

Slaktålder

Vid sex månaders ålder brukar köttet ha mognat och blivit smakrikt, men djuren kan slaktas både tidigare och senare. Äldre djur behöver längre koktid. Slaktvikten är ungefär hälften av det levande djurets vikt. I beskrivningen används ordet tupp, eftersom det oftast är överblivna ungtuppar som slaktas.

Stegen

- Bedöva
- Avbloda
- Skälla
- Plocka
- Skär av fötter och huvud
- Lossa krävan
- Ta ur inälvorna
- Skär loss halsen
- Skölj
- Hängning



Bedöva

I Sverige måste djur som regel bedövas innan slakt. För hönsslakt till husbehov är det mest praktiska att slå djuret tillräckligt hårt i bakhuvudet för att det ska ”tuppa av”. Håll i fötter och vingspetsar, svinga runt den och slå bakhuvudet i t.ex. en huggkubbe eller sten. Eller håll stilla hönset och slå det hårt i bakhuvudet med t.ex. ett vedträ eller brännbollsträ.

Avbloda

Ett bra redskap vid avblodning är en slakttratt av plast eller plåt. Tratten håller om djuret så att de ofrivilliga rörelserna med flaxande vingar och sparkande ben inte blir så påtagliga. Enklast är kanske att köpa en vägkon på Biltema och kapa toppen så du får ett lagom stort hål där huvudet kan komma fram.



Stoppa ner tuppen i slakttratten med huvudet neråt, över en hink. Dra försiktigt ut huvudet och vinkla bak det så att du ser den nakna huden under hakan. Skär med vass kniv på båda sidorna så att båda halspulsåderna går av. Blodet rinner ner i hinken och det hela är över på någon minut.

Skålla



För att underlätta plockandet bör du skålla tuppen först. Använd ett högt smalt kärl så slipper du att det skvimpar ut. IKEA har en bra blomkruka i plåt som är 60 cm hög. Vattnet ska vara ca 60 grader (58-65 °C). Om du tillsätter lite diskmedel i vattnet så tränger det lättare in i fjäderdräkten.

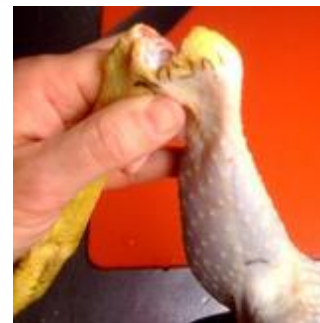
Stoppa ner tuppen med huvudet först i vattnet och pumpa upp och ner ett antal gånger så att vattnet kommer in under fjäderdräkten. Provdra en fjäder för att se om det är klart, då lossnar den lätt. Om du skållar för länge eller för varmt så blir huden skör och går sönder lättare när du plockar fjädrarna. Ungefär en minut brukar behövas.

Plocka

Plockningen är det moment som tar längst tid, ca 10-40 min beroende på hur van du är. Tänk på att inte greppa flera fjädrar samtidigt, utan försök ta en i taget så lossar de lättare. Dra ur fjädrarna medhårs så minskar risken att huden går sönder. Om du är lite lat så kan du låta bli att plocka halsen, vingspetsarna och gumpen och flå dessa delar istället. Eller så kan du skaffa en plockningsmaskin, köp eller bygg själv <http://thedeliberateagrarian.blogspot...ker-story.html>.

Skär av fötter och huvud

Skär av benen mitt i leden, se bilden till höger. Använd en liten vass kniv. Om du bara skär i mjukdelarna och bryter isär benen vid leden så slipper du vassa benkanter som kan sticka hål på dina fryspåsar. Har du bråttom och har en rejäl kniv så går det snabbare att skära igenom alltihop. Skär av huvudet på samma sätt. Fötterna kan man koka soppa på eller grilla.



Lossa krävan



Krävan är hönans främre mage, och den bör lossas framifrån innan du tar ut den tillsammans med övriga inälvor bakifrån. Lagg tuppen på rygg och nyp tag i halsskinnet och lyft det så du kan skära ett snitt. Skär av en smal strimma av skinnet hela vägen fram till hakan. Om du inte orkat plocka halsen kan du skära loss hela halsskinnet nu och kasta (eller ge det till någon som binder flugor för flugfiske – en tuppnappe kan kosta flera hundra kronor i en fiskeaffär). På halsens undersida ser du nu luftstrupen, som en ribbad slang, och matstrupen, som är mjuk och sladdrig. Pilla försiktigt i

hinnorna under skinnet på tuppens högra sida så hittar du den mjuka påsen som är krävan. Pilla tills den lossnat från både skinnet och bröstmusklerna och passagen in till bukhålan är fri.

På bilden till vänster ser du den lossade krävan i nederkanten.

Ta ur inälvorna

Lägg tuppen på rygg och skär ett snitt någon centimeter framför kloaken. Lyft upp skinnet lite och skär snett framåt, uppåt så att du inte råkar skära in i inälvorna. Skär bara ett litet hål och stoppa sedan in fingrarna och dra isär för att göra öppningen större. Stoppa in handen med fingrarna längs bröstsidan och greppa om paketet med inälvor. Dra sakta och bestämt rakt bakåt. Paketet med inälvor sitter fast i kloaken med ändtarmen. Lägg paketet lite åt sidan och skär försiktigt loss hela vägen runt kloaken utan att skada ändtarmen. Om galla (grön vätska) eller tarminnehåll läcker ut i buken så ska du genast skölja ur med rikligt med kallt vatten. Nu är det dags att skrapa ur de inälvor som inte följde med. Skrapa med fingrarna längs ryggsidan. Skrapa inte rakt bakåt, utan följ revbenens riktning. Lungorna är rosa och sitter närmast ryggen och brukar vara sist ut. Hjärta, lever och muskelmage kan tillagas och ätas om du gillar inälvsmat.



Bilderna visar:

1. Snittet en liten bit framför kloaken
2. Inälvorna utdragna; Det bruna längst ned är levern, med den avlånga gallan i överkanten. Det runda glänsande är muskelmagen. Tarmen går in i bukhålan och sitter fortfarande fast i kloaken
3. Snittet runt kloaken är nästan klart
4. Hjärtat, ena lungan, ena testikeln

Skär loss halsen

Halsen skär du loss så nära kroppen som möjligt. Tänk som tidigare på att helst skära mellan benen för att undvika vassa kanter. Om du tycker att det är pilligt att gnaga bort köttet från halsen så kan du koka buljong på den.

Skölj

Skölj av kycklingen noga innan du hänger eller tillagar den.

Hängning

Om du vill få ett mörare kött kan du ”hänga” tuppen i högst 40 dygnsgrader före tillagningen. Hängning mäts i dygnsgrader, som är antalet dygn gånger antalet grader. För att få till 40 dygnsgrader kan du exempelvis hänga köttet två dygn i 20 °C, fyra dygn i 10 °C, eller åtta dygn i 5 °C (dvs ungefär en vecka i kylskåpet). Se till att du inte får besök avflugor och andra småkryp. Om köttet börjar lukta surt så har det hängt för länge.