



Svinjetina.

Svinjska mast – zabel.

Taljenjem ili topljenjem sala svinja dobiva se svinjska mast. Salo se dijeli na tri djela: 1. vanjski sloj, slanina (špek), 2. trbušno salo, 3. salo oko crijeva. Svaka vrsta sala se topi zasebno. Špek ima više vezivnog tkiva i zato se mora sitnije izrezati ili još bolje samljati u stroju za mljevenje mesa. Na taj se način bolje iskoristi, dobije se više masti, a manje cvirki (čvaraka). Ako želimo više cvirki onda špek narežemo na deblje kocke. Trbušno salo je mnogo nježnije, ima manje vezivnog tkiva, a mast je finija. Zato se salo nareže na veće komade Crijevno salo najčešće se upotrebljava za ćurke (krvavice) ili jetrene kobasice. Ono ne sadrži toliko masti kao trbušno salo, a ponekad poprimi i miris crijeva. Moramo ga vrlo pažljivo očistiti i oprati, posebno topiti i pospremiti mast. Kada je koža skinuta i špek (salo) izrezan, stavlja se u posudu. Na pet kg špeka doda se 1 dcl mlijeka ili vode. Peče se na slaboj vatri uz s povremeno miješanje da ne zagori. Kad se već slanina topi, varu treba pojačati, a kada čvarci počnu žutjeti, vatru treba smanjiti. Kod topljenja špeka treba neprestano miješati da se čvarci jednoliko speku. Kad su čvarci požutjeli, treba posudu maknuti s vatre i mast ocijediti te staviti na hladno mjesto, a posudu pokriti. Kad se mast vadi za dnevnu upotrebu ne smiju se ostaviti velike rupe, mast jer najbolje vaditi struganjem, je bi se cijela zaliha mogla pokvariti.