



El origen del queso

No se sabe la fecha exacta en que el ser humano comenzó a fabricar queso, pero es casi seguro que tuvo que ser en el Neolítico o en fechas posteriores ya que fue en este período prehistórico cuando consiguió domesticar cabras, ovejas y vacas, y por tanto, empezó a obtener de ellas la leche.

Hace miles de años no existían las latas ni las botellas de plástico. Los recipientes para conservar líquidos eran los odres. Los odres se fabricaban con el estómago de los rumiantes, que se vaciaban, se dejaban secar y finalmente se cosían. A partir de ese momento, servían para guardar y transportar el vino o el aceite.

Se cree que el primer queso se fabricó solito un día de mucho calor en que a una persona se le ocurrió meter leche en uno de esos odres. Cuando al cabo de unas horas fue a beberla, se quedó estupefacta al ver que ya no era líquida, sino que se había convertido en una pasta blanquecina que curiosamente tenía buen sabor. Así, por pura casualidad, nació este delicioso alimento.

¿A qué se debió esa transformación? ¡La respuesta es sencilla! Como acabas de aprender, los odres estaban fabricados con el estómago de rumiantes, en cuyo interior está presente de forma natural una sustancia llamada cuajo. El cuajo, al entrar en contacto con la leche a altas temperaturas, hizo que esta fermentara, o lo que es lo mismo, que se cuajara.

Cuando el hombre se dio cuenta de ese proceso natural, aprendió a fabricarlo y a obtener diferentes sabores y texturas según el tipo de leche utilizada.

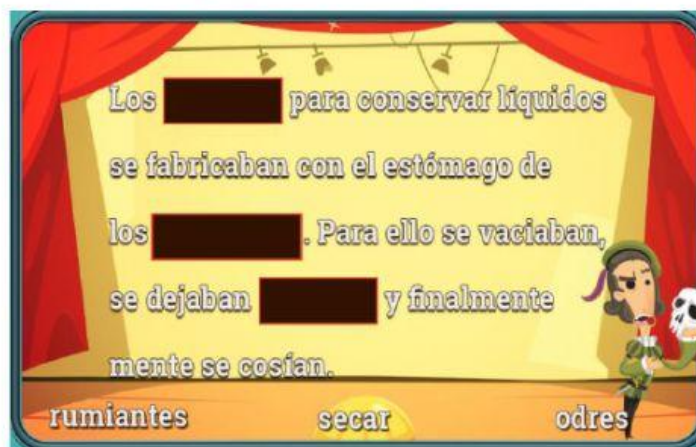
Está confirmado que en algunas civilizaciones como el Antiguo Egipto ya se comía queso porque existen pinturas y relieves en tumbas en los que varias personas aparecen elaborando este delicioso manjar. Además, en algunas excavaciones arqueológicas se encontraron restos de queso en el interior de vasijas. Todo esto nos indica que era un producto que los egipcios apreciaban y nos sirve para afirmar que como mínimo, se inventó hace cinco mil años.

Hoy en día existen miles de variedades de quesos, ya sean artesanales o industriales, a lo largo y ancho del planeta. A la hora de probar uno puedes elegirlo teniendo en cuenta la intensidad del sabor, la textura, el tiempo de curación, el tipo de leche, la cantidad de grasa que contenga... ¡Las opciones son casi infinitas!

El queso se inventó cuando la leche entró en contacto con el cuajo a altas temperaturas
¿Recuerdas cómo se llama ese proceso? Haz click en la respuesta correcta.



Arrastra las palabras para completar el texto correctamente



¿Cómo se llamaban los recipientes que se utilizaban hace miles de años para conservar líquidos como el vino o el aceite? Haz click en la respuesta correcta

