

тваринництва в Україні спостерігається чітка тенденція зростання зацікавленості українських фермерів до еко-свинини й альтернативних технологій у свинарстві.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Віллеке Х., Гетя А.А., Чуб О.А. Методика інтегрованої оцінки ремонтного молодняку свиней за власною продуктивністю в умовах господарства // Сучасні методики досліджень у свинарстві. – Полтава. – 2005. – С.38-40.
2. Гетя А.А., Голуб Н.Д., Чуб О.А. Контроль власної продуктивності ремонтного молодняку свиней та застосування нових методів оцінки тварин // Матеріали 8 міжнародної науково – практичної конференції “Наука і освіта 2005”. – Дніпропетровськ. – 2005. – Том 12. – С.27-28.

УДК: 637.5 (460)

ДЕЛІКАТЕСНІ ТРАДИЦІЇ ІСПАНІЇ

Андрієць С.В. - магістр

Панкєєв С.П. - доцент кафедри ТВПТ ДВНЗ ХДАУ

Вступ. Якщо корида і фламенко уособлюють Іспанію з боку культури, то хамон (зрозуміло, разом з гаспачо, тапас і хересом) - з гастрономічного.

Історія цього делікатесу починається разом з першими спробами європейців зберегти продукти, використовуючи сіль як консервант. У часи, коли їх недолік відчувався особливо сильно, соління було чи не єдиним способом прогодувати сім'ю. Народні легенди менш драматичні і прозаїчні. Згідно з однією з них, чудовий смак просолоної свинини піренейські жителі пізнали, виловивши втонуле порося з річки, яка брала початок у солоному джерелі.

Як би там не було, хамону вже більше двох тисяч років. Ним насолоджувалися ще римські імператори, чому можна знайти підтвердження в рукописах Марциала і Діоклетіана. Він входив в основний раціон іспанських воїнів і римських легіонерів. Записані в той час рецепти і рекомендації з виготовлення хамону використовуються й донині, не зазнавши ніяких значних змін.

Сучасний стан питання. З руйнуванням Римської імперії і приходом вестготів страва з'явилася в меню монастирів і аббатств. Після вторгнення маврів свинний окіст не чекало забуття, як можна було б припустити. Релігія, звичайно, забороняла їм вживати свинину, але хамон тоді користувався популярністю у ченців, а до християнських святинь і звичаїв араби ставилися досить толерантно.

Коли закінчилася Реконкіста вони навіть сприяли його поширенню. Юдеї та араби могли залишитися в країні тільки прийнявши християнство. Для того, щоб довести свій перехід в іншу релігію, їм доводилося на очах у

захопленої публіки з'їдати свинячу ногу. Завдяки такій практиці в селах знову почали розводити свиней, а хамон повернувся на столи мирян.

Не останню роль хамон зіграв у відкритті та завоюванні Америки: поживний, з тривалим терміном зберігання, хамон служив основною їжею мореплавцям.

З XVIII століття починається активний експорт делікатесу в інші країни, і сьогодні він відомий і популярний у всьому світі.

Для любителів смачних і екзотичних страв буде доброю новиною, що традиційний іспанський хамон, варіант в'яленого м'яса можна приготувати в домашніх умовах. Для цього необхідно прохолодне, добре провітрюване місце і певний час, протягом якого повинно визріти м'ясо хамона. Тільки завдяки цим умовам вийде якісний кінцевий продукт. Зберігати хамон будинку (навіть якщо його вже почали нарізати) дуже просто: підвісити під стелею на кухні, де він може зберігатися до півтора років (лопатка - до року), надаючи вашому будинку оригінальний іспанський колорит.

М'ясо хамона володіє унікальною властивістю - воно практично не містить холестерину. І завдяки низькій калорійності хамона відноситься до дієтичних м'ясних делікатесів Але з-за того, що воно довго готується, коштує дуже дорого.

Актуальність теми. Щоб зрозуміти, що таке хамон в Іспанії, треба просто один раз потрапити в цю країну і побачити, як його роблять. Бажано в перші тижні листопада, коли починається виробництво хамона. Ритуал забою свиней із століття в століття вважався святом для всієї Іспанії. Місцеві жителі кажуть «принести в жертву» свиню», а не «забити» її. Цей процес початку виготовлення хамона досі залишається священним. Щоб приготувати іспанський хамон, необхідно свіже м'ясо поросяти. Обов'язкова умова, яка впливає на смак кінцевого продукту, це те, що він повинен бути вгодований тільки жолудями.

Мета і завдання досліджень. У свині, якій належить стати високоякісним хамоном, має бути не менше 75% чорної іберійської крові. Відгодовують її по спеціальній дієті, так що до моменту забою вона набирає строго певну вагу. Свиня живе на пасовищі весь "жолудевий сезон" - з 15 жовтня по 15 лютого. І живе дуже навіть привільно: на один гектар випускають не більше п'ятнадцяти тварин. Свиней, які відповідають всім зазначеним вимогам, забивають до 31 березня, а решті стати суперхамоном вже ніколи не вдасться.

Оброблення туші на окости та інші частини, які потім підуть на ковбасу, вимагає майстерності скульптора. Окорок повинен набути " історичної " V -подібної форми. На ньому неодмінно залишають клаптик вовни - це своєрідний знак якості, свідоцтво автентичності хамона з чорної іберійської свині. Ще один знак, як говорилося вище, - чорне копитце.

Поки свіжий окіст стане хамоном, пройдуть довгі місяці. Насамперед, він повинен правильно просолитися.

