



SLAKTA HÖNS OCH TUPPAR

FÄRSKA ÄGG TILL FRUKOST OCH EN IDYLLISK BILD AV EN FLOCK HÖNS SOM SPRÄTTER PÅ GÅRDEN. ATT SKAFFA HÖNS HAR BLIVIT TRENDIGT OCH ALLT FLER BLIR HÖNSÄGARE. ÄVEN DU SOM HAR PLANER PÅ ATT BLI HANTVERKSCHARKUTERIST SKULLE PÅ ETT RELATIVT ENKELT SÄTT KUNNA BÖRJA ARBETA MED FJÄDERFÄN OCH STARTA TILLVERKNING PÅ HEMMAPLAN. MEN SLAKTEN DÅ. HUR GÖR MAN OCH VAD ÄR VIKTIGT ATT TÄNKA PÅ?

TEXT Katrin Schiffer ■ FOTO Eldrimner

A

lla som skaffar höns kommer att konfronteras någon dag med den för många obekväma frågan om avlivning. När en halt höna, en gammal tupp eller en hel hönsflock som håller på att sluta värpa måste avlivas. Vad händer då? Är det bara att vänta och hoppas på att tiden (eller räven) ordnar det? En spruta av veterinären? Eller kanske en granne som kan fixa det där med slakten? Lättförståeligt om man inte orkar eller vill döda sina egna djur själv. Men en del privata hönshållare resonerar nytt om hönsens framtid på gården. Skulle inte precis det här köttet vara av det mest hållbara slaget som finns? Skulle inte jag kunna prova att förädla lite?

GAMLA LANTRASERNAS RENÄSSANS

Parallellt med en ökande kännedom bland medvetna konsumenter som känner till det etiska problemet att bröderna till äggindustrins maximalpresterande hybridvärphöns sorteras bort och "destrueras" rutinmässigt strax efter kläckning, upplever de gamla hönslantraserna en något blygsam renässans, mest hos privata hönshållare men även på ekologiska gårdar i Tyskland. Inte minst för att det känns viktigt att bevara en genetisk mångfald och en levande kulturskatt, men också för att lyfta lantrasernas fina egenskaper. Raserna kan indelas i tre typer: värp-, kött- samt kombinationsras. Till exempel en värphöna som lägger en lagom mängd ägg och som ändå duger till sopphöna efter en viss tid. Även tuppkycklingarna av värpras går bra att användas och öppnar för nya möjligheter inom hantverkmässig kött- och charkproduktion. En kyckling av en köttras som får springa omkring fritt och leta efter mask och växa – i lagom fart i sin eget takt, utan tillförda växthormoner – tills slaktdagen kommer levererar fint kött till söndagsmiddagen.

Kombinationsraser värper bra och fungerar dessutom som duktiga köttleverantörer – återigen, i lagom omfattning, utan att kroppen slits till döds eller att de tappar bort sina någon gång väl genomtänkta proportioner.

SLAKT MED RESPEKT

Oavsett vilken höna eller vilken tupp som ska slaktas och ifall du ska använda köttet själv eller tänker göra en produkt till din gårdsbutik – förtjänar fjäderfän att slaktas med respekt och vördnad liksom alla husdjur.

Begreppet slakt kan definieras som "att döda genom avblodning". Den svenska djurskyddslagen innebär att alla husdjur ska vara bedövade vid slakt när blodet tappas av. Djurskyddslagen kräver att djuren skonas från onödigt obehag och lidande.

Så länge som hjärnan försörjs med syre via blodet upprätthålls förmågan att känna smärta och rädsla. Att till exempel halshugga en höna eller en tupp som är fullt medveten är alltså helt oacceptabelt. Hjärnaktiviteter har registrerats i höns till och med en halv minut efter att huvudet avlägsnats från kroppen.

BEDÖVNINGEN FÖRST

När djuret bedövas stoppas förmågan att känna och den följande avblodningen, som framkallar döden, orsakar därmed inga smärtor. Fjäderfä med en levandevikt upp till 5 kg bedövas antingen via ett bestämt och kraftigt slag på bakhuvudet med en träpinne, eller den slöa sidan av en yxa, alternativt att den slås med bakhuvudet på en hård kant som ett bord, trappsteg eller betongkant. En höna kan även bedövas med en liten bultpistol. Vid korrekt bedövning kollapsar hönans kropp omedelbart. Hönan blir helt tyst och slutar att andas och blinka. Den blinkar inte heller vid beröring av ögats hornhinna. Vid minsta tveksamhet ska den bedövas omedelbart igen.

