

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
БІОЛОГО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ФАКУЛЬТЕТ
КАФЕДРА ІНЖЕНЕРІЇ ХАРЧОВОГО ВИРОБНИЦТВА**



**Матеріали II Всеукраїнської студентської
інтернет-конференції
«АКТУАЛЬНІ ПИТАННЯ
ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ ТА
ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ГАЛУЗІ»**



06 травня 2021 року

м. Херсон

З метою зближення оцінки системи овечих туш та сортового розрубу в Україні з країнами Європейського Союзу було розроблено та введено у дію першого жовтня 2008 року ДСТУ ЕЭК ООН ЕСЕ/TRADE/308-2007 – «Баранина. Туші та відруби. Настанови щодо постачання і контролювання якості». Стандарт створений на основі стандарту ЕСЕ/TRADE/C/WP.7/2006/12 Європейської Економічної Комісії Організації Об'єднаних Націй [4].

Список літератури

1. Седіло Г. М., Вовк С. О., Петришин М. А. Порівняльна характеристика систем оцінювання овечих туш в Україні та ЄС. Вівчарство та козівництво. 2015. Вип. 1. С. 137-146.
2. ГОСТ 1935-55. М'ясо. Баранина и козлятина в тушах. [Чинний від 1955-10-01]. – М.: Стандартиформ. 2с.
3. ГОСТ 7596-81. М'ясо. Разделка баранины и козлятины для розничной торговли. [Чинний від 1981-07-01]. М.: Стандартиформ, 1981. 3с.
4. ДСТУ ЕЭК ООН ЕСЕ/TRADE/ 308:2007. Баранина. Туші та відруби. Настанови щодо постачання і контролювання якості. [Чинний від 2008-10-01]. К.: Держспоживстандарт України, 2009. 67с.

СТАРОДАВНІ ХАРЧОВІ ТРАДИЦІЇ ЄВРОПИ

Панкєєв С.П., канд. С.-г. наук, доцент,
Херсонський державний аграрно-економічний університет

Національні страви іспанської кухні відрізняються багатим набором інгредієнтів, але при цьому прості. Основні компоненти, які використовуються вже багато століть, — часник, цибуля, спеції, багато зелені, оливкова олія. Що стосується способів приготування, переважно це обсмажування, запікання або гасіння. Проте, розглядати страви іспанської кухні як щось єдине було б неправильно, адже в Іспанії кулінарні традиції формувалися в різних регіонах з урахуванням кліматичних умов, звичаїв. Тому традиційна іспанська кухня унікальна і різноманітна. На кулінарні національні традиції впливали греки і римляни, маври і араби, італійці, історичні аспекти і кліматичні особливості.

Напевно, для більшості читачів не стане новиною, що іспанці мають давні кулінарні традиції. Однак чи відомо вам, що різноманіття кліматичних умов та ландшафтів разом з багатовіковою історією та впливами численних культур та народів призвели до виникнення унікальних блюд у кожному куточку країни? І кожний з них має свій неповторний смак!

Хамон — популярний у всьому світі національний іспанський м'ясний делікатес. Це продукт з двохтисячолітньою історією, про що свідчать історичні документи. Його подавали до столу римським імператорам, а також годували легіонерів. Існує кілька легенд про його походження. Відповідно до першої, хамон придумали великі сімейства з Європи, які намагалися продовжити термін придатності м'яса, консервуючи його сіллю [2; 6].

Якщо українець не може жити без сала, то іспанець — без хамону. Свинячі ноги вішають на вітринах найкращих закладів у центрі Мадрида і називають їх музеями хамону або хамонеріями. Давайте розберемося, де і як спробувати знаменитий делікатес!

Іспанці, як і будь-яка інша нація, люблять добряче поїсти! Кухня у них дуже смачна і різноманітна. Протягом усієї своєї історії Іспанія контактувала з багатьма народами, кожен з яких мав певний вплив на традиції країни, в тому числі й кулінарні. Наприклад, стародавні римляни подарували Іспанії оливкові гаї і придатні для землеробства поля. Завдяки фінікійцям, які привезли на Піренейський півострів виноград і маслини, невід'ємною частиною іспанської кухні стали вино й оливкове масло. Оливки і маслини з Іспанії зазвичай подають перед їжею, як легку закуску. Від арабів, які панували на території країни протягом семи століть, Іспанії запозичила «звичку» використовувати у процесі приготування їжі мигдаль, цитрусові, а також запашні спеції і трави.

Розглядати страви іспанської кухні як щось єдине було б неправильно, адже в Іспанії кулінарні традиції формувалися в різних регіонах з урахуванням кліматичних умов, звичаїв. Тому традиційна іспанська кухня унікальна і

різноманітна. На кулінарні національні традиції впливали греки і римляни, маври і араби, італійці, історичні аспекти і кліматичні особливості.

Сонячна Іспанія славиться не тільки ласкавим морем, відмінними пляжами та сервісом, коридою та фламенко, великою кількістю історичних та сучасних пам'яток, але й унікальною, а головне, смачною кухнею та неперевершеними продуктами. Оливкова олія, чорізо, вино, фуєт та багато інших продуктів. І, звісно ж, особливе місце займає традиційний іспанський хамон [4].

