



KÖTTHANTERING

TORSTEN MÖRNER

Frågor om köttantering sänds till

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

Så tar du hand om bävern

Bäverjakt är en speciell upplevelse. Ofta är det tidiga vårmorgnar vid trolska vatten med luften full av fågelsång. Men bäver är inte bara jakt och troféer av tänder och skinn. Köttet, rätt tillvarataget, är också en delikatess.

När man jagar bäver blir det ofta många timmars väntan vid någon bäck eller sjö. Efter skottet gäller det att bärga det skjutna djuret och därefter är jakten i allmänhet slut.

Trots det lilla träffområdet på bävern blir skottet oftast mycket bra med träff i huvudet, med minimal skinnförstörelse, eller i bröstregionen. Mycket sällan träffas magen eller andra bukorgan. Det gör därför ingenting om bävern får ligga en tid innan man tar ur den. Innehållet från magtarmområdet kommer inte att sätta smak på köttet.

En anledning till att passa djuret snabbt kan dock vara att man ska ta bort de två oljesäckar och de två gallpungar som sitter vid svansroten, för de kan nämligen ge smak åt köttet.

Dessa starkt doftande körtlar kan användas till att krydda brännvin. En stark skogsmakande, och doftande, snaps som nog mest uppskattas av den inbitne snapsälskaren.



FOTO: TOMAS JOHANSSON

Att få en bäver är svårare än att få hjortdjur och harar och därför lättare om bävern inte är passad.

Åker man hem direkt efter jakten och börjar med att få för att därefter passa blir det kanske inte mer än två timmar efter skottet som passningen görs, och det är helt acceptabelt. Tar det

längre tid bör man dock passa bävern ute i skogen.

Anledningen till att bävern anses besvärlig att få är att bäverskinnet sitter dikt an mot kroppen och man måste verkligen få kroppen med kniv. Det är inte möjligt att bara dra av skinnet som man kan göra med hjortar och rådjur.

Tekniken som används när man flår en bäver kallas rundflåning. Det innebär ett centralt snitt från svansroten fram till hakspetsen och det utlagda skinnet blir helt runt.

Passning

När man har flått bävern bör man ta bort de två oljesäckarna och de två gällpungarna som sitter vid svansroten.

Skär försiktigt med kniven mellan körtlarna, musklerna och kringliggande vävnad. Skär man håll på någon av körtlarna tränger ett gult starkt doftande sekret fram. Kommer det på köttet bör man skölja av kniven noggrant och därefter skära bort köttet där sekretet hamnat.

Passningen utförs genom att man öppnar buken med ett snitt i mittlinjen bakifrån och fram till bröstbenets bakkant. Därefter bör man sota kroppen genom att skära runt ändtarm och urinvägar i bakre delen av bäckenhålan.

Lossa därefter tarmpaket, lever och magsäck genom att skära av matstrupen och stora bukvenen på leverns framsida mot mellangärdet. Brösthålans organ behöver inte tas ut då framdelen innehåller lite kött och i allmänhet inte används.

Styckning

På bäverkroppen finns huvuddelen av köttet på bakbenen och bakre delen av ryggen. Bröstkorgen, främre delen av ryggen, framben och hals är små och där finns endast lite kött, som är mest lämpat för färs.

Styckningen börjar med att man lossar svansen i svansroten. Därefter skärs framdelen av kroppen bort. Såga bort bakbenen ovanför hasen. Skär sedan bort låren genom ett snitt på lårens insida. Skär igenom höftleden och följ bäckenbenet upp mot ryggen.

Då är bäverkroppen styckad i tre delar som är lämpliga att använda i matlagningen, en ryggbit och två baklår.

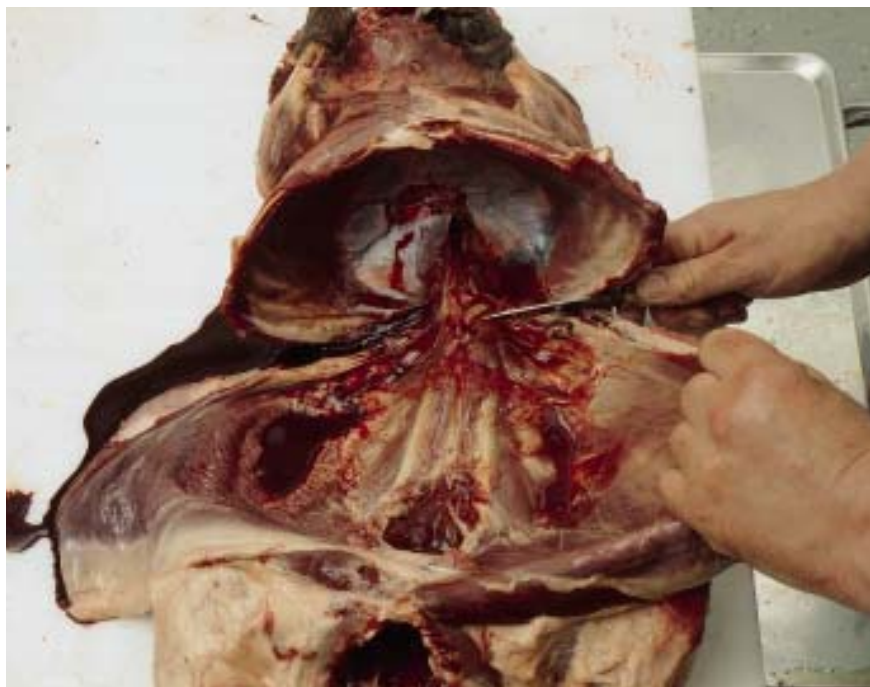


FOTO: LARS PAULSSON

Dela kroppen genom att skära igenom ryggen i höjd med sista revbenet. Det går också att såga av ryggen.

Bäverköttet och bitarna kan stekas hela eller så skär man ut köttet och tärnar det för grytor. Bäverfärs går också alldeles utmärkt att göra och bäverhamburgare är en delikatess. En variant är att rimma köttet och därefter varmröka det.

Bäverkött är till sin natur mörkt till färgen, grovtrådigt och något segt. Detta i kombination med den lite söta, men samtidigt viltrika smaken, gör att en varmrökning, med en samtidig mörning, är ett alldeles utmärkt sätt att ta tillvara bäverköttet.

Svansen

Vad gör man då med svansen? Ja, det finns två alternativ, spara den som trofé eller äta upp den.

Om man torkar svansen blir den en fin trofé tillsammans med tänderna. Salta den i tioprocentig saltlake ett par dygn och låt den sedan torka. Spänn fast svansen under torkningen så böjer den sig inte så mycket.

Ska svansen ätas så linda in den i



FOTO: LARS PAULSSON

Lossa lårköttet från ryggen genom att skära längs bäckenet och igenom lårleden.

folie och låt den steka i glöden på öppen eld i 15–20 minuter. Vänd den många gånger så att den inte bränns för mycket på en sida. Ta ut foliepaketet och öppna det. Lägg ett snitt mitt i svansskinnet från spetsen framåt. Sedan kan man doppa bröd i det simmiga och feta innehållet. Grovt rågbrod är alldeles utmärkt, men vitt bröd går också bra. □