

Survivalisme : pensez au bon vieux saloir...

écrit par Armor | 22 novembre 2016



Pour ce qui est de stocker de la viande même sans réfrigérateur ... Il vous faut aimer la viande de PORC et ne pas en consommer tous les jours bien sûr, mais cette provision peut durer un an.

Voici ce que nos ancêtres paysans faisaient et nous aussi on peut le faire, je l' ai fait une fois pour voir.

se munir d 'un (charnier) un gros pot en grés avec couvercle .

Acheter des côtes ou basse côtes de porc et du gros sel gris

Dans ce charnier mettre les morceaux de viande en couches bien calées, une couche de viande, une couche de gros sel et du laurier sauce, de temps en temps... le faire jusqu 'au haut du saloir, surtout bien tasser.

Ne pas laisser d'air entre les morceaux .

Une fois rempli, mettre le couvercle et sur le couvercle une grosse pierre, attendre quelque temps avant de consommer.

Au fur et à mesure des besoins, retirer la quantité de votre choix, faire dessaler dans de l 'eau froide une nuit avant de

le cuire comme un pot au feu avec légumes et sans sel).

Je l' ai fait et la viande était très bonne.

Et en plus, ce grand pot en grés se case partout, puisque c'est même joli.

Sur le net en peut trouver des recettes je pense , par contre , je ne me rappelle plus des quantités en poids pour le sel mais on étale voilà.

Kenavo à tous.

Note de Christine Tasin

On peut également conserver ainsi des légumes, ma mère faisait ainsi ses haricots verts. Pour le porc j' ai fait un saloir mais même après dessalement d'une nuit la viande était vraiment trop salée... Si quelqu'un a une solution... Je me suis demandé s'il ne fallait pas au bout de quelques semaines ou mois enlever la viande du saloir pour éviter qu'elle soit trop salée mais quoi en faire, comment la conserver ?

Réponse de Bajolle

La viande une fois salée peut se pendre dans une cave bien aérée comme le jambon cru attention qu'il n'y ait pas de métal à côté car le sel oxyde attention aussi à ne pas laisser la viande trop longtemps au sel.