

# Szynki i wędliny hiszpańskie



# Jamon iberico

## **\*Jamón ibérico de Bellota**

Ta szynka pochodzi od świń z wolnego chowu, które przemierzają lasy dębowe wzdłuż granicy Hiszpanii i Portugalii. Zwierzęta jedzą tylko żołędzie, które znajdują na swojej drodze. Szynka jest także znana jako Jamon Iberico de Montanera. Tryb życia i dieta zwierząt mają znaczący wpływ na smak mięsa. Szynki dojrzewają przez okres 36 miesięcy.

## **\*Jamón ibérico de Recebo**

Szynka jest wytwarzana z mięsa świń, które wypasane są na otwartym terenie i karmione żołędziami, a także zbożem.

## **\*Jamón ibérico de Cebo lub po prostu jamón ibérico**

Ten rodzaj wędliny produkowana jest z mięsa świń karmionych wyłącznie ziarnami. Szynka jest utwardzana przez okres 24 miesięcy. Za jeden kilogram przyjemności zapłacimy nawet kilkaset euro.



# Jamon serrano

- \*Jamón bodega: 9-12 miesięcy dojrzewania
- \*Jamón reserva: 12-15 miesięcy dojrzewania
- \*Jamón gran reserva: powyżej 15 miesięcy dojrzewania







**Jamón Reserva**  
**"Famadesa"**  
6,5 KG APPROX  
**39,00**  
€/Pieza







# Chorizo

- \***Chorizo Cular** wyrabiana jest wyłącznie z szynki świń iberyjskich (cerdo ibérico).
- \***Chorizo Fresco** to chorizo surowe i mocno paprykowe, które nie nadaje się do spożycia bez uprzedniego podgrzania, usmażenia czy poddania dowolnej obróbce cieplnej.
- \***Chorizo Sarta** to również wędlina surowa, jednak nie tak popularna jak fresco. Istotną różnicą między fresco i sarta jest to, że sarta może być jedzona samodzielnie, na surowo.
- \***Chorizo Iberico** to wędlina suszona, wyrabiana z mięsa pozyskanego ze świń rasy iberico. Iberico to bez wątpienia jedno z najbardziej popularnych, a jednocześnie najdroższych rodzajów chorizo. Jemy je w samodzielnej postaci, bez chleba i innych dodatków.
- \***Chorizo Vela** to grubo mielona kielbasa, która wydaje się najpopularniejsza spośród wszystkich wyżej wymienionych. Jej istotną zaletą jest niska cena.









# Fuet

Fuet to popularna katalońska kiełbasa pokryta cienką warstwą białej pleśni. Wędlina nie różni się zbytnio od innych, tradycyjnych produktów – jej wygląd czy aromat nie różni się znacząco od innych hiszpańskich wędlin. Jednak jej wielkim atutem jest niesamowity smak. Wędliny produkuje się z mięsa wieprzowego, a następnie dodaje całą masę przypraw i suszy. W czasie suszenia fuet pokrywa się charakterystyczną białą pleśnią.





# Salchichon

Salchichon jest rodzajem kielbasy salami suszonej na surowo, nie poddawanej żadnej obróbce cieplnej. Dodaje się do niej wiele przypraw, jednak wykluczając paprykę. Najpopularniejsze przyprawy dodawane do salchichon to pieprz, goździki i gałka muszkatołowa. Kielbasa ma wyrazisty, mocny i lekko gorzki smak. Przygotowuje się ją z mięsa wieprzowego wysokiej jakości, grubo mielonego. Wędlna dojrzewa około 3-6 miesięcy.



**Dziękuję za obejrzenie  
prezentacji,  
wykonała  
Natalia Masłyk**