

## کاسو مارزو، خطرناک ترین پنیر دنیا



کاسو مارزو Casu marzu که در زبان ایتالیایی پنیر فاسد معنی میدهد، نوعی پنیر است که در مناطق کوهستانی جزیره ساردینیا ایتالیا توسط روستائیان از شیر گوسفند تهیه میشود. کاسو مارزو از تخمیر نوعی پنیر بنام Pecorino Sardo توسط حشره ای موسوم به Piophilidae یا مگس پنیر تولید میشود.

کاسو مارزو Casu marzu که در زبان ایتالیایی پنیر فاسد معنی میدهد، نوعی پنیر است که در مناطق کوهستانی جزیره ساردینیا ایتالیا توسط روستائیان از شیر گوسفند تهیه میشود. کاسو مارزو از تخمیر نوعی پنیر بنام Pecorino Sardo توسط حشره ای موسوم به Piophilidae یا مگس پنیر تولید میشود.

روستائیان پنیر پکورینا را در فضای آزاد قرار میدهند تا مگس پنیر در آن تخم گذاری کند. پس از مدتی تخم ها تبدیل به لارو شده و چربی پنیر را تجزیه میکنند و درحقیقت پنیر به نوعی تخمیر میشود.

پنیر حاصل از این فرایند بسیار نرم و لطیف و حاوی مایعی است که به آن lagrima یا اشک میگویند، در این زمان لاروها به صورت کرم هایی سفید و طول 8 میلی متر در پنیر دیده میشوند که میتوانند تا 15 سانتیمتر در هوا بپرند، بنابراین کسانی که قصد دارند کاسو مارزو را همراه با کرم مصرف کنند باید دست خود را بر روی ساندویچ قرار داده تا مانع برخورد کرم ها با چشمشان شوند.

اهالی ساردینیا کاسو مارزو را برش زده و با نان چرب محلی که pane carasau نامیده میشود . تا زمانی که کرم ها در پنیر زنده باشند پنیر سالم است و در غیر اینصورت پنیر فاسد و غیر قابل مصرف است. خطرات دیگری هم مصرف کنندگان این پنیر را تهدید میکند مانند: آلرژی به کاسو مارزو و خطر زنده ماندن کرم ها در دستگاه هاضمه کسانی که اسید معده ضعیف دارند که منجر به دردهای شکمی و خونریزی میشود. در هر حال این پنیر از سوی وزارت بهداشت ایتالیا ممنوع اعلام شده و روستائیان تنها برای مصرف خود و تقاضای بازار سیاه بصورت پنهانی اقدام به تولید آن میکنند و شما میتوانید آن را دو برابر قیمت پنیر پکورینا از بازار سیاه خریداری کنید.