

Gebruiksaanwijzing bewaren en snijden van Serrano ham en Ibérico ham

Neem de volgende aanbevelingen in acht (zie ook onze site) en geniet optimaal van deze Spaanse ham.

Na ontvangst: uitpakken en bewaren van de Spaanse ham

Bij ontvangst is de ham gewikkeld in vetvrij papier met daarom heen een katoenen hoes en een siernetje. Als de Spaanse ham na ontvangst niet direct aangesneden wordt, dient de ham volledig uit de verpakking gehaald te worden. Bewaar de ham vervolgens, liefst hangend aan het bijgeleverde touw of geplaatst in een hamhouder, op een droge en donkere plaats, vrij van ongedierte en vliegen. Nooit in een koeling/koelkast! Op deze wijze kan de ham nog weken, vaak maandenlang bewaard worden.

Eenmaal aangesneden kan de ham het beste bewaard worden op een niet al te vochtige, luchtige plaats op kamertemperatuur. Het aangesneden deel kan desgewenst afgedekt worden met de plakjes vet die aan de bovenzijde of zijkanten steeds weggesneden zijn. Dit voorkomt uitdrogen van de ham. Dek de gehele ham vervolgens af met een droge katoenen doek. Nooit met cellofaan o.i.d.! De aangesneden hampoot ook nooit in de koelkast bewaren.

Op deze wijze kam de ham nog weken, vaak maandenlang bewaard worden. De bovenste laag zal misschien wat uitdrogen, maar bederven kan niet. Het uitgedroogde deel dun wegsnijden, daaronder zit weer het mooie vlees.

Vacuümverpakte hele Spaanse ham

Sommige hele niet-ontbeende hammen zijn vacuüm verpakt: in dat geval is het niet noodzakelijk om de ham na ontvangst meteen uit de verpakking te halen.

Vacuümverpakte ontbeende Spaanse ham

Vacuümverpakte ontbeende Spaanse ham dient, in tegenstelling tot een hele niet ontbeende ham, altijd in de koeling bewaard te worden. Deze ham is immers schoongemaakt en klaargemaakt om te snijden. De natuurlijke beschermlaag, het veel/zwoerd, is daarbij verwijderd.

Vacuümverpakte gesneden Spaanse ham

Vacuümverpakte gesneden Spaanse ham dient altijd in de koeling bewaard te worden.

Om volop te kunnen genieten van de smaak en textuur van deze gesneden Ibérico de Bellota ham dient de verpakking minimaal een half uur voor het consumeren uit de koeling gehaald te worden.

Nadat het pakje Spaanse ham op kamertemperatuur gekomen is, voor het openen de dichte verpakking even onder warm stromend water houden. Het vet in de ham zal dan een beetje smelten, waardoor na het openen van de verpakking de plakjes ham makkelijker van elkaar te halen zijn.

Schimmelvorming op een Spaanse ham

Afhankelijk van de luchtvochtigheid in ons land kan er schimmelvorming op een Spaanse ham ontstaan. Deze schimmelvorming is een onderdeel is van het natuurlijke rijpingsproces. Een Spaanse ham wordt bij verlaten van de bodega met neutrale maïsolie "gewassen", maar er kan altijd weer schimmelvorming optreden, met name als de omgeving waarin de ham bewaard wordt vrij vochtig is. Niet te vergeten: een echte Spaanse ham is en blijft een 100% natuurproduct. De eventuele schimmelvorming is altijd eenvoudig te verwijderen met een doekje met neutrale maïsolie.

Als een ham na het aansnijden langere tijd niet gebruikt wordt, kan de schimmelvorming kan zich ook voordoen op het aangesneden deel van de ham. Dit is geen probleem: het deel met schimmel dun wegsnijden, daaronder zit weer het mooie vlees.

Het snijden van een hele niet-ontbeende Spaanse ham

Het snijden van de een Spaanse ham is vrij eenvoudig en begint met het op de juiste wijze plaatsen van de ham in de hamhouder.



- Haal de ham uit de verpakking en plaats deze in een hamhouder. Dit gebeurt met de korte rechte kant (Maza) naar boven en de lange zijde (Contramaza) naar beneden. Het pootje wijst dan naar boven.
- Gebruik een lang en smal mes dat speciaal hiervoor is gemaakt en meegeleverd wordt (nooit gewone koksmessen of kartelmessen gebruiken). Slijp het hamsnijmes regelmatig.
- Begin te snijden op de korte rechte zijde (Maza). Begin vanaf het punt waar de harde opperhuid al is weggesneden en maak daar een inkeping van ca. 2-3 cm (zie foto). Snij dan eerst in laagjes het vet aan de bovenkant weg, tot het vlees zichtbaar wordt. Snij altijd naar u toe of langs u heen. Snij dan ook een deel van de vette zijkanten weg, maar laat ca. 5-8 mm vet zitten. Snij de ham in korte, heel dunne plakjes van ongeveer 4-5 cm lengte met een vetrandje van 1-1,5 cm. Dit (gezonde) vet zorgt voor een deel ook voor de zo specifieke smaak.
- Eenmaal op het heupbot (Cadera) aangekomen, snij dan met de punt van het mes de ham erom heen weg om vervolgens weer zo vlak mogelijk verder te snijden inclusief de Punta.
- Eenmaal op het bot van de Maza en Punta aangekomen, keer de ham om en begin met de Contramaza. Zie voor nadere informatie/instructiefoto's over het snijden ook onze site.

- Verwijder de buitenste vetlaag aan de zijkanten naar gelang men de ham consumeert; dit voorkomt uitdroging. Dit vet kan ook heel goed gebruikt worden om de aangesneden ham vlakken mee af te dekken.
- Bewaar de ham op een droge, donkere plaats bij kamertemperatuur.
- Dek het aangesneden deel af met wat weggesneden vet en daarna met een katoenen doek (bijv. theedoek).
- U bent zelf verantwoordelijk voor de juiste en veilige manier van snijden: wees altijd voorzichtig!
- Geniet van de Spaanse ham: eet smakelijk!

Het snijden van een ontbeende Spaanse ham

Een ontbeende ham is bij uitstek geschikt om op een snijmachine in mooie dunne plakjes te snijden.

Een ontbeende ham kan met een scherp Spaans hamsnijmes ook met de hand gesneden worden. Daartoe dient de ham in een speciale hamklem geplaatst te worden. Deze hamklem is anders dan een hamhouder voor niet-ontbeende ham en is ook bij Spaanseham.nl verkrijgbaar: hamhouder Plana.

Spaanse ham = Spaans genieten!

Onze originele Spaanse hammen zijn met de grootste zorg gerijpt en de leveranciers staan garant voor de exquisite en verfijnde smaak. We waarderen het altijd zeer als onze klanten hun mening over onze hammen en/of service op onze Facebookpagina plaatsen.

Importeur Benelux:

Spaanseham.nl

Distributiecentrum:

Rendementsweg 6

3641 SK MIJDRECHT

0346 - 2 666 07

06 - 555 712 83

info@spaanseham.nl

www.spaanseham.nl

www.spaansehamsnijden.nl

Volg ons ook op Facebook:

<https://www.facebook.com/spaanse.ham>

<https://www.facebook.com/spaansehamsnijden>

<https://www.facebook.com/spanjewinkel>

