

Kumpiak podlaski - szynka wieprzowa solona i suszona na wolnym powietrzu (Jan Ancypo)

Kumpiak podlaski- szynka wieprzowa solona i suszona na wolnym powietrzu. Jest to produkt bardzo smaczny i trwały. Najlepiej smakuje w postaci cienkich wiórów z czarnym wiejskim chlebem, który podkreśla i uwalnia bukiet smaków i zapachów. Oryginalny smak i zapach zawdzięcza naturalnemu procesowi dojrzewania oraz wysokiej jakości surowca pochodzącego ze sztuk żywionych tradycyjnie.

Od wieków wytwarzana w/g zachowanych receptur, naturalnymi metodami bez wędzenia. Szynka natarta jest czosnkiem, owocami jałowca, ziołami, pieprzem i umieszczona w drewnianej beczce lub skrzyni z solą. Po wysoleniu jest zawieszana do suszenia. Tam w sąsiedztwie aromatycznych ziół następuje dojrzewanie mięsa, trwa to od sześciu miesięcy do roku. W tym czasie kumpiak przesycha, dojrzewa nabierając znakomitego aromatu i smaku.

