

# Glosario de la Torta del Casar en extremeño



**Almirés/Machacaor (m.):** *Almirez*, pequeña vasija de metal adornada donde se machaca la hierba del cuajo antes de ser macerada.

**Cinchu (m.):** *Cinturón*, faja ancha en el que se moldea la cuajada, tradicionalmente hecho de esparto trenzado, lo que permite que el suero salga y escurra por el exprimijo. También se podían hacer de latón agujereado.

**Cuajá (f.):** *Cuajada*, masa (fracción) semisólida resultante de la coagulación de la leche, debida a la acción del calor y de un cuajo, y que contiene proteínas (caseínas), minerales, grasas y agua. Es la base para la elaboración del queso una vez se separa de la fracción líquida denominada suero.

**Cuaju (m.):** *Cuajo*, extracto enzimático procedente de estómagos de rumiantes o de plantas como el cardo *Cynara cardunculus*. Estas enzimas descomponen la leche provocando la formación de la cuajada.

**Cueçu (m.):** *Cuezo*, vasija grande de zinc donde se echa la leche después de ordeñar para poder cuajarla. Al principio fueron de barro vidriado, y actualmente han sido sustituidas por cubas de cuajar.

**Çugu/ Xugu (m.):** *Jugo*, líquido resultante de macerar la yerbacuajo (nombre popular con el que se conoce la flor seca del cardo) que una vez filtrado, se añade a la leche para cuajarla.

**Choçu (m.):** *Chozo*, vivienda pastoril de planta ovalada realizada con bálago (pastu) y madera de álamo. Constaba de dos medias lunas y un hogar, formado por la unión de las dos puertas. Si los pastores no tenían queseras, este era el lugar donde elaboraban los quesos [También denominado pedrizu (m.) cuando sirve para conservar los quesos].

**Entrefinu, -a:** *Cruzado, -a*, raza ovina resultado del cruce de la merina con la talaverana o manchega. De buena producción lechera y adaptada para estar suelta por el campo. Su leche se emplea en la elaboración de la Torta del Casar.

**Esprimiju (m.):** *Esprimijo*, mesa de madera alargada y baja, con bordes elevados y con una

pequeña inclinación hacia la parte delantera, en cuyo extremo en forma de proa tiene una hendidura, donde se moldea la cuajada mediante presión (se exprime) para drenar el suero y elaborar el queso.

**Lechi (f.):** *Leche*.

**Merinu, -a:** *Merino, -a*, raza ovina de lana corta adaptada a largas caminatas y a las condiciones extremas. Su leche se emplea en la elaboración de la Torta del Casar.

**Pastu (m):** *Bálago*, paja de centeno de poca calidad.

**Quesu (m.):** *Queso*.

**Queseru, -a (m.):** *Quesero -a*, persona profesional encargada de la elaboración del queso.

**Roá (f.):** *Rueda*, tapadera circular del cuezo hecha en madera que sostiene la vara de cuajar por un orificio central. Por extensión, la pieza circular en que termina dicha vara.

**Sueru (m.):** *Suero*, fracción líquida que se produce durante la coagulación de la leche, formada principalmente por agua, lactosa y proteínas séricas. Para la elaboración de queso se elimina en su mayor parte durante el corte de la cuajada, el modelado en el cincho y el prensado.

**Tarru (m.):** *Tarro*, vasija de hierro donde se recoge la leche cuando se ordeña la oveja. De forma baja y ancha y de boca de gran diámetro, facilita la entrada de la leche y evita que se vuelque por movimientos bruscos de las ovejas durante el ordeño.

**Tetones (amb.):** Masa del queso que se escapa por las grietas que se abren en la corteza, característico de la torta.

**Torta:** *Torta*, queso extremeño de pasta blanda, originario de Casar de Cáceres, que se elabora con leche de oveja merina o entrefina, coagulante vegetal procedente del *Cynara cardunculus*, y sal.

**Yervacuajo (f.):** *Hierbacuajo*, flor del cardo de la variedad *Cynara cardunculus* utilizada para cuajar la leche e iniciar el proceso de elaboración del queso.