



## **Predstavitev zgodovinskih posebnosti prekmurske šunke**

*(Besedilo je povzeto iz specifikacije zaščite prekmurske šunke avtorice Romane Karas)*

Za kmetijsko pridelavo so imeli v Prekmurju že od nekdanj ugodne talne in podnebne razmere. Vse to je omogočalo dobre pogoje za proizvodnjo žit, ki so osnova za krmo prašičem, kot zelo močni panogi živinoreje. Tako so imeli ugodno izhodišče za njihovo rejo in s tem tudi izvor kakovostne surovine za izdelavo Prekmurske šunke. Želja vsake kmetije je bila, da bi s pomočjo doma pridelane hrane, ki je zajemala vse kmetijske pridelke (iz vrta in njive) vzredili prašiča in ga za domače potrebe tudi zaklali. Na kmetijah so redili od enega do največ treh prašičev. Ob skromni prehrani je reja prašičev trajala od 18 do 24 mesecev. Ob zakolu so bili prašiči težki od 160 do 220 kg, njihova sveža stegna pa od 12 do 22 kg.

Sveža stegna so solili (suho ali mokro-razsol soljenje) v lesenih izdolbenih koritih "čúnih" ali v lesenih kadeh iz desk. Proizvodnja šunk je bila sezonska (od novembra do marca). V zimskem času se je tako soljenje opravilo v povsem naravnih razmerah. V hudih zimah, ko je meso zaradi nizkih temperatur zmrznilo, se je postopek soljenja upočasnil in kosi mesa so bili slabše presoljeni. V milih zimah, ko so bile temperature višje, pa se je sol hitreje topila in tudi v tem primeru soljenje ni bilo popolno. V mrzlih zimah je bil razsol "pac" čistejši in bister, medtem, ko se je v milih zimah in na začetku pomladi ta zgostil in postal sluzast.

Nekoč se je šunke prekajevalo in sušilo v starih cimpranih hišah, narejenih iz lesa, blata in pokritih s slamnato streho. Tako so se dosledno spoštovale arhitekturne rešitve kmečkih domačij, ki so bile odraz naravnih klimatskih razmer. V črni kuhinji se je dim iz krušne peči pod velbom valil naravnost pod slamnato streho. Pot dima do mesa je bila dovolj dolga, da se je dim ohladil, zato lahko govorimo o hladnem dimljenju, ki je trajalo predpisan čas. Slamnate strehe so bile dober izolator, ki je varoval meso pred mrazom in poletno vročino. In na "pódu" pod slamnato streho je bilo sušenje mesa najbolj enakomerno.



Prekajevanje mesa se je pred približno tridesetimi leti preselilo na dvorišče v bolj ali manj improvizirane dimnice – samostojno zidane zgradbe na vrtu ali dvorišču. Sprva je dimnico uporabljalo več sosedov skupaj, pozneje pa je imela običajno vsaka kmetija svojo, le redkokje se je ohranila skupna raba. V slednjem primeru pa je vsak sam skrbel za drva, ki so morala biti še kako pazljivo izbrana. Na redkih kmetijah so sezidali dimnico na podstrešju "iži" ob dimniku. Redkokje pa danes najdemo še dimnice "vojilnice ali kadilnice" postavljene iz kolov, ki so jih zabili v zemljo in obdali z deskami. Pogosto so dimnice zložili iz štirih stranic ali štirih vrat. Prednosti teh dimnic so bile te, da je skozi špranje vedno vleklo, temperatura dima ni narasla, zato se meso ni sparilo, temperatura je bila pravšnja, kar so kmetje znali modro izkoristiti. V kmečkih dimnicah ni bilo mogoče uravnati pretoka zraka in s tem vplivati na višino temperature. Ko je ogenj zagorel in dobil moč "ico" se je temperatura zvišala tudi do 40° C in več. Rešitev je bilo kurišče zunaj dimnice z regulacijo pretoka zraka, kjer je bilo mogoče doseči želeno temperaturo.

V hudih zimah so kmetje šunke dlje časa hranili v dimnicah. Na začetku poletne vročine, ko se je na izdelku začela topiti maščoba, so šunke preselili s podstrešij v dimnice, kjer je bilo hladneje. Mraz in vročina sta tako neugodno vplivala na potek sušenja / zorenja. Ustno izročilo pravi, da mora šunka pozimi vsaj enkrat zmrzniti, da se posreči. Zimski mraz deluje kot naravni zamrzovalnik, zato so kmetje cenili ostre zime. V takih je zorenje skoraj mirovalo, šele z otoplitvijo se je proces začel. Sušenje / zorenje je trajalo nekaj mesecev, odvisno od velikosti stegen. K temu so nedvomno v veliki meri prispevali ugodni klimatski pogoji (temperatura in relativna vlaga zraka) v vseh fazah izdelave. Pred muhami in drugim mrčesom so šunke zavarovali z omarami ali "kíštami" iz mrež. Po sušenju so šunke običajno skladiščili v hladnejših prostorih – v kaščah, kamrah, na granárju ali v kleti. Znano je, da so zaradi zaščite, šunke zakopali v kište ali làde, v katerih je bilo žito. Nato so jih dali v vreče iz gostega blaga ali pa v papirnate vreče. Med zelo stare načine sodi tudi shranjevanje v mast. Le redki so ohranili tak način shranjevanja vse do danes.

Čas sušenja / zorenja v že omenjeni klimi odločilno vpliva na oblikovanje značilnega vonja in okusa ter rdeče rožnate barve zorjenega mesa. V vonju in okusu je bilo čutiti prijetno zaznavo dima, pri čemer pa sestavine dima niso v



nobenem primeru smeje prekrivati arome zorjenega mesa. Dovolj dolga doba zorenja se odraža tudi v jedilni kakovosti zorjene Prekmurske šunke. Tekstura šunke je nežna, gladka in se v ustih lahko razdeva in praktično v slini stopi.

Prekmurska šunka ima torej specifične lastnosti, po katerih se tako loči od ostalih mesnin. Te razlike so postale standardne in definirajo njene značilnosti. Skozi čas se je tako izoblikovala izkustvena tehnološka spretnost, ki je postala domačinom stalnica in s katero se le-ti radi ponašajo. V tehnologiji izdelave Prekmurske šunke se prav zaradi vsega tega skriva veliko mojstrskih in praktičnih znanj ter izkušenj, ki dajejo izdelku značilne senzorične lastnosti.

Tudi sodobna proizvodnja Prekmurske šunke v tehnološko urejenih objektih je uspela ohraniti senzorične lastnosti in jedilno kakovost, ki je povsem primerljiva z izdelki iz kmečke tehnologije. Ta primerjava je možna predvsem zaradi modernizacije delovnih postopkov, ne pa spremembe tehnologije, ki bi vplivala na drugačnost biokemičnih procesov zorenja mesa, zato v bistvu lahko govorimo o zaščiti tehnologije soljenja, sušenja in zorenja Prekmurske šunke na območju Prekmurja.