Halsdislokation eller nackbrytning utan föregående bedövning är inget alternativ – en förslamad höna kan ändå vara fullt medveten.

Mellanstora fjäderfäbesättningar bedövas ibland även med eltång. Industrianläggningar genomför däremot bedövningar med fjäderfän upphängda i fotbyglar, upp och ned, där fåglarnas huvuden doppas ned i ett elektrovattenbad eller så används CO₂-gasning när fåglarna sitter kvar i sina transportlådor.

AVBLODNING

Börja avblodningen direkt efter att du är helt säker på att bedövningen verkat. Muskelkontraktioner och flaxningar brukar vanligtvis inte tyda på dålig bedövning eller smärtor, viktigt är däremot att dubbelkolla ögonen,

andningen och läten och bedöva igen vid behov. Sen är det bråttom – en bedövning är inte mer än en bedövning och därför reversibelt, så avblodningen måste påbörjas direkt. Antingen avskiljs huvudet med en vass och ren yxa, eller så skärs den mjuka delen av halsen igenom fram till ryggraden med en vass och ren kniv. Ett annat alternativ är att enbart öppna båda halspulsådorna med en vass och ren kniv. Hönan hålls sedan i fötterna upp och ned över en hink som samlar upp blodet. Även för att upprätthålla en bra köttgigen behövs en snabb och fullständig avblodning. Djuret ska nu få den tid som behövs för att dö.

I optimala fall transporteras inte hönsen till slakt utan slaktaren kommer till hönsen så att transportstress undviks.



Slakten blir lugnast när allt är genomtänkt och ordentligt förberett. Hämta gärna hönan från sittpinnen tidigt på morgonen när den fortfarande är lite sömning. Ytterligare en fördel med att slakta tidigt på morgonen är att krävan och tarmen är tom vilket underlättar urtagningen avsevärt.

PLOCKNING

Plockning och urtagning kräver träning. Allra enklast blir det om du ber en rutinerad person om hjälp vid dina första försök. Arbeta helst utomhus. Viktigt att tänka på är att påbörja plockningen direkt efter slakten. Fjädrarna plockas lättast efter att du har doppat och svängt runt kroppen några gånger i en hink med varmt vatten som håller 80 grader. Hetare vatten skadar huden och om kallare vatten används lossnar fjädrarna inte lika bra.

Börja med de stora konturfjädrarna på vingarna och stjärten, täckfjädrarna från bröstet mot svansen, från ryggen mot huvudet, sedan ben och hals. Se till att ha en skål med vatten för att kunna skölja av händerna.

Fjäderskaften som sitter kvar i skinnet grips mellan tummen och en kniv och tas bort med ett ryck. Rester av fjädrar och små dun går bra att bränna bort med hjälp av en gasolbrännare. Sedan tas huvudet bort om det ännu inte gjorts. Fötterna skärs av vid hällederna.

URTAGNING

När plockningen är klar kan du ta med dig djuret inomhus och lägga det på rygg på en ren skärbräda eller på arbetsbänken. Den tunna huden som ligger ovanpå krävan skärs upp försiktigt så att krävan friläggs. Krävan får inte skadas. Skär försiktigt upp runt kloaken mot svansen utan att skada ändtarmen. Ändtarmen dras fram något så att öppningen förstoras mot bröstbenet. Inälvorna kan lösgöras och tas ut. Gallblåsan, som liknar en liten grönaktig säck bredvid levern, får inte skadas. Skulle det ändå hända måste slaktkroppen sköljas ur mycket noggrant med varmt vatten, framförallt inifrån, annars är slaktkroppen inte ätbar. Använd fingrarna och lösgör lungorna som ligger mot ryggen och ta ut dem.

Slaktkroppen sköljs därefter mycket noga både inuti och utanpå med kallt vatten och bränns av med en brännare.

