

Övriga aktiviteter
och matlagning

UNG JÄGARE



FÅGELSKÅDNING

Åk till en fågelsjö eller gå ut i naturen. Det är bäst att vara ute tidigt på morgonen när solen precis gått upp. Tag med en bra kikare, en fågelbok, en bra ryggsäck och fika. Försök artbestämma de fåglar du ser och hör. Vad äter de, vilka är deras fiender. Tag gärna med dig någon duktig fågelskådare som kan berätta om de olika fåglarna. Tag hjälp av fågelböcker, uppstoppade fåglar när du ska artbestämma de fåglar du sett.



VILTINVENTERING MED KANOT

Tag reda på var ni kan hyra/låna kanoter. Glöm inte flytvästarna! Börja med att öva lite i hur man styr en kanot. Bege er till ett vattendrag som ni ska inventera. Glöm inte att ta med matsäck och kamera. Kontakta gärna någon lokal kanotklubb för hjälp.

VILTHÄGN

Undersök om det finns någon som har ett vilthägn i närheten där ni bor. Avtala om ett besök och förbered med ett antal frågor om de arter som finns i hägnet. Om möjligt besök anläggningen vid olika årstider, så ni kan uppleva förändringarna, födslar, hornfällning m.m.

VAKKOJA

Hör med något skogsbolag eller viltvårdsområde/jaktvårdförening om ni får sätta upp en vakkaja. Lämna in en ansökan till Länsstyrelsen om åtelplats. Bygg en enklare koja eller om ni har tillgång till en gammal rastkoja. Kamouflera kojan, inte bara för råvar utan också för folk. Isolera gärna kojan så slipper det bli så kallt. Börja utfodra på en gång och gräv gärna ner lockbetet. När det blir kallare håll över vatten, håll efter åteln hela året, städa undan ben och annat under sommaren. För gärna en dagbok över de viltobservationer ni gör.

ORRKOJA-TJÄDERSPEL

Börja med att lokalisera en eller flera orrmyrar i sep-okt, mars-april. Försök att studera om orrarna regelbundet använder platsen, om så är fallet, börja bygg ett gömsle där det får plats minst sex personer, gör det så naturtroget som ni kan. Glöm inte att prata med markägaren först. Gör gluggar så att ni kan fotografera. Åk ut före gryningen så ni är på plats före orrarna och gör det så bekvämt som möjligt, man kan få vänta ett par timmar.

Tjäderspel: fråga några jägare eller Skogsstyrelsen om de känner till någon spelplats. I slutet av april bör ni ha gjort i ordning ett gömsle eftersom det i början på maj är full fart på spelplatsen. Undersök dagligen om det är några spillningshögar runt spelplatsen, så ni vet att tjädern besöker platsen. När ni ska observera, åk ut klockan två-tre på natten för att vänta på spelet.

ARTKUNSKAP

Gå igenom de olika djurarterna. Vad äter de, vilka viltvårdsåtgärder är bra, hur lever de, hur känner man igen de olika könen, hur jagar man dem. Kul är också om man har några spårtecken som man kan visa upp.

VILTINVENTERING PÅ TJÄDER OCH ORRE

Genom olika slags inventeringar kan vilttätheten uppskattas. Det blir fråga om index eller beräknad faktisk stam. Skogshöns kan inventeras genom s.k. linjetaxering som utföres i början av augusti. I det område som skall inventeras går man i linjer med exempelvis 300 meters mellanrum med hjälp av kompass. Tre personer går i bredd med 20 meters mellanrum och skriver ner alla skogshöns som flyger upp i det område som man går igenom. Linjens bredd blir således $10+20+20+10$ meter. Har man gått 10 linjer med en sammanlagd längd av 50 km blir den yta som inventerats 300 ha (60 m x 50 km). Har 20 tjädrar och 30 orrar flugit opp och det inventerade området är 1 500 ha blir den beräknade stammen 100 tjädrar och 150 orrar.

