

Queijos
Rui Miguel dos Santos
Saragoça
3PRB

Queijo Serra Da Estrela

A vastidão dos pastos e a riqueza dos recursos fez da Serra da Estrela um lugar de excelência da pastorícia, onde as tradições e vivências ligadas ao pastoreio se fixaram ao longo de séculos. Foi neste ambiente que as povoações serranas criaram o mais antigo e reconhecido queijo português. De pasta amanteigada, ou seca, cor amarelada e sabor intenso, o queijo da Serra é feito unicamente com leite de ovelhas da raça Bordaleira, colocando à mesa toda a generosidade da Serra da Estrela.

As técnicas e os rituais dos antepassados do modo de fabricar este queijo mantêm-se inalterados, conferindo-lhe um toque de riqueza que deixa memórias no palato.



Este queijo, de origem protegida, identifica-se pela forma de produção da coalhada, feita artesanalmente com flor de cardo, entre os meses de novembro e maio, pelas mãos sabedoras de homens e mulheres. O moroso processo de maturação, em que o tempo e os cuidados dos queijeiros transformam a massa rica do coalho do leite num queijo certificado, é a prova de que a paciência e o saber são aliados do sabor.

A história do queijo da Serra está intimamente ligada à história das povoações serranas, dos pastores e da vida na montanha, sendo já referido no século XVI.

Atualmente, a sua área de produção estende-se pelos concelhos de Celorico da Beira, Fornos de Algodres, Gouveia, Manteigas, Oliveira do Hospital, Seia e algumas freguesias dos concelhos da Covilhã, Guarda e Trancoso.



Considerada a capital do Queijo da Serra, Celorico da Beira é o local ideal para descobrir a história desta iguaria, tão rica quanto o seu sabor.

O magnífico edifício dos Paços do Concelho, erigido no século XVII, acolhe o Solar do Queijo da Serra, um local perfeito para provar a textura amanteigada dos melhores queijos da região.

E se quer saber um pouco mais da cultura associada a este produto, vá até ao Museu do Agricultor e do Queijo, um espaço que pretende manter vivas as tradições e o modo de vida dos antigos agricultores e produtores de queijo serrano.





Receita

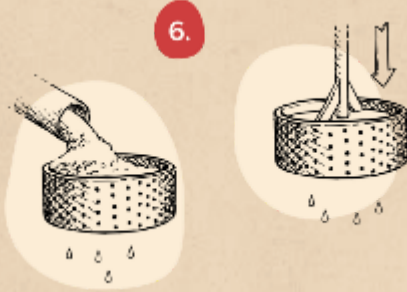
O leite deve estar a 29 a 30°C. Em seguida temos de preparar o coalho (Cardo): Este queijo é coalhado com o cardo, uma flor de cor violeta de um tipo especial de alcachofra que cresce no nosso país, em Portugal. A flor de cardo coalha o leite em cerca de uma hora. É preciso, em média, 4 gramas de cardo para 1 litro de leite. Na sua preparação, o cardo fica de molho em água quente por cerca de 2 horas e depois é esmagado e filtrado num pano. A infusão obtida e o líquido são utilizados como coal

Depois ao leite com temperatura entre 29-30°C é junto o coalho sob agitação. A quantidade de coalho deve ser suficiente para coagular o leite num espaço de 10 a 15 minutos devendo a massa estar pronta para cortar no fim de uma hora. Isto é o processo de coagulação do queijo. é a parte mais importante no fabrico do queijo e só termina quando chegamos à “coalhada”, ou seja, quando o leite solidifica de forma resistente. Este processo demora mais ou menos 60 minutos, devido à ação do cardo e a partir deste ponto está pronto a ser trabalhado.

Para se poder fazer queijo, mais fino, o tempo para passagem do estado líquido para gel deve ser maior. Quando o tempo é de 20 minutos, o queijo tem mais probabilidade de sair amanteigado. Com o tempo de 5 a 10 minutos, o queijo que resulta será mais duro. Em seguida temos a coalhada e o corte, tem o objetivo de retirar o soro natural do leite, que pode ser utilizado posteriormente para fazer requeijão; quanto mais soro for retirado mais dura e seca fica a pasta do queijo. A temperatura da coalhada deve estar entre os 0°C e os 10°C.



Depois temos o dessoramento, ou seja, é a retirada do soro, nesta fase a massa vai ser espremida na francesa. Em seguida temos a moldagem, onde são utilizados moldes onde se coloca a coalhada que é depois colocada no cincho e pressionada manualmente até que saia todo o soro. O formato do queijo depende do molde.



