



# Jägareförbundet Folkärna Jaktvårdskrets

**Vildsvinskött är en fantastisk resurs. Här får du matnyttiga tips på hur du bäst tar hand om köttet från det fällda vildsvinet – steg för steg.**

Vildsvin och vildsvinskött är en viktig och fantastisk resurs från våra skogar, om än omgärdade med åsikter och konflikter. Men vildsvinen är här för att stanna. Jakt efter vildsvin skänker många fina upplevelser och köttet likaså.

Det du som jägare kan påverka är hanteringen från skott till tallrik. I denna hantering finns ett antal steg som är viktiga att försöka ha kontroll över, för att få kött av hög kvalitet och med god smak.

## 1. Skottet

Ett väl placerat skott minskar risken för eftersök. Ett vildsvin som dör direkt stressas betydligt mindre än ett djur som går undan en kortare eller längre sträcka. Ofta blir köttet från djur som skadskjuts av betydligt sämre kvalitet.

## 2. Urtagning

Urtagning bör göras så fort som möjligt, men med hänsyn till hygien. Om man i skogen inte kan ta ur och transportera djuret på ett rent sätt (pulka, släpvagn, bärning) bör det göras på annan plats (slaktbod eller liknande) så fort som möjligt efter transport.

Det finns inga definierade tider på hur snabbt efter skott ett djur bör tas ur, och det är många faktorer som spelar in – inte minst väderförhållanden, eftersökstider och jaktform. Men ju längre tid det tar innan urtagning, desto större risk för försämrade hygien och köttkvalitet.

Det finns också flera olika sätt att ta ur ett vilt. Alla rena sätt är bra, precis som att alla smutsiga sätt är dåliga. Sotning är viktigt, framför allt för hygien, men även för hängningen (se steg 3–4). Djur som tas ur i skogen bör inte läggas med den öppnade buken ned mot marken. Dels riskerar man nedsmutsning, dels stänger man in kroppsvärmen vilket förhindrar avkylning av kroppen. Njurarna bör sitta kvar i sitt fett för att skydda filéerna vid hängning. Vildsvin är ofta smutsiga i pälsen vilket försvårar en ren urtagning och flåning. I samband med urtagningen är det lämpligt att ta ur trikinprovet.

## 3. Avsvalning

Innan mörningsprocessen kan börja behöver kroppen kylas ned. Nedkylningen får inte gå för fort och inte heller för långsamt. En för snabb nedkylning gör att muskelfiberna drar ihop sig och köttet blir segt. En för långsam nedkylning gör att köttet kan surna. Det senare är tyvärr ganska vanligt och kan bero på något eller flera av de föregående stegen.

Det är oftast kött detaljerna inne i bakbenen som surnar (blir blågröna och luktar illa) vid alltför



# Jägareförbundet Folkärna Jaktvårdskrets

långsam nedkylning. Orsaker kan vara ett stressat djur, för hög yttertemperatur, för varm kyl (eller flera vilt i samma kyl), eller att man har lagt det urtagna djuret med buken mot marken.

Säkraste sättet att kyla ned lagom fort är att ha en kyl som har bra kapacitet och där temperaturen kan regleras, samt ha en ren stektermometer instoppad i ett lår eller i skinkan, för att se till att temperaturen går ner till cirka 10–12 grader under de första tolv timmarna.

## 4. Hängning och mörning

Det finns många åsikter och skolor om hängning, men överlag gäller att ju längre kroppen kan hänga utan att surna eller mögla, desto bättre kvalitet och smak blir det på köttet.

Mörningen är en process där köttets egna enzymer bryter ned proteiner och bindväv. Det kan ske på olika sätt – hängning av helkropp (flådd eller oflådd), delar av kropp (till exempel flådda kvartar eller halvkor), eller vakuum-mörning (styckdetaljer i vakuumförpackning i kyl).

För lång hängning krävs bra utrustning och kyl för att ha kontroll på temperatur och luftfuktighet. Ju lägre temperatur desto mindre risk för ytväxt av mögel och bakterier, och ju längre kan och bör kroppen eller delarna hänga. Optimal temperatur kan vara mellan en och fyra grader Celsius.

