

Tradicionalna  
**sevniška salama**  
Tradicija od leta 1962

GRAJSKE  
MESNINE  
Kmečka zadruga Sevnica z.o.o. - Saliska 200

Zgodba o sevniški salami sega v leto 1962. Ni naključje, da je to tudi leto prve salamijade na Slovenskem. Od takrat je minilo več kot pet desetletij in ponosni smo, da vam lahko predstavimo sevniško salamo – tradicionalni suhomesnati izdelek naše pokrajine, ki je nastal pod skrbnimi rokami mojstrov Grajskih mesnin, po receptu Društva salamarjev Sevnica. Najbolje jo pospremi cviček, pa tudi frankinja iz naših krajev se ji lepo poda. Dovolite, da vas njen okus prevzame.

Vaše Grajske mesnine

V trgovinah jo boste prepoznali po značilnem papirnatem ovitku.



Hermina Šantej, vodja mesnopredelovalnega obrata KZ Sevnica, pravi: »Veliko pozornost namenjamo odbiri kakovostnega mesa.«

IZ POSAVJA

# V papir zavita salama, izdelana po skrivnostnem receptu



Slanina je tista, ki salami doda značilen okus. Pri prerezu mora biti viden enakomeren mozaik meso-slanina.

Danes popoldne bo v Sevnici 54. salamijada, na kateri bodo predstavili tradicionalno sevniško salamo, izdelano v sodelovanju med Društvom salamarjev Sevnica ter Kmečko zadrugo Sevnica. Ponudili jo bodo tako kot nekdanj, zavito v preprost ovojni papir.

PIŠE: ANDREJA ŽULIČ

Zgodba se je začela leta 1962 v Sevnici. Priznana salamarja se nista mogla dogovoriti, kateri je naredil boljšo salamo, zato sta sklicala prijatelje in v gostilni Vrtovshek se je odvila prva in danes tudi najstarejša salamijada v Sloveniji. Stroga komisija vsako leto izbere najboljšo salamo in ponosni mojster dobi čast vpisa na listo najboljših. Marsikdo si je zaželel vrhunske izdelke domače obrti kupiti, toda zmagovalnih salam je vedno prehitro zmanjkalo. Beseda je dala besedo, in kar je v Sloveniji tako redko, uspelo se

jim je dogovoriti za skupno pot. Društvo salamarjev Sevnica je pripevalo recept, ki seveda ostane skrivnost, zaposleni v Grajskih mesninah pa izdelajo tradicionalno sevniško salamo.

**Recept ostaja ovit v dim**  
Odpravili smo se do Hermine Šantej, vodje mesnopredelovalnega obrata KZ Sevnica, da bi odgrnili tančico skrivnostnega recepta. Natančnega razmerja sicer znanih sestavin nam seveda ni hotela razkriti, a je povedala: »Avgusta sva se sestala z gospodom Stanetom Krncem, predsednikom društva salamarjev, in določila osnovne sestavine, koliko

naj bo svinjskega mesa, govejega in slanina ter velikost ovitka, v katerega naj se polni.«  
Postopek priprave se začne z razsoljevanjem mesa s piransko soljo. Po kakšnem tednu ali dveh po mletju

in mešanju vseh mesnih sestavin dodajo le še poper in česen. Tako pripravljen nadev se nato polni v kolagenska čreva in salama je pripravljena na sušenje površine pred prekajevanjem s hladnim dimom bukovih sekancev.

**Zorenje je treba skrbno nadzorovati**

Sušenje in zorenje salam sta zadnja in najdaljša faza, ki traja kar tri mesece. Je najzahtevnejša in poteka v atmosferi z določeno temperaturo in stopnjo vlažnosti. V tem času je treba budno paziti,

da se površina ne zasuši in da si hkrati omogoča pravilno sušenje – oddajanje vlage iz notranjost salam.

Za konec je gospa Hermina še povedala: »Zrellost salame po določnem času preverimo najprej glede na zunanji videz in z otipom gleda trdnosti. Nato jo še prerežemo saj nam gladek prerez in notranje povezanost ter barva narekujejo končno zrelost. Salame optimalne zrelosti pakiramo v vakuum vrečke, da preprečimo nadaljnjo izsuševanje in trdoto.«  
Letos so izdelali dve seriji tradicionalne sevniške salame. Star recept in domač kombinacija ki bo gotovo navdušila ljubitelje suhomesnatih izdelkov.

Meso in slanino, ki ju uporablja jo za njeno izdelavo, prispevajo predvsem domačini, člani Kmečke zadruge Sevnica, ki deluje že več kot 100 let. Mesnine v zadrug pripravljajo klasično, brez nezajelenih dodatkov. Zgolj meso sol, poper, česen, dim in velik truda. ■

Meso in slanino, ki ju uporabljajo za njeno izdelavo, prispevajo predvsem domačini, člani Kmečke zadruge Sevnica, ki deluje že več kot 100 let.



Predsednik društva salamarjev Sevnica Stane Krnc, ki se na sliki rokuje z Borutom Florjančičem, direktorjem KZ Sevnica, je dejal: »Sevniški salamarji smo prispevali recepturo, v Grajskih mesninah so naredili vse drugo. Tradicionalna sevniška salama nam je vsem v ponos.«



Kar dolgo traja, da površina salam pridobi lepo bakreno barvo dima.

Sevnica kar vabi, da jo obiščete in se sami prepričate o izjemnem okusu Grajskih mesnin.