

HISZPAŃSKIE SZYNKI



SERRANO

NOWOŚĆ

SZYNKA
KASZTANOWA
SELECTA

**JAMON
SERRANO**

BODEGA

RESERVA

GRAN

RESERVA

www.corrida.pl



Hiszpańską szynkę Jamon Serrano można kupić w niemal każdym supermarkecie. Jednak prawdziwy smak tego produktu poznasz dopiero, kiedy spróbujesz wyrobu wysokiej jakości, pokrojonego tuż przed podaniem na charakterystyczne cieniutkie plasterki.

Jamon Serrano występuje w kilku odmianach, które różnią się od siebie nie tylko smakiem ze względu na różne okresy dojrzewania, ale i procesem ich wytwarzania. Poznaj proces produkcyjny tej regionalnej przekąski i dowiedz się, z czym smakuje najlepiej.

Szynka jamon serrano - sposób wytwarzania

Jamon Serrano to szynka dojrzewająca, produkowana z mięsa białej rasy świń. Swój wyjątkowy smak zawdzięcza przede wszystkim procesowi suszenia i dojrzewania, który odbywa się w specyficznych warunkach górskiego klimatu Półwyspu Iberyjskiego.





Pierwszym etapem obróbki surowego udźca jest obtoczenie go w kilku warstwach soli. Tak przygotowane mięso odpoczywa przez około 3 miesiące.

Następnie warstwy soli są zmywane i rozpoczyna się okres dojrzewania w zmiennej temperaturze oraz wilgotności przez okres od 6 do nawet 9 miesięcy. Na koniec szynka przenoszona jest do piwnic, gdzie proces dojrzewania ulega spowolnieniu

w związku z obniżeniem temperatury oraz wilgotności. Ponieważ jamon serrano to produkt regionalny, zasady jego wytwarzania określają ściśle reguły wydane przez Unię Europejską. Szynka przygotowana w taki sposób jest nie tylko smaczna, ale również zdrowa. Zawiera bardzo mało tłuszczu, a zamiast niego dużo białka, witamin z grupy B, żelaza, potasu, fosforu oraz cynku.





Odmiany jamon serrano

W Hiszpanii wytwarzają się trzy główne rodzaje szynki serrano. Rozróżnia się je na podstawie okresu dojrzewania. Nowością natomiast jest Kasztanowa Szynka "SELECTA".

- Szynka jamón Bodega, która dojrzewa przez 9-12 miesięcy,
- Szynka jamón Reserva, która dojrzewa przez 12-15 miesięcy,
- Szynka jamón Gran Reserva, która dojrzewa przez okres dłuższy niż 15 miesięcy.
- Szynka "SELECTA" Kasztanowa Gran Reserva dojrzewająca 18 miesięcy.

"NOWOŚĆ" Szynka Serrano "SELECTA" Kasztanowa

"Coren" jako doświadczony producent Szynki Serrano oraz Iberico przez szereg lat dążył do wyprodukowania Szynki, która była by wyjątkowa, najsmaczniejsza, inna niż wszystkie, specjalnie wyselekcjonowana, unikatowa, w konkurencyjnej cenie. Po wieloletnim procesie badawczo - poszukiwawczym znaleziono "klucz" do produkcji wyśmienitego produktu. Jest nim tradycyjny sposób hodowli zwierząt na wolnej przestrzeni, wyłącznie na terenach Galicji, oraz stosowanie diety żywieniowej opartej na kasztanach również z regionu Galicji.

Dzięki spełnieniu tych warunków otrzymujemy wysokojakościowy produkt o strukturze marmurkowej, soczysty oraz pełny smaku wraz ze zbalansowaną zawartością zdrowych kwasów tłuszczowych. Mięso wyprodukowane z taką dbałością, staje się zupełnie innym rodzajem mięsa niż zwykła wieprzowina, dlatego też otrzymanemu produktowi producent nadał nazwę "SELECTA".

Mięso "SELECTA" zostało oznaczone prestiżowym certyfikatem "Galicia Caldidade", który jest gwarancją wysokiej jakości oraz zaufania konsumentów.

Flagowym produktem wytworzonym z mięsa "SELECTA" jest "Kasztanowa Szynka SELECTA Serrano Gran Reserva 18 miesięcy dojrzewająca. Szynka "SELECTA" podczas produkcji poddawana jest tradycyjnym metodom dojrzewania dzięki czemu po za strukturą oraz soczystością wyróżnia się orzechowym smakiem.





Szynka jamon serrano - z czym to się je?

W Hiszpanii szynka Jamon Serrano nie jest używana do gotowania. Zawsze podaje się ją w postaci surowej - w sałatkach, na kanapkach lub w postaci tapas. Kroi się ją w cienkie prostokątne plasterki o wymiarach około 5 na 3 centymetry. Czynność tą wykonuje się specjalnym nożem o bardzo długim i ostrym ostrzu. Jest na tyle precyzyjna, że w Hiszpanii istnieje zawód krajacza szynki zwany Maestro Cortador, którego zadaniem jest porcjowanie udźca na plastry grubości pergaminu, ponieważ tylko wtedy można poczuć pełnię smaku szynki dojrzewającej. Na polskich stołach jamon serrano można zaserwować w postaci koreczków, w towarzystwie świeżych warzyw lub jako składnik kanapek. Doskonale sprawdzi się również samodzielnie, podana na okrągłym talerzu. Można dołączyć do niej również pieczywo, twarde ser oraz wytrawne czerwone wino. Niektórzy lubią dodawać ją do pizzy oraz delikatnych sałatek, na przykład tych na bazie rukoli oraz szpinaku. Szynka dojrzewająca to przekąska, która smakuje dobrze z melonem oraz serem pleśniowym.





Jamon serrano a polskie wyroby wędliniarskie

Produkcja wędlin polskich opiera się w głównej mierze na wędzeniu, pieczeniu oraz gotowaniu. Niewiele produktów wytwarza się poprzez suszenie. Proces ten ma miejsce najczęściej podczas wyrobu kiełbas. Co więcej, duży nacisk kładziony jest na wyraziste przyprawianie wędlin, które pozwala skrócić czas samej produkcji i uzyskać produkt, do którego przyzwyczajeni są polscy konsumenci. Jednak jego rzeczywiste walory smakowe pozostawiają wiele do życzenia. Osobną kwestią są również właściwości zdrowotne takich artykułów spożywczych. Jamon serrano pomimo stosunkowo wysokiej ceny, wypada w tym porównaniu znacznie korzystniej. Jedynym dodatkiem do mięsa białej rasy świń jest sól, która dodatkowo zostaje usunięta przed procesem dojrzewania, a samo suszenie pozwala pozbyć się nadmiaru tłuszczu, dzięki czemu gotowa szynka jest niezwykle delikatna. Co więcej, długotrwałe dojrzewanie wydobywa z mięsa pełnię smaku, który nie musi być już wzmacniany żadnymi dodatkami chemicznymi ani przyprawami. Finalny produkt to zatem nie tylko uczta dla kubków smakowych, ale również zdrowa porcja białka, witamin i mikroelementów.

Jamon serrano to regionalny produkt hiszpański, który warto jest spróbować w jego oryginalnym wydaniu.



CORRIDA

ul.F.Stefczyka 30. 20-151 Lublin

