

# Slakta hemma

Får är lätta djur att skaffa sig. De är lätta att hysa, lätta att hantera och även förhållandevis lätta att slakta. Det är en av tillfredsställelserna med att föda upp egna djur, att man kan äta kött med gott samvete. Man vet att djuren har haft det bra under sin livstid och även att de slaktats på ett bra sätt utan långa transporter.

Den här artikeln ger en första introduktion i konsten att slakta lamm hemma. Det finns olika metoder för slakt men den här beskrivna är ett förhållandevis enkelt sätt att komma igång. Det kanske känns svårt att börja bara med en teoretisk beskrivning? *Kontakta din lokala fåravelsförening så kan de säkert ordna en praktisk slaktkurs för dig.*

Även om man inte planerar att slakta lamm till husbehov kan det vara bra med grundläggande slaktkunskaper. Man kan behöva nödslakta djur av olika anledningar, brutna ben, slidframfall, komplicerade fellägen och annat som man inte klarar av att lösa. Köttet på dessa djur är det inget fel på och det är ett slöseri att skicka dessa djur till destruktion!

## Att börja

Innan du börjar behöver du införskaffa en del saker:

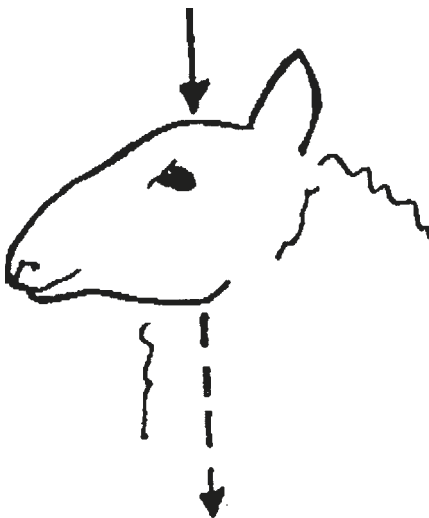
- En låg bänk av något slag där du kan lägga lammet på rygg under den första fasen. Höjden ska vara så att du får en bekväm arbetsställning och gärna med låga sidostöd så att inte lammet välter på sida. Kan enkelt snickras i trä.
- En svängel att hänga upp lammet i. Det går att köpa fina i metall men man kan också använda en bit av en smal stängselstolpe med några spik i och ett rep.

- En talja eller hjälp av en frontlastare så att man kan hänga upp lammet. Är man stark så kanske man klarar det för hand.
- Nödvändiga verktyg: några riktigt vassa knivar, eventuellt en fogsvans, lite plastbalgarn och något kärl att lägga inälvorna i.
- Ett par tunna vinylhandskar skyddar händerna och köttet men tar inte bort känslan.
- Och sedan självklart en bultpistol. Köp en eller hör med din lokala fåravelsförening om det finns någon att låna. Kulvapen får inte förekomma vid lammslakt!

*Tips 1: Ammunition till bultpistoler finns i fyra olika styrkor. Nummer två som vanligen är gul sägs vara ämnad för får men "biter" inte när gammelbaggen ska avlivas. Köp röd ammunition för säkerhets skull!*

## Avlivning

Bultpistolen är ett vapen och ska handhas och underhållas som ett sådant. Ladda inte förrän allt är färdigt och lammet på plats. Ta noga reda på var skottet ska placeras (se skiss). Får har en luftspalt mellan pannan och hjärnan som gör att de klarar av att stängas utan att få hjärnskakning. Om man skjuter ett får på samma ställe som en gris, mitt på pannan, så bedövas inte fåret. Detta är djurplågeri!



## Får utan born

*Vapnet placeras på skallens högsta punkt och riktas mot underkäksvinkeln.*

*Tips 2: Ha alltid en extra patron i fickan så att du snabbt kan ladda om om något skulle gå snett.*



## Får med born; get.

*Vapnet placeras precis bakom den bänk som löper mellan hornen, och riktas mot munnen.*

När lammet är bedövat så ska det avblodas inom någon minut. Det säkraste sättet är att helt enkelt ta kniven och skära rätt in under käkbenet tills det tar emot. Då är man säker på att man har skurit av kroppspulsådern.

(Vid akuta avlivningar då man inte har tillgång till en bultpistol kan man i nödfall använda ett salongsgevär kaliber 22. Håll djuret mellan benen med huvudet framåt. Sätt an mynningen bakom nacken och sikta mot nosen. Se till att ingen befinner sig i skottriktningen. Grövre kaliber än 22 får under inga omständigheter användas. Kulan går då rätt igenom djuret och rikoschetten är livsfarlig!)

## Ta av skinnet

Lägg lammet på rygg på bänken. Börja med att skära av skinnet runt benen strax under klövarna för att få en början. Skär sedan ett snitt ner längs benen ner till kroppen. På bakbenen låter man snitten mötas bakom pungen respektive juvret. Skär sedan ett snitt hela vägen bakifrån och fram till avblodningssnittet på halsen. Sedan jobbar man försiktigt med kniven och lossar skinnet så långt ner man kommer mot bänken. Om man sträcker skinnet utåt så är det ett rätt lätt jobb med kniven och man riskerar inte att skära hål på skinnet.