OBSERVATIONSINVENTERING PÅ KRONHJORT/DOVHJORT/RÅDJUR

En rolig och relativt säker inventeringsmetod för att få en uppfattning om vilttätheten på kronhjort, dovhjort och rådjur. Välj en passande mark med öppna betesområden. Bästa tiden att utföra inventeringen är i mars-maj direkt i anslutning till snösmältningen. Perfekt tillfällen är efter ett par dagars regn och hård vind som åtföljs av vindstilla och solsken. För att få ett godtagbart resultat bör man avsätta 4-5 kvällar. Välj en plats där du har möjlighet att se flera djur på en gång. Utrusta dig med en handkikare och varma kläder. Själva inventeringen går till så att man först räknar alla djuren i gruppen, räkna sedan alla stånghjortar och större handjur. Därefter räknas spetsar för att till sist försöka urskilja hondjur och kalvar (vilket kan vara svårt). Gör denna inventering 4-5 gånger och sammanställ resultatet.

ASPFÄLLNING

Älgar, rådjur och skogsharar tycker mycket om den ljusgröna, glatta asparken. Genom att fälla aspar med sådan bark hjälper man viltet med vinterfödan. Asparna fälls på flera olika platser, där avverkning av lövträd inte pågår samma vinter. Den som arrenderar sin jaktmark måste givetvis ha markägarens medgivande.

ÖVERNATTNING I VINDSKYDD

En fördel är att välja rätt årstid så att det inte blir för mycket mygg och knott, eller för kallt. Försommaren kan vara lämplig. Uppehållsväder är också en fördel. Bygg ett enkelt vindskydd av skogsmateriel om markägaren tillåter. Ett alternativ är att använda presenning e dyl. Välj en plats nära en fiskesjö om det går. När byggnationen är klar är det dags att planera utrustningen. Tänk på att ta med rikligt med mat. Om det är möjligt är fiske ett trevligt inslag. Viltstudier kan också med fördel göras. Ungdomarna kan då enskilt eller två och två sitta vid någon plats eller i ett jaktorn på kvällen/ morgonen och studera djur som är i rörelse.



LILLA JÄGARSKOLAN

Jägareförbundet har en liten folder som heter Lilla Jägarskolan och den ser ut precis som ett jägarbevis. Varje deltagare får en egen folder där man skall skriva sitt namn och klistra fast ett foto på sig själv. För att få ett Lilla Jägarskolanfolder måste man ha avlagt ett antal prov. Proven kan bestå av olika saker. Exempel är att ha provat på luftgevärsskytte, fiska, göra upp eld, sett ett djur och så vidare. Proven ska inte vara svåra. Detta är ett roligt inslag på mässor för det yngre barnen eller under en skoldag.

FISKODLING

Kontakta någon fiskodling i bygden, särskilt intressant är det om de har kräftor eller uppfödning från yngel till färdig fisk. Läs den litteratur ni kan låna eller har om uppfödning. Skriv ner frågor om det ni tycker är av intresse inför besöket. Säljer de för utsättning, vilka åtgärder har genomförts före utsättning, kan ni få vara med vid ett sådant tillfälle?

VATTENVÅRD

Kontakta ett fiskevårdsområde eller någon markägare, och hör efter om det finns något vattendrag som behöver vattenvård. Rensning, dammar för syresättning m.m. Har ni möjlighet att följa med någon som har tillstånd att el-fiska så hör efter om ni får vara med. Hör med miljökontoret vem som har tillstånd för detta.

VILT- OCH NATURSTIG

Om ni inte har en egen skog, kontakta en markägare om ni får uppföra en utbildningsstig med några mindre åtgärder i naturen. Om det finns en skolskog i närheten kan man kontakta den ansvarige för skolskogen och fråga denne om man kan få göra en utbildningsstig. En lista över landets skolskogar finns att finna på Skogen i skolans hemsida.

Börja med att inventera området ni har och snitsla därefter upp den tänkta stigen. Ta till vara på de naturliga inslag som finns där ni drar stigen. Gör en karta över området, rita in stigen och de naturliga inslagen, märk upp var ni tänker uppföra fällor och andra viltvårdstips. Bygg gärna upp många olika saker och ha informationstavlor, det är bättre att ha mycket än lite.





När allt är klart kan ni använda stigen vid utbildningar och för information till skolklasser. Det är bra om man kan göra upp ett schema över vilka som ska ta hand om naturstigen så att den inte förfaller.

