Partering av storvilt

57 • Blod ved skuddsår

Inne i bogen er det ofte mer blod omkring skuddsårene. Det må fjernes.

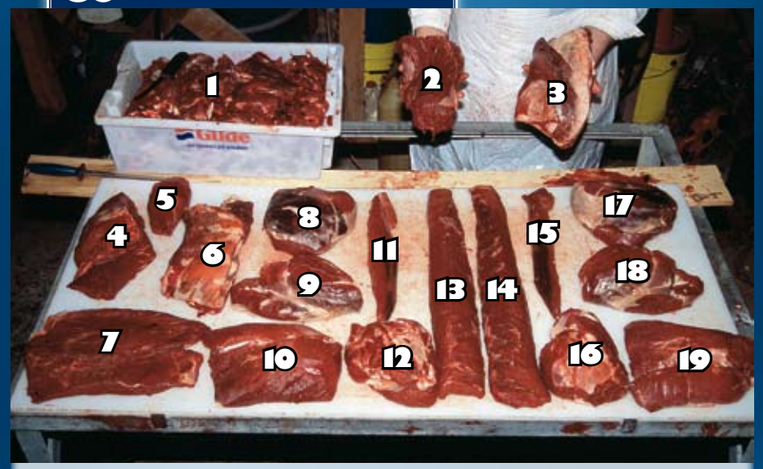
58 • Bogsteik

Må renskjæres for skuddskadet kjøtt. Resten av kjøttet fra bogen brukes til grytekjøtt eller maling. Skjær godt rundt skuddsåret. Se etter blodsprengt kjøtt og fjern det. Alt dødt/levret blod på slaktet bør fjernes.

59 • Ekstrautstyr

Tenk på hygienen. Bruk mansjetter av plast til armene. Rune bruker som regel en spesiell beskyttelseshanske på venstre hånd (selges bl. a. av Bokken, Oslo.) Enkelte våpen- og sportsforretninger selger vaskbare slaktehansker i bomullstoff med innlagt kevlar.

60 • Slik skal det se ut



1: *Kjøtt til maling (kjøttdeig) fra hele dyret.*
2 og 4: *Bogsteik, brukes som steik. Kan også skjæres opp til biffsnadder. På steika på bildet er en del kjøtt skjært vekk pga. skuddskader.*
3 og 6: *Slagsider. Kan brukes til påleggsrull.*
5: *Rent kjøtt fra bogen (en del av bogsteika). Skjæres av hvis steika blir for stor.*
7: *Reint kjøtt fra bringa, til grytekjøtt eller biffsnadder.*
8 og 17: *Flatbiff, til biff eller steik.*
9 og 18: *Rundbiff, til steik eller evt. biff.*
10 og 19: *Bankekjøtt med lårtunge, til steik eller grytekjøtt.*
11 og 15: *Indrefilet, til biff.*
12 og 16: *Mørbradsteik, til grytekjøttt, biff eller steik.*
13 og 14: *Ytrefilet, til biff.*

61 • Verktøyet

Fra venstre filetkniv, som brukes til renskjæring av kjøtt. Deretter beinkniven som passer til utbeining, og flåkniv til flåing. Til høyre skjerpestål.

JEGER
hund & våpen

BILAG TIL NUMMER 10 OKTOBER 2005

Når hjorten er skutt

TEKST: RUNE KJELSTAD OG NILS-OLAV TALGØY
FOTO: NILS-OLAV TALGØY

Her får du 16 sider med komplette instruksjoner for slakting og partering av storvilt!

Vår ekspert Rune Kjelstad er erfaren hjortejeger og til daglig slaktersvenn hos Gilde Bøndenes Salgslag. Han har over tjue års erfaring i slakting og kjøttskjæring.

BILAG

Ta med i slaktebua!

Partering av storvilt

1 • Stikking

Dyr som er skutt i bryst eller bog er det unødvendig å stikke. Er dyret skutt i hals eller rygg bør det stikkes for å være på den sikre siden. Stikket plasseres fem til ti cm over fremste punkt på brystbeinet. Selve stikket kan være fem til ti cm langt.

2 • Snitt opp

Åpne forsiktig ved jur eller testikler. Ta et godt tak rundt kniven, før handa i bukhulen, kniven mot bukveggen og sprett opp.

3 • Utvomming

Dyret ligger med venstre side opp. Nå ligger milten opp og kan enkelt løsnes.

4 • Tarmer og vom

Ta først ut tarmer og vommas bakre del. Dra ikke for hardt i vomma, det er lett å rive den i stykker i framkant.

