

Studieplan till

DEN VILDA MATEN

Styckning av klövvilt



Innehåll

Inledning	sid 3
Styckning av älg och större hjortar	
Styckning av lår på bänk	sid 4
Finputs av framdelskött.....	sid 5
Finputs av rygg, biff och filé.....	sid 5
Finputs av baddelskött	sid 5
Styckning av mindre hjortar och rådjur	sid 6
Styckning av vildsvin	
Styckning av vildsvinslår	sid 7
Finputs av mindre hjortar, rådjur och vildsvin	sid 7
Välkommen till Studieförbundet	sid 8



Inledning

Kanske har du precis tittat på någon av filmsekvenserna som finns på den dvd som du just nu har i din dator eller dvd-spelare. Filmen är förstås givande att studera på egen hand, men i diskussionen med andra får du ytterligare en dimension till ditt lärande: att utvecklas tillsammans med andra – och att stärka jaktlagets gemensamma kunskapsbank.

Ett bra sätt för dig och dina jaktkamrater att komma igång är genom att starta en studiecirkel. Tillsammans kan ni gå igenom styckningsfilmerna och fundera på hur ni själva gör och vilka förutsättningar ni har. Som stöd kan ni använda er av de fundera- och diskuterafrågor som finns här i studiehandledningen.

Materialet är uppbyggt så att det ska vara lätt att dela upp avsnitten i det antal sammankomster man själv önskar. Studieplanen följer samma rubrik-sättning som de olika filmavsnitten.

En studiecirkel omfattar minst tre sammankomster med varvat teori och praktik. Kanske kan ni förlägga en av sammankomsterna i ett viltslakteri.

Varför inte genomföra en temakväll tillsammans med jaktlaget/jaktkamraterna inför till exempel älgjakten? Välj ut någon eller några av filmsekvenserna som känns angelägna att titta på.

Om ni har nya jägare i jaktlaget kan ni låta någon med lite mer erfarenhet titta på filmerna tillsammans med dem för att förbereda dem inför kommande styckning.

Planera gärna för en gemensam styckning och genomgång under jakten.

Kontakta Studieförbundet så kan ni få hjälp att arrangera en aktivitet.

September 2014

Projektledare: Annika Stigmark

Text: Leif Risander

Grafisk form: Carita Lott

Fotograf: Burt von Bolton (omslagsbild)

Producerad av Studieförbundet,
Riksförbundet.

Studiehandledningen finns att ladda ner på
studieframjandet.se och **jagareforbundet.se**

Styckning av älg och större hjortar

Styckning av lår på bänk

Fundera och diskutera

1. I filmen framgår att hygien är viktig hela vägen från fällt djur till paketering. Hur gör vi och vad kan vi förbättra i hanteringen?
2. En god handhygien är mycket viktigt. Hur ofta bör vi byta engångshandskar?
3. Vad är viktigt att tänka på då vi ska paketera och frysa in köttet?
4. Vad är orsaken till att köttfärsen har sämre hållbarhet än helt kött?
5. I filmen tillämpar man hängande styckning. Vad är fördelen med denna styckningsmetod?
6. Varför rekommenderar man att dela älgen i fram- och bakdel, istället för att klyva djuret längs ryggraden?
7. Hur många revben ska vi lämna kvar på bakdelen då vi delar älgen?
8. Vad heter de olika styckningsdetaljerna som sitter på var sin sida om bogbladskammen?
9. Vi ska alltid putsa köttet grytfärdigt innan in-frysning. Vad putsar vi bort från bogen?
10. Var sitter "luffarbiffen" och vad är den lämplig att användas till?
11. Vad kan vi använda benen till?
12. Varför rekommenderar man i filmen att spara lite fett i köttfärsköttet?
13. Var delar vi av entrecote, högrev och hals när vi har lossat den befriade ryggen på frambiden?
14. När vi lossar filén är det några viktiga saker att tänka på. Vilka?
15. Var avskiljer man ryggbiffen från lårklumpen?
16. Beskriv hur vi putsar den befriade biffraden?
17. Anatomisk styckning, som innebär att vi följer hinnorna mellan de olika styckningsdetaljerna, gör det lätt att identifiera de olika muskelgrupperna i låret. Beskriv hur vi lossar bäckenbenet, innanlåret, rullen, ytterlåret, rostbiffen samt fransyskan.
18. Stekarna ska nu putsas grytfärdiga. Vad använder vi det bortputsade köttet till?
19. Var sitter rostbiffen?
20. Beskriv hur vi delar fransyskan i tre delar.
21. Beskriv hur vi letar rätt på leden som skiljer läppen från lårklumpen.



Finputs av framdelskött

Fundera och diskutera

1. Vad använder vi läggköttet till?
2. Vad kallas det på fackspråk när man putsar kött?
3. Varför behöver framdelskött kokas ganska länge för att bli mörjt?
4. Vad kan man använda den befria bringan till?
5. Vad är orsaken till att köttet kan härskna i frysen?
6. Beskriv hur vi putsar högrevet och vad de olika bitarna används till.
7. Vad innebär det att binda en stek för tillagning?
8. Vad bör kärntemperaturen vara när vi tillagar en stek av högrev?
9. Varför är halsköttet lämpligt för malning?
10. Vad är viktigt att tänka på då vi putsar en entrecote?

Finputs av rygg, biff och filé

Fundera och diskutera

1. Vilken sena ska vi ta bort på filén och varför? Hur skär vi bort senan?
2. Filén kan delas upp i olika bitar. Hur benämns de olika bitarna?
3. Vilka delar behöver vi putsa bort från ryggbiffen? Varför ska de putsas bort?
4. Vad är viktigt att tänka på när vi tillagar ryggbiffen?

