



Día Mundial del Queso



Una ración de queso manchego

Los quesos españoles

Juguemos un poco con los quesos españoles. ¿Conoces estos?

Queso Idiazábal

Sin duda, es el más famoso. Se elabora con leche de oveja de la raza manchega, tiene una forma cilíndrica, una altura máxima de 12 cm y una corteza dura. Puede ser semicurado o curado.

Queso manchego

Es un queso extremeño elaborado a base de leche cruda de oveja. Se diferencia de los demás quesos por su textura cremosa. Se abre por encima para destaparlo, se recoge su crema con una cucharita y se unta con un cuchillo.

Queso de Cabrales

Es un queso madurado de pasta prensada originario del País Vasco y de Navarra. Su leche proviene de las ovejas de raza lacha, que son de pequeño tamaño y producen poca leche. Este queso puede ser ahumado o no.

Queso de tetilla

Este queso de Asturias se hace con leche cruda de vaca o mezcla de vaca, oveja y cabra. Durante su maduración en cuevas naturales, desarrolla mohos que le aportan zonas y vetas de color azul verdoso. Se envuelve en papel de aluminio.

La torta del Casar

Originario de Galicia, este queso cremoso elaborado con leche de vaca tiene forma cónica.



Día Mundial del Queso

Soluciones Los quesos españoles

Queso Idiazábal	Sin duda, es el más famoso. Se elabora con leche de oveja de la raza manchega, tiene una forma cilíndrica, una altura máxima de 12 cm y una corteza dura. Puede ser semicurado o curado.
Queso manchego	Es un queso extremeño elaborado a base de leche cruda de oveja. Se diferencia de los demás quesos por su textura cremosa. Se abre por encima para destaparlos, se recoge su crema con una cucharita y se unta con un cuchillo.
Queso de Cabrales	Es un queso madurado de pasta prensada originario del País Vasco y de Navarra. Su leche proviene de las ovejas de raza lacha, que son de pequeño tamaño y producen poca leche. Este queso puede ser ahumado o no.
Queso de tetilla	Este queso de Asturias se hace con leche cruda de vaca o mezcla de vaca, oveja y cabra. Durante su maduración en cuevas naturales, desarrolla mohos que le aportan zonas y vetas de color azul verdoso. Se envuelve en papel de aluminio.
La torta del Casar	Originario de Galicia, este queso cremoso elaborado con leche de vaca tiene forma cónica.

Para el aula

☆☆☆ **COLLÈGE** - Invite a sus alumnos a crear un mapa mental con sus preferencias alimentarias. Hacen una lista de sus platos preferidos (la paella, la tortilla, etc.), los ingredientes (el pollo, el arroz, etc.), las bebidas, etc. Colocan las palabras en un mapa mental titulado «Mis gustos». Por último, exponen los mapas mentales en clase y votan por el más bonito, el más colorido, el que tiene los dibujos o las fotos más chulas, etc.

