

ما هي جبنة المانشيغو ومن أين أتت؟

تعد منطقة لا مانشا الإسبانية، مسقط رأس دون كيشوت، المنشأ الأصلي لجبنة المانشيغو. هذا النوع من الجبن هو الأكثر تصديراً من إسبانيا إلى الولايات المتحدة الأمريكية.

إن تسمية جبن Manchego محمية بموجب تسمية المنشأ (DO) في أسبانيا، كما تم منحه من قبل الاتحاد الأوروبي حالة تسمية المنشأ محمية (PDO). وهذا يعني أنه طي يطلق على الجبن اسم مانشيغو، يجب إنتاجه في منطقة تقتصر على أجزاء محددة من مقاطعات كوينكا وسيوداد ريال وتوليدو والباسيتي، وتقع جميعها في منطقة لا مانشا.



بصرف النظر عن ذلك، يمكن أن ينتج هذا الجبن فقط باستخدام الحليب الكامل من أغنام من سلالة manchega التي تربي في مزارع مسجلة. إذا كان سيتم صنعه من الحليب المبستر أو الخام، فيجب وصفه بأنه حرفي. يجب أن يكون عمر جبن المانشيغو لا يقل عن 60 يومًا وبحد أقصى عامين ويجب أن يتم إنتاجه بالضغط على قالب أسطواني يبلغ ارتفاعه 12 سم وقطره 22 سم.

المانشيغو هو جبن مشهور في إسبانيا وحاز على جوائز ذهبية وفضية في حفل توزيع جوائز الجبن العالمية لعام 2014.

خصائص جبن المانشيغو:

المانشيغو هو جبن نصف ناعم متين ومرن. لها قشرة غير قابلة للأكل مشمعة، وتأتي باللون الأصفر الباهت. لديه نكهة الفواكه، جوزية، حلوة وناضجة، ورائحة عطرة ونزيهة.

صانعي الجبن لديهم طرقهم وتقنياتهم الخاصة في صنع جبن المانشيغو تقليدياً. كان يتم الضغط على اللبن الرائب في سلال عشبية، مما يعطيه انطباعاً فريداً من التعرج. أما اليوم، فقد تم استبدال هذه السلال المصنوعة من الأسبارتو بقوالب العصر الجديد، ولكنها لا تزال مصممة بطريقة تضيء بصمة مميزة مصنوعة من السلال التقليدية.

لديك خيار بين جبنة مانشيغو الكلاسيكية التي تأتي من الحليب غير

المبستر ، والنوع الذي يأتي من الحليب المبستر. بالإضافة الى ذلك، هناك أنواع مختلفة من جبن المانشيجو التي تصنف بحسب عمرها وهي كالتالي فريسكو (Fresco) ، كورادو (Curado) ، سيميكورادو (Semi-Curado) ، وفيجو (Viejo).

1. فريسكو مانشيجو أو المانشيجو الطازجة تعتق لمدة أسبوعين ، ولها نكهة غنية ولكنها خفيفة.
2. تتراوح أعمار كورادو مانشيجو بين ثلاثة إلى ستة أشهر ولها نكهة حلوة ونكهة.
3. ويبلغ عمر السيميكورادو مانشيجو ثلاثة أسابيع وله طعم أخف.
4. ويتراوح عمر فيجو مانشيجو لمدة عام ، مما يعطيها ملمسًا صلبًا وطعمًا رائعًا وغنيًا.

تشتهر جبنة مانشيجو بلمسها الكريمي ، لكن النكهة تختلف بين مانشيجو كورادو و Manchego Viejo الأكثر ثراءً. هناك حتى الجبن الطازج ، مانشيجو فريسكو ، يمكنك شراء عينة منه قبل أن يكمل عملية الشيخوخة.

بما أن جبن المانشيجو مصنوع باستخدام حليب الأغنام ، فهو غني جدًا بالبروتين أكثر من اللحم. وبصرف النظر عن ذلك ، فهو أيضًا منخفض بشكل طبيعي في اللاكتوز ، مما يجعله اختيارًا آمنًا للأشخاص الذين يعانون من عدم تحمل اللاكتوز بشكل معتدل. كما أن لديه مستويات عالية من الكالسيوم وفيتامين أ ، والتي يمكن أن تساعد في تقوية العظام. على الرغم من أنها مليئة بالفيتامينات ، إلا أن جبنة مانشيجو محملة بالدهون المشبعة.

تناول جبن الكا نشيغو مع:

يجب تقديم جبن مانشيجو في درجة حرارة الغرفة. يمكن تقطيعه إلى شرائح رقيقة ويمكن تحويله إلى بعض أنواع التاباس الرائعة. يتم تقديمه أفضل مع لحم الخنزير الايبيرية المشوية والزيتون المتبل. يمكنك أيضًا إقرانه بالأطعمة الحلوة مثل مربى التين والعسل.

مانشيغو هو جبنة لذيذة أخرى ويجب أن تجرب لجميع محبي الجبن. سوف يذوقك هذا الجبن خلال آلاف السنين إلى الرعاة الأيبيريين القدماء.