

Sušena slanina | sušeni špek

Sušeni, špek, slanina, panceta

Za sušenje je najbolji [špek](#) svinja starih oko 2 godine. Pre mlade svinje nemaju još razvijeno tkivo i takav se **špek** pri sušenju obično presuši i postane žilav. **Slanina** od pre starih svinja je pre tvrd i kako god ga **pacali** i **sušili** na kraju, po mom ukusu, ispadne tvrd.



[Za sušenje](#) birajte ravnomjerno prošarane (masno i suho) **table špeka**. Na godinama režem table na manje komade gledajući da su slične debljine. Također tako ne moram **špek pre dugo sušiti** i manji komadi se brže pojedaju pa načeta **slanina** ne stoji pre dugo. Ja nažalost table **sviježe slanine, špeka** kupujem isključivo u trgovačkim centrima. Sa [mesom domaćih svinja](#) postupak je u svemu isti samo vremena (pacanje i sušenje) povećajte za cca.25%.

Špek, slanina ili panceta

Panceta je naziv za **sušeni špek** u krajevima uz more. Da li je to jedina razlika? *Po mojem opažanju dalmatinska panceta je tanja i mesnatija od zagorskog ili slavonskog špeka. Panceta se manje ili uopće ne dimi nego se suši na buri. Nisam također nikad čuo da se panceta paca u mokrom pacu nego se uvijek suho paca.* Možda su svinje zbog više temperature u Dalmaciji manje masne od onih sa kontinenta. Ako imate mogućnost isprobajte obje vrste.

Priprema špeka za pacanje

Ako kupujete već gotovo izrezane **table špeka** na njima nema rebara. Obratite da na takvim tablama nema ficleka koji vise. Vađenjem pojedinačnih kosti ostane meso između njih i to meso strši pa kod **sušenja** hoće baš na tim mjestima uhvatiti pljesan.

Ako su rebra ipak na **špeku** morate ih odvojiti.

Stari mesari su odvajali svaku rebrenu kost posebno, špagom (pandlali).

Ja odvojim rebra u komadu od špeka. Tako dobijem ravnomjernu površinu, a dobijem još i rebra koja posebno usolim i sušim.

Pozitivna stvar kod skidanja rebara u komadu je da se sa rebrima skine i većina hrskavica te poslje kod sušenog špeka nemorate brinuti da će netko na njima slomiti zub.

Od jedne **table špeka** izrežem 3-4 komada jednake debljine. 1 komad popreko u gornjoj polovici ili kao je tabla duža trećini table, te ostatak po

duljini.

Tabla špeka je obično na jednoj strani tanja, a na drugoj deblja. Znači ako **sušite takvu tablu slanine** u komadu jedna će strana (mesnatija) biti prije suha od one deblje (masnije). Znači krajnji rezultat je neravnomjerno **osušena tabla špeka**.



Suhi pac ili mokri pac

Godinama **solim špek** u [mokrom i suhom pacu](#).

Moje opažanje je da je *za deblje komade špeka bolji suhi pac, a za tanje komade slanine mokri pac.*

Okusom je špek iz mokrog paca aromatičniji (zbog više različitih začina u pacu), te pri jednakom sušenju mekši od onoga iz suhog paca.

Špek iz suhog paca je tvrdi od špeka iz mokrog paca. Tvrdi ne znači žilav.

Slaninu za suhi pac prvo dobro natrljajte soli i [začinima](#) kao šta je opisano u [receptu za suhi pac](#).

Ostavite je ovisno o debljini 3-4 tjedna u soli, povremeno je okrećući.

Špek za mokri pac prvo nasolite grubom morskom soli te ostavite pokriveno dva dana na hladnom.

Nakon 48 sati je špek spreman za mokri pac kojeg ste spremili po ovom receptu.

Špek u mokrom pacu držim daljnjih 14-21 dan.

Slaninu u [mokrom pacu](#) svakih par dana preokrenite, a samu **salamuru** promješajte.

Slanina u pacu se ne smije smrznuti (zbog soli i octa trpi vanjske temperature do minus 5 stupnjeva) niti biti izložen temperaturama iznad 7-8 stupnjeva.

Tekućina od mokrog paca ne smije smrditi po truleži.

Nakon pacanja špek iz suhog paca ostavite namakati u hladnoj vodi 24 sata. Svakih osam sati promjenite vodu kako bi izišla suvišna sol.

Špek iz mokrog paca samo ostružite od zaljepljenih začina.



Obje vrste napaconog špeka zamotajte u krpe i lagano pritisnite. Ostavite na hladnom daljnjih 24 sata da se slanina iscijedi. Ako je potrebno promijenite krpe.

Dimljenje i sušenje špeka, slanine pancete

Prije samog [sušenja table špeka](#) ostavite na zraku 12-24 sata da se do kraja prosuše.

Špek dimim prvo dva puta po 12 sati sa pauzom od 24 sata između prvih dva dima.

Nakon drugog dima pauza 48 sati pa onda opet 12 sati dima. Potom pauza 3 dana. Tada po boji odlučujem o 4. i 5.

dimu. Dobro podimljena slanina ima kožu boju meda. Slanina iz mokrog paca treba skoro uvijek 5 dimova.

U **pauzama između dimljenja** slaninu unosim u sušaru ili ako vani nije ispod nule ostavim u [pušnici](#) na kojoj otvorim vrata i napravim dobru cirkulaciju zraka (klapa u dimnjaku i na donjim vratima u krajnjem otvorenom položaju). **Slaninu sušim, u ovisnosti o debljini i o tome da li je iz mokrog ili suhog paca, 30-45 dana.**

U toplim godinama sa puno vlage (preko 80%) špeku treba više, dok u hladnijim godinama je tanji špek suh za manje od 30 dana.

Dužina sušenja slanine ovisi i o vlastitom ukusu. Ja



moja-kuhinja.com©

volim da je suhi špek "življi" znači da nije suh 100% jer ja *špek nakon sušenja vakumiram i ostavim da u vakumu zrije min. 3 mjeseca*. Najbolji je početkom sljedeće sezone.

Primjetit će te da svježje odrezani sušeni špek ima lijepu crvenu boju koja se zbog oksidacije kroz par dana promjeni u smeđkastu. Nakon dužeg stajanja (par tjedana) odrezana tabla po meni počne gubiti okus, još jedan dokaz da je bolje prije pacanja špek narezati na manje komade.

Sušeni špek se jako dobro čuva i zamrznut. Čak ću reći da mu to i poboljšava okus. Možda je to samo zato jer odmrznuti špek jedemo obično kada svježeg već dugo nema.



moja-kuhinja.com©



moja-kuhinja.com©

WWW.