

Eden vodilnih strokovnjakov za mesnine, dr. Stanislav Renčelj je v svoji knjigi ŽELODEC IN JEDI ZGORNJE SAVINJSKE DOLINE (2007) med drugim zapisal:

»Starejši izdelovalci želodcev trdijo, da ima izdelava želodcev sigurno več kot 100-letno tradicijo. Izdelovali so ga že, odkar pomnijo njihove prababice. Pomenil jim je poleg kruha drugo največjo hišno dobroto. Pripravi želodca so namenjali posebno pozornost. Na mizah se je znašel le ob največjih praznikih in slavnostnih priložnostih. Bil je glavni sestavni del velikonočnega blagoslova (žegna), priboljšek za pogostitev zaželenih gostov ali pa dragoceno darilo najboljšim prijateljem.

Meso je pokvarljivo, zato so ga naši predniki morali konzervirati, mu podaljšati obstojnost in si s tem ustvariti zalogo. To so počeli s postopki sušenja, dimljenja in soljenja. Sušenje mesa z naravnim kroženjem zraka, so razvili v predalpskih in alpskih predelih kamor sodi tudi Zgornja Savinjska dolina. Na redkih kmetijah (predvsem na Solčavskem), so želodec pred sušenjem zelo rahlo dimili. Po končanem sušenju in zorenju so želodce hranili zavite v časopisni papir v kletah s primerno klimo ali zložene v skrinje med žito ali čisti bukov pepel, v poletnem času, ko se ne kuri pa so jih hranili tudi v peči.



*Dozorele želodce so imeli shranjene v skrinjah med žitom*

V novejšem času je želodec že kar pogosta »krepka« malica domačinom ob težkem delu, še bolj pa vabljiv in slasten prigrizek turističnim obiskovalcem naših krajev.«