

## Buđola - suha vratina

Prije nego počnemo sa pacanjem odnosno dimljenjem i sušenjem buđole dajmo si truda i nabavimo kvalitetno meso.

Buđola je sušeni vrat odnosno sušena vratina od svinje.

Kod kupovine mesa za sušenje, u ovom slučaju svinjeske vratine, obratite pažnju da je vratina dobro prošarana masnoćom, da je komad koji kupujete težine 3-4kg, da je ravnomjerno izrezan (da ne vise ficleki na sve strane) te posebno obratite pažnju na boju. Svjetlije meso, roskasto je od mladih životinja, tamno crveno od starih svinja. Nama je potrebna zlatna sredina znači svinje stare između 2-3 godine. Meso mladih svinja još nije razvilo kvalitetnu mišićnu masu, pre stare su opet žilave. Ovo ne vrijedi za svinje koje žive na slobodnom, to su ujedno i najbolje svinje jer rastu sporije, ali meso zbog puno kretanja ima dobar omjer masnoće i suhog tkiva.

Ne moram spominjati da je najbolje ako ste u mogućnosti kupiti meso od poznatog mesara kod kojeg ste se uvjerali u kvalitetu.

Ako ste pak ovisni o kupovini vakumiranog mesa u trgovačkim centrima, tu je kupovina vratine za sušenje prava lutrija. Jedino šta može odlučiti je ono šta možete vidjeti kroz pakiranje i osjetiti na opip.

Gledajte da u pakiranju ima što manje vode (višak vode znači ili je meso bilo smržavano ili potječe iz brzog tova = jako mlada životinja), da je meso po opipu čvrsto i da je prošarano masnoćom (pazite da nema iznimno tvrdih mjesta), kupujte u trgovačkim centrima koji prodaju na veliko, jer je tamo obrtaj mesa veći i samim time je manja mogućnost da kupite staro, odnosno smržnuto pa otopljeno meso.



**Priprema i pacanje rolane svinjske vratine, rolane buđole za pacanje**



Buđole možete za sušenje pripremati rolanjem ili u komadu.

Rolane buđole dobijamo tako da prethodno komad vratine izrežemo na tzv. butterfly odnosno leptir način.

Vratinu za rolanje izrežite kao na slikama; buđolu zarezamo po 1/3 i 2/3 uzdužno i rastvorimo. Rez ide uzdužno i ne do kraja u dubinu nego da ostane 3-5cm debljine. Ako je potrebno (debeli komad) opet napravite uzdužne rezove da na kraju dobijete plahtu debljine 3-5cm.

U rolanu vratinu možete dodati više začina. Po meni se trud ne isplati, probajte.

Pacanje rolnih buđola traje u pravilu duplo kraće od onih koje pacamo u komadu. Razlog je taj da je meso tanje. Znači ukupno dva tjedna pacanja (1 dan suhi pac i onda ostatak mokri ili 14 dana suhi pac). Mokro napacanu vratinu za rolanje samo isperite vodom, a onu iz suhog paca ostavite u vodi 24 sata. Ne zaboravite dva puta promijeniti vodu.

Vratinu za rolanje ocijedite te stavite između dvije krpe pa zarolajte, tako da krpa bude uvijek u doticaju sa mesom. Neka tako odstoje 24 sata.

Rastvorite buđole na krpu te ih prvo sa gornje strane namažite sa zdrobljenim češnjakom. Ostavite tako stajati 3-4 sata te potom češnjak skroz odstranite. To napravite stvarno pedantno jer komadići koji ostanu mogu totalno pokvariti sušenu rolanu buđolu.

