أغلى جبن في العالم و يباع بسعر جنوني..مصدره حليب "الحمير"!

وبحسب موقع "إنسايدر"، فإن سعر الكيلوغرام الواحد من جبن الحمير يقارب 600 دولار، والسبب في ذلك هو أن مزرعة واحدة فقط في العالم تقوم بإنتاجه.

وتبعا لذلك، فإن جبن الحمير يتفوق على الكثير من الأجبان الفاخرة التي يقبل عليها الناس في المطاعم، ويجري إنتاجها من حليب البقر أو الماعز.

ويحتاج المنتجون إلى ما يزيد على 24 لترا من حليب الحمير حتى ينتجوا الكيلوغرام الواحد من الجبن، أي ما يزيد على ضعف الحليب الذي يحتاجه منتجو جبن "الموزاريلا" الذي يعتمد على حليب الجاموس.

ويتم إنتاج جبن الحليب في مزرعة وحيدة فقط على مستوى العالم، وهي موجودة داخل محمية طبيعية في صربيا.

وهذه المنطقة الصربية "زاسافيكا" هي واحدة من بين ثلاث مناطق في العالم تحرص على حماية نوع مهدد

بالانقراض من الحمير.

وتعتمد تركيبة هذا الجبن المعروف باسم "بولي"، في 60 في المئة منها على حليب الحمير، فيما الأربعون في المئة المتبقية من حليب الماعز.

ويحتاج منتجو هذا الجبن الفاخر إلى الانتظار لعدة أشهر حتى يحصلوا على كمية محدودة من حليب الحمير.

ولا يتجاوز عدد الحمير المنتجة للحليب في هذه المزرعة 20 من أنثى الحمار (الأتان)، ويجري حلبها بعناية فائقة، ثلاث مرات في اليوم.

ويوضح القائمون على هذا المشروع أن حلب أنثى الحمار يختلف تماما عن حلب البقرة، إذ لا يمكن استخدام الآلة في حالة الأتان.

وفي حال استخدام آلة الحلب، تقوم أنثى الحمار بإمساك الحليب داخلها، فيتعذر استخراجه، ولذلك، يتوجب اللجوء إلى الحلب اليدوي.