

Så hanterar du haren

Harar ska inte hänga utomhus! Det är lika bra jag säger det med en gång. Då blir haren nämligen alldeles för seg. Det finns även andra regler som kan göra harköttet bättre. Regler som det ofta slarvas med.

Haren är definitivt bland det godaste viltet. Såväl skogs- som fälthare. Haren har relativt mörkt och mörkt kött, med mycket fin viltsmak.

Haren måste, liksom annat vilt, hanteras rätt för att det ska bli bra. Det gäller jakten, passningen, hängningen och tillagningen. De regler som gäller för klövvilt gäller så klart även för hare.

Jakten har betydelse för köttkvaliteten, beroende på hur mycket djuret ansträngts. Det betyder att den hare som sprungit länge har förbrukat mycket av energin i muskulaturen och dödsstelheten kommer att inträda snabbare. Det finns också en stor risk att köttet från en hårt ansträngd hare blir segare och torrare vid tillagningen.

Från köttsynpunkt är det alltså bäst att skjuta haren så snabbt som möjligt efter upptaget.

Passningen

De flesta jägare passar haren direkt efter att man skjutit den. Oavsett väder och vind. Ut med inälvorna och in med en granriskvist. Ett invant beteende som man inte ruckar på.

Men det kan vara värt att tänka till lite. För haren kan, precis som hjorten eller älgen, ligga en tid ourtagen utan problem. Detta sker ju också på stora jakter där många fälthare skjuts och passas först efter drevet när jägarna



FOTO: TORSTEN MÖRNER

Så här ska det alltså INTE se ut. En kall vinterdag och den nyskjutna haren hänger med granris i buken på stugknuten. Haren fryser snabbt och vi får ett segt och torrt harkött att tillaga. Ett öde som detta underbart goda kött inte bör utsättas för.

samlas till genomgång och viltparad.

Risken med att passa haren direkt efter att den skjutits är att den kyls ner för snabbt om det är kallt ute. Och det är ju kallt ganska ofta när man jagar hare.

Vänta därför med passningen tills du kommit hem och häng sedan haren första dygnet i ett utrymme där det är 10–12 grader varmt. Då sker en lagom långsam nerkylning och köttkvaliteten blir som bäst.

Passningstekniken varierar och man kan passa haren hängande eller liggande på marken. Ett tips är att tömma urinblåsan före passningen, om den är hel. Detta görs enklast genom att man håller djuret i frambenen/huvudet och klämmer på buken framför bäckenbenet. Urinblåsan känns som en rund boll i bakre delen av buken.

Oavsett vilken passningsteknik man använder så ska tarmar, magsäck och urinblåsa tas ur kroppen. Vissa jägare tar också med lever, njurar, hjärta och lungor.

Jag brukar lämna lever, njurar, hjärta och lungor, om det inte är så att jag sätter en granriskvist i bukhålan. Men det beror som sagt på temperaturen. Är det kallt blir det bara ett litet snitt i bukväggen och inget granris. Är det varmt så ser det fint ut med en grankvist och kroppshålan blir då lagom ventilerad.

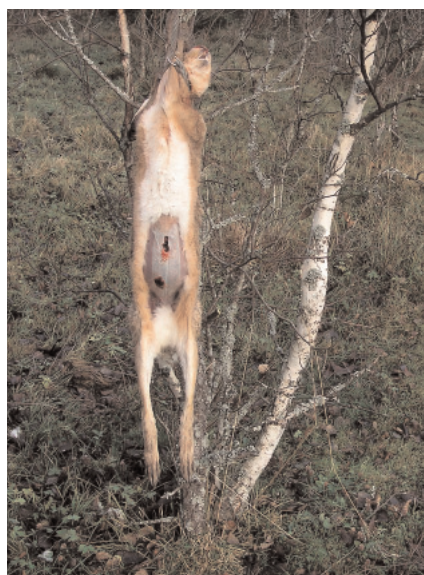
Hänga hare

Harar ska, precis som allt vilt, hänga en längre tid för att köttet ska bli mörrare och smakrikare.

