



Slezská univerzita v Opavě

Filozoficko-přírodovědecká fakulta v Opavě

Ústav lázeňství, gastronomie a turismu

Italské uzeniny

Prosciutto di Parma



Prosciutto (Pršut)

Prošut(o) je druh sušené, vepřové šunky původem z Itálie, která je však v mnoha obměnách vyráběna ve většině přímořských států s vlastním výrobním postupem.

Vyrábí se z vepřového masa, které je nejprve několik týdnů až měsíců naloženo v soli a pak se po několik měsíců až let suší na dobře větraném místě

San Daniele



San Daniele

Tato drahá lahůdková šunka je některými labžníky považována za chutnější a jemnější než šunka parmská.

Sandanielská šunka se vyrábí v mnohem menším množství než šunka parmská, a je tím pádem mnohem dražší.

Pancetta



Pancetta

Tyto kulaté srolované plátky z nasoleného vepřového boku nahrazují v italské kuchyni nevyuzenou slaninu.

Pancetta se dá jíst studená jako předkrm,
je však poměrně tučná.

Je nepostradatelná při přípravě pokrmu
spaghetti alla carbonara.

Speck



Speck

Tento druh slaniny se připravuje z vepřového boku ochuceného bylinkami a kořením, který se udí na bukovém dřevě a potom se suší.

Používá se na dochucení polévek nebo omáček.

Výborně chutná také s vařeným hrachem nebo čočkou.

Lordo



Lordo

Lordo je špek, který se používá výhradně na vaření.

Bresaola



Bresaola

Bresaola, pocházející z Valtelliny v Lombardii, je místní specialita ze sušeného hovězího masa.

Nasolené hovězí maso lahodné chuti nakrájené na tenké plátky se dokonale hodí jako předkrm, který se pokape panenským olivovým olejem a trochou citronové šťávy.

Luganega



Luganega

Ke specialitám severní části Itálie patří luganega, jemně kořeněná klobása vyrobená z vepřového, jež mnohdy obsahuje parmazán.

Často se griluje, smaží s bílým vínem nebo se podává s čočkou či s bramborovou kaší. Můžeme ji také nakrájet na kolečka a přimíchat do rizota.

Cotechino



Cotechino

Cotechino je velká jemně kořeněná a solená uzenina vyrobená z vepřového masa.

Ochucené maso se nechá několik dní uležet.

Svůj název uzenina získala podle slova coteca – kůže.

Coppa



Coppa

Tato nasolená a sušená uzenina se vyrábí
z vepřové plece nebo hrudi
a prodává se ve slupce z vepřové kůže.

Coppa má zhruba obdelníkový tvar
a sytě červenou barvu.

Zampone



Zampone

Tato specialita pocházející z Modeny se vyrábí z vepřových nožiček plněných jemně namletým vepřovým ramínkem a odřezky včetně kůže.

Mletým masem se naplní vepřová nožička tak, aby získala původní tvar.

Zampone váží do 2kg.

Mortadella



Mortadella

Mortadella je považována za nejchutnější italský salám z vepřového masa.

Je velmi jemná, někomu by se mohla zdát téměř nevýrazná.

Obsahuje kousky sádla a pistáciových oříšků.

Tento salám je vyráběný z tučného masa (z vepřového laloku nebo ze slaniny pancetta) a z libového masa z vepřové plece či kýty.

Salami di Felino



Salami di Felino

Tato vynikající jemná uzenina z nahrubo krájeného masa pochází z Felina poblíž Parmy a je považována za jednu z nejjemnějších.

Vyrábí se především z libového masa a dochucuje se kuličkami černého pepře, trochou česneku a místního bílého vína.

Salami milano



Salami milano

Je jednou z nejběžnější italskou uzeninou, která se vyrábí ze stejného množství najemno namletého vepřového, sádla a hovězího.

Maso se dochucuje pepřem, česnekem a bílým vínem.

Bellafetta

Plísňový salám s bílým vínem a nízkým obsahem tuku



Spianata romana



Jemná chuť zvýrazněná
kousky italské slaniny

Ungherese extra



Tradiční italský jemnozrnný salám
s výraznou uzenou chutí

Chuťově předčí své maďarské "kolegy"

Sicilianella



Tradiční hrubozrnný sicilský salám v ušlechtilé plísni.

Exkluzivní "peprná" delikatesa

Felino



Tradiční severoitalský jemnozrnný salám v ušlechtilé plísni.

Jemná chuť a vysoký obsah libového masa.

Passita ORO

Vynikající italská
klobáska PASSITA
s přírodní plísní

Lahodná jemná chuť



Salamella

Tradiční italský salám
v ušlechtilé plísni.

Jemná masová chuť





Slezská univerzita v Opavě

Filozoficko-přírodovědecká fakulta v Opavě

Ústav lázeňství, gastronomie a turismu

Mgr. Alexandr Burda