



Hoe een Spaanse ham snijden?

Welk materiaal heb je nodig om een Spaanse of Iberico ham te snijden?

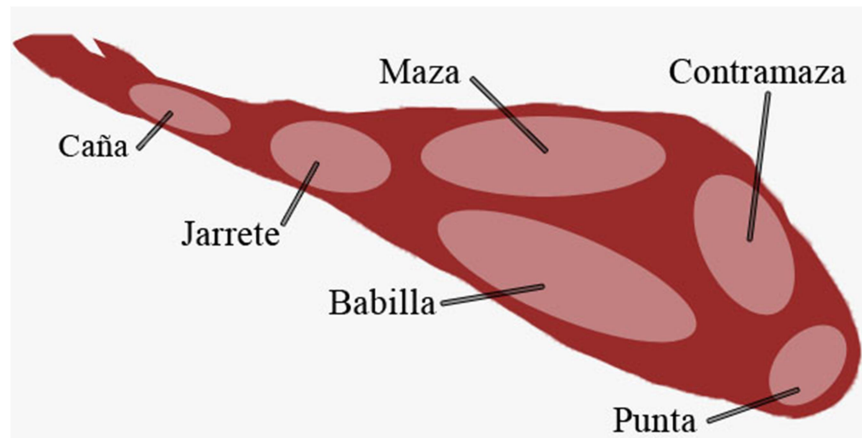
1. Ham-mes: Speciaal mes om ham te snijden. Dit is een zeer scherp, met een lang, smal en flexibel lemmet, waardoor je fijne en precieze sneden kunt maken en de beweging van het mes simpel kan worden aangepast aan de vorm van het snijgebied.
2. Hamhouder: Stevige steun om het been of de schouder in een geschikte snijpositie te plaatsen.

Daarnaast kunnen de volgende zaken handig zijn:

1. Keukendoek: Om de ham te bedekken als de snijssessie klaar is.
2. Kleine messen: Met een klein en scherp lemmet om precieze sneden te maken in de meest hoekige delen of rond het kniestuk van de ham.
3. Pincet: Voor een nette presentatie kan je de plakjes zeer dun gesneden ham met een pincet netjes op het bord presenteren.

Wat zijn de eetbare delen van de Spaanse of Iberico ham?

- a. Maza: Deel van de ham dat het minst mager is en klaar is om te snijden wanneer de ham met de hoof omhoog wordt gelegd. Dit deel heeft de meeste smaak en hieruit worden de mooiste (lange) plakken gesneden.
- b. Contramaza: Het is het tegenovergestelde deel van de Maza. Het is smaller en meer gerijpt dan de Maza. Dit gedeelte heeft een laag vetgehalte en is de plek waar de ham wordt gesneden als de Maza op is gesneden.
- c. Babilla: Een deel van de ham dat de minste hoeveelheid vet bevat en klaar is om gesneden te worden als de ham met de hoof naar beneden wordt gelegd. Dit deel is het dunst en mager waardoor deze snel uitdroogt.
- d. Punta: Het is het andere uiteinde van de hoof van de ham. Het is lekker en heeft een hoog vetgehalte. Soms is het wat zouter, als het niet wordt beschermd door een laagje gelig vet dat het stuk bedekt.
- e. Jarrete en Caña: De delen die zich vóór de hoof bevinden. Dit vlees is meestal taai en vezelig. Het is vaak ook het meest olieachtige deel. Om deze reden wordt vlees uit dit gebied vaak gebruikt om stukjes uit te snijden die aan gekookte gerechten of bouillons worden toegevoegd.



Hoe de ham in de hamhouder plaatsen?

Een Spaanse of Iberico ham kan op twee manieren in de hamhouder geplaatst worden. Namelijk met de hoof naar boven of met de hoof naar beneden.

1. Hoef naar boven: Als jij de Spaanse of Iberico ham in korte tijd (1 of 4 dagen) gaat consumeren, dan begin je te snijden in de Maza. Hiervoor wordt de ham met de hoof naar boven geplaatst.
2. Hoef naar beneden: Als de ham langzaam geconsumeerd gaat worden (meer dan 4 dagen), dan is het beter om te beginnen met snijden van de Babilla om te voorkomen dat dit vetarme gebied uiteindelijk erg droog wordt. Plaats de ham in dit geval zo dat de hoof naar beneden wijst.
3. Hamklem: De hamklem van de hamhouder moet op een hoogte en in een positie worden geplaatst zodat de ham goed (stabiel) vast gezet is en het snijden comfortabel kan worden gedaan zonder enige geforceerde beweging of houding.

Schil de Spaanse of Iberico ham voor het snijden

1. Voordat je begint met het snijden van de ham moet je deze schillen. Je verwijdert de schil (huid) en het buitenste vetlaag, dat het gebied bedekt, totdat het vlees verschijnt.
2. Snij de schil zo groot mogelijk en gooi deze niet weg. Deze leg je namelijk weer terug op de ham wanneer je klaar bent met snijden. Zo bewaar je ham en droogt deze niet snel uit.
3. De buitenkant van de ham bevat ook natuurlijke schimmels en uitzweetsel van het natuurlijke droog- en rijpingsproces, die van te snijden gebied moeten worden verwijderd. Het is zeker eetbaar maar kan ranzig smaken.
4. Als je de Spaanse of Iberico ham binnen 1 of 2 dag(en) geconsumeerd, dan kan je de ham in zijn geheel schillen. Consumeer je de ham langzaam dan schil je ham zover je denkt deze op te snijden of te consumeren.



5. Bij het snijden van de Maza, het mooiste stuk of deel van de ham, is het raadzaam om de plakjes van dat gebied te combineren met wat van de Caña, Jarrete en rond het kniegewricht. Dit in verband met het kwaliteitsverschil.
6. Bij het bereiken van het heupbot of rond de Punta wordt een scherpe snede gemaakt rond het bot zodat de te snijden plakjes er schoon uitkomen.

Wanneer heb ik de Spaanse of Iberico ham goed gesneden?

1. De kunst van het Spaanse hamsnijden is wanneer het plakje ham zo dun is dat je er nét niet doorheen kan kijken. Zo komen de smaken het beste tot hun recht. Dikke plakken zijn uit den boze en niet bevorderlijk voor de smaak.
2. Het hamvlees dat zich het dichtst bij de botten bevindt, kan niet altijd niet in plakjes worden gesneden. Deze delen snij je in blokjes en kunnen worden gebruikt als luxe ingrediënt, bijvoorbeeld in bouillons, eiergerechten, aardappelgerechten, rijstgerechten, pastagerechten, gerechten met fruit of stoofschotels.

Buen Aproveche! - Eet smakelijk!

Andalusieshop.nl