



KÖTTHANTERING

TORSTEN MÖRNER

Frågor om köttantering sänds till

Svensk Jakt, Viltreceptet, Skedhults säteri, 575 96 Eksjö.

Passa rådjuret hängande

Rådjur passas vanligtvis när det ligger på marken. Men varför inte pröva ett nytt sätt och passa rådjuret som många passar sin hare, det vill säga hängande?

Allt för ofta gör vi som vi alltid gjort när det gäller att ta hand om viltet. Det gäller såväl passning som flåning och styckning. Har man lärt sig göra saker på ett visst sätt så fortsätter man lätt så.

Men det kan vara intressant att prova nya metoder. Ibland kan man då upptäcka att det nya sättet underlättar arbetet och att resultatet blir bättre.

Passningen av ett djur är ur köttanteringssynpunkt ett av de viktigare momenten. Det är viktigt med hygien och att passningen utförs korrekt.

När jag passar ett hjortdjur delar jag passningen i två moment och tar först ut bukorganen. Sedan skär jag igenom mellangärdet och tar ut bröstorganen.

Jag brukar också låta bröstorganen sitta kvar tills djuret är hemma och bara låta blodet rinna ut i skogen. Inälvorna blir på det sättet mindre förorenade. Och rådjurslever tycker jag är en delikatess.

Kan man passa djuret på ett hygieniskt bra sätt kan man också hänga djuret länge utan att det blir överväxt av bakterier.

En effektiv och hygieniskt tilltalande metod är att passa rådjuret hängande. Det är enkelt att hänga upp djuret i

SAMTLIGA FOTON: TORSTEN MÖRNER



Skär av en gren cirka 10 centimeter från stammen. Skär igenom skinnet vid hasen på ena benet och häng upp rådjuret.

ett bakben i ett lämpligt träd och sedan låta tyngdlagen hjälpa till med passningen.

Så gör vi ju ofta med harar, och det



Skär bort en bred bit av bukskinnet. Börja mellan bakbenen och skär fram till bröstbensspetsen. Detta minskar risken för att bukhålan förorenas med hår eller föroreningar som finns i pälsen.

fungerar alldeles utmärkt med rådjur.

Pröva själv. Titta på bilderna här intill där jag beskriver hur det ska göras. □



Öppna uppifrån och skär ner till bröstbensspetsen. Börjar man nerifrån blir det svårt att skära då vommen faller ut ur buken.



När man skurit hela vägen ner faller vom och tarmar naturligt ut och hänger fritt. Den som vill kan i detta läge enkelt sota djuret.

◀ Vom och tarmar lossas genom att det stora kärlet på leverns framsida skärs av först. Då faller paketet ner lite till och blir hängande i matstrupen. Håll tag om matstrupen och skär sedan av den nära mellangärdet.

När matstrupen skurits av faller hela ► paketet till marken och bukhålan är tömd på magar och tarmar. Skär sedan igenom mellangärdet som avgränsar bukhålan från brösthålan. När detta är gjort kan man ta ner rådjuret från grenen och tömma ut blodet på marken.



Nu är det dags att ta ut organen i buken. Dessa hänger fast i kroppen i det stora blodkärl som går från tarmpaketet till levern, samt matstrupen.

