



Svinjsko meso u rasolu.

1. način.

Kad se zaklana svinja rastavi, raskomada, meso se stavi na hladno mjesto i pusti da se hladi jedan dan. Onda se šunka i plečka dobro nasoli. Sol mora biti čista i suha. Sol se tako dugo tare u meso dok se meso počne soliti. Znojenje mesa dobije se zasićenošću soli. Isto se napravi i s ostalim dijelovima mesa. Zatim se stavi u prikladnu posudu (drvena kaca) gdje će se rasoliti. Najprije se stave veći komadi, pa manji dok se ne potroši sve meso. Posuda u kojoj se meso rasoli mora biti pokrivena čistom krpom. Tako pospremljeno meso stoji dva dana. Od trećeg dana pa nadalje meso se mora u rasolu svakodnevno okretati, gornji komadi stave se dolje, a donji gore. Meso treba preokretati. Meso ostaje u rasolu 21 dan. Ako meso popije vlastiti rasol, onda se skuha slana voda, ohladi se i kod narednog okretanja dolije se slana voda da bi se svaki komad mogao dobro okupati, a polovica mesa da stoji u rasolu. To je takozvani suhi rasol kojim se pretežno služe u gornjem dijelu Međimurja. Nakon tri tjedna meso se opere (nekad se samo obrisalo suhom krpom) i ostavi jedan dan na hladnom zračnom mjestu, a zatim se stavi na dim. Dimi se pet do sedam dana. Nakon dimljenja stavi se sušiti na propuh. Suši se oko tri tjedna. Kobasice se ranije sprema na suho i zračno mjesto. Osušeno meso se opere u toploj vodi i stavi da malo prokuha. Nakon toga se osuši i stavi u tepsiju te se malo isprži. Potom se ohladi i sutradan se stavlja u tiblicu na način da se na dno stavi red slanina (kosane masti) pa jedan red mesa i kobasica, dobro se potisne da ne bi između mesa i slanina ostao zrak i praznina, gdje bi se ubrzo počela stvarati plijesan. Na taj način treba poslagati sve meso u tiblicu. Nakon tri tjedna meso u tiblici dozrije i može se konzumirati.