Сыровяленый окорок
Хамон с костью.

Описание. Происхождение.
Техника нарезки.

Позвольте представить Вашему вниманию уникальный продукт сыровяленый окорок Хамон.

Сыровяленый окорок Хамон – это легендарное блюдо Испании, ярчайший символ наравне с конкистадорами и корридой. С древних времен Хамон считался символом изобилия и изысканным подарком. Без Хамона невозможно представить ни один испанский праздник, будь то званый обед в дорогом ресторане или семейное торжество в испанской деревушке. Попробовать сыровяленый окорок Хамон, приготовленный по старинным испанским рецептам - все равно, что прикоснуться к самой Истории, скрытой за вуалью времени, забыть о суете дней, ощутив тонкий и изысканный вкус деликатеса, подчеркнутый красным вином и оливкой.

Окорок «Хамон с костью» сыровяленый
Весовой формат.

Срок годности: в/у - при t от +2 до +6 ºС и относительной влажности (75±5)% - 4 месяца.

Вес единицы: 6,5- 7,5 кг

Групповая уп.: гофрокороб 7,5 кг (1 шт.)

Для производства данного продукта использовалась лучшая в России Липецкая свинина. Секрет и основа достижения высочайшего качества Хамона базируется на двух важных параметрах: чистота пород липецких свиней и их откорм собственным отборным зерном, выращенным в экологически чистых условиях. Отслеживание всех стадий выращивания позволяет получать мясо высочайшего качества, соответствующего всем стандартам ИССО, ХАСП и стандартам «Экологичный» продукт.

Липецкий свинокомплекс не имеет аналогов в России, первое и пока единственное в стране свиноводческое предприятие, полностью отвечающее современным международным технологическим и ветеринарным стандартам.

Стадии приготовления

1 этап. Соление. В специально оборудованном помещении сыровяленый окорок (далее Хамон) засыпают большим количеством соли, чтобы ускорить процесс обезвоживания. Время соления зависит от веса ноги и климатических условий каждой области, но в среднем оно составляет один день на кг веса. После соления, Хамон очищают от соли и помещают в помещение с регулируемой температурой и влажностью, чтобы мясо равномерно пропиталось солью.

2 этап. Сушка. В зависимости от веса окорока процесс сушки занимает от 6 до 12 месяцев. В течение этого длительного процесса, важную роль играют такие факторы как благоприятный климат, навыки, забота и терпение экспертов.

3 этап. Вяленье. Заключительный, самый медленный, процесс созревания (вяленья) проходит в темноте и тишине: под воздействием микрофлоры мясо приобретает структуру, вкус и аромат настоящего испанского Хамона.

4 этап. Проба. Проба - это последняя проверка: тонкой длинной иглой (сделанной из кости коровы или лошади) эксперты делают два или три отверстия в Хамоне, чтобы почувствовать аромат, говорящий о завершении стадии вяленья.

Советы по нарезке ХАМОНА

Крайне важно нарезать Хамон тонкими, полупрозрачными ломтиками. Это действительно важно, поскольку от нарезки Хамона напрямую зависят вкусовые ощущения и разница может оказаться весьма существенной.

Хамон не следует подавать холодным (он теряет вкус), его не нужно держать в холоде. Начинать нарезать его необходимо по направлению от копыта вниз. Кожу следует снимать постепенно, чтобы избежать пересыхания окорока. Срез необходимо покрывать слоем жира или листом кухонного пергамента. Не следует нарезать хамона больше, чем предполагается употребить.

Нарезка производится непосредственно перед подачей на стол.

ИНСТРУКЦИИ по нарезке ХАМОНА

1. **Закрепите Хамонер на хамонере копытом вверх.**

2. **Ножом с коротким лезвием удаляете шкуру и внешний жир, который покрывает вершину и стороны Хамона, до тех пор пока не будет видно мяса.**

ИНСТРУКЦИИ по нарезке ХАМОНА

3. **Начинайте нарезать Хамон тоненькими почти прозрачными ломтиками, всегда оставляя по краю тонкую полосу жира, постепенно удаляя шкуру и внешний жир. Продолжайте нарезать Хамон настолько равномерно, насколько это возможно, сохраняя уровень поверхности и избегая грубых и неровных срезов.**

4. **Когда вы достигните кости, нарезайте Хамон меньшими ломтиками так, чтобы поверхность оставалось плоской.**

ИНСТРУКЦИИ по нарезке ХАМОНА

5. Если Вам на данный момент Хамон больше не требуется, область среза необходимо покрыть удаленным ранее слоем жира и кожи, чтобы мясо не пересыхало. Нарезку Хамона следует производить равномерне, чтобы избежать неровных срезов, стараясь, чтобы поверхность оставалась плоской. Для удобства нарезки нижней части, хамон можно повернуть копытом вниз.

6. Кость от окорока придаст неповторимы вкус и аромат как супам, так и вторым блюдам.

Хамон с дыней

Ингредиенты на 6 персон:

- 1 дыня весом 1 кг.
- 12 больших тонких ломтиков Хамона
- 1 тертая морковка
- сок 1 лимона
- 1 зеленый лук
- 6 столовых ложек оливкового масла
- 1/2 столовой ложки виноградного уксуса
- соль и черный молотый перец

Способ приготовления:

Разрезать дыню пополам и используя ложку очистить изнутри. Поместить в салатницу. Перемешать оливковое масло с лимонным соком, виноградным уксусом, добавить соль и перец. Вылить полученную массу в дыню. Добавить тертую морковь и зеленый лук. Размешать и оставить в холодильнике на 2 часа. Придать конусообразную форму ломтикам Хамона и подать с дыней.

Хамон со спагетти

Ингредиенты на 6 персон:

- 12 ломтиков Хамона
- 200 гр. свежего шпината
- 2 зубчика чеснока (очищенного и размельченного)
- 4 столовые ложки оливкового масла
- соль и свежемолотый чёрный перец
- лук-резанец

Способ приготовления:

Сварить спагетти в подсоленной воде до готовности. Процедить через сито и обдать холодной водой. Подогреть масло на сковородке и поджарить чеснок до золотистой корочки. Добавить спагетти в сковородку, медленно помешивая. Приправить солью и перцем и снять с огня. Положить ломтики Хамона на разделочную доску и на каждый выложить по 2 столовые ложки спагетти. Свернуть ломтики Хамона в форме рулета и перевязать каждый из них луком.