



# Мясные продукты Испании

При всём разнообразии продуктов и особенно морепродуктов, главное на испанском столе – мясо. Сухой и жаркий климат страны приучил ее жителей к копченому и сыровяленому мясу.

**Король испанского стола – Его величество хамон.** Хамон, безусловно, термин собирательный, подразумевающий любые окорока вне зависимости от способа приготовления. Тем не менее, это испанское слово для многих стало символом знаменитых вяленых свиных «ног», гроздьями висящих под потолками баров и мясных отделов магазинов.

Несмотря на внешнее сходство, разновидностей хамона множество. Прежде всего, это физиологические различия: *paleta* («палета») – при жизни были передними конечностями; *jamón* («хамон») – задние конечности.

Хамон практически не содержит холестерина и является наиболее употребляемым мясным продуктом в Испании. История хамона насчитывает более двух тысяч лет. Он пользовался доброй славой ещё у древних римлян. В те стародавние времена далёкие предки испанцев брали с собой в дорогу сыровяленый окорок Иберийской свинины, полезный и питательный, к тому же долго хранящийся. Есть мнение, что Христофор Колумб смог открыть Америку ещё и потому, что смог обеспечить свою экспедицию продуктами, среди которых хамон, неприхотливый к условиям хранения, был основой основ. Хамон считается ветчиной, но это уникальный продукт в своём роде. Например, по сравнению с итальянскими ветчинами *Parma* и *San Daniele*, хамон имеет более низкое содержание влаги в конечном продукте, что придает ему более твердую структуру и более интенсивный аромат. А в отличие от немецкой ветчины *Spreck* хамон не коптится.

Есть два основных типа хамона – *серрано* (горный) и *ибериико* (часто называемым «*pata negra*» или «черная нога»). Они различаются способом приготовления, длительностью приготовления, а самое существенное различие между ними – порода свиней и их диеты. Внешне разновидности можно различить по цвету копытца: у *серрано* – белое, у *ибериико* – чёрное.





Лучший способ получить наслаждение от хамона, как впрочем и от других деликатесов, это сам хамон, немного свежего хлеба и бокал хорошего вина. Иногда сверху на тончайший лепесток мяса укладывается долька дыни. Хамон является основой здоровой средиземноморской диеты и воспринимается шеф-поварами и кулинарами-специалистами как предмет искусства.

Помимо хамона следует непременно отметить и ряд других мясных достопримечательностей.

**Чорисо** – традиционный продукт Испании. Сыровяленая и немного копченая колбаса крупной фактуры подковообразной формы из мяса свиней белой породы. Приправлена паприкой. Вялится 2-3 месяца.

Чорисо пикантная – сыровяленая колбаса крупной фактуры с подчеркнутым острым вкусом – приправлена красным жгучим перцем. Вялится 2-3 месяца.

Чорисо иберико – сыровяленая колбаса крупной фактуры из мяса свиней черной иберийской породы, которая характеризуется использованием только натуральных ингредиентов: свиная черева, соль, чеснок и паприка.

Чорисо хабали – сыровяленая колбаса из мяса дикого кабана. Приправлена паприкой.

Чорисо сьерво – сыровяленая колбаса подковообразной формы из мяса дикого оленя. Приправлена паприкой.



**Сальчичон** – также традиционный продукт Испании, ветчинная колбаса. Это уникальное изделие по своему составу принадлежит к самым благородным (вторичным) продуктам произведенных из иберийской свинины. Сальчичон похож на чорисо, но в его приправе нет красного молотого перца. Его приправляют солью и черным перцем, а в некоторых случаях тертым орехом и кореандром. Сальчичон, как и другие колбасные изделия, нужно нарезать тонкими ломтиками перпендикулярно оси, слегка отклоняя нож, это придает нарезке красивый вид. Сальчичон – сыровяленая колбаса мелкой фактуры подковообразной формы, похожая на чорисо, но здесь не используется красный перец.

Сальчичон иберико – сыровяленая ветчинная колбаса в натуральной череве, из мяса свиней черной иберийской породы, приправленная черным перцем. Вялится 2-3 месяца.

**Карбонад ломо** – самое благородное из мясных изделий. В производстве ломо используется карбонад, полностью очищенный от жира. Продукт расфасовывают в натуральную кишку и вялят в специальных сушилках в течение 3-4 месяцев. Цвет Ломо снаружи светло-красный, а внутри ярко-красный. Мясо этой колбасы имеет однородную текстуру, тонкий вкус и приятный аромат.

**Окорок серано** – каждый ломтик проложен пленкой. Срок вяленья 11-12 месяцев.

**Ассорти карбонада и шейки** – вяленый карбонад и шейка из свинины. Вялится 3-4 месяца.

**Вяленая колбаса салями** вялится 2-3 месяца.

Варено-копченая продукция представлена:

**Лопатка** – высококачественный продукт, в котором сохранена натуральная форма свиной ноги, включая рульку без кости. Сделано из свиной лопатки по традиционному испанскому рецепту с использованием натурального дыма дуба.

**Грудинка кусковая** сделана из грудинной части, это варено-копченое мясо, приготовленное с использованием натурального дыма дуба. Куски весом 0,3-0,5 кг.

**Грудинка пластовая** – варено-копченое мясо, сделанное из грудинной части также с использованием натурального дыма дуба. Пласты весом 2-3 кг.

**Бекон традиционный** – отличный мясной продукт, произведенный из лучшего мяса свинины, имеющий форму рулета, варено-копченый с использованием натурального дыма из бука. Кусочки по 0,4-0,5 кг. Продукт упакован в вакуумную упаковку.

Евгений Степанов