

Podle výrobců jsou určeny dětem, a tak by to měly být nejlepší šunky na trhu. Pravda, některé jsou trochu fádny, jiné sušší, ale s dobrým pečivem a zeleninou většina z nich nezkaží snídani ani školní svačinu.



#### Co je maso a co je čistá svalová bílkovina?

Pro klasifikaci šunek do jakostních tříd (nejvyšší jakosti, výběrová, standardní) není podstatný obsah masa, nýbrž tzv. čistých svalových bílkovin (ČSB). Zatímco maso zahrnuje nejen svalovinu, ale také určité množství tuku a pojivové tkáně, ČSB vyjadřuje výhradně obsah svaloviny a je možné je určit pouze pomocí laboratorních metod.

Přitom platí, že čím více svaloviny a čím libovějšího masa výrobce na šunku použije, tím bude obsah čistých svalových bílkovin vyšší.

#### Jak porozumět výsledkům:

Velmi orientačně obsahuje maso z vepřové kýty zhruba 75 % vody, 5 % tuku, 20 % bílkovin, z toho přibližně 1–3 % připadá na bílkoviny pojivových tkání a nebílkovinné sloučeniny dusíku. Hrubý odhad čistých svalových bílkovin je tedy 17–19 %.

## Test dětské šunky

# Více masa, zato méně soli, tuku a někdy i chuti

Magdalena Nová  
redaktorka MF DNES

**C**ím je pro české kuchaře svíčková, pro pekaře chléb z kvásu a cukráře svatební dort na tři patra, tím je pro zdejší uzenáře poctivá šunka - mistrovské dílo i důkaz, že řemeslu rozumějí a že mají své zákaznky opravdu rádi.

Poctivá přitom znamená šunku připravenou z pořádného kusu vepřové kýty či drůbežního masa, pěkně růžovou, s jasně patrnými svaly, opojně vonící, přiměřeně slanou, v ústech křehkou, vláčnou a lahodnou.

Jednoduše takovou, kterou dopřejete k snídani či svačině nejen sobě, ale i dětem, aniž by vás pronásledovaly výčitky. Což platí dvojnásob pro šunku, kterou výrobci označí přívlastkem dětská.

Nebo snad ne...?

#### Devět šunek a jeden „lančmít“

Jak ukázal aktuální test MF DNES, svědomí vás opravdu trýznit nemusí. Mezi deseti testovanými baleními šunkami z vepřového i drůbežního masa, jejichž senzorické a laboratorní analýzy se ujal Státní veterinární ústav v Praze, nebyla žádná, po níž by dětský organismus schytl pár živých pohlavků. Nebyly zbytečně slané, s masem se (obvykle) nešetřilo a byly to šunky nejen podle obalu, ale také legislativy.

Akreditovaná laboratoř nakonec objevila jen jedinou výjimku potvrzující pravidlo: nejdražší, v porovnání s konkurencí luxusní výrobek z Francie, který nesl označení „bez dusitanů“. Tedy ne že by se v kuřecí šunce Monique Ranou dusitan sodný našel, bohužel se však v balení nevyskytovala ani šunka.

To, co skupina devíti školených hodnotitelů posuzovala, připomínalo spíš drůbeží lančmít. „Chuť odpovídá vařenému kuřecímu masu z konzervy, konzistence je měkká, typická pro zrněné (mělněné - pozn. red.) maso,“ píše se v protokolu testu.

#### Co je a co není šunka?

Z kusu masa nebo masové suroviny totiž neudělá šunku nápis na obalu, ale splnění kritérií, jak je specifikuje Vyhláška č. 69/2016 Sb. (viz box Podle čeho vybírat...).

Z etikety přitom musí být zřejmé, z jakého masa je šunka vyrobena, případně i z jaké konkrétní části zvířete nebo do jaké jakostní třídy ji výrobce zařadil. Protože je-li to šunka nejvyšší jakosti či výběrová, nepřipouští v ní legislativa žádné zrněné maso. To je možné použít pouze u standardních šunek.