Seguidamente, o queijo é prensado durante aproximadamente duas horas e depois retirado das formas; nesta altura vai apresentar a forma do molde que lhe foi conferido, leva, então uma cinta de pano que será mudada sempre que é lavado e mantém assim cerca de quarenta dias.



Depois temos a Cura do queijo, após a prensagem, o queijo é colocado durante cerca de 20 dias a $6^{\circ}/7^{\circ}\text{C}$, a uma humidade de 95% e sendo lavado todos os dias e virado, atravessando assim a primeira fase de cura onde vai maturando.



Passado este tempo, o queijo vai passar por uma segunda câmara climatizada onde permanece durante 15-20 dias, a uma temperatura de $11^{\circ}/12^{\circ}\text{C}$ e sendo também frequentemente lavado e virado, concluindo a fase de maturação. O queijo está, então, pronto a ser consumido.

Bibliografia

- https://pt.wikipedia.org/wiki/Queijo_Serra_da_Estrela
- https://www.google.com/search?q=carbo+do+queijo&tbm=isch&ved=2ahUKewjPi_GD377sAhXK3eAKHYcCegQIABAA&oq=carbo+do+queijo&gs_lcp=CgNpbWcQAzoCCAA6BAgAsFMq7gweHq7z4Cg&bih=713&biw=752&client=firefox-b-d&hl=pt-PT&hl=pt-PT#imgrc=Bo227vUKmwrfYM
- <http://www.socheese.fr/rencontres/article/rui-simoes-le-gout-du-chardon?lang=pt>
- <http://feiradoqueijo.cm-celoricodabeira.pt/o-fabrico-do-queijo-serra-da-estrela/>

Queijo de Azeitão

Azeitão é o nome da região de onde vem este delicioso queijo feito com leite de ovelha. É coagulado com cardo e também segue a lógica de produção dos queijos de Denominação de Origem Protegida (DOP)



O Queijo de Azeitão é um queijo de ovelha portuguesa, proveniente da região de Azeitão, no distrito de Setúbal. Constitui uma designação de origem protegida, de acordo com as normas da União Europeia.

É criado nos concelhos de Setúbal, Palmela e Sesimbra. Os queijos de Azeitão exibem uma forma cilíndrica, com cerca de 8 cm de diâmetro e 5cm de altura. Têm uma casca macia amarelada, de espessura fina.

O seu peso pode variar entre os 100 e os 250 gramas. Passam por um período de 20 dias de cura, sendo comum serem vendidos envolvidos em papel vegetal. A sua pasta é mole, possuindo um aroma e um sabor que se parecem de certa forma aos do queijo da serra.



A história que se conta é que este queijo era para ser mais um queijo Serra da Estrela.

Em 1830, o agricultor Gaspar Henriques de Paiva, que era natural da Beira Baixa, queria fazer um queijo da Serra da Estrela. Por isso, resolveu recorrer a ovelhas da raça Bordaleira.

Porém, como se encontrava em Azeitão, que tem as suas particularidades, a sua criação causou algo distinto do desejado queijo da Serra da Estrela.

A região, com uma natureza muito própria e particularidades únicas, conformou a produção de um queijo verdadeiramente especial.

O Queijo de Azeitão passa por um período de cura de vinte dias e é, geralmente, envolvido em papel vegetal.

Ele tem como características físicas uma casca amarelada e macia.

Possui um diâmetro de 8cm, aproximadamente, forma cilíndrica e 5cm de altura.

No que diz respeito ao peso, varia entre os 100gr e os 250gr.

O Queijo de Azeitão possui uma pasta levemente amarelada e amanteigada.

Receita

- O leite é, primeiro, coado por um pano, onde se deita sal, na proporção aproximada de 2%;
- Juntar-se o «cardo» numa quantidade suficiente para que o leite coalhe em 40 minutos a uma temperatura aproximada dos 32° C;
- A coalhada é depositada em pedaços de dimensões irregulares dentro de um cincho grande onde é comprimida manual e cuidadosamente até ao esgotamento, tão completo quanto possível;
- Depois é mudada para o cincho definitivo, onde é comprimida até ficar ligada. A massa adquire assim uma solidez característica;
- Em seguida é desinchado e mudado para o enxugadouro, onde nas 36 horas que se perseguem se forma casca ou «côdea», sendo para isso, periodicamente molhado com o soro externamente. Desta forma se obtém a característica casca macia que este queijo apresenta;

