

Utländskt Charklexikon

Vad är skillnaden mellan en Serranoskinka och en Parmaskinka? Och vad är en Pata Negra? Du är inte ensam om att känna dig förvirrad bland begreppen på alla dessa godsaker. Se vårt minilexikon nedan och lär dig mer om spanska och italienska charkdelikatesser.

Serranoskinka

Serranoskinka är en lufttorkad skinka, typisk för det spanska köket där den kallas *Jamon Serrano*. Den kommer huvudsakligen från vita grisar i Spaniens bergsområden (ordet Serrano kommer från spanskans sierra, berg). En bra Serranoskinka lufttorkas i minst 12 månader. Smaken är mild.

Pata Negra

Pata Negra betyder svart klöv på spanska. Skinkans fullständiga namn är *Jamon Iberico de Bellota* eller *Jamon Iberico Recebo* (iberisk ekollonskinka) och är en lufttorkad skinka från Spanien. "Reserva" har lagrats minst 24 månader och, "Gran Reserva" minst 36 månader. Smaken blir intensiv och väl nyanserad och köttet vackert marmorat. Pata Negra är den mest delikata sortens skinka i Spanien, för att inte säga i hela världen!

Prosciutto

Prosciutto är det italienska ordet för skinka, men används i svenskan som beteckning för lufttorkad skinka, med tillverkning i Italien. Prosciutto Cotto betyder kokt skinka och Prosciutto Crudo betyder torkad skinka. Ju längre torktid desto bättre skinka. Vanligtvis är torktiden 9-18 månader. De mest kända skinkorna är Prosciutto di Parma, och Prosciutto di San Daniele, båda har ett speciellt ursprung som dess namn förmedlar.

Parmaskinka

Parmaskinka är en högkvalitativ lufttorkad skinka som har sitt ursprung i provinsen Parma i Italien. Skinkan går igenom en lång process, där den torkas i minst 12 månader och granskas mycket noga. "Prosciutto di Parma", är ett ursprungsskyddat namn och en godkänd skinka blir stämplad med en femuddig hertigkrona och försedd med datumsigill där varje steg i processen kan spåras.

Bresaola

Bresaola görs av oxinnanlår som lufttorkas i cirka 3 månader. Det magra köttet kryddas med salt och peppar. Förr torkades köttet i grottor, men idag torkas det i kontrollerad miljö. Köttet får en signifikant mörk färg med en mild doft. Bresaola tillverkas i Italien.

Mortadella

Mortadella - En av Italiens mest kända delikatesser som har sitt ursprung från provinserna Bologna & Parma. Mortadella består av finmalt fläskkött och tärnat fett. Vanligt förekommande är att man tillsätter hela pistagenötter eller oliver. Ofta är mortadellan stor i diameter och har en mild och len smak.

Fakta&Tips!

- Servera gärna dessa produkter i rumstemperatur då smakar de som allra mest.
- Ju längre lagringstid – desto godare skinka.
- Skiva så tunt som möjligt för bästa möjliga smak och arom.

