
Szynki

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2020 razy.

Szynki różnią się zasadniczo od siebie w zależności od kraju i klimatu, sposobu karmienia i wagi wieprzaka, wreszcie technologicznej obróbce. Na południu Europy toczy się specjalnie wieprzki do 200 nawet kilogramów, aby otrzymać potem duże kilkukilogramowe szynki. Na Węgrzech specjalnie karmi się wieprzki żołądkami, aby szynki miały lepszy smak. Polacy uprościli hodowlę do ogólnie przyjętych - europejskich i najbardziej ekonomicznych - norm, więc wystarczy tuczyć świnę do wagi 100-110 kg. Szynka hiszpańska jest bardziej słona, wyczuwany jest posmak saletry, włoska jest delikatniejsza. Jedna i druga musi być krojona cieniutko, jak pergamin, gdyż inaczej byłyby niesmaczne. Niemcy słyną z szynki westfalskiej. Półsurowa, znacznie ciemniejsza niż poprzedniczki, ale tak samo krojona. Węgierskie szynki są już inne, gdyż podobnie jak w Polsce; po uwędzeniu trzeba je ugotować. Są tylko znacznie ciemniejsze, bo nad Dunajem mocno się je soli i dłużej wędzi. Szynka czeska jest różowa, delikatna, cienko pokrojona, układa się w piękne płaty. Szynka litewska toczy się w miodzie, i piecze w piecu.