



<http://www.anticastirpe.it>

Concia all' Allume di Rocca del XIII sec.

Coniglio

Ingredienti:

- Sale grosso una manciata
- Allume di rocca una manciata
- Uovo uno, intero
- Olio di oliva un cucchiaino
- Farina bianca a piacere
- Acqua quanto basta

Preparazione:

Mischiare gli ingredienti descritti fino ad ottenere una crema morbida, tipo yogurt, senza grumi ne palline. Attenzione a non esagerare con l'acqua, quindi procedere lentamente.

Fasi della concia:

- Uccidere l'animale e scuoiarlo, le fasi che seguono vanno eseguite ad animale appena ucciso.
- Lavare tutta la pelliccia, compresa la parte pelo se necessario.
- Spalmare uno strato uniforme di circa 5 millimetri di preparato sul lato carne nella pelliccia.
- Piegare in quattro e lasciar riposare per 48 ore, FERMO e in luogo fresco.
- Raschiare via il preparato senza lavare, attenzione ad usare un raschietto senza affilatura per non rischiare di tagliare la pelle.
- Lasciar asciugare la pelliccia all'ombra e sprimacciarla continuamente (tipo cuscino durante la fase di preparazione di un letto), in modo che asciugandosi non si irrigidisca. ATTENZIONE, questa è la fase più delicata perchè se la pelle si irrigidisce la pelliccia è da buttare. La fase successiva di carteggio andrà eseguita quando la pelliccia non è ancora perfettamente asciutta.
- Carteggiare delicatamente ma decisi con una carta da 80/100 grani in modo da togliere gli ultimi residui di preparato e gli affioramenti di grasso che si saranno formati.
- Tagliare via le parti brutte e il processo è finito.

Consigli:

Nel caso in cui la pelliccia si sia sporcata, portarla a lavare in una lavanderia A SECCO e non usare l'acqua per nessun motivo (si avrebbe la perdita di tutto il pelo)