TILLVARATAGNING AV HORNTROFÉ

Att ta tillvara på en fin horntrofé är inte svårt, det gäller bara att vara noggrann. Börja med att såga skallen med en fintandad fogsavns. Koka skallen i en stor gryta i ungefär 1-2,5 timme, beroende på viltslag och ålder. Ju mindre och yngre vilt desto kortare koktid. Försök att ha vattennivån så nära rosenkransen som möjligt när du kokar trofén. Glöm inte att med jämna mellanrum fylla på med vatten för att hålla vattennivån konstant. Tag med jämna mellanrum bort fett och rester som flyter upp till ytan. Efter att du kokat skallen petar du bort allt löst kött. Här kan du använda en högtryckstvätt men tänk på att inte hålla munstycket för nära trofén eller spola för hårt på känsliga delar som näsbenet. Om du vill bleka skallen används en 30 procentig väteperoxidlösning som blandas med krita så att det blir som en smet (kan köpas i färgaffären). Pensla in smeten på skallen och var noga med att allting täcks och att smeten inte hamnar på hornen som då blir missfärgade. Var rädd om din hud och dina ögon. Låt trofén torka (1-2 dygn). Skölj bort den torkade smeten från skallen och tvätta trofén noga med varmt vatten. Fäst upp den färdiga trofén på en fin troféplatta.



TILLVARATAGANDE AV VILT

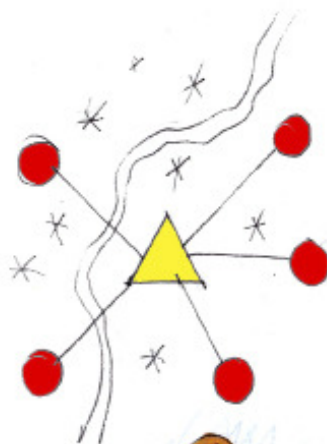
Kontakta jägare som ni vet jagar småvilt som rävm, skogsfågel, hare, grävling, mård, mm. Prata med dem innan jakten startar och hör efter om inte ni kan få vara med när de flår djuret och kanske kan ni få något djur själva att prova på? Prata även med jägarna om att ni vill ta ur djuret så att de vet. Tänk på att ha tanor tillgängliga. Om ni inte har det är de lätta att tillverka.

LAGSTIFTNING

Gå igenom vilka som beslutar om Jaktlagen (JL), Jaktförordningen (JF) samt Naturvårdsverkets föreskrifter (NFS) Ge exempel på olika saker som finns i de olika delarna. Vidare vilka straffbestämmelser som finns Berätta också att Länsstyrelserna beslutar i vissa jaktfrågor och ge exempel. Titta i bilaga 1 (JF) på arternas jakttider och t ex hur hundanvändningen är reglerad i JF. Redogör för hur markägare/jägare kan organisera sig i jaktklubbar, viltvårdsområden etc.

STJÄRNORIENTERING

En enkel övning för att lära sig hur kompassen fungerar och hur man hanterar kartan är Stjärnorientering. Vad du behöver är ett antal kartor (gärna i skala 1:5000), kompass, stämpelkort, en penna (röd) och några märken (att märka upp kontrollplatserna med). Märk ut en bra startpunkt på kartorna, helst en punkt där flera ledpunkter kan utgå ifrån. En ledpunkt är till exempel en väg, stig, dike, kant på en äng eller liknande. Välj sedan ut 5 till 8 kontrollpunkter som kan nås från startpunkten via en ledstång. Avståndet bör vara ungefär 100 till 200 meter. Markera kontrollpunkterna ute i terrängen med någotärke (hattband och någon bild är bra). Varje karta ska ha endast ha en markering för startpunkt och en markering för kontrollpunkt. Kontrollpunkten markeras med en cirkel och startpunkten med



en triangel på kartan. Gör lika många kartor som deltagare. Ett bra tips är att stoppa in kartorna i plastfickor. Låt varje deltagare ta en karta, stämpelkort och en kompass. Visa deltagaren hur man passar kartan (se bilden) och släpp sedan iväg dem för att själva få prova. Deltagarna ska nu hitta respektive kontrollpunkt med hjälp av karta och kompass, skriva ner vilket märke (djur) som finns där och sedan återvända till startpunkten. När de är tillbaka tar de en ny karta med en ny kontrollpunkt, passar kartan och letar upp nästa kontroll. De behåller dock samma stämpelkort under hela övningen. När alla hittat alla kontroller samlas ni för en genomgång. För att göra övningen lite svårare kan varje kontroll bestå av olika frågor eller olika spårtecken som man skall känna igen.

