



Zgornjesavinjski želodec – vrhunska suhomesnata specialiteta



Zgornjesavinjski želodec - užitek pravega okusa že stoletja.

Zgornjesavinjski želodec je sušena domača mesnina, ki jo že več stoletij izdelujejo na območju Zgornje Savinjske doline.

Način izdelave je tradicionalen. Sveže svinjsko meso od gnjati in pleč zmeljejo in premešajo z na kocke narezano trdo slanino. Nadev začinijo z morskó soljo, poprom in česnovo vodo.

Dobro premešana masa se polni v svinjske mehurje, izdelek se zašije, odcedi in stisne za nekaj dni, nato

pa se v leseni sušilnici postopno suši, kar traja 4-5 mesecev.

Dobro osušen se nareže na tanke rezine in ponudi kot narezek ali predjed. Domačini ga uživajo skupaj s črnim domačim kruhom in jabolčnikom.



The Upper Savinja Valley želodec – top-level dried meat speciality

Zgornjesavinjski želodec is a local dried meat product and has been produced in the Upper Savinja Valley for hundreds of years.

The želodec is nowadays still produced in a traditional manner. For the stuffing, fresh pork ham and shoulder meat are ground and mixed with cubes of bacon. The stuffing is spiced with sea salt, pepper and garlic water.

The stuffing should be well mixed and filled into a pig's bladder, which is then sewed up and skewered, strained and pressed for a few days. Then it is left to gradually dry for 4-5 months.

When dried well, the želodec is served cut into thin slices as an appetizer.

The locals like to have it with some homemade black bread and apple wine.



Das Obere Savinja Tal Želodec – Trockenfleisch Spitzenspezialität

Zgornjesavinjski Želodec ist lokale Trockenfleisch-Spitzenspezialität, die seit hundert Jahre in Obere Savinja-Tal erzeugt wird.

Die Art der Produktion ist traditionell. Schlachtfisches Schweinefleisch von Schinken und Schulter wird mit Fleischwolf zerkleinert und mit Würfelspeck vermischt. Die Fleischfüllung wird mit Meersalz, Pfeffer und Knoblauch-Wasser gewürzt.

Gut vermischte Füllung wird in die Schweineblasen gefüllt, vernäht, abgetropft und für einige Tage gepresst, dann wird in

einer Holz-Trockenkammer allmählich getrocknet, was 4-5 Monate dauert.

Gut getrocknet wird Želodec in dünne Schnitten geschnitten und als Aufschnitt oder Vorspeise angeboten. Die Einheimische kosten ihn mit hausgebackenem Schwarzbrot und Apfelwein aus.



CERTIFIKAT

Združenje izdelovalcev
zgornjesavinjskega želodca
Rečica ob Savinji

www.zgornjesavinjski-zelodci.si