



Міністерство освіти і науки України
Херсонський державний аграрно-економічний університет
Факультет рибного господарства та природокористування
Кафедра екології та сталого розвитку імені професора Ю.В. Пилипенка

**IV Міжнародна науково-практична конференція
«ЕКОЛОГІЧНІ ПРОБЛЕМИ НАВКОЛИШНЬОГО
СЕРЕДОВИЩА ТА РАЦІОНАЛЬНОГО
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ
В КОНТЕКСТІ СТАЛОГО РОЗВИТКУ»**

до дня пам'яті доктора сільськогосподарських наук,
професора Пилипенка Юрія Володимировича

**IV International Scientific and Practical Conference
«ECOLOGICAL PROBLEMS
OF THE ENVIRONMENT
AND RATIONAL NATURE MANAGEMENT
IN THE CONTEXT OF SUSTAINABLE DEVELOPMENT»**

dedicated to memory of doctor of agricultural sciences,
professor Pylypenko Yurii

**IV Международная научно-практическая конференция
«ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОБЛЕМЫ
ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ
И РАЦИОНАЛЬНОГО
ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ
В КОНТЕКСТЕ УСТОЙЧИВОГО РАЗВИТИЯ»**

посвящена памяти доктора сельскохозяйственных наук,
профессора Пилипенко Юрия Владимировича

**21-22 жовтня 2021
м. Херсон**

(орендар ставка) Дифузні джерела забруднення – змив з сільсько-господарських полів навколо ставка. В періоди внесення добрив концентрація фосфат-іонів збільшується оскільки присутній змив навколишніх полів. Суттєвих відмінностей стану води за проаналізованими показниками не спостерігається.

С.П. Панкєєв,

*Херсонський державний аграрно-економічний університет,
sergeystarik1977@ukr.net*

СУЧАСНА ЕКОЛОГІЧНА УНІКАЛЬНІСТЬ СТАРОДАВНІХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Неможливо скласти уявлення про країну чи націю без розуміння властивих їм гастрономічних особливостей. І якщо Схід традиційно асоціюється з овочами і рибою, то кухня західної Європи багата в чому заснована на м'ясних делікатесах. Німецькі сосиски, італійська шинка прощутто (*prosciutto*) і, звичайно ж, іспанський хамон (*jamón*).

Всім хто бував в Іспанії, хамон запам'ятався безліччю в'ялених свинячих “ніг”, гронами, що висять під стелями майже всіх іспанських барів і в м'ясних відділах магазинів [1].

Історія хамона налічує більше двох тисяч років. Його існування, як продукту харчування, безумовно, сприяло тим чималим географічним, військовим і експедиційним подвигам, зробленим іспанцями у минулі століття. Предки сучасних іспанців брали з собою в дорогу сиров'ялений окіст – корисний, поживний і невибагливий до умов зберігання.

Незважаючи на зовнішню схожість, різновидів хамона безліч. Перш за все, це фізіологічні відмінності – це палета (*paleta*, передні кінцівки), і, власне кажучи, хамон (*jamón*, задні кінцівки). Палета відрізняється від хамона насамперед за зовнішнім виглядом – вона менше і, як правило, у формі півмісяця, на відміну від каплевидного хамона. Питома вага м'яса у ній менше, і, відповідно, при однаковій якості і смаку палета завжди дешевше.

Друге найважливіше відмінність – “етнічна приналежність” самої свині. Тут також є два варіанти – це Іберіко (*iberico*) і серрано Іберіко (*serrano iberico*). Наявність у назві словосполучення “хамон Іберіко” або “палета Іберіко” говорить про те, що свиня була або найчистішої іберійської породи (відомої також під назвою “чорна свиня”), або з мінімальною домішкою неіберійської крові. В даний час просто “серрано” без “Іберіко” означає лише те, що свиня була не “істинним іберійцем”, а напівкровою, або взагалі без іберійської крові.

Проте основна відмінність іспанського хамона від інших м'ясних делікатесів криється навіть не в унікальності місцевих порід свиней, а в певній строгій дієті, виходячи з якої, власне кажучи, і формується ціна на кінцевий продукт [2].

Так, найдорожчий сорт *jamon de bellota* (“хамон де бейота”), виробляють з м'яса свиней, що виростили на пасовищах гірських схилів і харчувалися виключно жолудями і свіжими травами.

На питання: “Що привезти з Іспанії?” усі, як один, просять на сувенір, шматок пікантного хамону. “*Jamon*” – справжній національний символ і елітний м'ясний делікатес № 1.

В Іспанії є два сорти хамону – Іберіко (*Ibrico*) і Серрано (*Serrano*).

“Іберіко” – елітний і найдорожчий хамон вищого гатунку. Такий хамон виготовляють з особливої породи темних свиней з чорними ратицями. Такі поросята з малечку ростуть і пасуться у відкритих загонах на гірських полонинах. Відгодовуються виключно жолудями і свіжою зеленою травою, тому хамон з такої свині вважається вишукано вишуканим і ніжним. Щоб під шкірою не утворювалось сало, щодня поросяттам влаштовують тривалі бігові перегони. Жир у таких свиней не відкладається і рівномірно просочує собою м'ясо.