Potom lagano posipajte sa slatkom crvenom paprikom i crnim mljevenim paparom. Na jednu budulu od 3 kile je dosta 1/2 MŽ slatke paprike i 1/2 MŽ papra. Rukom umasirajte začine u vratinu. Rolanje vratine uspeva samo ako je meso skroz suho i pomalo ljepljivo. Počnite rolati tako da jednom rukom stižete u rolu a drugom u kontra smjeru vućete krpu na kojoj ona leži. Tako postizete da je meso u rolanju uvijek napeto. Nemojte vući za meso jer može puknuti. Neki valjaju tako zarolanu budolu u grubo tucani papar, ja ne vidim smisla. Možda se to radilo da se odbiju muhe. Na zarolanu budolu navucite mrežicu.



WWW.L

## Pacanje i priprema cjelih budola za sušenje

Vratinu za budole koje će te pacati i potom sušiti u komadu moramo samo dovesti u formu. Znači odrezati sve šta visi i strši. Također odrezati tako da vratina bude sa svih strana iste debljine, pri tome se može dogoditi da

morate odrezati i 30%, zato obratite pažnju kod kupovine da su komadi što pravilniji.

Svinjsku vratinu pacamo na dva načina; suhim ili mokrim pacom. Najbolje mi se pokazala kombinacija.

Kombinacija suhog i mokrog paca, prvo 1 (vratina za rolanje)- 2 tjedna (vratina u komadu) u suhi pac, a potom 2-3 tjedna u mokri pac.



Suhi pac za buđolu; ja koristim morsku sol (nije toliko slana kao kamena) zajedno sa paprom u zrnu i zdrobljenim klekovim bobicama (brinje) i lovorovim listom promješama sa soli.

Na 4 buđole po cca. 3 kile potrebno je 10 grubo smrvljenih sušenih lovorovih listova, 1 VŽ zdrobljenih klekovih boba (brinje) i 1 VŽ papra u zrnu. Sol je teško izmjeriti, ali stavite je toliko u posudu za soljenje da pokrije dno 2 cm. U to omješajte lovor, klekove bobe i papar. U to dobro uvaljajte vratinu, dobro je natiskajte solju i začinima. Otresite da buđoli ne ostane prst soli i začina.

Potom stavite buđole u plastičnu vrećicu (najbolje je vrećice spojiti) i stavite na hladno (od 2 do max. 7 stupnjeva, hladnjak). Nemate li vrećice uzmite recimo kantu od boje i u nju gusto, sa što manje rupa poslažite buđole. Ako na vrhu ostane mjesta pokrijte najlonom.

Ostatak soli ocijedite i dobro zatvorite, iskoristit ćemo je za mokri pac.

Ovako ih ostavite ovisno o debljini 3-4 tjedna.

Ako ostajete pri suhom pacu vratinu svakih par dana preokrenite vrećice ili ako radite u kanti vratinu presložite nakon 3-4 dana.

Nakon par sati vidjet ćemo kakvo meso smo kupili. Kod lošeg mesa već nakon par minuta nakon soljenja izađe puno vode. Čim manje vode izađe i čim duže treba da ta voda izađe, znak je da je meso kvalitetnije.

Tekućina koja je izašla se u pravilu nakon par dana ponovno povuće u meso, to je dobro jer se na taj način transportira sol u meso.

Tekućina kod suhog pacanja mesa može biti od crvene pa kasnije blago smeđkasta. Miris ne smije biti neugodan niti po truleži, ali nije naravno ni kao kod svježeg mesa..



Nakon 3-4 tjedna izvadite buđole iz mokrog paca te ih operite. Buđole ne smiju smrditi, meso bude tamnije crvene boje. Potom stavite buđole u hladnu vodu 24 sata, svakih 8 sati promjenite vodu. Na taj način izade suvišna sol.

Nakon vodene kupke buđole postanu bljedunjave, to je ok. Ocijedite ih i dobro stisnute zamotajte u krpe da se osuše.

U krpama, na hladnom, ostavite 24-36 sati da se osuši. Po potrebi promjenite krpe.

Buđola mora biti na kraju suha bez vidljivih mokrih tragova i pomalo ljepljiva na površini.