„V případě výrobku Monique Ranou je použit český název „šunka“, ale ve francouzském originálu označení chybí, není to tedy překlad. Požadavky na šunku nespĺňuje,“ komentuje výsledky organoleptického vyšetření vzorku značky Monique Ranou Jan Rosmus, který test šunek ve Státním veterinárním ústavu vedl.

Podle výsledků laboratorních ana-

lyz přitom není výrobek firmy Notre Charcuterie vůbec špatný - obešel se bez obvyklých uzenářských stabilizátorů a konzervantů a obsahuje málo soli, velmi málo tuku, třetí největší podíl čistých svalových bílkovin a na její výrobu bylo použito nejvíc masa - 99,9 procenta.

Pokud vám to přijde nemožné, protože pak by se do „šunky“ nevešlo nic jiného, ani ta trocha soli, vězte, že je to hodnota vypočítaná na základě analýz a odráží skutečné množství použitého masa.

#### Jak najít správnou rovnováhu

Nechme stranou technologická kouzla, díky nimž se kilogram masa změní na 900 gramů šunky. Podstatné pro zákazníka je, zda platí přímá úměra, čím víc masa se použije, tím chutnější šunka se zrodí.

Odpověď zní: nikoliv.

Tak jednoduše to nefunguje a je známkou skutečného fortelu najít správnou rovnováhu mezi obsahem masa a vody. Pokud je v šunce vody málo, může být suchá, drobit se a rozpadat, tedy žádný gastronomický festival.

Jestliže se podíl vody zvýší, může být sice vláčnější, jenže zase nemusí obstát před legislativou, která výrobkům nejvyšší jakosti předepisuje nejméně 16 procent čistých svalových bílkovin.

A jak bylo v senzorickém hodnocení patrné, právě s ideálním poměrem masa a vody mají výrobci největší sta-

rosti, zvláště když zpracovávají méně tučné drůbeží maso.

Ovšem i u vepřových šunek nejvyšší jakosti se objevily komentáře, že jsou tuhé, někdy až gumovité. Například Vepřová šunka pro malé i velké značky Vocilka byla sice složením výborná, jenže nakyslá a nevyrazná chuť a tuhá konzistence ji připravila o post premianta.

#### Vepřová vs. drůbeží

Málo zřetelná chuť je přitom slabinou hlavně kuřecích a krůtích šunek. I amatérští kuchaři od sporáku vědí, že je bílé maso trochu fádny a že je třeba mu citlivě pomoci.

A tak zatímco ve vepřových šunkách najdete obvykle jen sůl či dusitanovou soličí směs, případně něco na doslazení, kuřata a krůty je vhodné ještě dočechrat extrakty koření.

To Amálka z valašské firmy MP Krásno byla znatelně vytříbenější, stejně jako LE & CO Vepřová šunka pro děti nejvyšší kvality či Dětská medová šunka, kterou pro řetězec Sklizeno vyrábí pod značkou Naše Miroslav firma rodiny Steinhauerů. Její chuť přitom napomáhá i tuk, kterého má z testovaných výrobků nejvíc - 4,86 gramu na 100 g šunky.

A tady si výrobce zaslouží výtku: na obalu totiž deklaruje obsah tuku jen 3,1 gramu. Rozdíl už je tak velký, že nevyhovuje ani poměrně shovivavým legislativním limitům.

„My máme potvrzeno, že značení našich produktů odpovídá požadavkům legislativy. A asi nejdůležitější je pro nás zjištění, že je šunka kvalitní, z české výroby, senzoricky skvělá a bez zbytečné chemie, což je cílem receptur pro naši značku,“ je přesvědčen zakladatel prodejen Sklizeno David Kukla.

#### Dobrá šunka dělá divy

Ochutnáno, analyzováno, zhodnoceno - z testu vyplývá, že výrobci na dětských šunkách většinou nešetří masem a dávají si pozor na sůl, které v nich bývá zhruba o dva až tři gramy méně, než je obvyklé u dospělé nebo méně kvalitní konkurence.

Znamená to také, že se může stát šunka součástí běžného jídelníčku školáků a předškoláků? Byť vegani nejspíš nebudou souhlasit, odborníci na zdravou výživu považují šunky nejvyšší jakosti i ty výběrové za chvalyhodný zdroj bílkovin i vitamínů skupiny B, železa nebo zinku.

