

Самый лакомый кусочек

Что такое настоящая испанская ветчина и как распознать иберийский деликатес

От редакции

Иберийская ветчина, или, как здесь её называют, «хамон иберико» (*jamón ibérico*), – это, безусловно, деликатес. Многие ценители даже причисляют высушенные на воздухе свиные окорока к «четырёх звёздам» мировой гастрономии. Дорогие сорта получают из свиней, выращенных на свободе и откормленных желудями. И это не то же самое, что ветчина «серрано» (*jamón serrano*).

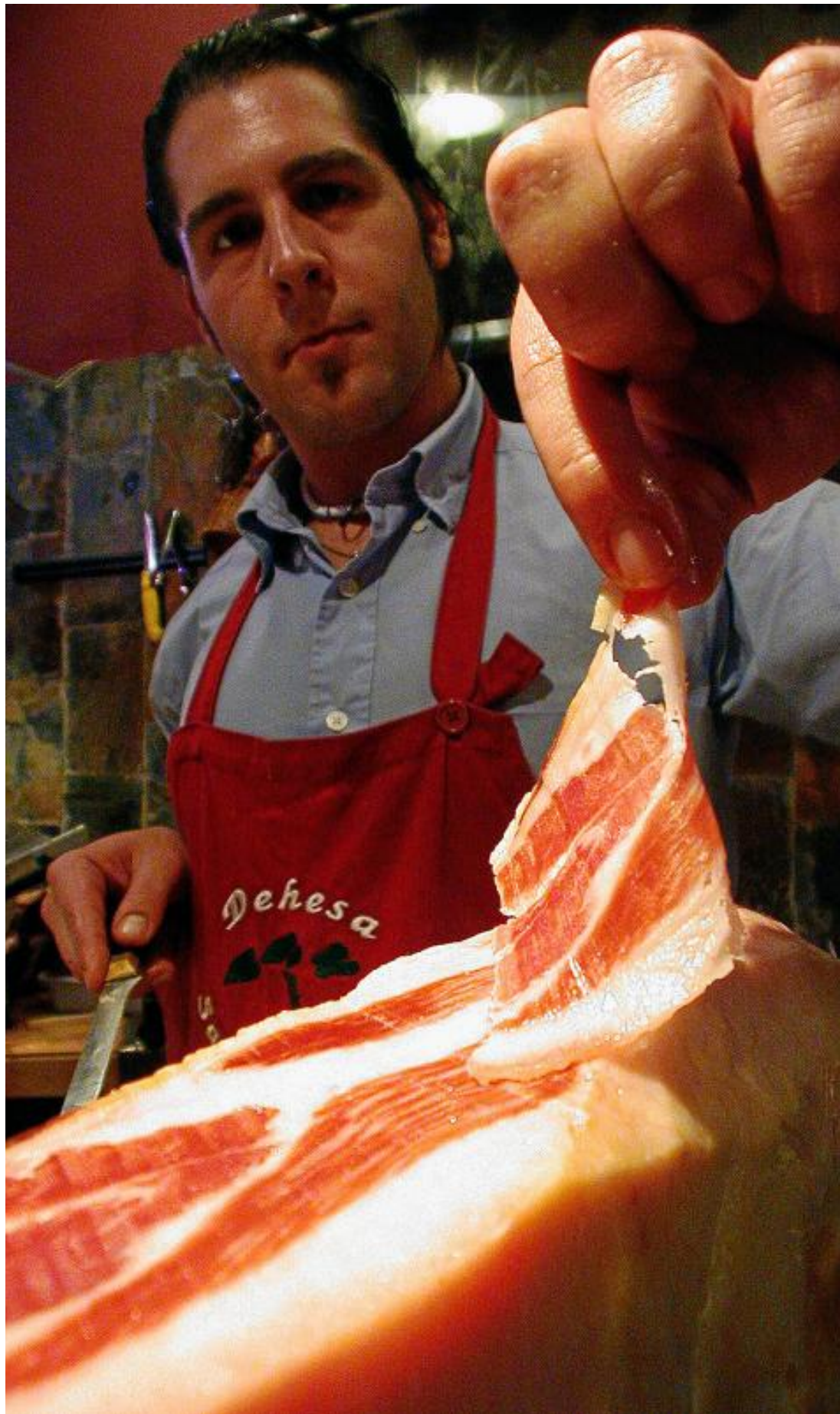
«Jamón, Jamón» – в русском варианте «Ветчина, ветчина» – фильм, в котором Пенелопа Круз и Хаьер Бардем в 1992 году объяснились в любви испанской ветчине на фоне иберийского ландшафта. Но не только эти звёзды и режиссёр Бигас Луна являются страстными поклонниками ветчины, таковыми