5 • Dra ut

Levera kan sitte igjen i mellomgulvet. Løsne vomma og dra ut.

6 • Spiserør

Finn spiserøret og ta godt tak rundt det. Før du kapper bør du knyte hyssing stramt rundt spiserøret for å unngå å søle vominnhold. Elektrikerstrips kan også brukes (fås i jernvareforretninger og elektriske butikker) eller det slakterne kaller roddeklips (f. eks. fra Bokken, Oslo)

7 • Endetarm

Dra innholdet i tarmen mot vomma slik at tarmen er tom, og kapp.

8 • Liten åpning

Under transport er det viktig at åpningen er liten. Dette er passe stort hull etter utvomming.

9 • Transport

Her transporteres hjorten hjem etter vellykket jakt. Er veien lang og går gjennom ulendt terreng kan åpningen i vomskinnet sys sammen med en hyssing.

10 • Snitt opp

Dyret bør ligge stødig og i riktig arbeidshøyde.

11 • Sprett ikke for dypt

Det er viktig at alle snitt bare går gjennom skinnet og ikke skader kjøttet.

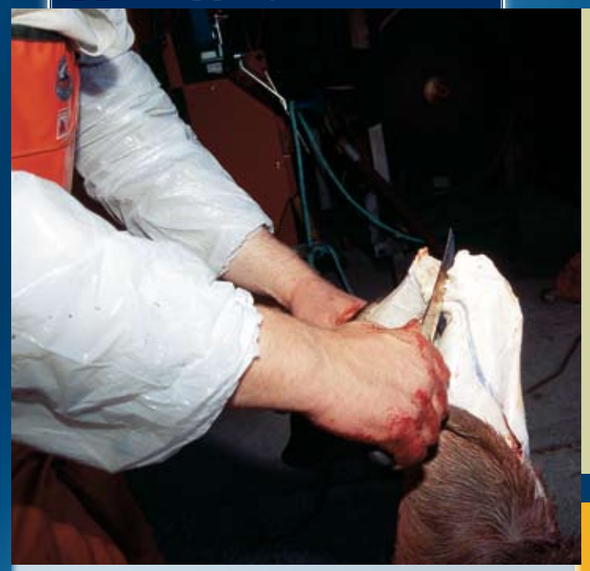
12 • Kapping av bakbein

Skjær rundt leddet nærmest leggbeinet, legg press på foten og bryt av.

13 • Bakfot

Her er det riktig kappet.

14 • Kapping av frambein

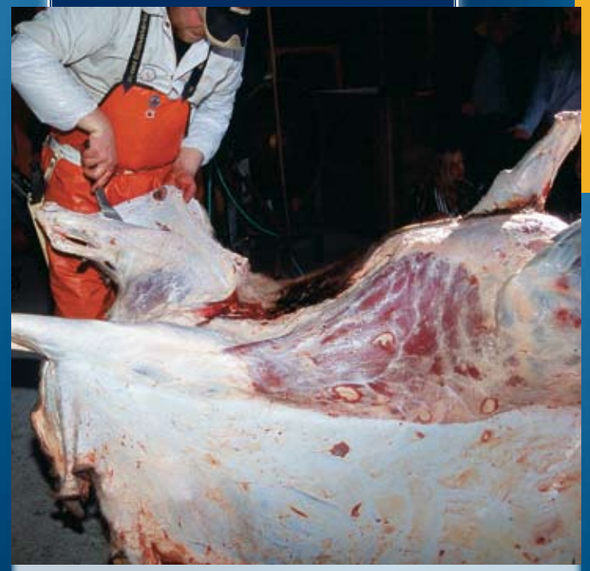


Skjær rundt leddet nærmest leggbeinet og bryt.

15 • Flåing

Ta godt tak i skinnet, stram og bruk kniven forsiktig. På ungdyr og kalv kan skinnet dras av, gjerne med tau.

16 • Flåing



Ei side er flådd. Det er viktig å beholde kjøtthinnene så hele som mulig.

17 • Åpning av bryst

Brystbeinet sages opp og halsen åpnes.

18 • Begynn oppheising

Et tverrtre stikkes inn i hasene. Sprett opp rundt endetarmen.

19 • Rundt endetarm

Her ser du ferdig snitt. Legg merke til at halen er kappet.

20 • Penis

Skjær løs penis som vist.

21 • Flå lår og rygg

Heis slaktet litt høyere, og dra skinnet forsiktig av lår og rygg. Nå er bryst og hals åpent. Dra ut lunger, hjerte, luftrør og spiserør.