Перший етап - засолення. Після того, як тушу обробили, окіст обрізається від зайвого жиру і засипається морською сіллю. Так він

витримується протягом двох тижнів. Сіль витягує з м'яса вологу, а також забезпечує його консервацію. Весь процес здійснюється в холодному приміщенні з температурою від 0 до +5 °С.

На наступному етапі здійснюється промивка м'яса від надлишків солі. Для цього використовується звичайна вода, яка нормалізує солоність поверхні. Після цього продукту надається остаточна форма. Він підвішується вертикально і далі проводиться наступний етап.

Третім етапом в'ялення хамона є вирівнювання просоленості. Для цього окости розміщують в спеціальні камери, які постійно підтримують невисоку плюсову температуру і забезпечують стабільну вологість. У цих умовах сіль в окості розподіляється рівномірно по всій товщі, а залишки вологи видаляються. Тривалість даного етапу може коливатися від одного до двох місяців залежно від умов і розмірів окосту.

Далі відбувається сушіння. Вертикально підвішене м'ясо витримується деякий час, щоб підшкірний жир увібрався м'язовою масою.

Після цього свинні ноги відправляються в спеціальні погреби, де відбувається дозрівання м'яса. Саме в цей час хамон набуває унікальний смак і аромат. У спеціальних погребях хамон, як хороші вина, чекає свого часу. Скільки якому Хамону судилося дозрівати, залежить не тільки від його ваги, але і від дієти: "масовий" продукт зріє приблизно півроку, високоякісні "Жолудеві" екземпляри - і рік, і півтора (але буває, що і більше трьох років). На цьому ж етапі відбувається сортування продукту за вагою і якістю.

На останньому етапі проводиться проба. Спеціальний експерт проколє свинний окіст тонкою голкою, яка зроблена з кістки корови. За ароматом визначається завершеність процесу.

"На виході" хамон виглядає так, що його навіть шкода їсти. Самі іспанці люблять розвішувати хамон на своїх кухнях. І в традиційних іспанських хамонера (це одночасно ресторан, винний зал і гастрономічний магазин) свинний окіст - основа меню і невід'ємна частина інтер'єру.

5 причин полюбити хамон

Перша причина.

Це особливий за своїми смаковими якостями продукт, який здатний прикрасити будь-який стіл. Він послужить пікантним додатком до вже приїдених страв і стане самостійною закускою. Такий продукт заслуговує пильної уваги всіх, хто хоче перетворити домашнє застїлля в справжнє свято.

Друга причина.

Хамон можна назвати практично безвідходним, що робить його більш економічним. Природно, зрізати доведеться шкурку, але це невелика втрата. Тонкий поверхневий шар сала становить приблизно десять відсотків від маси окосту. Ним зазвичай прикривають зріз, щоб він не твердїв. Безпосередньо м'ясо становить шістдесят відсотків. Кістка та інші складові витягають на тридцять відсотків, але після того, як м'ясо буде з'їдено, з кістки можна зварити смачний і наваристий суп. Виходить, що відходїв від хамона мінімальна кількість.

Третя причина полягає в унікальних властивостях хамону. У ньому міститься велика кількість ненасичених жирних кислот, які знижують утворення холестерину. А як відомо, висока кількість холестерину в крові може призводити до атеросклерозу. Саме тому вживання такого сиров'яленого м'яса може служити профілактикою серцево-судинних захворювань. Але це не єдиний плюс хамону. У ньому також міститься велика кількість вітамінів А і Е, які є антиоксидантами. Найважливіший в м'ясі тирозин відповідальний за оновлення клітин, тому перешкоджає старінню. Вживання хамону дарує молодість і добре самопочуття. Мінерали, сірка, цинк, магній, калій і залізо, які містяться в ньому доповнюють корисні властивості.

Причина четверта. Купити хамон варто хоча б тому, що він низькокалорійний. У ста грамах продукту міститься всього сто шістьдесят кілокалорій. Це дозволяє їсти смачне в'ялене м'ясо без оглядки на дієти. Хамон кращий вибір, коли прісні дієти вже стають нестерпними. Пікантний смак в'яленої свинини дасть нові смакові відчуття.

Причина п'ята. Хамон це відмінний екзотичний подарунок для друзів або рідних до будь-якого свята. Особливо він буде доречний, якщо намічається застілля. Але і в іншому випадку без уваги надзвичайно смачний окіст не залишиться. До нього можна додати історію про хамон в Іспанії, про традиції його поїдання та багато іншого. Виняток становлять тільки вегетаріанці, яким дарувати м'ясний продукт не слід.

Вище перераховані п'ять причин купівлі хамону. Насправді їх набагато більше, і кожна людина може знайти для себе нову причину, більш важливу. Але багато людей, які спробували хамон один раз, відмовляються від пошуку причин. Вони просто його купують.

СПИСОК ВИОКРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. DOP (Denominación de Origen Protegida) - «Гарантія найменування за походженням»
2. • IGP (Indicación Geográfica Protegida) - «Гарантія географічного походження»,
3. • TSG (Especialidad Tradicional Garantizada) - «Гарантовано традиційний спеціалітет».
4. DOP Guijuelo - (Castilla y Leon): DOP Гіхуело - Саламанка (Кастілія і Леон)
5. DOP Dehesa de Extremadura - Caceres y Badajoz (Extremadura): DOP Дееса де Естремадура - Касерес і Бадахос (Екстремадура)
6. DOP Jamon de Huelva (Andalusia): DOP Хамон де Уельва (Андалузія)
7. DOP Jamon de Teruel (Aragon): DOP Хамон де Теруель - Теруель (Арагон)
8. IGP Jamon de Trevelez - Granada (Anda) - IGP Хамон Тревелес - Гранада (Анда).