Harar hängs nästan alltid med skinnets på, men det är inget som hindrar att man får haren och hänger den utan skinn. Nackdelen är förstås att köttytan torkar och blir hård. Skinnen är ett bra skydd mot uttorkning och föroreningar.

Hur länge haren ska hänga kan diskuteras, men jag tycker att 14 dagar är ganska lagom. Då hänger jag haren inomhus i 5–6 plusgrader. Hänger haren utomhus och det är vinter, fryser kroppen och ingen mörning sker. Därför är det bättre att alltid hänga kroppen i garaget eller något annat kallutrymme.

Vanligast är att hänga haren i bakbenen genom att skära ett hål framför hasspetsen mellan benet och hälsenan och trä in det ena benet i det andra.



När man passar haren hängande kan man använda ett rep eller hundkoppel. Det är bättre att hänga haren i huvudet, eftersom bukorganen då lättare ramlar ut än om man hänger i bakbenen. Fäst ihop huvudet med frambenen och flå av en bit skinn på buken innan du öppnar bukhålan.



Öppna buken med ett långt snitt, på samma sätt som på annat vilt. Bukorganen kommer nu att trilla ut och tarmarna falla ner.



Man kan antingen lossa hela vägen, det vill säga från lungor/hjärta och bakåt, eller som jag gjort på bilden endast ta ut magsäck och tarmar. Skär av matstrupen vid ingången till mellangärdet. Nu återstår att mjölka ur ändtarmen och skära av grovtarmen. Eller så sotar man haren.

FOTO: TORSTEN MÖRNER

Jag har provat att hänga hare i huvudet och på det sättet inte sträckt ut lår-muskelnerna. Jag tycker att det blir ett mörare kött med denna metod och möjligen är det samma effekt som när man bäckenhänger klövvilt. Men mer om det en annan gång.

Flåningen

Harar kan flås på olika sätt. En svårighet är att pälsen lossar mycket lätt från skinnet och att köttet därför ofta blir fullt med hår.

Det vanligaste sättet att flå hare är att hänga djuren i två snören i bakbenen och flå bakifrån. Det går dock alldeles utmärkt att hänga haren i huvudet och flå framifrån på samma sätt som med rådjur och mindre hjortar.

Flår man haren framifrån börjar man med att skära ett snitt runt halsen strax bakom huvudet. Häng därefter upp

haren i en ögla som läggs i det snitt som blivit i nacken. Eller fäst huvudet i en slaktkrok.

Skär därefter ett snitt i skinnet från bröstbenets bakkant till snittet runt halsen och dra av skinnet neråt. Lossa skinnet på varje framben genom att mjölka skinnet neråt.

Skär av skinnet nere vid tassarna på frambenen och dra därefter skinnet vidare ner över bakkroppen. Fatta slutligen tag i kroppen och dra skinnet ända ner till baktassarna där skinnet skärs av. Haren är färdigflådd.

En fördel med att flå framifrån är att man lättare kan dra av skinnet och att det fastnar mindre hår på köttet.

Huvuddelen av köttet på en hare sitter i baklåren och sadeln. Frambenen, slaksidorna och den lilla halsbiten är mest ben, men är utmärkta att koka buljong på. Det går också att göra färs,

harköttbullar är en riktig delikatess.

Harkroppen styckas i två lår, en sadel, två framben och en halsbit. Enklarest styckar man haren liggande på ett bord.

Styckningen

Skär först loss frambenen från bröstkor-gen. Lossa därefter bakbenen genom att skära igenom lårleden på lårets insida, samt därefter muskulaturen upp mot ryggen. Skär loss sadeln genom att skära eller hugga av halsbiten och bäckenbenet/ländryggen. Skär eller klipp slutligen bort slaksidorna och kvarvarande revben.

Ett tips när det gäller harkött är att inte steka det till mer än 65 grader. Upp till denna temperatur är det välhängda harköttet saftigt och mörkt, men steker man köttet för länge har det en tendens att bli segare.

Torsten Mörner