A uklidňují rodiče, kteří při pročtení složení na obalu propadají panice, že kupují místo svačiny přenosnou chemickou laboratoř. Jak se píše na stránkách iniciativy Vím, co jím, která se snaží naučit Čechy jíst lépe a zdravěji, mnohé přidané látky jen zajišťují trvanlivost a zdravotní nezávadnost šunek. To je případ dusitanů, které částečně nahrazují sůl, stabilizují barvu a zamezují růstu škodlivých mikroorganismů.

„Dusitanovou sůl bych nevnímala jako výrazné riziko, je to pouze jedna z přídavných látek, která se používá z opodstatněných důvodů,“ vysvětluje odborná garantka iniciativy Vím, co jím a dietoložka Karolína Hlavatá.

#### Podle čeho vybírat šunku?

##### Šunka nejvyšší jakosti

**Surovina:** celá vepřová kýta nebo maso vepř. kýty, tzv. „šály“ (základem jsou celé svaly)

**Přídavné látky:** nepřipustné je použití barviv, vlákniny (např. rostlinné gumy), škrobu, rostlinných a jiných živočišných bílkovin

**Obsah čistých svalových bílkovin:** min. 16 %

##### Výběrová šunka

**Surovina:** vepř. kýta celosvalová

**Přídavné látky:** nepřipustné je použití barviv, vlákniny (např. rostlinné gumy), škrobu, rostlinných a jiných živočišných bílkovin

**Obsah čistých svalových bílkovin:** min. 13 %

##### Standardní šunka

**Surovina:** vepřová kýta zrněná (základem jsou celé či nhrubo mělněné svaly vepřové kýty)

**Přídavné látky:** nepřipustné je použití barviv

**Obsah čistých svalových bílkovin:** min. 10 %

##### Šunkové „náhražky“

Nesplňují kritéria ani na standardní šunky, nejčastěji nesou označení jako „nářez“ nebo „cihla“. Obsahují méně masa, zato více vody.

##### Šunka z jiného druhu masa

Pokud je šunka vyrobena z jiného masa než vepřového, musí být označena druhem zvířete i jeho částí (např. krůtí prsní šunka)

Zdroj: Bezpečnost potravin A-Z, Akademie kvality





výborný  
velmi dobrý  
dobry  
podprůměrný  
špatný

## VEPŘOVÉ ŠUNKY



## Amálka – Šunka nejvyšší jakosti

1,1

Výrobce MP Krásno  
Koupeno Košík.cz

Obsah masa 92 %  
Čisté sval. bílkoviny min. 16 %  
Cena za 100 g 29,90 Kč

**Složení:** vepřové maso, pitná voda, jedlá sůl, stabilizátor: trifosforečnany sodný a draselný; dextróza, antioxidant: askorban sodný; konzervant: dusitan sodný

**Co zjistila laboratoř:** Šunka obsahuje méně než 2 % soli, což je dobrá zpráva stejně jako fakt, že masa i čistých svalových bílkovin je v ní víc, než výrobce deklaruje na obalu. Škoda, že na něm valašský masokombinát nepíše, z jakého vepřového šunku vyrábí. Laboratoř spočítala obsah masa s koeficientem pro vepřovou kýtu, protože předpokládala, že je vyrobena v souladu s legislativou. **Degustace:** Šunka má přirozenou růžovou barvu, ve struktuře jsou patrné jednotlivé svaly, vůně je typická, příjemná, masová. Také chuť je lahodně masová. Konzistence je pružná, na skusu pevná, tužší.

