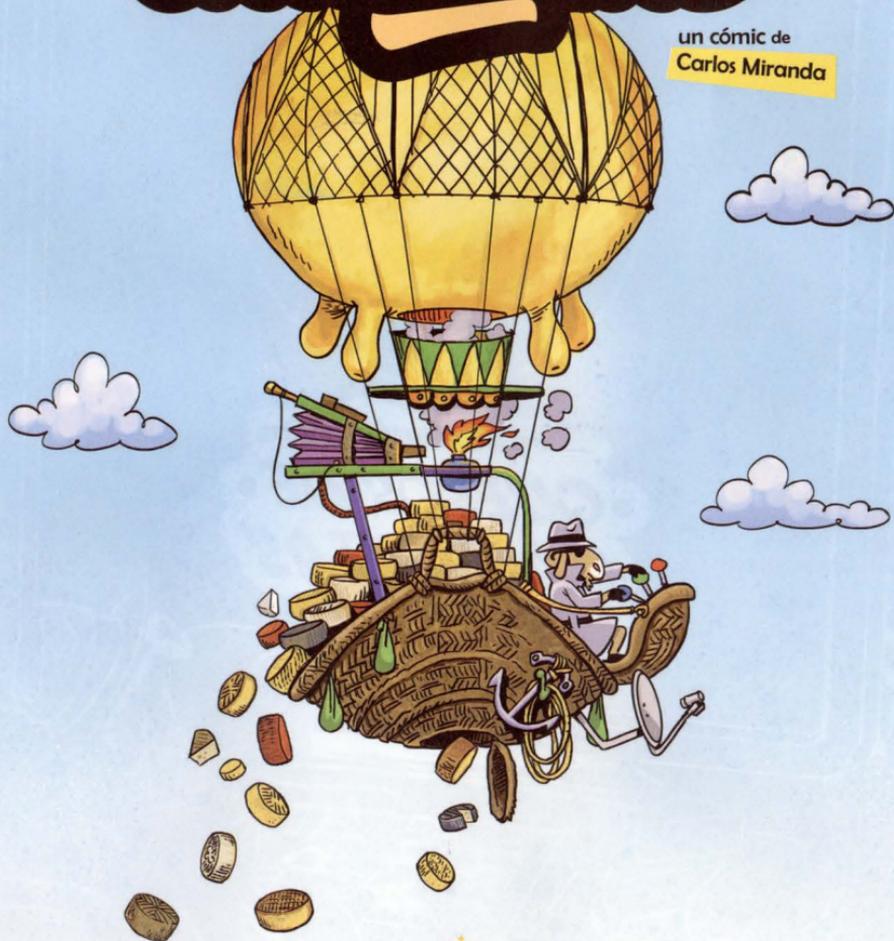


—operación— • QUESOS DE • CANARIAS

un cómic de
Carlos Miranda



Gobierno de Canarias



—operación—
**QUESOS DE
CANARIAS**



— operación —
**QUESOS DE
CANARIAS**

el CÓMIC

Textos y dibujos: Carlos Miranda





OPERACIÓN QUESOS DE CANARIAS – el cómic

Texto y Dibujos: Carlos Miranda

Edita: GMR CANARIAS - GOBIERNO DE CANARIAS

Depósito legal: TF1059-2017

Impreso en Canarias por la Litografía Trujillo, S. L. U.
de San Cristóbal de La Laguna, Tenerife.

Primera edición: octubre 2017

Publicación creada con fines educativos. Se permite la reproducción por fotocopia de este cuaderno. Para solicitar información sobre esta edición y uso del material didáctico, diríjase a info@gmrcanarias.com o a la dirección GMR CANARIAS C/. Jesús Hernández Guzmán, 2, Planta C. Polígono Industrial El Mayorazgo, 38110, Santa Cruz de Tenerife

Prohibida la venta o distribución con fines lucrativos, o su incorporación a un sistema informático o electrónico, así como su transmisión en cualquier forma o medio que no sea la reproducción por fotocopia anteriormente citada y con fines exclusivamente educativos. La infracción de los derechos mencionados puede ser constitutiva de delito contra la propiedad intelectual, e iría en contra del deseo del editor y titular de la obra.



RESULTA QUE EN CANARIAS SE ELABORAN MÁS DE 15.000 TONELADAS DE QUESO AL AÑO... ¡AHÍ ES NADA!



LA LECHE DE NUESTRAS CABRAS, VACAS Y OVEJAS... Y LA ALIMENTACIÓN QUE LE DAMOS A ESTOS ANIMALES AUTÓCTONOS TRASMITE A LOS QUESOS UN OLOR Y SABOR ÚNICOS EN EL MUNDO. ¡ÉSE ES EL SECRETO DE NUESTROS QUESOS!