22 • Finpuss

Rensk ut nyretalg og nyrer, finpuss snitt etter utvomming. Fjern smuss fra kanten av bukåpningen; skrap bort med kniv eller skjær av. Ta vare på hjerte og tunge. Lever av storvilt, spesielt eldre dyr, bør ikke brukes.

23 • Klart for mørning

Tidlig i jakta (september), og i varmt vær bør du bruke viltsekk mot fluer. La hjorten henge en til to dager. Hvis temperaturen er for høy, skjærer du ned slaktet tidligere og legger kjøtt som skal mørnes i kjøleskap eller kjølerom. Er det rundt fem grader i kjølerommet bør kjøttet henge i 10–11 døgn. I oktober måned med kjøligere vær kan slaktet henge lenger, men det bør ikke henge til mørningsprossesen er ferdig. Kjøtt til maling trenger ikke mørnes like lenge som steik og biff. Skjær ned slaktet og legg steiker og biffer til ferdigmørning i kjøleskap eller kjølerom.

24 • Avskjæring av bog

Ta tak i skanken, skjær mellom bog og bringe. Følg det naturlige skillet mellom bog og ribbbein. Er det blod på bogen så bør du legge den til side og ta den til slutt for å unngå blodsøl på skjæreplata.

Partering av storvilt

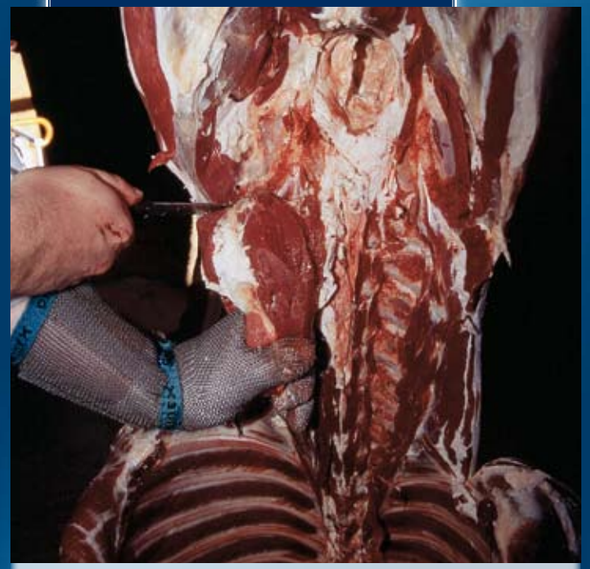
25 • Slagsider

Skjær løs slagsidene. Ikke skjær for nær ryggen – da kan du skade ytrefileten.

26 • Indrefilet

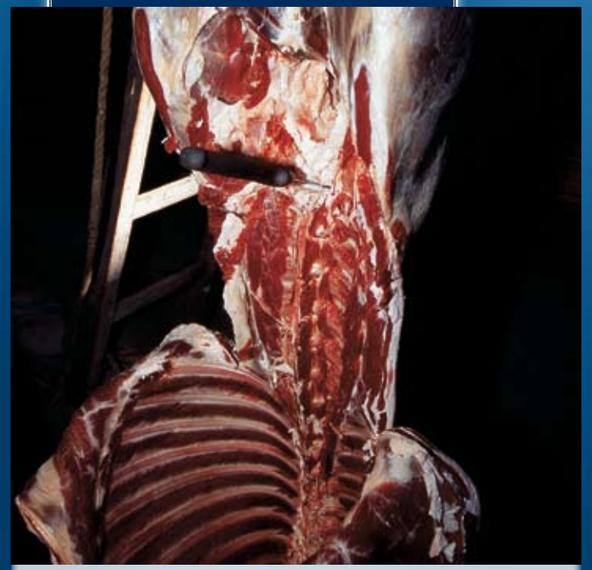
Skjær først på hver side av ryggbeinet.

27 • Indrefilet



Skjær løs indrefileten så nær kuleleddet i låret som mulig.

28 • Kapping av rygg



Kniven settes inn i bakerste ledd.

29 • Rygg og sider 1

Skjær ned langs hoftbeinet og bryt av. Framparten legges på skjærebordet.

30 • Rygg og sider 2

Skjær langs ryggtaggene på begge sider.