UTFORMA PASS

Gå igenom i grupp hur man ska tänka när man sätter upp ett pass. Säkra skott, förbjuden vinkel, längsta skotthåll, markeringar med mera. Varför ska man lägga passet just här men inte där? Behöver man förbereda sig och passet på något speciellt sätt. Efter genomgång kan man låta ungdomarna jobba två och två och tillsammans markera ut var man tycker att ett pass ska ligga. Låt varje grupp få redovisa sitt val och gå igenom varför man gjorde just det valet, hade man tänkt på allt. Stämmer markeringarna. Här kan man försvåra övningen med att ungdomarna får utgå från en karta på området. De får på pappret markera ut var man tror att passen skall vara och sedan ge sig ut i skogen för att "godkänna" den valda platsen.



VAPENHANTERING – JAKTSKYTTE

Åk till en skjutbana och gå igenom säker vapenhantering. Träna på olika slags skytte. Tag gärna hjälp utav någon skytteinstruktör. Det går även att kontakta polisen och höra om man får komma dit för att gå igenom vapensäkerhet.

HUNDPEJLING

Samla ihop ett antal hundpejlar och placera ut halsbanden på grenar ute i skogen, gärna i olika väderstreck. Dela in deltagarna i grupper och låt varje grupp få varsin pejl. Gå igenom hur pejlutrustningen fungerar och varför man använder hundpejl samt i vilka sammanhang den används i. Låt nu grupperna få leta upp "sitt" halsband med hjälp av pejlen. Detta är en rolig och bra övning där man på ett enkelt sätt får lära sig hur man praktiskt använder hundpejl.

STUDIEBESÖK

Konservator
Skinsberedare
Slakteri
Viltvårdsanläggning
Viltvatten
Fågelsjö/fågellokal
Kennel
Yrkesjägare
Fågeluppfödare
Vilthägn
Vapenhandlare
Jaktmuseum
Viltskadecentrum
Naturskyddsområde
Jaktvårdsförening
Öster Malma



Givetvis så finns det massor med andra spännande platser att besöka. Fråga dina ungdomar och hör med dem vad de vill göra och vart de vill åka.

TILLVERKA KALLRÖRD ÄLG-OLIVTVÅL

(Artikel ur Svensk Jakt Nyheter 03/01 av Monica Blomqvist)

Ger cirka 1,4 kilo eller 24 små tvålar

Ingredienser:

Älgfett silat, 600 gram

Olivolja (enklar sort), 400 gram

Lut (gripens kaustiksoda), 135 gram

Kallt vatten, 300 gram

Doftessens, 2-3 milliliter

Rekvisita

Två rostfria kärl, inte aluminium

Två termometrar av karamelltyp

Våg, 1-5 grams noggrannhet

Vispar, skyddsglasögon, diskhandskar

Formar: små godislådor eller liknande



Gör så här: Väg upp älgfettet och smält det i största kärlet. Blanda i olivoljan och värm till 55-60 grader. Väg upp luten och lös det i portionsvis i det kalla vattnet. Lösningen blir mycket varm och en del otrevliga ångor avges. Använd skyddsglasögon och handskar och håll till under köksfläkten. Kyl lutlösningen i vattenbad tills fett och lut har ungefär samma temperatur. Häll lutlösningen i fettet under omrörning. Nu är det bara att vispa blandningen till den magiska för-tvålningen sker. Detta kan ta från en kvart till flera timmar, allt efter tvåljudarnas humör. Vill det sig inte kan det hjälpa att ställa smeten i ett sextiogradigt vattenbad.

Så småningom märks det att blandningen blir aningen tjockare. Sedan börjar den bli som schampo. När vispen gör spår som dröjer kvar några sekunder är det klart. Tillsätt doftessen och häll upp tvålmassan i formar. Låt formarna stå övertäckta i ett till två dygn innan tvålen stjälpas upp och skärs i lämpliga bitar. Tvålen är fortfarande starkt basisk och bör mogna fyra till sex veckor innan den används.