Хамон “Серрано” – продукт щоденного вживання в Іспанії. Його виготовляють із звичайної гірської породи свиней з білими ратицями. Таких свиней тримають у закритих фермах і годують зерном та звичайним фуражем.

У будь-якому іспанському магазині або на ринку можна побачити ряди сушених полядниць підвішених за ноги. Але тільки колір свинячої ратиці вказує на елітність та якість хамона! Тому шукайте на хамоні напис – “*pata negra*” (чорна нога).

Головне блюдо Іспанії – Хамон – справжній м'ясний делікатес і, як стверджують самі іспанці, потребує спеціального ритуалу. Найкраще хамон смакує з іспанськими винами. Як закуска, ідеально підходить для любителів пива. Справжні гурмани смакують його з соковитими помідорами черрі, оливками або виноградом. І повірте, навіть простий омлет перетвориться на вишукану страву, якщо до нього додати жменьку скибок духмяного хамона :)

Але зауважимо, що хамон чудовий і сам по собі. Гурманське блюдо вживають тонко-нарізаними скибочками. Правильна нарізка – це справжнє мистецтво. Смужки Хамона повинні просвічуватись на світлі. Такі тоненькі скибки м'яса ніби тануть в роті і передають увесь смак вікових традицій хамона. Пряний аромат ніжного в'яленого м'яса – це аромат Іспанії.

Також страва багата такими мінералами, як магній, калій, цинк, сірка, залізо. Антиоксиданти та речовина тирозин сприяють покращенню стану шкіри через регенерацію клітин, уповільнюють процес старіння.

Періодичне вживання хамону поліпшує стан серцево-судинної системи. Олейнова кислота, яка міститься в продукті, належить до групи

омега-9 ненасичених жирних кислот. У процесі травлення олеїн повністю розщеплюється і не завдає шкоди організму людини; хамон не протипоказана людям, що страждають на діабет. Така користь продукту досягається тим, що свині, які ростуть на волі, багато рухаються і тому отримують фізичні навантаження. Ці навантаження сприяють тому, що м'язи тварин містять більшу кількість пігменту, що відповідає за червоне забарвлення крові, аналогічного нашому гемоглобіну.

Включення в раціон сиров'яленого свинячого окісту допомагає підтримувати фігуру, так як його вживання не призведе ні до зростання ваги, ні до збільшення обхвату живота. Також дослідники відзначають користь хамона для хворих на гіперурикемію і подагру в силу його здатності помітно знижувати рівень сечової кислоти в крові [3].

Хамон, як і будь-який харчовий продукт, має іншу сторону медалі. Якщо у вас індивідуальна непереносимість м'яса свині, то він, протипоказаний. Якщо необхідно дотримуватися дієтичного меню з більшим переліком харчових обмежень, то вживати даний продукт заборонено.

Не рекомендується вживати хамон або обмежити вживання тим людям, у кого є такі хвороби: захворювання органів травлення; підвищений тиск (гіпертонія); атеросклероз та інші проблеми з судинами.

Купити хамон в Україні пропонує інтернет-магазин продуктів із Іспанії "Хамонерія". Не відмовляйте собі у смачному та корисному задоволенні.

Для мандрівних гурманів які прагнуть за один захід скуштувати усі різновиди хамону існують спеціальні ресторани – "Музеї хамона". У великих містах, як Мадрид чи Барселона, їх навіть кілька. У таких колоритних музеях-магазинах прямо над головою зі стель звисають в'ялені свинячі ніжки з ратицями. Кругом витончений запах хамона.

Для шанувальників м'ясних делікатесів – це справжня знахідка. Тут можна одночасно ознайомитись з історією хамона, почути цікавих легенд від екскурсиводів у білих ковпачках і, звичайно, продегустувати традиційні страви та фірмові закуски з елітного м'яса. Побувати в Іспанії і не скуштувати скибку хамона – це маленький злочин :)

Так от... Пам'ятаємо! Хамон "Iberico" – в'ялене м'ясо найвищого гатунку. Це завжди тільки задня нога. Купуємо кілька кілограмів національного надбанням і з гордістю вивозимо як сувенір!

Література

1. Іспанський хамон Джерело: ХРИСТОФОР-ТУР. URL: <https://www.xt.lviv.ua/blog/ispanskyj-hamon.html>.
2. Хамон: користь та шкода іспанського делікатесу Джерело: JAMONERIA. URL: <https://jamoneria.com.ua/statti/hamon-korist-shkoda>.
3. Хамон в Іспанії – більше, ніж їжа... Джерело MG Spain Export Consulting, LWY, avlxyz з Flickr. 2014. URL: http://www.autotravel.ua/articles/khamon-v-ispanii-bilshe-nizh-izha/view_print.