- A cura processa-se sobre caniçadas em curadouros secos, sendo voltados, regularmente todos os dias. Esta fase demora cerca de 20 dias no Verão, podendo no Inverno ir até aos 40 dias;
- O desenvolvimento de bolores na casca, de cor azulada é permitido, no entanto, o queijo é raspado antes da comercialização



Bibliografia

- <https://www.portugalnummapa.com/queijo-de-azeitao/>
- <http://www.bemvindosabordo.com.br/post/dicas-do-que-fazer-em-azeitao-e-sesimbra-em-portugal>

Queijo de Nisa

Queijo de Nisa é um queijo português proveniente da localidade de Nisa, na região do Alto Alentejo. Compõe uma denominação de origem protegida, de acordo com as normas da União Europeia.

Produzido com leite de ovelha, é um queijo duro ou semiduro, curado, de cor entre o branco e o amarelo.

A seu fabrico envolve a coagulação do leite cru, após a qual se procede ao esgotamento da coalhada, devagar, usando uma infusão de cardo. Em tamanho pequeno, exhibe um peso entre 200 e 400 g. Em tamanho normal, apresenta entre 800 e 1300 g.

O queijo de Nisa DOP é conhecido desde longa data na região do Alentejo, suficiente para ser mencionado por António Maria Horta Camões, em 1901.

Tem feito parte do quotidiano do povo de Portalegre há várias gerações, sendo a principal fonte proteica dos habitantes, que tinham, na sua generalidade, um regime alimentar muito pobre.



Receita

começar o processo de fabrico adicionando coalho vegetal ao leite à temperatura de 25 a 28 °C, durante 45 a 60 minutos.

Depois este processo, ocorre o primeiro corte da coalhada, de forma a remover parte do soro. De seguida, transfere-se a coalhada para os cinchos, dando-se a mexedura manualmente e a salga.

Por último, sucede a maturação, que compreende 2 fases. A primeira tem a duração de 15 a 18 dias e ocorre à temperatura de 8 a 10 °C, à humidade relativa de 80 a 90%, enquanto que a segunda, dura 30 a 40 dias e ocorre à temperatura de 10 a 14 °C e humidade relativa de 85 a 90%.

Bibliografia

- https://pt.wikipedia.org/wiki/Queijo_de_Nisa
- <https://www.google.com/search?q=Queijo+de+Nisa+e+sua+historia&client=firefox-b-d&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=2ahUKEwinzPr11r7sAhVCyhoK>

Queijo Camembert



Camembert ou camember é uma variedade de queijo de pasta mole, proveniente da região da Normandia, no Noroeste da França.

Tem alguma semelhança com o queijo Brie, do qual deriva.

Afirma-se que, à época da Revolução Francesa, um certo dia, a família de Marie Harel, que morava na Normandia, deu proteção a um padre que estava sendo perseguido. Esse religioso vinha da região de Brie e, como forma de gratidão aos seus anfitriões pela acolhida e proteção, transmitiu-lhes todo o seu conhecimento sobre a fabricação de queijos.

Surgiu, dessa forma, através de um ajuste da técnica da fabricação do brie, uma nova variedade de queijo, feita da massa mole que não era cozida e nem espremida.

Essa nova diversidade era mais macia, com um aroma mais delicado e um sabor agradável, levemente terroso.

Receita

O queijo Camembert é criado a partir do leite cru de vaca, mas igualmente pode ser feito com leite de cabra, ovelha ou com leite pasteurizado.

A seu fabrico ocorre com o uso de pequenos volumes de leite, por isso suas peças circulares são pequenas.

O queijo depois de encorpado é pulverizado externamente por fungos. Esses fungos são do gênero *Penicillium*.

As peças são mantidas em câmaras com prateleiras adaptadas para tal armazenamento.

Passado uma semana, começa a surgir nos queijos uma camada fina de mofo branco. Quando isso ocorre, os queijos são virados de forma cautelosa para que o mofo possa crescer de maneira homogênea em todos os lados, por toda a superfície. Passados 15 dias, já estão capazes para serem embalados em um papel especial que consegue manter intacta a superfície branca aveludada.



Bibliografia

- <https://www.google.com/search?q=camembert+queijo+hist%C3%B3ria&client=firefox-b-d&hl=pt-PT&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=2ahUKEwi16uj82r7sAhUF1xo>
- <https://www.google.com/search?q=camembert+queijo+hist%C3%B3ria&client=firefox-b-d&hl=pt-PT&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=2ahUKEwi16uj82r7sAhUF1xo>