



Slezská univerzita v Opavě

Filozoficko-přírodovědecká fakulta v Opavě

Ústav lázeňství, gastronomie a turismu

Šunka

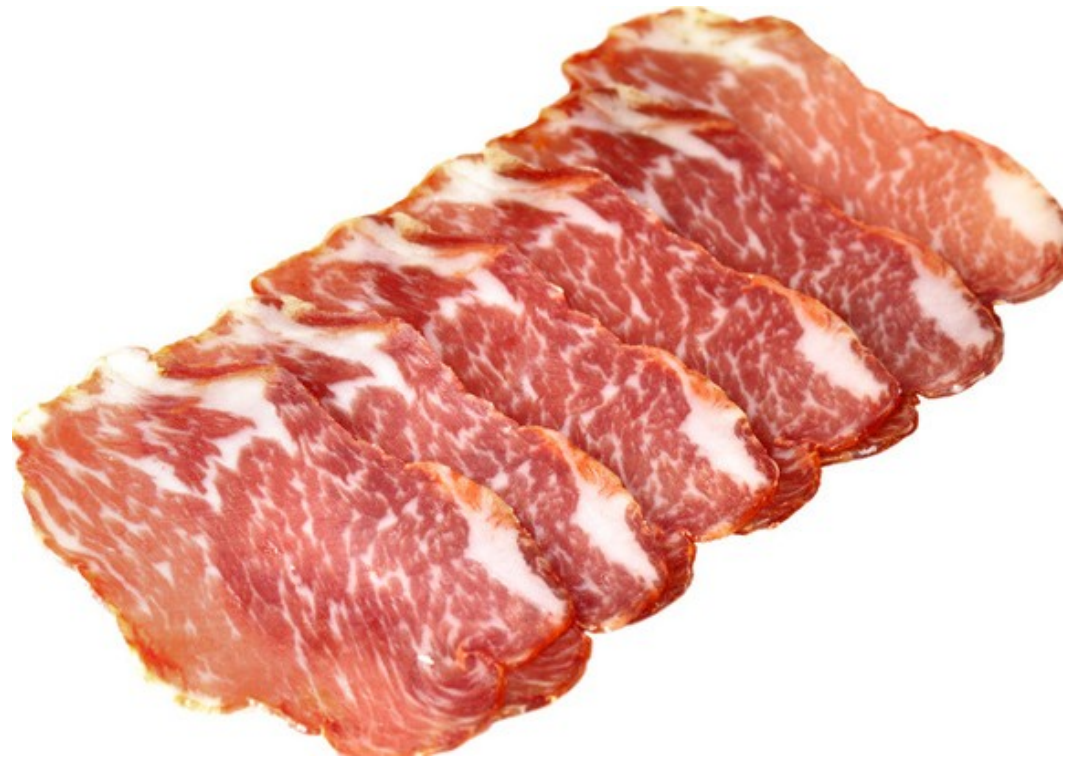
Šunka je vepřové (obvykle kýta) nebo hovězí maso, upravené uzením, sušením nebo též dušením.

Dnes jsou slovem šunka mohou být označovány výrobky, do nichž jsou přidávány náhražky, jako je např. bramborový škrob.



Prosciutto – Neboli Parmská šunka

je nasolená, sušená vepřová kýta (šunka),
která "uzrává" sušením v proudu čerstvého
vzduchu



Jamón Iberico-neboli šunka z černých prasat

Plátek iberské šunky má více či méně intenzivní rudé zbarvení v libové části, která je protkána žilkami tuku. Musí mít výraznou vůni, nasládlou, nikoli slanou chuť, která se dlouho drží na patře, a charakteristickou následnou chuť.



Jambon

Francouzská šunka z vepřové kýty, která se řádně prosolí ze všech stran a uloží se v plátěném pytli na vrstvu slámy a zahrabe do jámy, vykopané v suchém sklepě.



Coburg - Koburská šunka

Vzduchem sušená šunka s mimořádně nízkým obsahem tuku a zároveň velmi šťavnatá. Zraje zhruba půl roku



Holštýnská šunka

Připravuje se z celé kýty a váží až sedmnáct kilogramu, patří tak k vůbec největším. Svou lehce jadrnou chuť nabývá díky suchému způsobu nasolení a zhruba dvouměsíčnímu zrání. Délka studeného uzení kouřem bukového dřeva odvisí od velikosti šunky a trvá vždy několik měsíců.



Westfálská šunka

Její maso je silně tmavočervené se světlehnědou kůží. Mimořádně jemně chutná je-li navíc ještě sušená na vzduchu.



Schwarzwaldská šunka

vyznačuje mimořádně aromatickou uzenou vůní a příjemnou typickou tmavočervenou barvou





Slezská univerzita v Opavě

Filozoficko-přírodovědecká fakulta v Opavě

Ústav lázeňství, gastronomie a turismu

Vypracoval: Mgr. Alexandr Burda