## Co najdete ve 100 g šunky

Obsah masa	94,6 %
Čisté svalové bílkoviny	18,1 %
Sůl	1,92 g
Tuk	2,71 g
Cena masa	31,60 Kč



## Vocilka Vepř. šunka pro malé i velké

1,3

Výrobce LE & CO – Ing. Jiří Lenc  
Koupeno Billa

Obsah masa 92 %  
Čisté sval. bílkoviny min. 16 %  
Cena za 100 g 32,90 Kč

**Složení:** vepřová kýta, voda, mořská sůl 1,7 %, konzervant: dusitan sodný; antioxidant: askorban sodný **Co zjistila laboratoř:** Pod privátní značkou Vocilka vyrábí společnost LE & CO pro obchodní řetězec Billa vepřovou šunku, která obsahuje nejvíce vepřového masa ze všech testovaných vzorků – 99,2 %. Také čistých svalových bílkovin je v ní nadstandardně. Přitom soli našla laboratoř ve 100 g podprůměrně, méně než 2 g. Navíc je to šunka, která má ze všech vzorků nejjednodušší složení a neobsahuje žádné stabilizátory. **Degustace:** Šunka nakrájená na menší kulaté plátky má správnou barvu, také na řezu vypadá tak, jak si ji představujeme: s viditelnou strukturou masa a svalů. Vůně i chuť je ovšem slabší až nakyslá, plátky v ústech tužší až gumovité.

## Co najdete ve 100 g šunky

Obsah masa	99,2 %
Čisté svalové bílkoviny	18,5 %
Sůl	1,92 g
Tuk	3,33 g
Cena masa	33,20 Kč



## LE &amp; CO Vepř. šunka pro děti nej. jakosti

1,4

Výrobce LE & CO – Ing. Jiří Lenc  
Koupeno Rohlík.cz

Obsah masa 92 %  
Čisté sval. bílkoviny min. 16 %  
Cena za 100 g 35,90 Kč

**Složení:** vepřová kýta, pitná voda, jedlá sůl, dextróza, stabilizátory: trifosforečnany – sodný a draselný, dusitan sodný; antioxidant: askorban sodný; kyselina L-askorbová **Co zjistila laboratoř:** Iniciativa Vím, co jím, která se snaží zlepšovat české stravovací návyky, považuje za „snesitelný“ obsah soli 2,2 g ve 100 gramech šunky. Dětská šunka nejvyšší jakosti firmy LE & CO překračuje tuto hranici jen velmi těsně. Obsahuje také víc masa i čistých svalových bílkovin, než by zákazník čekal – je zřejmé, že ji středoevropská továrna skutečně vyrábí z libové kýty. **Degustace:** Šunka s výraznějším mramorováním má přirozenou barvu i strukturu masa, na řezu jsou patrné jednotlivé svaly. I když je na skus trochu tužší, voní a chutná typicky po vepřovém mase.

## Co najdete ve 100 g šunky

Obsah masa	95,7 %
Čisté svalové bílkoviny	17,6 %
Sůl	2,28 g
Tuk	3,75 g
Cena masa	37,50 Kč



## Naše Miroslav Dětská medová šunka

1,4

Výrobce Steinhauser, s. r. o.  
Koupeno Rohlík.cz/Sklizeno

Obsah masa 95 %  
Čisté sval. bílkoviny min. 16 %  
Cena za 100 g 39,90 Kč

**Složení:** vepřové maso, pitná voda, dusitanová solící směs: jedlá sůl, konzervant: dusitan sodný; med 2 %, stabilizátory: trifosforečnany, difosforečnany; cukr, antioxidant: askorban sodný **Co zjistila laboratoř:** Medová šunka Naše Miroslav je vyrobena z kýty, jak to má být, přesto je na obalu uvedeno „jen“ vepřové maso. Vzorek má nejvyšší obsah tuku, 4,86 g/100 g, byť výrobce deklaruje 3,1 g – zjištěná hodnota tuku tak i při započtení přípustné odchylky od deklarace překračuje legislativou povolený limit. **Degustace:** Znatelně nasládlá po cukru a medu, chutná a příjemně voní šunka splňuje všechny senzorycké náležitosti – má také přirozenou barvu, na řezu je patrné mramorování masa a její konzistence je pružná a na skusu křehká.