### **Mokri pac cijele buđole;**

Cijele buđole prvo nasolite u suhom pacu te ih držite u njemu 48 sati.

Nakon 48 sati izvadite cijele buđole iz suhog paca (salamuru iz suhog paca bacite).

Ovisno o veličini posude u kojoj ćete mokro pacati buđole i količini vratine, pripremite mokri pac.

U posudi sa poklopcem prvo pripremite salamuru od začina, soli jabučnog octa i vode. Neka se sol rastopi i tek tada položite buđole u mokri pac.

Buđole ostavite u salamuri daljnja 3-4 tjedna. Svakih par dana dobro sve supa promješajte.

Nakon šta ste buđolu izvadili iz mokrog paca, samo je isperite pod mlazom hladne vode, pustite da se ocijedi te je zamotajte u krpe, na 24 max.36 sati, da se na hladnom dobro osuši.

Kao i vratina iz suhog paca, buđola iz mokrog paca mora biti na kraju suha bez vidljivih mokrih tragova i pomalo ljepljiva na površini.



Tako prosušenu buđolu još dok je u krpi provaljajte da bi postala što oblija.

Izvadite je iz krpe i ako još gdje šta viri obrežite. Površina mora biti što jednoličnija, jer se u utorima rado razvija pljesan.

## **Dimljenje i sušenje buđole**



Na budulu navucite mrežicu ili ako je nemate žensku najlon čarapu. Mrežicu možete navući najlakše ako si napravite ovakvu spravicu.

Svakako na budole objesite etiketu na kojoj ste napisali datum kada ste je stavili na sušenje, jer ako radite u više tura, izgubi se pojam o duljini sušenja.

Općenito o dimljenju sam opisao u ovom članku. Kod budola se nema šta posebno dodati. Ja dimim 3-4 max 5 dimova po 12 sati u roku od 14 dana. Prva dva dima idu u prvih 48 sati (12 dima / 24 sata pauze) 3 dim ide na 5 dan.

Tada stavljam budole 3-4 dana da se malo prozrače. Prema tome da li se na površini osjeća vlaga ili je sve suho te da li ima ljevu buju meda odlučujem o 4 i 5 dimu.

Samo kad je vlažno na površini dimim ponovno. Prema boji je jako teško odlučiti, budući da je meso tamno, ne vidi se da li je dovoljno podimljeno. Budole iz mokrog paca po iskustvu trebaju taj 4 a ponekad i 5 dim.

Na slici se vidi kako izgleda dovoljno podimljena budola. Budole sušim ovisno o temperaturi i vlazi u zraku, te samoj veličini cca. 75-90 dana ili dok na dodir ne postanu tvrde.

Razlike u načinu sušenju budola iz mokrog ili suhog paca nema.



**[Savijet]** Tvrdoću isprobavajte uvijek tek nakon šta ste budolu ostavili par sati na sobnoj temperaturi.

Na hladnom budola bude tvrda, premda u stvari to nije!

Tek to naknadno zrenje čini budolu ukusnom i daje joj posebno lijepu crvenu boju.

Rolane budole su uvijek iznenađenje. Ako se naglo posuše ili se ne zarolaju dobro rado se pokvare.

Okusom meni nisu toliko bolje da bi se cjeli posao oko njih isplatio.

Naravno vi svakako prvo isprobajte da bi uvidjeli razliku.

Ja nikad ne sušim budole i šunke do kraja. Vakumiram ih i u vakum vrećici na hladnom ih ostavim 6 mjeseci.

Ljeva slika je budola nakon 3 mjeseca na zraku, a desna slika je budola iz iste ture koju sam potom još 6

mjeseci vakumirao. Pogledajte razliku u boji! Nakon 90 dana ima boju sirovog mesa, a nakon 180 dana već ljevu crvenkastu boju zrelog mesa. [/Savijet]



[www.moja-kuhinja.com](http://www.moja-kuhinja.com)