EL QUESO ES UN PRODUCTO ELABORADO, SANO Y RICO EN PROTEÍNAS, CALCIO Y FÓSFORO. MUCHAS FAMILIAS LO INCLUYEN EN SU DIETA DIARIA.



¡MIRA QUÉ GENEROSO HA SIDO TU PRIMO EL QUESERO!

DESDE QUE MONTÉ LA FÁBRICA NO LE FALTA UN DETALLE.



¡SÍ, SÍ, PARECE QUE LE VA BIEN. ¡MENOS MAL QUE NO SE ME OCURRIÓ DECIRLE QUE NOS GUSTAN LOS TUNOS!



A LO LARGO DE LA HISTORIA, LOS VISTANTES A ESTAS ISLAS TAMBIÉN HAN DESCUBIERTO LAS BONDADES DE NUESTROS QUESOS.



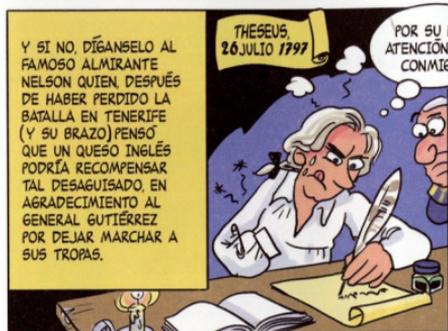
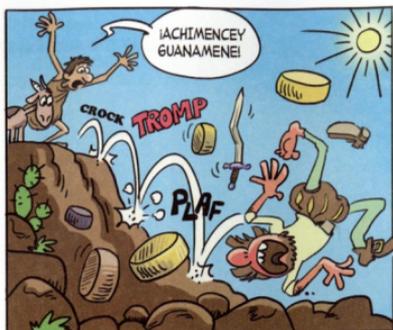
LOS PRIMEROS POBLADORES DE CANARIAS, LOS ABORÍGENES, YA PASTOREABAN SUS CABRAS BARRANCO ARRIBA, BARRANCO ABAJO. AUNQUE PARECE SER QUE NO CONOCÍAN EL ARTE DE HACER QUESO TAL Y COMO LO ENTENDEMOS HOY.

ACHIMEJ
CHKA TACASTE,
JAXA AXAI!



FUE DESPUÉS DE LA CONQUISTA CASTELLANA CUANDO NUESTROS PASTORES INDÍGENAS EMPEZARON A PRODUCIR QUESO PARA VENDER... Y MUCHO.

LE CAMBIO 5 QUESOS POR ESTA CRUZ DE MADERA, PARA QUE LE PROTEJA SANTA RITA.



LAS RAZAS AUTÓCTONAS DE CABRAS, OVEJAS Y VACAS, Y NUESTROS PAISAJES, PERMITEN QUE EN LAS ISLAS EXISTA UNA GRAN VARIEDAD DE QUESOS, DISTINTOS A LOS QUE ENCONTRARÍAS EN OTROS SITIOS.

Por esta razón se crean las "D.O.P." (siglas que significan "denominación de origen protegida") precisamente para proteger esa peculiaridad de ciertos alimentos en el mercado.

COMO EL "QUESO MAJORERO", ¿QUE FUE EL PRIMER QUESO DE CABRA DE TODA ESPAÑA EN CONSEGUIRLA? ¡BIEN POR LAS CABRITAS MAJORERAS!

EXISTEN EN CANARIAS MODERNAS FÁBRICAS QUE ELABORAN QUESO EN GRANDES CANTIDADES, MANTENIENDO ESA CALIDAD.

¿Y POR QUÉ ELLA Y NO YO? ¿QUE PASA, TÍA?

¿ES POR LA CALIDAD DE SU LECHE, PEPE! ¡VUELVE AL AGUA!

¡VA TE DIGO MANOLO! A LAS CABRAS HAY QUE ECHARLES BIEN DE COMER, ¡P'A QUE TE DEN BUENA LECHE!

PERO ES INTERESANTE QUE SEAS QUE MUCHOS DE LOS QUESOS CANARIOS SIGUEN SIENDO ARTESANALES, ES DECIR: SON ELABORADOS SIGUIENDO MÉTODOS TRADICIONALES, EN FÁBRICAS PEQUEÑAS Y CON LECHE DE GRANJAS CERCANAS QUE SON CONTROLADAS POR EL QUESERO.

BEEEEEEEEEEEEEEEEEE

LOS QUESOS SABEN DIFERENTE SEGÚN LA LECHE UTILIZADA EN SU ELABORACIÓN: DE CABRA, DE OVEJA Y TAMBIÉN DE VACA.