## Co najdete ve 100 g šunky

Obsah masa	94,3 %
Čisté svalové bílkoviny	17,89 %
Sůl	2,15 g
Tuk	4,86 g
Cena masa	42,30 Kč



## LE &amp; CO Šunka pro děti výběrová

1,6

Výrobce LE & CO – Ing. Jiří Lenc  
Koupeno Rohlík.cz

Obsah masa 83 %  
Čisté sval. bílkoviny min. 13 %  
Cena za 100 g 35,90 Kč

**Složení:** vepřová kýta, pitná voda, jedlá sůl, dextróza, stabilizátor: trifosforečnany – sodný a draselný; želírující látka: karagenan; konzervant: dusitan sodný, antioxidant: kyselina L-askorbová **Co zjistila laboratoř:** Byť za stejnou cenu jako za šunku nejvyšší jakosti, v případě dětské výběrové si koupí zákazník uzeninu LE & CO s menším obsahem masa a čistých svalových bílkovin. Legislativním nárokům na výběrovou šunku ovšem vyhovuje vzorek bohatě, navíc má i nepatrně nižší obsah soli. **Degustace:** Vzorek má pěknou přirozenou barvu, na vzduchu ovšem brzy získá našedlý odstín. Jinak je to typická výběrová šunka – se správnou strukturou, i když s čtenějšími drobnými póry, typickou vůní i chutí, snad jen mírně slanější.

## Co najdete ve 100 g šunky

Obsah masa	85,6 %
Čisté svalové bílkoviny	16,1 %
Sůl	2,23 g
Tuk	3,63 g
Cena masa	37,50 Kč



## Prantl Školáček Šunka nej. jakosti

1,7

Výrobce Prantl Masný průmysl  
Koupeno Košík.cz

Obsah masa 91 %  
Čisté sval. bílkoviny min. 16 %  
Cena za 100 g 26,90 Kč

**Složení:** vepřová kýta, pitná voda, jedlá sůl, mořská sůl, stabilizátor: trifosforečnany, difosforečnany; regulátor kyselosti: citronany sodné; dextróza, antioxidant: erythorban sodný; konzervant: dusitan sodný **Co zjistila laboratoř:** Ze všech testovaných šunek byla ta od Prantlů nejslanější, jinak však laboratorními hodnotami nijak nevybočila z průměru. Masa a především čistých svalových bílkovin obsahuje dostatečné množství, aby obstála jako šunka nejvyšší jakosti, tuku je přesně tolik, kolik píše výrobce na obalu. **Degustace:** Také senzoryckými vlastnostmi je Prantlova šunka zcela standardní – na řezu má přirozenou barvu i strukturu, v níž jsou patrné svaly. Její vůně je méně výrazná, chuť lehce slanější a konzistence pružná, na skusu až gumovitá.

## Co najdete ve 100 g šunky

Obsah masa	90,8 %
Čisté svalové bílkoviny	17,4 %
Sůl	2,38 g
Tuk	1,95 g
Cena masa	29,60 Kč



## Kostecké uzeniny Kuř. šunka pro děti

1,4

Výrobce Kostecké uzeniny  
Koupeno HM Tesco

Obsah masa 92 %  
Čisté sval. bílkoviny min. 16 %  
Cena za 100 g 31,90 Kč

**Složení:** kuřecí prsní řízky, pitná voda, jedlá sůl, konzervant: dusitan sodný; dextróza, stabilizátory: difosforečnany, trifosforečnany; malto-dextrin, antioxidant: kyselina L-askorbová, extrakty koření **Co zjistila laboratoř:** Pokud někdo preferuje kuřecí šunku, tu z Kostecké si může dát bez obav. Obsahuje prakticky jen maso (přes 98 %), podíl čistých svalových bílkovin je také vysoký – bezmála 19 %. Tuku je velmi málo, soli ve srovnání s konkurencí průměrně, bez potíží ovšem splní přísná kritéria pro dětskou šunku. **Degustace:** Kostecká šunka má všechny výhody i nevýhody kuřecí šunky, je tudíž sušší, bledě růžová, jsou v ní drobné póry, trhliny i sem tam červené skvrny. Struktura masa je zachována, vůně a chuť je málo výrazná s kovovým nádechem.

