

TÉMA IN

in.ihned.cz/tema

Je libo prasátko?

Při zpracování vepřových kýť se dnes všude vychází z postupů, které užívali už staří Římané. Ty obnáší nasolení masa a jeho následné uzení či sušení na vzduchu, případně vaření. Je zajímavé, že ač je výchozí surovina víceméně stejná, vznikly postupem času nejružnější speciality, které mají zcela rozdílné chuťové i aromatické vlastnosti, přičemž některé z nich se staly přímo symboly různých zeměpisných regionů.

Primárně záleží na druhu prasat a jejich krmení. Příprava vepřových šunek se pak může lišit v mnoha ohledech, například množstvím soli, výběrem koření, teplotou a trváním uzení, druhem topného média či použitím různých druhů dřev. Při sušení jsou zase důležité meteorologické podmínky, jako jsou teplota a vlhkost vzduchu dané oblastí, které ovlivňují zrání masa.

Sušené šunky s černými kopyty

Za nejlepší na světě považují milovníci dobrého jídla šunky sušené. Od nepaměti vedou

spor o skutečnou světovou špičku v tomto odvětví Španělé a Italové. Záleží však jenom na zákazníkovi, zda zvolí tradiční italské prosciutto nebo španělský jamón ibérico (pata negra). Vynikající je ovšem i portugalské presunto z regionů Vila Real a Alentejo. Podobně jako pravé ibérico se vyrábí z polodivokých černých prasat, která volně pobíhají po dubových lesích a požírají žaludy. Jako vše dokonalé i tyto šunky se falšují. Ty opravdu pravé mají černá kopýtka – pata negra.

Ačkoliv původně byla polodivoká prasata s černými kopýtky a velkýma ušima rozšířena v celém Středomoří, dnes se tento druh vyskytuje pouze v horách na pomezí španělské Andalusie a Portugalska. Právě tady totiž zůstaly zachovány původní středomořské lesy s korkovými, stále zelenými stromy, kde prasata nacházejí v příznivých klimatických podmínkách celoročně obživu. Dnes jsou sice přikrmována, ale podle stanov konsorcia, které výrobce sušené šunky sdružuje, musí mít každé prase k dispozici jeden hektar pozemků. →



FOTO: ARCHIV



REPRO: FOOD

Zajímavost

Historik Hubert Erzmman objevil ve Výmaru seznam ingrediencí na duryňskou klobásu starý 600 let. Na starém pergamentu jsou směrnice, podle kterých mohli duryňští výrobci připravovat své klobásy. Mimo jiné do nich mohli dávat jenom nejčistší maso. Pokud pravidlo porušili, dostali pokutu. Bohužel časy se mění a jiný kraj, jiný mrav. Najít dnes alespoň stopy masa v běžných uzenkách je problém.