GÖRA UPP ELD

För att göra upp en eld är det bra att försöka hitta torrt material som brinner bra (och det även om det nyligen har regnat eller regnar ute). Exempel på torrt material är torra grenar på växande träd eller grenar som fallit till marken. Speciellt bra är det torra ris som finns längst in mot stammen på gamla granar. Växande grenar eller murkna träd på marken innehåller oftast mycket vätska och är olämpliga till bränsle. Torr tall eller gran som dött på rot kallas för töre eller tjärved och är det bästa bränslet. Törved känns igen på den mörka färgen. Som tändmaterial är det bra med näver, torra löv, bark, lavar och kottar. Tänk på att först smula sönder tändmaterialet innan du tänder elden. Kaveldun som skurits upp så att "dunet" blottats är också bra som tändmaterial. För att förlänga brinntiden på tändmaterialet kan du styrka insektsmedel på det. Ett bra knep för att få igång en eld är att tillverka en späntsticka. En späntsticka är en mindre vedbit som man karvat flera tunna spån i. Rätt karvad så ser vedbiten ut som stjärten på en tupp.





Stick ner spänsticken mitt i ett risknippe och tänd på. Ett annat knep är att använda en tampong, den brinner både bra och fort.

När du ska tända en eld ska du ha samlat in så mycket tändmaterial och pinnar i olika storlekar för att kunna hålla elden brinnande den första halvtimmen.

Enklast är att bygga elden som en pyramid och tända på i basen. Börja med tändmaterialet och mindre pinnar. När elden tagit sig bygger du vidare med grövre pinnar och ved. Att bygga en fyrkant med kluven ved är lämplig för matlagning. Tänk på att stapla veden med den kluvna delen mot elden. För att tända på används enklast tändstickor eller tändstål.



MATLAGNING

En bra bok att införskaffa är "Mat i skolskogen" från Skogen i Skolan. Här kan man hitta många roliga recept som man kan tillaga i skogen.

KOLBULLE:

Recept: 4 pers

400 g fläsk i tärningar

3 dl vetemjöl

2 dl rågmjöl

4-5 dl vatten

1 tsk salt

Lingonsylt

Gör i ordning smeten hemma och häll över i en hink eller i en plastdunk. Plättjärn/stekpanna/muurikka-panna (15-20 cm i diameter är lagom) kan man köpa till ett bra pris på någon friluftsför. Titta på nätet för att hitta dem. Långa träskäft behövs täljas till varje plättjärn. Lägg fläsk i pannan och stek. Håll sedan smeten över och grädda på varje sida. Blir som en pannkaka. Servera sedan med lingonsylt.



WOK:

Recept: 4-6 pers

1 pkt nudlar (blötlägg i vatten)

3 morrötter

1 lök eller purjolök

1 vitlök

Kål

Olika slags grönsaker

Soya

peppar

Kryddblandning (thai eller indisk)



Man kan förbereda denna maträtt genom att lägga nudlarna i blöt under natten. Skala morötter och lök. Strimla grönsaker-na. Hetta upp olja i en wok/stor stekpanna. Fräs köttet under omrörning tills köttet blivit genomstekt. Tillsätt grönsakerna och låt fräsa tillsammans med köttet i ca: 5 minuter. Krydda med soya, curry, salt och peppar (eller vad du nu vill krydda med). Det finns även att köpa färdiga kryddblandningar i påse. Tillsätt de blötlagda nudlarna och rör om i woken så att allt kryddas. Ha i svamp, ananas eller andra roliga ingredienser sist.

PINNBRÖD:

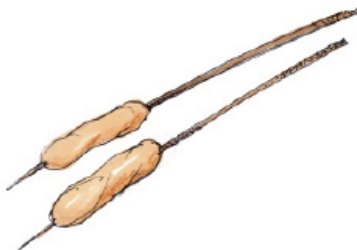
Recept.

