

JUDETUL TELEORMAN  
COMUNA VEDEA

## ANUNȚ

**Consiliul local Vedea**, cu sediul în Comuna Vedea, Sat Vedea, Str. Primăriei, Nr. 26, județul Teleorman, cod postal 147430, cod fiscal 6826851 , telefon 0247337901, fax 0247337901, email [primariavedea@yahoo.com](mailto:primariavedea@yahoo.com), web: [www.primariavedea.ro](http://www.primariavedea.ro), anunță organizarea procedurii de licitație publică deschisă cu oferta în plic în vederea închirierii suprafeței de pajiște aflate în proprietatea privată a comunei Vedea, Județul Teleorman (487,79 ha).

Documentația de atribuire poate fi procurată de la sediul instituției prin achitarea contravalorii acesteia în sumă de 50 lei la casieria unității.

Licitația se va desfășura în data de 07/04/2014, ora 10:00 în sala de ședințe a Consiliului Local Vedea.

Data limită de solicitare a clarificărilor cu privire la documentația de atribuire: 04/04/2014, ora 10:00.

Data limită de răspuns la clarificări: 04/04/2014 , ora: 16:00.

Ofertele pentru participarea la licitație se pot depunde la sediul organizatorului până la data de 07/04/2014 ora 09:00.

PRIMAR,  
DRAGHICI AUREL

## Saramurarea si afumarea suncilor

**Ingrediente:** Saramura lichida pt. sunca (pulpa din spate a porcului), ciolane si slanina se face asa: , La 1 litru de apa punem urmatoarele cantitati : , 150 gr sare, 3 foaie de dafin, 1 lingurita piper macinat, 5-10 buc piper boabe, 1 lingurita cimbru (sau o crenguta mai mica), 1/2 capatana de usturoi .

**Timp:** - min.

**Mod de Preparare:** Apa o punem sa dea intr-un singur clocot, adaugam sarea, piperul macinat, dafinul, piperul boabe si cimbrul. Usturoiul se zdrobeste cu lama cutitului si se adauga la saramura.

Se lasa la racit si se toarna peste sunca,ciolane si slanina cat sa fie acoperite. Se pune deasupra un fund de lemn si o greutate sa fie presate si se pune la un loc racoros si din 3 in 3 zile intoarcem bucatile de carne.

Slanina o punem separat in saramura.

Sunca (pulpa) se tine in saramura 30-35 de zile

Ciolanul se tine 21 zile

Slanina 21 zile

Dupa ce bucatile au stat suficient in saramura, se scot si se clatesc in apa rece, se sterg cu un prosop uscat si se pun la zvantat intr-un loc bine aerisit timp de 10- 15 ore. Se pun apoi la afumat unde se tine pana prinde o culoare roscata.

Slanina se tine la afumat pana primeste o culoare rosiatica - galbuie cca 3-4 zile, dar trebuie avut grija ca fumul sa nu fie cald.

Fumul cel mai bun este cel obtinut prin arderea lujerilor de porumb sau din rumegus. La tara se mai foloseste ptr afumat ramuri de vita de vie, se spune ca este cel mai bun fum.

Roxi, in cazul tau in loc de 150 gr sare la 1 l de apa vei pune 200 gr sare tinand cont ca la voi temperatura este mai mare decat la noi acum. .