Иберийская ветчина - это такой же деликатес, как фуагра и трюфели!

можно назвать всех испанских гурманов.

Мясо высушивается на воздухе до 36 месяцев. В случае, когда чистопородные свиньи откармливаются желудями, цена хамона превышает 100 евро за кг. Настоящая ветчина из свиней, откормленных желудями (*jamón ibérico de bellota*), с маркировкой происхождения товара из Уэльвы, нельзя путать с обычной ветчиной «серрано», продающейся в каждом продуктовом магазине. В Америке и Японии цены за такую высококачественную ветчину доходят до 500 долларов.

Опытные маркетинговые стратеги, такие как Рафаэль Ансон из Королевской гастрономической академии, причисляют иберийскую ветчину к деликатесам такого же класса, как и икра, фуагра и трюфели. «Су-



Нарезка ветчины - это целое искусство. Существует даже отдельная профессия - нарезчик ветчины, а для желающих постигнуть её азы проводятся обучающие курсы.

существуют определённые различия в качестве продукции. При выборе рекомендуется не ограничиваться названием товара», – советует специалист по ветчине Вирхилий Искердо, работающий на рынке «Санта-Каталина» в Пальме.

Существующее понятие «чёрная нога» (*pata negra*) часто ошибочно принимается за чёрных иберийских свиней, единственных в Европе, содержащихся на воле. Также часто импортируют обыкновенных свиней с чёрными копытами, выдавая их при этом за иберийских. Поэтому доверять можно только продукту, защищённому обязательным знаком качества на этикетке.

Нарезку ветчины «серрано» и ветчины «иберико» рекомендуется вынимать из холодильника за некоторое время до употребления, идеальной температурой продукта считается 24 градуса.

Для тех, кто хотел бы привезти окорок в качестве сувенира, не стоит забывать и о деревянной подставке «хамонера» и о специальных ножах.

Для правильной нарезки требуется особое умение. Существует даже отдельная профессия – нарезчик ветчины, а для желающих её постигнуть проводятся обучающие курсы.

После нарезки ветчину рекомендуется употребить в течение трёх-восьми дней.

Ветчина – это традиционная закуска в испанском застолье. (мик)

Различия в качестве

Jamón Ibérico de Bellota

Ветчина из выращенных на свободе иберийских свиней, порода которых сохранена в 75% случаев. Животных вскармливают на 40% желудевой диете.

Jamón Ibérico de Recebo

Для этого сорта ветчины

свиньи были вскормлены на 30% желудевой диете.

Jamón Ibérico de Cebo

Ветчину изготавливают из мяса иберийских свиней, вскормленных злаковыми.

Jamón Serrano

Этот самый распространённый сорт также называют

«горной» ветчиной. Для этого сорта используют мясо свиней различных пород, и стоит такая ветчина сравнительно недорого.

Маркировка происхождения - это то же самое, что и официальный знак качества, по-испански D.O. -

denominación de origen. Различают следующие маркировки происхождения ветчины: Уэльва, Лос-Педрочес, Гихуэло, Дэсса де Экстремадура, Барранкос. Из-за слишком тёплого климата на Майорке своей ветчины нет.