2,5 dl vetemjöl

1 tsk bakpulver

En nypa salt (och ev en nypa socker)

1 dl vatten eller mjölk



Brödet kan man antingen grädda uppvirad på en pinne eller på en korv. Det går även att gräddas i en stekpanna. Man kan förbereda brödet hemma och lägga degen i en påse och ta med ut.

KRABELURER (BRÖD)

Recept:

1,5 dl socker

2 ägg

1,5 dl mjölk

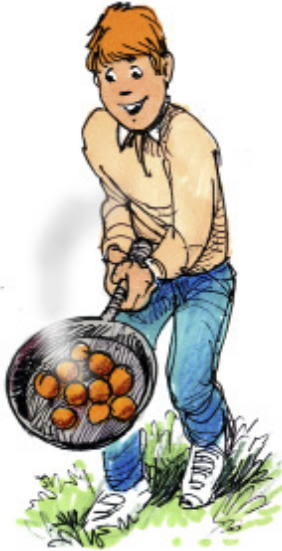
4,5 dl vetemjöl

2 tsk bakpulver

1 tsk vaniljsocker

Smör att steka i

Rör ihop ingredienserna och lägg smeten i små klickar i wokpannan/stekpannan. Grädda och ät dem sedan varma.



RUSSINFYLDA ÄPLEN

1 äpple

1 msk farinsocker

1 msk russin

Gröp ur kärnhuset ur äpplet men lämna botten hel. Fyll hålet med russin och farinsocker. Linda in äpplet i aluminiumfolie och sätt "paketet" i glöden. Låt äpplet få grillas i ungefär 10-15 minuter. Ät sedan det färdiglagade äpplet med sked.

APELSINSOCKERKAKA

Skär ett lock av apelsinen och gröp ur den. Fyll apelsinen till hälften med sockerkakssmet och sätt på locket. Lås locket med små pinnar. Grädda apelsinen på glöden tills sockerkakan är klar.



ÄGLORTAR

Dessa kakor gör man klart hemma och de ser ut som älgspillning om man formar dem i rätt storlek och form. Lägg upp kakorna på ett mossbord innan fikat. Det ser mycket verklighetstroget ut.

Recept: 20 stycken

100 g smör

1,5 dl socker

1 tsk vaniljsocker

2 dl vetemjöl

Blanda ingredienserna och forma till kulor.

Lägg dem på bakplåtspapper och grädda i ugnen på 50-75 grader i två timmar. Låt kakorna stå kvar i ugnen över natten (12 timmar).

STEKA FÅGEL

Börja med att visa hur man får fram bröstet på en fågel. Visa gärna hur fågeln är upp-

byggd. Visa vad krävan innehåller, hur lång blindtarm fågeln har, hur vingarna är uppbyggda och så vidare. Låt sedan de som vill själva få ta ur en fågel. När alla fågelbröst är klara kan man skära upp dem i fina strimlor. Stek sedan strimlorna i en stekpanna över öppen eld. Om det finns både ljusa och mörka filéer kan man steka dessa separat för att kunna få möjlighet att smaka båda sorter.





KOKGROP

Gräv en grop så stor att du får ner en större gjutjärns gryta. Värm upp ett antal större stenar (knytnävsstora) i elden. När dessa är ordentligt varma placeras de i botten på gropen. Under tiden som stenarna håller på att värmas upp kan du förbereda grytan. Häll ett 2 cm tjockt lager av grovsalt i botten på gryta. Lägg i den vitlökspreparerade och pepprade steken, gärna med en digital ugnstermometer.

Fyll på med ytterligare salt så att det täcker köttet. Stänk över lite vatten (det gör att en skorpa bildas av saltet) och sätt på locket. Ställ ned grytan i gropen och lägg varma stenar runt om och ovanpå. Täck sedan grytan ordentligt med färska (ej torra) löv/gräs eller liknande samt en pressning för att hålla värmen. Låt köttet koka i kokgropen i ca: 40

minuter (eller tills termometern visar önskat gradantal. Mellan 60-70 grader).

Tag upp grytan och tag ur steken. Skrapa försiktigt av allt salt från köttet. Skär upp i önskade bitar och servera.

Det går också bra att tillaga utan gryta. Gör då mindre foliepaket som du sedan försluter väl. Lägg sedan "paketen" på stenarna och täck igen gropen.