## Co najdete ve 100 g šunky

Obsah masa	98,4 %
Čisté svalové bílkoviny	18,6 %
Sůl	2,12 g
Tuk	1,64 g
Cena masa	32,40 Kč



## Jakubova kuřecí šunka

1,4

Výrobce Uzeniny Příbram  
Koupeno Kaufland

Obsah masa 96 %  
Čisté sval. bílkoviny min. 16 %  
Cena za 100 g 36,90 Kč

**Složení:** kuřecí prsa, pitná voda, jedlá sůl, mořská sůl, směs vitaminů, stabilizátor: trifosforečnany; antioxidant: erythorban sodný; extrakty koření, kalcium, konzervant: dusitan sodný **Co zjistila laboratoř:** Jakubova kuřecí šunka má několik nesporných výhod: obsahuje nejméně soli, hodně masa i čistých svalových bílkovin a navíc ji výrobce obohacuje o vitaminy A, B1, B3, B5, B6, B12, C a E a vápník. Protože je vyrobena z bílého masa, najdete v ní také jen velmi málo tuku, tedy necelé 2 gramy. **Degustace:** Také příbramská šunka je sušší, jak to u kuřecích uzenin bývá, méně atraktivní je i její barva – světlá, mírně nažloutlá. Na řezu jsou patrné krom struktury masa i drobné póry, trhliny a ojedinele i červené tečky. Vůně je nevýrazná, chuť nakyslá a prázdná.

## Co najdete ve 100 g šunky

Obsah masa	99,3 %
Čisté svalové bílkoviny	18,3 %
Sůl	1,64 g
Tuk	1,9 g
Cena masa	37,20 Kč



## Prantl Školáček Krutí šunka pro děti

2,6

Výrobce Prantl Masný průmysl  
Koupeno Košík.cz

Obsah masa 83 %  
Čisté sval. bílkoviny min. 13 %  
Cena za 100 g 26,90 Kč

**Složení:** krutí prsa, pitná voda, jedlá sůl, mořská sůl, stabilizátor: trifosforečnany; cukr, zahušňovač: guma euchema, antioxidant: kys. L-askorbová; konzervant: dusitan sodný **Co zjistila laboratoř:** Obsahem svalových bílkovin vyhovuje vzorek třídě výběrových šunek, ale deklarovaný obsah masa v ní není. Výrobce slíbí je 83 %, laboratoř jí naměřila 72,6 %. „Vždy jsme se snažili produkovat výrobky splňující legislativní požadavky. V posledních letech se však u drůbeže častěji vyskytují myopatie, což může mít vliv na laboratorní výsledky,“ říká výrobní ředitel Ivo Prantl. **Degustace:** Plátky šunky jsou na řezu příjemně růžové a rýsuji se na nich jednotlivé svaly a struktura masa, povrch plátků je lepkavý, vůně a chuť mírně nakyslá, slanější a konzistence na skusu tužší, gumovitá.

## Co najdete ve 100 g šunky

Obsah masa	72,6 %
Čisté svalové bílkoviny	14,9 %
Sůl	2,36 g
Tuk	1,66 g
Cena masa	37,10 Kč



## Monique Ranou Dr. šunka bez dusitanů

X

Výrobce Notre Charcuterie,  
Koupeno Košík.cz/Delmart

Obsah masa neuváděno  
Čisté sval. bílkoviny neuváděno  
Cena za 120 g 55,90 Kč

**Složení:** kuřecí filet původem z Francie, sůl, dextróza, přírodní aroma, antioxidant: kyselina askorbová **Co zjistila laboratoř:** Nejprve dobrá zpráva – jako jediný neobsahuje žádné dusitan. A teď méně pozitivní sdělení, totiž že ve skutečnosti nejde o šunku, jak se píše na české etiketě a jak jí nabízí Košík.cz. Přitom francouzský originál nic takového ne tvrdí. Kuřecího masa však obsahuje tento „lančmít“, který je vyroben z mleté, odborně změně suroviny, opravdu hodně – 99,9 %, stejně jako čistých svalových bílkovin. **Degustace:** Plátky mírně nažloutlé barvy jsou měkké, homogenní, bez jakékoliv struktury masa, bez obvyklé vůně i chuti šunky. Ta spíše než šunce odpovídá vařenému kuřecímu masu z konzervy.