Finputs av bakdelskött

Fundera och diskutera

1. På innanlåret, som är den möraste och finaste delen av baklåret, sitter en kappa. Hur tar vi bort den och vad använder vi den till?
2. Rullen beskrivs ofta som seg. Hur ska vi göra för att få en fin stek av den?
3. Hur putsar vi fransyskan för att få fram dess toppiga form? Hur delar vi fransyskan?
4. Beskriv hur vi putsar ytterlåret och vad använder vi de olika delarna till?
5. Varför ska vi alltid sträva efter att skiva köttet tvärs över köttfibrerna?
6. Vilken kärntemperatur rekommenderas vid tillagning av ytterlår?
7. Beskriv hur vi putsar till en rostbiff?
8. Vad kan vi använda benen till?

Styckning av mindre hjortar och rådjur

Fundera och diskutera

1. Hur många dygnsgrader rekommenderas för mörning av kött?
2. Hur benämner man de olika styckningsdetaljerna i bogen?
3. Vad använder vi läggköttet och benen till?
4. Vad är viktigt att tänka på när vi lossar filén?
5. Var avskiljer vi ryggen från baklåren?
6. I filmen beskrivs hängande styckning. Vilka fördelar uppnår vi med denna styckningsmetod?
7. För att få en fin, sammanhängande och befri ryggbit är det några viktiga saker att tänka på när vi lossar den. Vilka?
8. Hur benämns de olika delarna på den befria ryggbiten?
9. Var delar vi den förlängda ryggbiten från halsen?
10. Vad ska putsas bort från rygg och hals för att få fina bitar?
11. Vad är viktigt att tänka på då vi ska lossa bäckenbenet från låret?
12. Vi styckar ut de olika detaljerna i baklåret på samma sätt som hos älg. Vad heter de olika stekarna och hur putsar vi dem?
13. Var delar vi av ryggen ifrån framdelen om vi väljer att göra hel rådjursadel?



Styckning av vildsvin

Styckning av vildsvinslår

Fundera och diskutera

1. Vi börjar med att lossa bogen. Vad ska vi leta efter för att lossa den på ett enkelt sätt?
2. Vad heter de olika detaljerna som vi får ut av en benfri bog?
3. Bogbladets form hos svin skiljer sig ifrån hjortdjuren. Hur?
4. Vad är viktigt att tänka på när vi lossar filén?
5. Var avskiljer vi ryggen ifrån bakdelen?
6. Beskriv hur vi tar loss den benfria kottlettra den inklusive karrén.
7. Var delar vi av karrén ifrån den benfria kottlettraden?
8. Hur putsar vi den benfria kottlettraden och karrén?
9. Hur lossar vi bäckenbenet från skinkan?
10. Vad kallas de olika styckningsdetaljerna då vi benar ur en skinka?
11. Om vi väljer att göra en hel benfri skinka, så ska läggen och lårbenet tas bort. Beskriv hur vi går tillväga och vad som ska putsas bort.

Finputs av mindre hjortar, rådjur och vildsvin

Fundera och diskutera

1. Vad är fördelen med att finputsa alla styckningsdetaljer innan infrysning?
2. Vilka tillagningsmetoder kan användas för benfri karré?
3. Vad kan vi använda den benfria fläksidan till?
4. Vad kan vara lämpligt att använda halskötet till och hur ska det putsas?
5. Beskriv hur man i filmen gör i ordning och tillagar en benfri rådjurssadel.
6. Vad är viktigt att tänka på för att förlänga hållbarheten då vi fryser in köttet?

Välkommen till Studieförbundet

Vill du utveckla ditt jaktlag? Vill du lära dig mer tillsammans med andra? Ta kontakt med Studieförbundet där du bor och starta en studiecirkel hos oss. Vi kan hjälpa dig att komma igång, ordna lokaler, litteratur, kontakter och mycket mer!

Vad är en studiecirkel?

En studiecirkel betyder att du och dina vänner (minst 3 personer över 12 år) kan träffas och lära er nya saker, med vår hjälp! Vi är alltid öppna för nya idéer till studiecirkel och du kan starta en studiecirkel om nästan vad som helst. Varje cirkel gör en arbetsplan som beskriver hur arbetet ska läggas upp och vilket målet är. Ni bestämmer själva vad ni vill och inte vill göra, och det är precis så enkelt som det låter!

För att räknas som deltagare ska man delta vid minst tre träffar och delta i någon av de tre första sammankomsterna. En studiecirkel måste omfatta minst nio studietimmar (à 45 minuter) och pågår vanligen under några månader, men kan vara både kortare eller längre. Varje studiecirkel utser också en cirkelledare för gruppen.

Rollen som cirkelledare

Som cirkelledare behöver du inte vara expert i ämnet eller ha svar på alla frågor. Din roll är att leda cirkeln framåt och se till att alla kan framföra sina synpunkter och påverka arbetet.

Som cirkelledare ansvarar du för cirkellistan och, tillsammans med Studieförbundets personal, för praktiska saker kring mötesplatsen, fika med mera.

Som ny cirkelledare får du ett introduktionssamtal då vi bland annat berättar vad Studieförbundet kan hjälpa till med. Du blir också inbjuden till att gratis delta i Studieförbundets ledarutvecklingsprogram.

Studieförbundet är ett av Sveriges största studieförbund. Vi är partipolitiskt och religiöst obundna med ett brett utbud av studiecirkel, utbildningar, kulturarrangemang och föreläsningar. Varje år samlas 230 000 deltagare i våra studiecirkel och kurser.