VIKTIGT ATT KOMMA IHÅG

Rengör alla redskap med hett vatten. Ska slaktkroppen förvaras i kylskåpet eller frysen ska den förpackas så att den inte kommer i kontakt med något annat. Köttet och även de flesta charkuterier av fjäderfä bör alltid värmas ordentligt. //

Vill du läsa mer om fjäderfä?

Hantering vid avlivning av fjäderfä,
Jordbruksinformation 6 - 2010, SJV,
laddas ned från SJVs hemsida.

DISA-utbildning/fjäderfä

http://disa.slu.se/Bedovning_Fjad/BedFjad_01.shtml

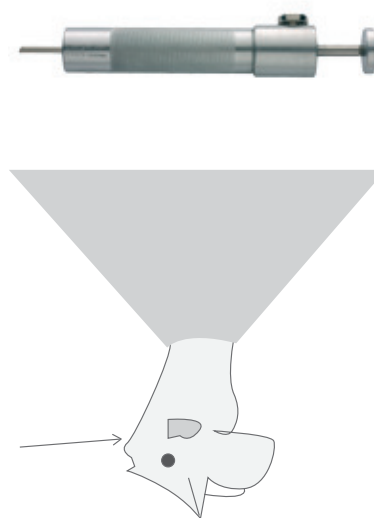
Livsmedelsverket www.slv.se

BEDÖVNING AV FJÄDERFÄ MED BULTPISTOL

Det finns små och licensfria bultpistoler som är ett smidigt alternativ istället för att bedöva en fågel genom ett slag i bakhuvudet. Utöver en slagrelaterad hjärnskakning förstörs även hjärnvävnad med den penetrerande bulten och blödningarna i hjärnan är tillräckligt för att djuret omedelbart blir medvetslöst. Sådana små bultpistoler för mindre djurslag som kaniner eller fjäderfä upp till 5 kg är fjäderdragen istället för krutladdad, vilket används för större djurslag som får, gris, nöt eller även kalkoner och strutsar. Det är viktigt att följa instruktionerna och hålla den maximala levandevikten av djuret som bultpistolen får användas till.

Det kan bli enklare att få djuret i ett lugnt läge inför bedövningen om man använder sig av en slakttratt. Använd skyddshandskar. Bedövningskvaliteten måste kontrolleras direkt efter skottet och vid minsta tvekan skjutas om. Efter bedövning måste döden omedelbart framkallas genom avblodning.

Det är vanligt att djuret sparkar och flaxar reflexmässigt med vingarna efter korrekt utförd bultpistolbedövning. Det gör det svårt att komma åt huvudet och halsen och avblodningen fördröjs i onödan. Det finns en risk att djuret vaknar till. Därför rekommenderas att använda en slakttratt även vid avblodningen så att du lätt når halsen trots att vingarna flaxar.





Så här kan du hålla en höna eller tupp vid en bedövning med den slöa sidan av en yxa eller en kraftig träpinne. Ta ett fast grepp och håll ihop hönans ben långt upp där de är fjäderbeklädda. Se även till att få med vingspetsarna i samma grepp. Fel: att hålla endast vid vingspetsarna (som har många nervändar) eller i de kala benen.



Avblodning över en hink efter öppning av huvudblodkärnen.



Att doppa kroppen i hett vatten underlättar plockningen.



Plockning tar sin tid.



Avskiljning av huvud och fötter.



Inälvorna lösgörs och tas ur.



Slaktkroppen bränns av innan vidare användning.



Charkuterier av fjäderfä: värmebehandlad korb, ister, färskkorb, leverpastej och sylta.

SLAKT- OCH CHARKKURS AV FJÄDERFÄ PÅ ELDRIMNER

I maj 2015 arrangerade Eldrimner en charkkurs på tema fjäderfä. En kurs som troligen återkommer någon gång under 2017. Både teoretisk och praktisk slaktkunskap och styckning kommer att ingå i kursen.

Eftersom det knappt finns byråkratiska hinder för att hålla, slakta och förädla fjäderfän hemma på gården för egen konsumtion kan uppfödning av höns och tuppar samt äggförsäljning vara första steget från hobbyverksamhet och självförsörjning till mer avancerad tillverkning av charkuterierprodukter. Men observera att så fort som kött eller charkuterier är till försäljning gäller andra regler.