

Localiza pruebas de preparación del queso más viejo del mundo

Escrito por Redaccion

Viernes, 14 de Diciembre de 2012 06:46 - Actualizado Viernes, 14 de Diciembre de 2012 07:00



Los científicos creen que es una prueba inequívoca de la preparación de queso en el norte de Europa durante tiempos neolíticos, y los hallazgos han sido publicados en la revista científica Nature.

Pero ahora se han identificado extractos de leche en 34 vasijas de cerámica perforadas o "coladores de queso", que datan de 7.500 años, encontradas en Polonia. "Analizamos algunos fragmentos de cerámica de la región de Kuyavia perforados con pequeños agujeros que se parecen a los modernos coladores de queso", dice Melanie Salque, una estudiante de posgrado en el Departamento de Química de la Universidad de Bristol.

"Se cree que eran coladores por la peculiar presencia de los agujeros en la superficie. Pero también podrían ser tapas para el fuego, parrillas, filtros de miel o usados para fabricar cerveza".

La única otra prueba escrita de semejante actividad aparece mucho más tarde en los registros arqueológicos, hace unos 5.000 años.

Historia del queso:

El parmesano se origina en el Siglo XIII y es mencionado en el texto de Giovanni Boccaccio "Decamerón", en el que describe "una montaña hecha de queso parmigiano rallado". El parmesano se hizo popular en Reino Unido en el Siglo XVI, cuando el papa Julio II ofreció al rey Enrique VIII como regalo 100 quesos.

El brie era el queso de la realeza en Francia durante el Siglo XIV, cuando se servía en los banquetes de los reyes. El anónimo "bourgeois de Paris" escribió en su diario de acontecimientos de la época que la severidad de la guerra circundante podía medirse según si los quesos brie llegaban a París.

Localiza pruebas de preparación del queso más viejo del mundo

Escrito por Redaccion

Viernes, 14 de Diciembre de 2012 06:46 - Actualizado Viernes, 14 de Diciembre de 2012 07:00

El cheshire es uno de los quesos más viejos de Reino Unido, que data del Siglo XII, poco después del Libro de Winchester. La variedad de tradiciones de preparación del queso en Reino Unido se desarrolló por primera vez en tiempos medievales, entre los siglos XI e XII, cuando la gente de diversas regiones británicas comenzó a experimentar con distintos estilos de producción.