

Světové šunkové variace

PRAŽSKOU ŠUNKU DĚLAJÍ VE FRANCII,
NĚMECKU I RAKOUSKU, JENOM NE V PRAZE

Navzdory snahám vegetariánů vyloučit maso z jídelníčku je člověk svou podstatou všežravec. Díky lovcům a později i chovatelům patří maso na náš stůl od nepaměti. Tisíce let se lidé také snaží to, co nestačili pozřít hned po udolání kořisti či porážce chovného kusu, uchovat na pozdější dobu. A tak postupně objevili, že maso vydrží déle, když se nasolí, vyudí či vysuší.



FOTO: SÜDTIROL MARKETING

Během tisíciletí na různých místech postupně vznikly dnes vyhledávané lahůdky, které se někdy neprávem zařazují pod pojem uzeniny. Dietologové je zavrhují, ale gurmáni i gurneti si na nich pochutnávají. Někdy dokonce potají, navzdory náboženským příkázáním.

Šunkových variací najdeme všude po světě, kde jedí vepřové, hovězí či jiná chovná a lovná zvířata, bezpočet. Ať už je to v Evropě,

obou Amerikách, v některých nemuslimských zemích Afriky, Austrálii či Asii. Jedno však mají pravé šunky všude po světě společné – výchozí surovinou je kýta (nejčastěji vepřová). Zatímco v dobách, kdy nebyla k dispozici chladicí technika, šlo při přípravě šunky především o uchování masa, dnes, v dobách mrazení, se maso udí, suší či vaří hlavně pro kulinářský požitek. →