

Prase, které si vysloužilo sochu

Naši předkové se nešidili – i proto jedli přeštické prase

Za první republiky se z něj dělala vyhlášená pražská šunka. Pak mu hrozilo vymření, dnes se veze na módní vlně oslavující „opravdové jídlo“, ačkoli o existenci musí stále bojovat. **ŘEC JE O PŘEŠTICKÉM VEPŘI**, původní české odrůdě, jíž v rodném městečku kousek od Plzně dokonce vztyčili sochu.

DARINA KŘIVÁNKOVÁ

ZA TÝDEN bude vrcholit masopustní období tzv. tučným čtvrtkem, kdy by se měl člověk opravdu hodně nacpat – ideálně vepřovým masem, aby se dožil jara v plné síle. Zkuste si při té příležitosti udělat přeštické vepřové, ať víte, cím se krmili naši předkové před sto lety. Rozhodně se nešidili, jedli intuitivně smysluplně to, co u nás přirozeně rostlo a žilo. Třeba podsaditá prasata s převislyma ušima a charakteristickým černo-bílým, respektive černo-růžovým zbarvením.

KŘEHČÍ A ŠTAVNATĚJŠÍ

Přeštické prase se pyšní masem, jehož chut je nesrovnatelně intenzívnejší než běžně dostupného vepřového. Jeho maso je také křehčí a štavnatější. Může za to vnitrosvalový tuk, jenž je nositelem chuti, u přeštíků se vyvíjí i díky pomalejšímu růstu zvířete. Tady máme rovnou odpověď na to, proč nemají přeštické vepřové v každém řeznictví, když je tak dobré. Přeštík prostě roste pomalu, navíc je mnohem menší než tzv. hybridní prasata ve velkochovech a má na těle příliš mnoho sádla, což jeho masu sice přidává na chuti, ale ubírá na ekonomické atraktivitě.

Začátkem 50. let tedy bylo rozhodnuto, že do československých domácností bude putovat maso výhradně z bílého ušlechtilého prasete, které roste rychlostí blesku a nemá na těle ani gram tuku, jen spoustu svalů. Sportem si jistě takovou figuru nevypěstovalo. Ale abyhom útlak přeštíků nesvalovali jen na socialisticke soudruhy, smrákat se nad nimi začalo už ve čtyřicátných letech; za války se logicky hledělo spíš na množství masa než na jeho chut.

Přitom od druhé poloviny 19. století zhruba po sto let se v celých západních Čechách jedla právě a jen přeštická prasata, jejich sláva dorazila až do Prahy, vyhlášená pražská šunka by se vlastně měla jmenovat přeštická. Na její výrobu se využívali menší pašici do sedmdesátí kil váhy, ti větší to dokázali dotáhnout až



Slávu prasat černostrakatého plemene připomíná v Přešticích sousoší podle návrhu Jaroslava Podmola

na 350–400 kg. V encyklopedii se můžeme dočíst, že přeštické prase je „povahově skromné, otužile, odolné vůči chorobám i stresům“, prasnice jsou velmi plodné, navíc dobré a opatrné matky.

Výčet kladných povahových vlastností prasete sice může působit komicky, ve skutečnosti to však znamená, že takové zvíře je geneticky vybaveno k tomu, aby bylo přizpůsobivé, odolné vůči klimatickým stresům, parazitům a patogenům. Zdravé zvíře má pak i zdravé maso, to je jednoduchá selská matematika. Odolné přeštické prase vyšlechtili v západních Čechách v 19. století křížením českého hřebenáče s bavorským barvným prasetem, nějakým tím genem přispěli i pašici britských plemen Yorkshire, Cornwall či Sussex. Každopádně výsledek práce vynesl tamní šlechtitelům mezinárodní věhlas a jejich paškům sousoší z kameniny od Jaroslava Podmola.

LAHŮDKA Z EKOCHOVU

Na začátku 90. let byli přeštíci vepři uznáni jako genetický zdroj, hrozilo jim vyhnutí, počet plemenných kanců se počítal na pouhé desítky kusů. Dnes je ve všech chovech po republice sotva patnáct set vepřů a prasnic, což je s ohledem na to, že ročně spotřebujeme 40 kg vepřového na hlavu, zatraceně málo. Přeštíci stále zůstávají nákladnou a luxusní lahůdkou pěstovanou převážně v ekochovech, pro niž si jezdí šéfkuchaři z vyhlášených restaurací.

Na popularizaci přeštického vepřového se hodně podepsal řezník František Kšána mladší, jenž odhadl jeho potenciál a odebírá ho do podniků řetězce Ambiente, ale i pro běžné smrtelníky. Ještě před pár lety se přeštické vepřové vykupovalo kvůli vyššímu obsahu tuku za nižší

GLAZOVANÝ VEPŘOVÝ BŮČEK

RECEPT: Objednejte si tak kilo přeštického bůčku, stáhněte z něj kůži a obalte ho ve směsi cukru a soli (tak pět lžic od obojího bohatě postačí), zakryjte fólií a nechte v lednici odpočívat 18–24 hodin. Do pekáče nakrájejte na klínky tři cibule a dvě oloupaná jablka zbavená jádřinců, přidejte dvě lžice medu a na směs posaďte marinovaný bůček. Pečte hodinu na 200°, poté snižte teplotu na 120° a dopékajte asi hodinu a půl. Maso nejdříve pustí hodně tuku, poté se bude pomaleji propékat. Pokud by se směs jablek a cibule připalovala, lehce ji podlije vodou. Maso nechte vychladnout, krájejte na tenké plátky a v troubě pod grilem opékajte dokřupava. Podávejte s omáčkou z rozmixovaných pečených jablek a cibule a všechni vás budou milovat.

ceny, dnes, kdy už spotřebitel pochopil jeho kvalitu, je cena přeštického vepřového naopak asi o třetinu vyšší než u toho běžného. Jsou to velmi smysluplně investované peníze: člověk si koupí kvalitní maso a zároveň podporuje chov domácích plemen.



Autorka je novinářka a kulinářka, píše o filmu a jídle