QUESO DE CABRA QUESO DE VACA QUESO DE OVEJA

Y MEZCLANDO DOS O TRES TIPOS DE LECHE, SE OBTIENE EL LLAMADO "QUESO MEZCLA".

BUENO... ¡NO EXACTAMENTE ASÍ!

ENTONCES, LA LECHE RECIÉN ORDEÑADA ES TRANSPORTADA A FÁBRICA, DONDE EMPIEZA EL LABORIOSO PROCESO DE ELABORACIÓN DEL QUESO. REPESEMOS LA COSA CON UN RÁPIDO ESQUEMA ...

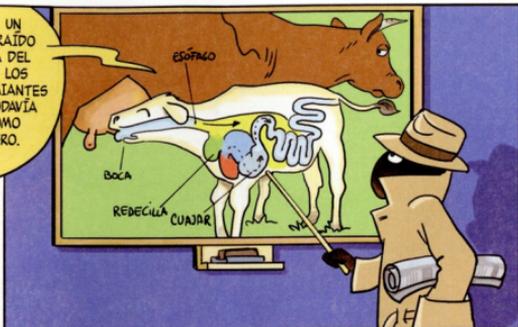
1. Recogida de la leche
2. FILTRADO (PASTEURIZADO OPCIONAL)
3. COAGULACIÓN (CUAJADA)
4. CORTE
5. MOLDEADO
6. PRENSADO
7. DESUERADO
8. SALADO
9. MADURACIÓN / COBERTURA

FILTRADO. LA LECHE ES VERTIDA EN CUBAS, CON CUIDADO DE QUE NO CAIGA NADA QUE NO DESEAMOS.

¡CUANTA LECHE HAN DADO LAS CABRITAS ESTE AÑO! ¿EH, CARMELO?

¡EJEM! SI TODO VA BIEN A CONTINUACIÓN SE LE AÑADE UNA SUSTANCIA ESPECIAL LLAMADA "CUAJO". SE UTILIZA PARA CUAJAR O ESPESAR LA LECHE.

CUAJADA



LOS MOLDES TAMBIÉN SIRVEN PARA RECONOCER EL TIPO DE QUESO QUE COMPRAMOS, ASÍ COMO SU FABRICANTE.



PUES SE ME OCURRE QUE A PARTIR DEL AÑO QUE VIENE... ¡HAGAMOS LOS QUESOS EN FORMA DE VOLCÁN!

VENDEREMOS MUCHOS QUESOS... ¡INOS HAREMOS RICOS!

¡SÍ, CLARO, CLARO. PENSAREMOS EN ELLO, DON REMIGIO.



PRENSADO Y DESUERADO

CON EL PRENSADO SE ELIMINA TODO EL LÍQUIDO SOBROANTE DEL CUAJO, QUE PUEDE USARSE PARA OTRAS COSAS.



¡ÉCHASELO A LOS CERDOS, QUE ESO ES GOLOSINA P'A ELLOS!



LA OPERACIÓN DE PRENSADO HAY QUE HACERLA VARIAS VECES, HASTA QUE SE ESCURRA TODO EL SUERO, SIN PRISAS...

SALADO Y LUEGO TOCA PONERLES SAL O METERLOS EN SALMUERA, LO QUE ENDURECERÁ LA CORTEZA Y PROTEGERÁ EL QUESO.

ME DISTE QUE APRETARA BIEN EL QUESO. ¡CREO QUE TENGO LA SOLUCIÓN PERFECTA!



HASTA AQUÍ YA TENEMOS EL FAMOSO QUESO FRESCO, LISTO PARA COMER.

EL RESTO DE QUESOS SON ALMACENADOS EN UNAS HABITACIONES ESPECIALES, DONDE PASARAN LOS DÍAS SOLTOS, DESARROLLANDO SU AROMA Y SABOR.

SALA DE MADURACIÓN
NO ESTORNIVAR, BAILAR
O JUGAR AL POKER



HA DE SER UNA ZONA CON LA TEMPERATURA Y HUMEDAD ADECUADA SEGÚN EL TIPO DE QUESO...



... Y A PARTIR DE LOS 7 DÍAS DE MADURACIÓN TENDREMOS YA UN RICO "QUESO TIERNO".

Y CUANTOS MÁS DÍAS DE MADURACIÓN PASEN, MÁS HUMEDAD PIERDE Y MÁS CURADO ES EL QUESO.

← MÁS BLANDOS . . . MÁS DUROS →

SIN MADURACIÓN

ENTRE 7 Y 35 DÍAS

ENTRE 36 A 104 DÍAS

ENTRE 3 MESES Y MEDIO Y 5 MESES

ENTRE 6 Y 9 MESES

A PARTIR DE 9 MESES



QUESO FRESCO

QUESO TIERNO

QUESO SEMICURADO

QUESO CURADO

QUESO VIEJO

QUESO AÑEJO

QUESO MOMIA

BÁSICAMENTE, EN CANARIAS SE HACEN 4 TIPOS DE QUESOS: FRESCO, TIERNO, SEMICURADO Y CURADO. SE DISTINGUEN POR SU DUREZA, DE MODO QUE UN QUESO CURADO SIEMPRE VA A SER MÁS DURO QUE UN TIERNO.