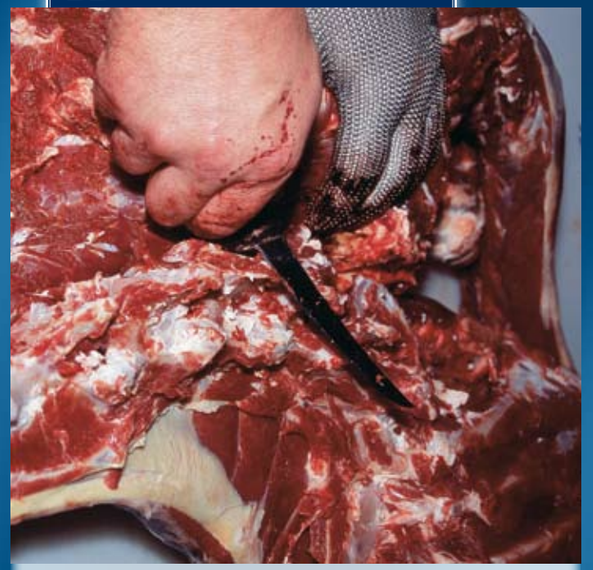
31 • Rygg og sider 3

Skjær så løs kjøttet fra sidebeina...

32 • Nakke 1

Snitt nakken bakfra inn til beinet.

33 • Nakke 2



Skjær kjøttet av nakken.

34 • Uten bein

Legg hele sida med ytrefileten utover skjærebordet. Skjær ut ytrefileten.

35 • Side

Skjær blod, sener og fett av sida.

36 • Ytrefilet 1

Klar for renskjæring.

37 • Ytrefilet 2

Dra av den ytterste hinna.

38 • Ytrefilet 3

Ferdig renskjært ytrefilet. Nærmest ligger hinne og sene.

39 • Indrefilet

Renskjæring av indrefileten. Dra av hinner, og skjær forsiktig vekk fett og blodrester.

40 • Lår 1

Kløyving av bakdelen. Sag midt nellom låra.

41 • Lår 2

Løsne hoftebeinet. Skjær forsiktig langs beinet og mot kuleleddet.

42 • Lår 3

Løsne resten av hoftebeinet fra låret.

43 • Lår 4

Skjær av knoken i leddet.

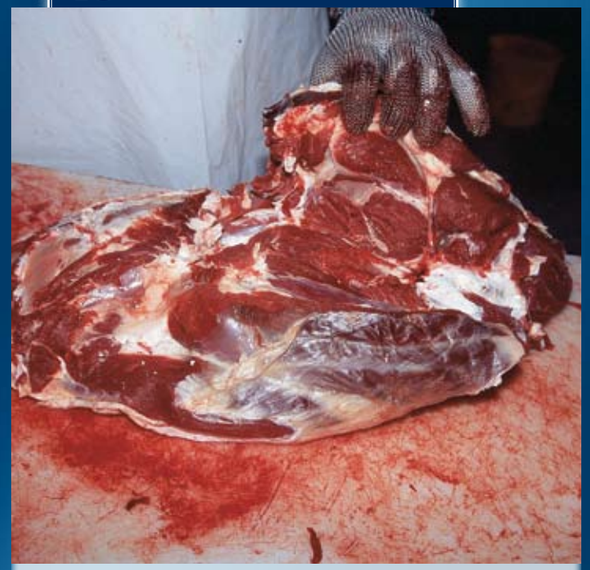
44 • Utbeining

Prøv å finne muskelskillene, og følg hinnene mellom delene.. Her føres kniven mellom flatbiff (innerdelen av låret) og rundbiff (foran på låret).

45 • Utskjæring av lårben

Skjær langs beinet, unngå dype snitt i kjøttet.

46 • Lår



Ferdig utbeinet.

47 • Steiker og biffer

Finskjæring. Fjern fett og sener fra steiker og biffer.

48 • Knoken

Den nederste delen av låret. Skjæres til maling.

Partering av storvilt

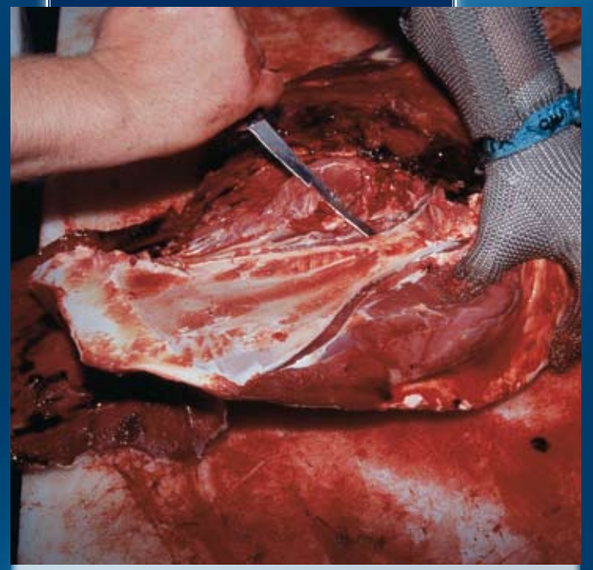
49 • Vær renslig

Bruk klær egnet til formålet. Her renskes knoke.

