

TÉMA IN

in.ihned.cz/tema



Rolovaná šunka se vyrábí z vykostěných částí kýty, udí se za tepla a zraje jen pět týdnů.



Prosciutto Cotto je šťavnatá italská šunka, která se prodává s označením „na barbecue“.



Jambon Persillé, plátky šunky v aspiku s petželí. Aromatický aspic, jehož základem je kořeněný vývar, se ochucuje sherry a růžovým vínem.

Prasata jdou na porážku, když dosáhnou váhy 80 až 115 kilogramů a minimálně rok stáří. Nejceněnější jsou kýty, které mohou mít maximálně 14 kilogramů. Protože se prasata volně pohybovala, jde skutečně o kvalitní svalovinu. Po vychladnutí se kýty máčejí ve speciálním roztoku, macerují a omývají a potom se zavěšují ve speciálních halách ke zrání.

To trvá minimálně 15 měsíců, ale i dva roky. Pravá iberská šunka (pata negra) tvoří sice jenom pět procent španělské produkce šunky, ale je to mezi nimi skutečný klenot.

Prasečí stonožky

Vynikající sušené šunky však umí připravovat i ve Francii, Dalmácii, Slovinsku, Černé Hoře, a dokonce i v Číně, kde na vzduchu sušenou šunku Hunana s výraznou chutí a aroma používají na dochucení různých vývarů.

Postup výroby sušených šunek je všude podobný. Vepřové kýty se napřed nasolí, někde se do nich pro urychlení zrání vpichuje sůl speciálními jehlami. Po vyzrání se šunky zavěsí do dobře větratelné místnosti a nechají zrát. Rok, rok a půl i dva. Mnohdy jde o obrovské haly, kde visí tisíce šunek. Je jich tolik, že pozorovatele napadá, zda jsou opravdu z prasat, nebo z nějakých prasečích stonožek. V moderních podnicích už nenechávají zrání jenom na přírodě, ale věší šunky do klimatizovaných hal, kde je stálá teplota i optimální vlhkost vzduchu.

Nejkvalitnější sušené šunky – ať už italské, španělské či portugalské – srovnávají milovníci dobrého jídla s pravým kaviárem, lanýžy a husími játry. A k tomu všemu samozřejmě patří ta nejlepší vína.

Nejenom kýty

Pochopitelně se na opravdové lahůdkové uzeniny z prasat i dalších zvířat nezpracovávají jenom kýty. Uzenářů nepohrdnou ani bučkem či tučným lalokem. Italská specialita coppa se dělá z vepřového krku nebo krkovic a je to výrobek také pouze nasolený a sušený na vzduchu. Má mnoho regionálních variant a všude vám „překvapivě“ řeknou, že ta jejich je nejlepší.

V jižní Itálii dělají něco podobného pod názvem capocollo (capicola), jež je z předního hřbetu a ochucené kajenským nebo černým pepřem. Pověstný je také tyrolský špek, který si tradičně dělali horalé na obou stranách italsko-rakouské hranice.

Salámy všeho druhu

Už sám český pojem salám má původ v italském salumi, kde se jím označují nejenom různé salámy, ale také právě šunky a jiné uzeniny. Pochází ze slova salare – nasolit. Proto začneme tuto kapitulu italskými salámy. Itálie je totiž zemí salámů číslo jedna a každá oblast má své speciality. Montanaro, Abruzzese, Stramilano, Campotosto, Salame toscano, Salame veneto – co název, to kulinářský země-

pisný pojem. O množství těchto specialit ostatně svědčí i seznam italských masných a uzenářských výrobků chráněných Evropskou unií.

Nejkvalitnější salámy se připravují ze syrového masa a sádla. Nemusí obsahovat jenom maso vepřové, ale i hovězí, telecí, kozí, oslí, koňské, jelení, kamzičí či ovčí. Výsledná chuť i podoba záleží na mnoha aspektech. Důležité je, jaké maso a na jak velké kousky se do salámu naseká, jaké koření se do směsi přidá, do čeho se to celé nacpe a jak dlouho a kde se výrobek suší, udí a zraje.

Takto zpracované uzeniny jsou na Apeninském poloostrově známe už z dob antiky. Platí jednoduché pravidlo – čím je uzenina tvrdší a sušší, tím je lepší a trvanlivější (bohužel také dražší). Na italském trhu ale najdete i nepřeborně salámů a uzenek tepelně zpracovaných. Určitou kuriozitou jsou plněné vepřové nožičky zapone, které se dělají například v Umbrii.

Nejkvalitnější šunky a salámy dostanete v Itálii v obchodech označených nápisem Salumeria. Na čestném místě tam visívá šunka nazvaná culatello, kterou Italové považují za královnu sušených šunek. Bývá také nejdražší. Výchozí surovinou pro její přípravu je vykostěná vepřová kýta, ze které se použije jenom nejkvalitnější, střední část. Do ní se důkladně vetře mořská sůl. Maso potom dají do přírodního střeva

Šunka s kostí vařená, z Francie. Bývá velmi jemná a má krásně růžovou barvu.



a sváží do šiškovitého tvaru. Vyhlášené culatello dělají v Pádské nížině, kde jsou příhodné klimatické podmínky pro její zrání, a to úplně nejvyhledávanější je z regionu Bassa Parmense, který leží na ohraničeném malém území podél jižního břehu Pádu.

Španělskou šunku mám rád...

... o španělské šunce si zpívám. Parafráze na známou píseň je na místě. Španěle dovedou