## Co najdete ve 100 g šunky

Obsah masa	99,9 %
Čisté svalové bílkoviny	18,4 %
Sůl	1,77 g
Tuk	1,66 g
Cena masa	46,60 Kč

## Delikatesu pro Hannibala zdokonalil uzenář Zvěřina

Na fasádách a zdech gotické chrámu Matky Boží v Praze najdete kdesi, vždyť byl kdysi označován za takzvanou lib pauperum neboli bibli chudáši. negramotní, mohli si tu paříž prostáči „počíst“ v bibli jako v porelu.

U nejkrásnějšího z portálů, brá Panny Marie, byste mezi náboženskými výjevy ovšem objevili i jed nečekaný motiv, totiž zavěšené prahy a šunku. Vážně, až sem, na sa přah boží existence pronikly výbytky uzenářského řemesla.

A pozor, podobný bizarní výjev ze života uzenářů najdete i mezi kolepou sochařskou výzdobou katedrály Notre-Dame v Remeši. Jenže ono se vlastně není čemu divit, když uvážíme, že to byli prapředci dnešních Francouzů – kelové, tedy Keltové, kteří prý vymysleli prostý trik, jak z obyčejné vepřika vyrobit delikatesu. A co budeme namlouvat, taková votřidní šunka je hotový boží dar. Některé prameny uvádějí, že první šunku Keltové nasolili dva týdny před začátkem letošního jara. Jiné jsou v odhadech skromnější a tvrdí, že se zrodila jen pár století před Kristem. Pravda bude asi přibližně zhruba někde mezi...

**Překročil Alpy, ochutnal šunku** Přece jen jistější zprávou z šunkogeneologie je, že keltskou techniku úpravy masa převzali Římané. Po historik Marcus Terentius Varro svém klíčovém spisku Rerum rusticarum libri čili v Knihačích o rolnictví skládá Galům za umění zpracovávat a konzervovat vepřové maso solí hlubokou poklonu.

Přitom to bylo opravdu jednoduché, jak dokazují dochované recepty: nejprve se vepřové kýty zgrubně prosolily, pak se vysoušely a zveně ještě potřely olejem. Jestli máte nějak odbojný pocit, že vám recept připomíná něco z předloňské dovolené v Itálii, napovímě: Parma. No historie parmské šunky je dlouhá, více než dvě tisíciletí.

Říká se, že mezi její fanoušky patřil i kartaginský vojevůdce Hannibal. Prý když vstoupil po vítězství s Římany na řece Tre v roce 217 př. n. l. do Parmy, rozhodl se mu obyvatelé podstoupit. Ze skrýší vytáhli nasolené vepřové, které si v sudech schovával na pak. Že Hannibal přešel se šunkou Alpy? Pcha, proti šunce to nebylo nic. O tom, jak slavnému strategovi chutnalo, nejvíc svědčí fakt, že drobná kulinární banalita tradice už třináct století.

**Sušená vs. počesku uzená** Zatímco Hannibal se nad touto laskominou olizoval až za přílibu, na dnešní odborníky na zdravou živu by z ní zřejmě šly mráčky. To se totiž odměňovala po talentech také i na naše prosolené chuť pohárky by jí bylo až příliš.

Navrch to bývala, a vlastně pořád je, šunka syrová, jen vysušená. Čláková tradice jí však velí udit, a to chutně, že prorazila i do světa gastronomie jako Prager Schinken či Prague Ham. Jak první internetová Wikipedie, první pravou šunku údajně vyrobil řezník a uzenář František Zvěřina v roce 1857. Býsice luxusní, přesto patřila na kdý vyrazil stůl bohatých měšťáckých v Praze, Karlových Varech i Drážďanech. V té době ovšem nikdo nemyslel na ochranu názvu ani receptury, a tak si uzenáři po celém světě nářstvi brzy její chuť přizpůsobovali vlastnímu vkusu. Bohužel... To v roce 2018 se podařilo recept tradiční pražskou šunku zapsat do unijní seznamu Zaručených tradičních specialit. – **Magdalena**