



FOTO: SLOVENIA TOURIST BOARD

připravovat skutečné delikatesy. Když pomíneme jejich už zmiňovanou iberskou šunku, připravovanou ze stejnojmenných polodivokých prasat, najdeme zde mnoho druhů uzenin zvaných chorizo, jako je Rojo ibérico de Jabugo, de Soria a de Cantimpalo, pocházejících z různých oblastí.

Vynikající je i lomo z vepřové svíčkové. Při přípravě lomo de Teruel se například maso před mletím naloží do marinády. U městečka Vic v provincii Barcelona se zase vyrábějí salchichón a fuet. Ty nejlepší výrobky mají ochrannou známku původu či názvu: D. C. (Denominación de calidad) nebo D. E. (Denominación específica), podobně jako nejlepší španělská vína.

### Pražská šunka

Pravá pražská šunka by se letos dožila 150 let, ale podle originálního receptu ji u nás vlastně dnes už nikdo nevyrábí. Zato ve Francii ji dělají a vůbec se za to nestydí. Pražskou šunku však dostanete ve vybraných lahůdkářstvích také v Itálii, Německu, Rakousku, ale i ve Spojených státech amerických nebo v Austrálii. S Prahou, českými vepři a původní recepturou však nemá nic společného. Na-

víc srovnání s originálem chybí, protože tu pravou v Praze ani jinde v České republice zatím běžně nedostanete.

### Karpíšek to zařídí

Tomáš Karpíšek je na pohled nenápadný mladý muž, který však má ve světě gastronomie vynikající nápady. Tam, kde jiní zkrachovali, založil prosperující originální restaurace patřící do sítě Ambiente. Když se v roce 2004 vrátil z jedné ze svých objevných cest po kulinařském světě, kde narazil mimo jiné i na pražskou šunku, zjistil, že ji v České republice už nikdo nevyrábí a navíc že to není ani chráněná značka. Začal o ni usilovat a v lednu letošního roku ochrannou známku na pražskou šunku od Úřadu průmyslového vlastnictví získal. Zároveň má i právo šunku s tímto označením prodávat.

Na to nevráživě reagovali velkovýrobci, kteří zaspali. Karpíšek však vidí situaci smílivě. „Nejde mi o poškozování cizího byznysu, ale chci dělat pravou pražskou šunku podle původní receptury. Výrobci ostatně může být více, stejně jako je to třeba s parmskou šunkou. Mým přáním je dostat pražskou šunku znovu do povědomí odborné veřejnosti, která zná už zmíněnou parmskou, ale o pravé pražské šunce neví vlastně nic.“

## Recept

### Originální pražská šunka

*Původní recept z roku 1857*

Kýty z mladých vepřů vážící 3 až 5 kg i s křížovou kostí se celé naloží do posolených kádí a několik dnů se zalévají lákem složeným z vody, soli, cukru a dusičnanu sodného. Po dvou týdnech se přeloží a znovu zalijí čerstvým lákem. Tříkilová kýta uzraje za tři týdny, těžší za měsíc. Potom se okoupou v čisté vodě a nechají oschnout. Potom se udí do zlatožluta, vyuzené se ovaří a nechají vychladnout. Potom se potrou želatinou, aby nevysychaly.

Spokojený budu, až si ji na jídelníček zařadí špičkoví šéfkuchaři,“ říká Karpíšek. V jeho pražské restauraci La Degustation Boheme Bourgeoise už na jídelníčku pražskou šunku mají, příští rok by se měla rozběhnout výroba, a pražská šunka by se tak měla znovu objevit na trhu.

Prvotní nápad, jak dělat originální pražskou šunku, pochází od řezníka Františka Zvěřiny. Ten ji začal vyrábět i s kostí v roce 1857. (Originální recept v boxu nahoře). ➔