Jan Ancypo – Kumpiak podlaski

Nazwa zgłoszenia: Kupmiak podlaskiProducent/Wykonawca: Jan Ancypo

Opis zgłoszenia: Szynka wieprzowa natarta czosnkiem, owocami jałowca, ziołami i pieprzem jest wkładana do drewnianej beczki lub skrzyni z solą. Okres nasalania trwa ponad 2 tygodnie. Po wysoleniu obmywa się z nadmiaru soli i zawieszana do suszenia. Tam w sąsiedztwie aromatycznych ziół zawieszonych na przemian z szynkami następuje dojrzewanie mięsa, trwa to co najmniej przez 6 miesięcy. W tym czasie kumpiak twardnieje, nabiera znakomitego aromatu i smaku. Może być tu przechowywany przez cały okres aż do całkowitego spożycia, najczęściej w formie wiórów, ciętych ostrym nożem z wiszącego kawałka.
Jest to produkt bardzo smaczny i trwały. Najlepiej smakuje z czarnym wiejskim chlebem, który podkreśla i uwalnia bukiet smaków i zapachów powstałych podczas długotrwałego dojrzewania. Oryginalny smak i trwałość uzyskuje się wyłącznie z wieprzowiny najwyższej jakości pochodzącej z dojrzałych sztuk hodowanych tradycyjnymi metodami na miękkiej ściółce.