*Tips 3: Om man inte ska ta vara på skinnet så kan man skära av allt löst skinn innan man hissar upp lammet så mins-*

*kar risken att ullen kommer i kontakt med köttet. Nyklippta lamm är självklart lättast att slakta på ett hygieniskt sätt!*

Gör ett snitt mellan de bakre hälsenorna och benet, trä in svängeln och hissa upp lammet till lämplig arbetshöjd. Sedan måste man försiktigt skära loss skinnets från skinkorna. Här är det lätt att skära hål på skinnets så man får vara försiktig. När man kommit till svansen så skär av den med kniven genom att hitta väg mellan två kotor.

Har man kommit så här långt så kan man sedan dra av skinnets med handkraft ända ner till halsen. Det brukar bli snyggt och bra.

Ta sedan bort huvudet och benen vid knäna. Vill du ta hand om tungan så gör det nu.

*Tips 4: Proffsen sticker in kniven mellan kotorna och skär av, lätt som en plätt! Det är tyvärr lättare sagt än gjort så nybörjaren kan i stället ta fram fogsvensen och säga. Kanske inte lika stiligt men lika funktionellt!*

Ska du ta vara på skinnets så strö på ordentligt med grovsalt. Snåla inte med saltet! Cirka 3-4 kg går det åt till ett vanligt skinn. En tumregel är att saltlagret ska vara en centimeter tjockt. Sedan så kan du skicka det till beredning.

### Ta ur inälvorna

Börja med att "sota" lammet. Det innebär att man skär loss ändtarmen genom att sticka in kniven och försiktigt skära runt tills den lossnar. Var försiktig så att inte knivspetsen skär hål på tarmen. Dra ut tarmen och knyt ett snöre runt, så inte innehållet ramlar ur, och stoppa in den igen.

Vänd därefter på lammet och öppna buken genom att försiktigt skära från grenen ner till ungefär en tredjedel av magen. Sedan får man försiktigt skära loss ändtarmen ifrån bäckenet, var försiktig så att du inte skadar urinröret på tacklammen. Här kan du också leta reda på njurarna, som ligger inbäddade i fett en bit ner, och ta vara på dem.

Skär sedan vidare ner mot bröstkorgen. Här är skinnets väldigt tunt så löp före med två fingrar för att undvika att skära hål på vommen och förorena köttet.

*Tips 5: En s.k. säkerbetskniv som man använder till balsnören fungerar väldigt bra när man öppnar buken och man riskerar inte att skära för långt in.*

I detta läge brukar nybörjaren få något desperat i blicken då hela innehållet i lammet väller ut, men lugn! Det händer inte något katastrofalt utan låt det hänga och dra några djupa andetag!

Nu gäller det att rädda levern. Det går några senor från mag-tarmpaketet till levern och det kan dra sönder levern om man inte ser upp. Lokalisera senorna och skär av dem och sedan kan man dra försiktigt i inälvorna så att de lossnar helt och hållet.

Om allt gått enligt planen så sitter bukväggen kvar intakt inklusive levern. Skär loss levern och skär mycket försiktigt bort gallblåsan. Går det hål på den så är det adjöss med levern. Du tar väl hand om levern? Det är en delikatess (se receptbilagan) och rent brottsligt att slänga.

Nu är det nästan klart. Skär bort bukväggen och lossa mat- och luftstrupen från halsen. På slakteriet har de ett särskilt verktyg till detta och det kan vara lite bökigt att komma åt med kniven men skär så långt du kommer åt och använd musklerna till resten.

Nu är det klart. Ibland kan det bli lite slabbigt i bröstkorgen men undvik i möjligaste mån att spola med vatten då det kan försämra köttkvaliteten.

*Tips 6: Tänk på hygien! Ha en bink med ljummet vatten tillgänglig att skölja händerna och kniven i vid behov. Alternativt byt handskar några gånger per lamm, de är billiga.*

Nu är det bara att hänga lammet svalt och invänta styckningen. Nötkött låter man hänga ett antal dagar för att möra och har man tillgång till ett kylrum där man kan hålla en konstant temperatur på 2 grader så kan man låta lammet hänga i 4-5 dagar. I annat fall så måste man stycka lammet dagen därpå för att inte köttet ska bli dåligt. Slakta inte om temperaturen överstiger 10 grader. Har man inte tillgång till kylrum så är man som förr i tiden hänvisad att slakta under årets svala del.

### Bara att försöka

Tycker du att det låter komplicerat att slakta lamm så vill jag bara säga: det är bara att försöka. Man får se till att avlivningen sker på ett korrekt sätt, sedan är det bara att experimentera. Man kanske förstör någon lever i början och om magen läcker så får man väl ta fram vattenslangen och spola ur bröstkorgen men det är inte hela världen. Det är en stor tillfredsställelse att veta att man har producerat söndagssteken själv med full kontroll från ax till limpa.

*Einar de Wit*

### Vad säger lagen?

Det är en allmän uppfattning att man får slakta hemma till sig själv och den närmaste familjen. Men lagen är entydig:

En djuruppfödare får slakta enstaka djur för eget hushållsbehov. Slakten ska ske på den egna fastigheten som man brukar och där djuret är uppfött. (Statens livsmedelsverks författningssamling 1996:32.)

Inga lamm till mor och far i stan alltså!



*Foto: Helén Björk-Averpil.*