Když se řekne talián



Jak vznikl název talián?

Koncem 19. století se usadil v Praze **uzenář jménem Uggé**. **Říkalo se, že je Talián.** V Rybné ulici na Starém Městě **začal vyrábět jakýsi nový druh zvláštně kořeněného zboží plněného do hovězích kroužkových střev**. Zboží nebylo uzené, nýbrž pouze vařené a začalo se mu podle jeho autora přezdívat talián. **Způsob výroby a zejména kořenění byl velmi tajen, ale výroba však nebyla chráněna patentem a tak brzy začali pražští uzenáři vyrábět taliány také.**

Prapůvodní výroba

Klasické taliány byly vyráběny z mladého hovězího masa. Velká péče byla věnována odstranění úlomků kostí, šlach, povázek a tučných částí. **Čerstvé maso se utočilo, osolilo, okořenilo** a za mírného zakropení vymíchalo. Do vymíchaného hovězího masa se přidávalo až 50% vepřového krčního sádla. Bezprostředně poté bylo **dobře promíchané dílo plněno do hovězích kroužkových střev – vázáno jako uzenky**, avšak 9 až 12 dkg těžké. Zavěšené taliány se nechávaly do druhého dne odkapat a zpravidla se ukládaly asi do láku nakřehnout. **Za dva dny po výrobě se taliány vařily.** Po krátkém varu se nechávaly v lázni jen "dotáhnout". Dále se odstranil motouz a taliány se jeden od druhého oddělily (při ohřívání se voda nesmí vařit, protože střevo by se mohlo sloupnout). **Dílo se solilo a kořenilo pepřem, zázvorem, kardamomem a česnekem.** Taliány byly u jednotlivých uzenářů často různě upraveny. V některých případech byly vyráběny z telecího masa za přidání vaječných bílků a většího množství vody. Mohly být též plněny do vepřových střev. Vedle uvedeného kořenění přidávali někteří výrobci též tymián, případně citrónovou kůru.

Máme je tu zase

Taliány zažívají svůj návrat a můžeme říct, že opět patří mezi základní sortiment masných výrobků. Vzhledem pak k jejich vysoké nutriční hodnotě a výjimečné chuti a vůni by se tk mohli objevovat na našich stolech stále častěji. **Chuťovému výrazu taliánu nadále dominují aromata tymiánu a koriandru, ačkoliv celková směs koření zůstává i dnes tajemstvím řezníka, který tuto specialitu připravuje.**

Zdroj: Český svaz zpracovatelů masa