Luftfuktigheten mäts med hjälp av en hygrometer, och kan styras med hjälp av en avfuktare av enklare (torrboll) eller mer avancerad (elektrisk) modell. Cirka 80 procent luftfuktighet är optimalt.

### 4a. Flådd eller oflådd kropp?

Flådda kroppar avger mycket vatten, och ytan på kroppen torkar lätt. Detta ger i och för sig ett skydd mot bakterie- och mögeltillväxt, men kan också bli för torrt och hårt så att man tvingas putsa bort det inför tillagning.

Sothålet fungerar som en skorsten för vatten och värme som avgår. Osotade och ”stängda” kroppar håller kvar fukt och värme.

### 4b. Bäckenhängning

Om möjlighet finns kan man med fördel bäckenhänga. De flesta studier visar att köttet i till exempel i ryggen då blir mörare. Men skillnaderna kan vara marginella och svåra att mäta då det är vanskligt att jämföra kött mellan två olika individer.

### 4c. Hängning av delar

Detta är ett bra sätt att möra kött då kylan lätt kommer åt alla delar. Det kräver inte heller speciellt hög takhöjd för större djur. Nackdelen är att ytan kan bli hård (se punkt 4a).



# Jägareförbundet Folkärna Jaktvårdskrets

## 4d. Vakuummörning

Detta är ett bra och enkelt sätt att möra kött. Djuret styckas efter avsvälning och flåning och bitarna vakuumpackas, för att sedan ligga i kyl länge.

Det man ska förvänta sig är dock ett ljusare kött, eftersom det inte har kontakt med syre, samt att det blir blötare i påsen eftersom vattnet inte kan avdunsta. Efter 1–2 veckor i kyl (1–4 grader) kan man med fördel ta ur bitarna, låta vattnet/köttsaften rinna av och sedan packa om köttdelarna innan man fryser.

Experimentera gärna med tider. Prova att tillaga ett innanlår som mörats i tio dygn och jämför med det andra (från samma djur) som mörats dubbelt så lång tid.

## 4e. Impulsmörning

Med hjälp av elektriska stötar kan man möra köttet, och detta är vanligt på slakterier där det kostar för mycket (tid, lokaler med mera) att hängmöra länge. Resultatet blir ofta ganska tillfredsställande men metoden är än så länge ovanlig i viltköttskretsar.

## 5. Styckning

Styckningen i sig brukar inte påverka köttkvaliteten, med undantag för putsning. Viktigt är dock att köttet inte blir för varmt i samband med styckningen, då detta riskerar tillväxt av bakterier. Precis som vid alla steg i hanteringen måste renligheten och hygien prioriteras. Rena knivar, skärbrädor och handskar är a och o.

En oflådd kropp får en långsammare avsvälning, vilket kan öka risken för surt kött, men har å andra sidan ett gott skydd mot smuts och tillväxt av bakterier och mögel på köttet. En oflådd kropp måste vara väl öppnad i buk och brösthåla för att vatten skall kunna dunsta och köttet kylas ned.

Sothålet fungerar som en skorsten för vatten och värme som avgår. Osotade och ”stängda” kroppar håller kvar fukt och värme

## 6. Packning

Det vanligaste är vakuumpackning av köttet och det är också det bästa för köttet, såvida det inte läcker in luft. Luftläckage in i paketen kan ge frysskador vilket försämrar köttkvaliteten. Man kan minska risken genom att sätta dubbla svetsfogar, och se till att inte benbitar eller andra vassa föremål sticker hål på paketen. Plastpåsar fungerar också, men är ömtåligare och svåra att få ut all luft ur.



# Jägareförbundet Folkärna Jaktvårdskrets

## 7. Tining

Man bör tina kött långsamt, till exempel några dagar i kyl. Att lägga i varmt vatten eller tina i mikrougn gör att vissa delar kan börja tillagas redan innan själva matlagningen påbörjas. När köttet är tinat kan man putsa av de sista hinnorna för att få fram en helt ren köttbit, vilket ger en betydligt bättre upplevelse i samband med måltiden.

## 8. Tillagning

Det möra vildsvinsköttet är nu redo att tillagas!

*Jonas Malmsten*

*Legitimerad veterinär*