Існує два види хамона: Іберіко — для приготування використовуються сорти свинини, свиней відгодовують виключно жолудями, копита у свинок чорні, тому хамон називається «чорна нога»; серрано — це хамон зі звичайної свинини, свиней відгодовують традиційним фуражем, вартість делікатесу на порядок нижче і доступна більшості жителів країни. Для іспанців приготування традиційного хамона — це особливий ритуал. Спочатку тушу обробляють, ретельно зачищають від жиру, засолюють морською сіллю і зберігають при температурі не вище +5 градусів. Потім промивають і пров'ялюють і витримують в прохолодному приміщенні протягом двох місяців. На останньому етапі хамон просушують.

Жодне застілля у Валенсії і Андалусії не обходиться без шинки, а більшість туристів навіть беруть із собою в'ялені свинячі ноги цілком. Кращий сорт шинки у Валенсії називається «хамон», а в Андалусії – «хабуго».

Даний делікатес є не тільки національним надбанням, а й головним делікатесом, який туристи обов'язково привозять додому з Піренейського півострова.

Хамон - це сиров'ялене м'ясо з задніх свинячих кінцівок. Такий окіст достатньо просолюють, висушують і в'ялять в природних умовах в прохолодних льохах [1;3].

У цілому хамон виготовляється на всій території Іспанії, окрім узбережжя. Такі провінції країни, як Кордова, Кастилія-Ла-Манча, Уельва, Сеговія, Арлансон виготовляють найкращий та найсмачніший хамон.

Існує ціла класифікація хамона в залежності від різних умов і факторів.

В залежності від породи свиней хамон буває:

Серрано (jamón serrano), що в перекладі з іспанської мови означає «гірський хамон». Такий делікатес виробляється із звичайних порід свиней (білих з білими копитами), які не харчуються спеціальним чином, і не дотримуються певного способу випасу.

Залежно від витримки хамон серрано буває:

- курадо (curado) – з витримкою протягом мінімум 7-ми місяців;
- бodega (bodega) – витримується не менше 9-ти місяців;
- резерва (reserva) – в'ялиться протягом 12-ти місяців;
- гранд резерва (grand reserva) – термін витримки перевищує 15-ть місяців.

Іберіко (jamón ibérico) іберійський хамон або пата негра (pata negra) – «чорна нога». Для виробництва такого виду хамона використовуються свині виключно іберійських порід, тобто чорні свині, які мають чорні копита.

Тварини знаходяться на вільному випасі, тобто мають достатню рухову активність. А основний раціон харчування передбачає жолуді, які надають продукту насичений м'ясний смак. У підсумку, такий окіст стає більш жирним.

Залежно від дієти свиней хамон іберіко буває:

- де себо (de sebo) – така дієта передбачає відгодовування жолудями і рослинним кормом (листя, коріння, стели рослин) кукурудзи, вівса, люпину, ячменю, гороху і т.д.
- де ресебо (de resebo) свині харчуються тим же фуражем і жолудями тільки в дуже великих кількостях.
- де бейота (de bellota) – дієта має на увазі харчування виключно жолудями. Є найдорожчим видом хамону.

Якщо на пакуванні хамону іберіко є аббревіатура D.O., то це означає, що даний продукт має гарантію якості. Поряд з позначкою також надається інформація про місце походження хамону – провінція та інші позначки згідно місцевих стандартів [5].

Також хамон можна перевірити на якість за допомогою плавлення жиру, чим скоріше жир топиться і його колір є світло-жовтим або світло-коричневим, тим якісніший продукт ви придбали.

Кожен окіст має клеймо, на якому зазначається дата засолювання і його тривалість.

Найкращим і найдорожчим іспанським хамоном вважається хамон іберіко, виготовлений з м'яса породистої чорної іберійської свині, або його ще називають panta neга, що з іспанської - чорна нога. При цьому до уваги береться відсоток іберійської крові, мінімальний рівень - 50%. Якщо порода чистокровна на 100%, то до назви продукту додається позначення Пуро (Puro).

Чисельність тварин на пасовищах не повинна перевищувати 15 свиней на гектар. На вільний випас переводять порослят вагою від 80 до 105 кг. Період, названий "жолудевий сезон", триває з 15 жовтня по 15 лютого. До його закінчення свині набирають від 150 до 180 кг. Після чого їх відправляють на забій.

Щоб отримати вищий клас, свині повинні харчуватися виключно жолудями і травами. Їх виводять на пасовища у віці 10 місяців у вазі від 80 до 115 кг. Приріст повинен становити не менше 46 кг. Будь-які добавки при цьому неприпустимі. Продукт з м'яса таких свиней отримує назву Хамон Іберіко де Бейота (Jamón ibérico de Bellota). У Iberico Bellota є своєрідний знак автентичності - чорне копитце, це доказ того, що хамон вироблений з м'яса чорної іберійської свині. Саме такий хамон поставляється до двору іспанського короля. Згідно з прийнятими стандартами, Iberico може називатися окіст, виготовлений з м'яса свиней, в яких не менше 75% чорної іберійської крові.

Так, "нога" повинна або висіти, або бути встановлена копитцем вгору на спеціальній дерев'яній станині, яка називається "хамонера" (jamonera).

Якщо на пізніх періодах відгодовування були невеликі добавки зерна, то продукт вже буде називатися Хамон Іберіко де Ресебо (Jamón ibérico de Resebo) і якість його вважається на рівень нижче. Якщо свиней вирощували без суворих