50 • Bogen

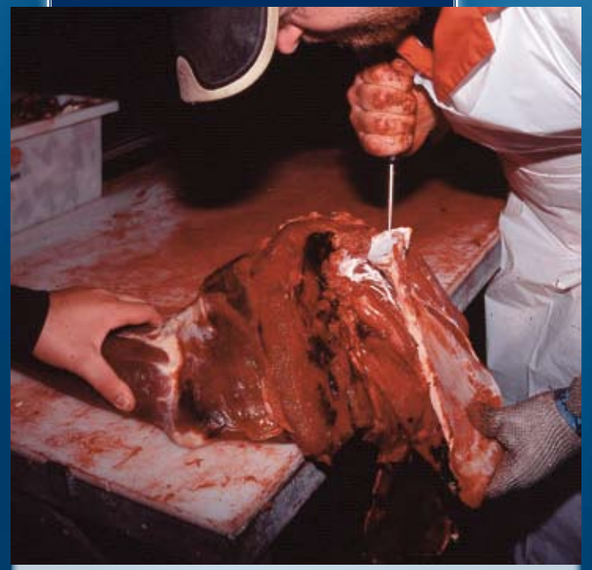
Fjern først levret blod.

51 • Utbeining



Skjær langs kanten av bogfjøla på begge sider.

52 • Til beinet

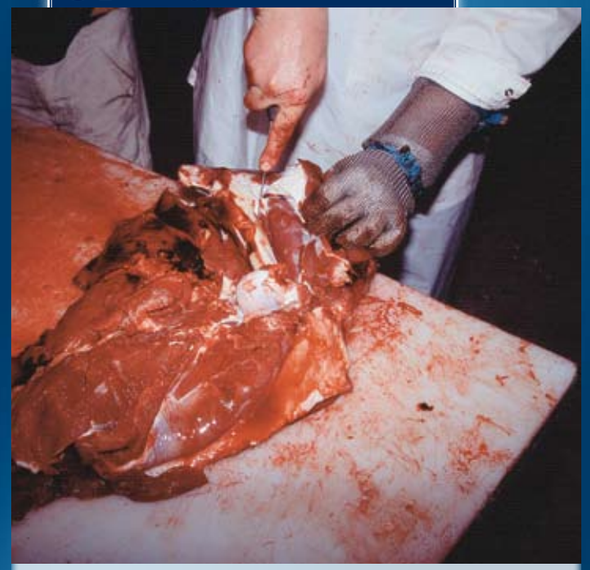


Legg bogen på bordkanten, brett bogfjøla ned og skjær inn til beinet.

53 • Dra av

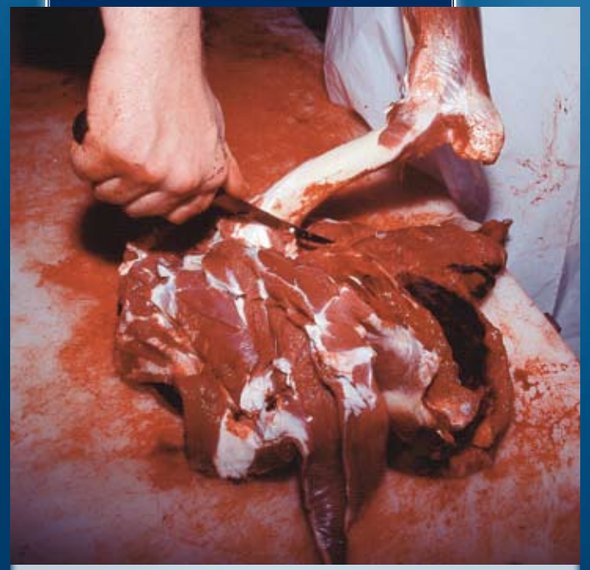
Ta godt tak i bogfjøla, hold kjøttet med motsatt hand og dra.

54 • Skjær



Skjær langs beinet og løs kjøttet av beinet.

55 • Mer bog



Løft opp skanken (nederste del av bogen) og skjær forsiktig rundt. Unngå å få sener med i kjøttet.

56 • Skanken

Skjær kjøttet av skanken. Det går til maling.