¡CARMELO! ¿QUÉ HACES MORDIENDO LA RUEDA DE MOLER GOFIO?

Y SU COLOR TAMBIÉN VARÍA DEPENDIENDO SI AL QUESO LE PONEN ALGÚN TIPO DE "COBERTURA".



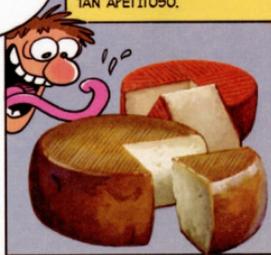
...¡EJEM! MÁS BIEN ALGO ASÍ.

LOS QUESOS FRESCOS, ES DECIR LOS QUE NO SE PONEN A MADURAR, APENAS DESARROLLAN UNA COBERTURA NATURAL, POR TANTO SON MUY TIERNOS Y SE DEBEN CONSUMIR CUANTO ANTES. LOS RECONOCERÁS PORQUE SON MUY BLANQUITOS Y SUELTAN UNA AGÜILLA.



¿CÓMO QUE ESTE QUESO "SE HA HECHO PIS"? ¿NO SERÁ QUE LE HAN ROTO EL ENVOLTORIO?

O CUBRIRLOS DE ACEITE, GOFIO O PIMENTÓN, LO QUE LES DA ESE ASPECTO TAN APETITOSO.



EN CANARIAS EXISTE LA TRADICIÓN DE PREPARAR LOS QUESOS AHUMADOS, ES DECIR, QUE SE ALMACENAN EN UN CUARTO DONDE SE LES ECHA HUMO...

¡ÉSTE ES EL ESPECIALISTA EN AHUMADOS DEL QUE TE HABLABA!

...Y LUEGO SEGUIR CURÁNDOLOS, SIN HUMO.



ME LLAMABA USTED. ¿DÓNDE ESTÁ EL PACIENTE?





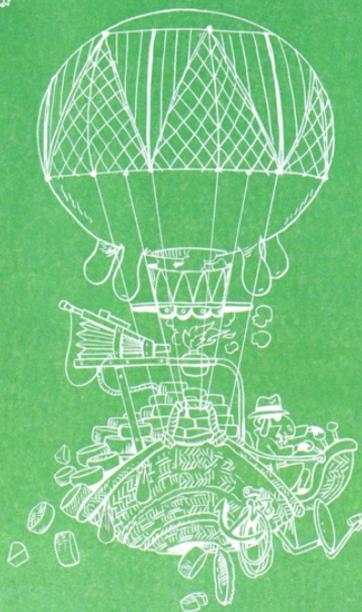
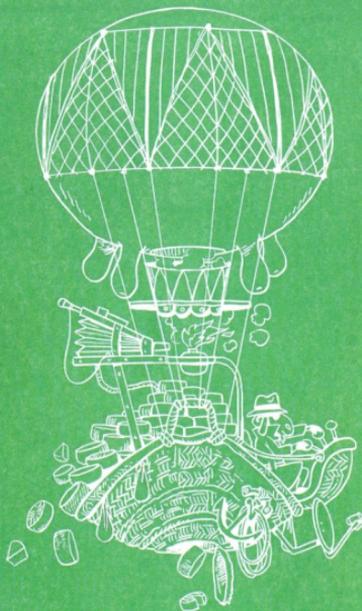
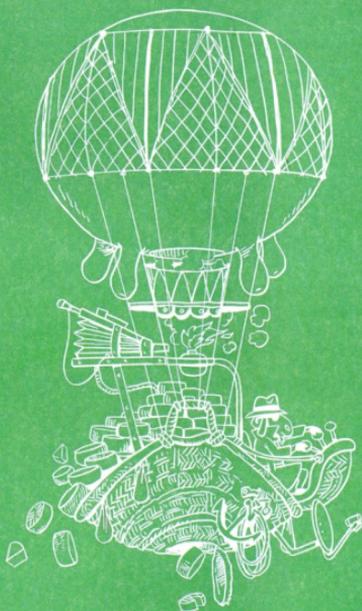




Uno de los tres globos es distinto a los demás.
¿Sabrías encontrar qué detalle lo diferencia de los otros dos?



buscar las
diferencias



operación
**QUESOS DE
CANARIAS**

el cómic

Textos y dibujos: Carlos Miranda



Gobierno de Canarias

