



Cecina de León

‘Руководство по нарезке’

Первые письменные свидетельства о леонской сесине датируются 4 веком до н. э. В них описывается процесс изготовления сыровяленой копченой говядины, похожий на тот, который применяется в настоящее время.

Умение нарезать пищу не является данью моде недавнего происхождения или достижением прогресса, а пришло к нам из глубины веков. Речь идет о самом настоящем ИСКУССТВЕ: каждый получаемый ломтик рисует следующий штрих в произведении искусства, создаваемом на белом полотне фарфорового блюда.

Получение удовольствия от дегустации только что нарезанных ломтиков очень похоже на ритуал, в котором все уникально благодаря продукту и ощущениям.



1. ИНСТРУМЕНТЫ ДЛЯ НАРЕЗКИ

Чтобы правильно нарезать кусок сесины, Вам понадобятся три инструмента:

- короткий нож с толстым лезвием для очистки и обрезки кожи
- длинный нож без зубцов с тонким лезвием для нарезки ломтиков
- брусок для заточки этих ножей, когда потребуется

2. УСТАНОВКА КУСКА

Прежде всего, необходимо установить кусок в *сесинеро* – приспособлении, предназначенном для нарезания, таким образом, чтобы он был хорошо закреплен. Закрутите регулировочную ручку, расположенную в задней части *сесинеро*, так, чтобы кусок стал неподвижен.



3. ОЧИСТКА И УСТАНОВКА ПЕРЕД НАРЕЗКОЙ

Затем сделайте первый срез, чтобы удалить внешний слой, кожу и участки желтоватого «поверхностного» жира. Это следует сделать только на той части куска, которую мы собираемся употреблять в пищу.

Обработав кусок снаружи, снова отрегулируйте его положение в *сесинеро* таким образом, чтобы можно было удобно и безопасно выполнять нарезку.



Cecina de León

‘Руководство по нарезке’

4. НАРЕЗКА

Последний этап заключается в отрезании ломтиков от куска сесины. Это всегда следует делать в направлении сверху вниз или справа налево, а ломтики должны быть тонкими и не слишком большими, чтобы можно было насладиться органолептическими свойствами продукта.

Нож нужно перемещать плавно, делая легкие колебательные движения, и без давления. Срез должен быть как можно более прямым – старайтесь выровнять всю поверхность, которая должна оставаться горизонтальной или плоской, без неровностей.

Старайтесь, чтобы все ломтики содержали внутримышечный жир, делающий их более сочными.



5. СЕРВИРОВКА

Извлечение маленьких и тонких ломтиков, нарезанных бережно, уверенно и осторожно, превращает дегустацию правильно сервированной сесины в наслаждение.

Для этого мы рекомендуем соблюдать следующие правила:

Температура куска, который будет употребляться в пищу, должна достигнуть 23°C, по крайней мере, за два дня до нарезки. Не следует подавать холодные куски.

После нарезки сесины, сразу же подавайте ее к столу.

Чтобы усилить ароматические и вкусовые качества продукта, рекомендуется разложить ломтики на белом фарфоровом блюде, нагретом до температуры 26°C.

На этом блюде можно оценить вишневый цвет сесины – типичный для сыровяленой копченой говядины.