

# Iberská sušená šunka

<https://varimesmarcelou.cz/kucharska-abeceda/iberska-susena-sunka.html>

Španělsko se pyšní celou řadou sušených šunek. Asi nejslavnější a zároveň také nejdražší je šunka jamón ibérico. Říká se jí také pata negra, tedy černé kopýtko.

Šunka pata negra se vyrábí z černých prasat, která žijí volně v řídkých světlých lesích se vždyzelenými korkovými duby ve španělském regionu Extremadura v západní Kastilii a severní Andalusii.

Černé iberské prase se živí spásáním trávy, bylinek, vyrýváním kořínků a olivami. Ale hlavním krmivem na podzim jsou **žaludy neboli bellotas**. Obrovský apetit v požívání žaludů má za následek zvýšení hmotnosti až o 80 kilogramů.

## **A jsou to právě žaludy, které dodávají masu jedinečnou chuť a vůni.**

Prasata se porážejí ve stáří 14-18 měsíců o maximální hmotnosti 180 kg. Příprava pravé iberské šunky vyžaduje spoustu času, trpělivosti a hlavně znalosti.

Po porážce se zadní běháky oddělí ve tvaru „V“ a nechají se zcela vykrvit. Pak se maso nasolí a v uzavřené solné vrstvě se nechá odpočívat 14 dnů.

Pak se nasolené maso omyje a uloží na 4-6 měsíců do skladů s teplotou maximálně do 8 °C. Zde se maso zavěsí na háky a prouděním vzduchu se suší. Tímto procesem ztrácejí šunky až třetinu své hmotnosti.

Zrání šunky končí v chladných sklepech, kde zavěšené šunky stráví dalších 14 měsíců, aby se na nich mohla usadit ušlechtilá plíseň *Penicillium roqueforti*. Ta masu dodá další výraznou chuť a vůni.

Dobrá iberská šunka zraje 24 a výjimečně až 30 měsíců, než může jít do obchodu. Její hmotnost se pohybuje mezi 6 a 8 kilogramy.

Iberská šunka je stejně vzácná jako drahá. Má tmavočervenou barvu. Při pokojové teplotě vydává intenzivní oříškovou vůni.

Na řezu musí mít jemné tukové mramorování a bílé, drobné tečky, které jsou zárukou, že šunka „bellota“ je pravá. Tuk iberské šunky musí být měkký.

## **Krájení iberské šunky je ve Španělsku něco jako posvátný obřad.**

V Extremaduře a Kastilii se dokonce pořádají soutěže v mistrovství krájet šunku. Na krájení se šunka upne do držáku a potom se odkrajují co nejtenčí plátky po směru vlákna dlouhým tenkým a pružným nožem.

Tato unikátní šunková šlechtična se podává jako tapas pouze s bílým chlebem a nikdy ne studená.