



Är man ute efter att bli självförsörjande på fågelkött är kalkon ett utmärkt djurslag. De är trevliga och lätta att hantera, finner mycket av sin föda själva och ger väldigt mycket kött. En välkommen bonus är att de rensar hagarna på de nässlor som alla andra djur ratar.

Den enda nackdelen med kalkoner är att det är lite svårare med fortplantningen än för höns. Håller man ett avelspar över vintern bör man hålla hanen delvis åtskild eftersom han dels har drifter för att underhålla en flock på 15 höns, dels är väldigt långsam och omständig i sitt parande, och därför kan vara påfrestande för honan. Enklast för nybörjaren är att första året/åren köpa 10-15 färdigkläckta kycklingar och föda upp.

Ägg, ruvning och kycklingar

En kalkonhöna värper...

Parning, kalkonsadel mm....

Rede...

Ruvning...

Kläckning i maskin...

Om man köpt framkläckta kycklingar som ska växa upp utan mamma, måste de ha värmelampa. Justera lampans höjd genom att iaktta kycklingarna. Tränger de i hop sig i en tät klump under lampan är det för kallt och lampan bör sänkas, ligger de i utkanten av lampans sken är den för nära. Ligger de utspridda under lampan är det lagom höjd. Hög lampan allt eftersom kycklingarna växer. Skaffar man kycklingarna tidigt på våren är det bästa om man kan ha dem i en stor kartong etc inomhus den första veckan. Med värmelampa.

Kalkonkycklingar har ganska dåligt förmåga att medfött förstå vad som är ätbart. Picka med fingret i maten, som vore du en kalkonmamma, för att visa på maten. Ställer man fram en massa nya godsaker förstår de ofta inte vad det är förrän någon råkar picka eller lyfta på något, då vill alla ha just den biten... Daggamla kycklingar bör vattnas genom att man håller dem i handen och doppar ner näbben i vattenskålen snabbt och sedan vinklar upp kycklingen så den kan svälja en droppe.

Hus och hage

Har man redan höns med ett stort höns hus och en stor hage början, men "i tonåren" är det smidigare om de kan ha ett eget hus och hage. Vattnet, välter skålar och äter upp all hönsens mat.

En kalkonbur kan tillverkas av hönsnät på träram, till exempel en bur som är ca: 2 x 3 m vara lagom till fem kalkoner. Sidorna kläs med hönsnät av 90 - 100 cm (beroende på hur mycket man vill böja sig när man ska in till dem) och burtaket kläs med hönsnät för att skydda mot påhälsning av rovfåglar. Ena hörnet ska kläs med masonit el liknande för att skydda mot sol och regn.

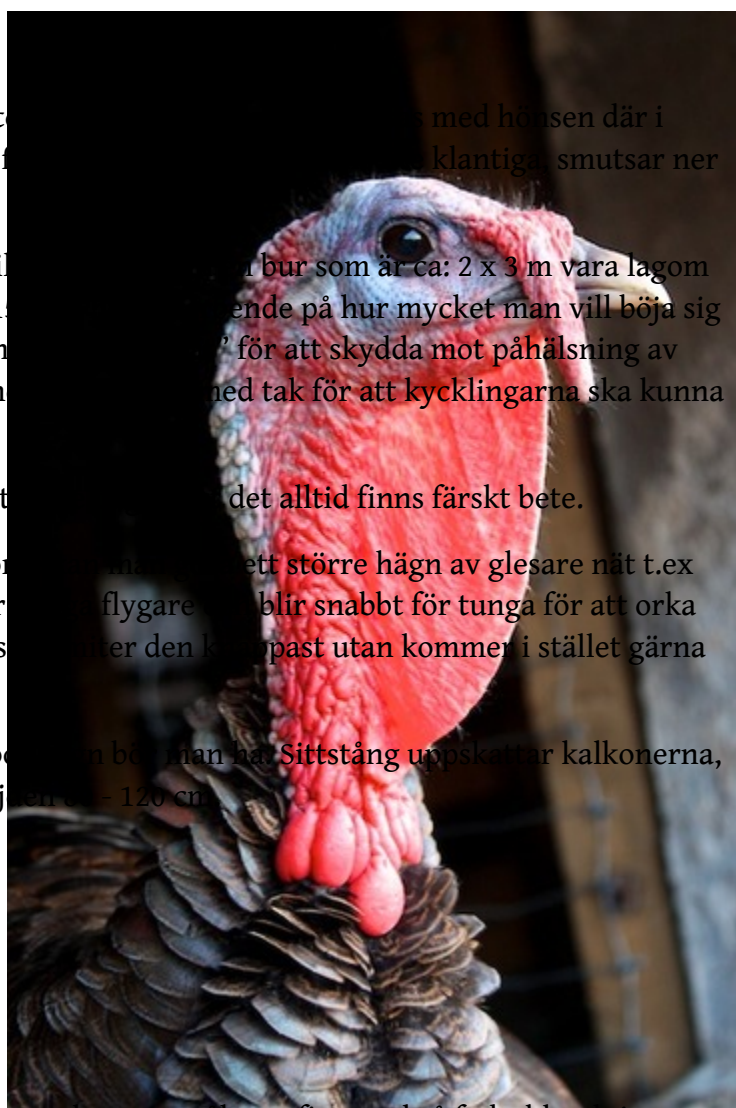
Det bör bli en lätt bur som man kan flytta en liten bit om det alltid finns färskt bete.

När kalkonerna efter ett par veckor har vuxit sig större behövs ett större hägn av glesare nät t.ex. farnät, då behövs inget tak på hägnet. Kalkonerna är bra flygare och blir snabbt för tunga för att orka lyfta, om någon skulle drista sig att flyga över stängsel kommer den bara past utan kommer i stället gärna in i köket och hälsar på.

Ett litet hus eller tak där de kan söka skydd mot sol och regn. Sittstäng uppskattar kalkonerna, den ska vara 8cm bred längden ca: 50cm per djur höjden ca: 120 cm.

Foder

Basfodret för kalkoner utgörs av gräs som de betar och spannmål. Det finns också foderblandningar som köps hos t.ex Lantmännen, gärna vegetabilisk foder som t.ex. "Allfor veg." så slipper man riskera slaktavfall i fodret. Desutom äter kalkonerna med förtjusning matrester och köksavfall, pasta i alla former liksom ris, grönsaker och gröt förtärs med god aptit. För att små kalkonkycklingar ska komma igång snabbt och bra kan man ge dem en färdigblandning som heter "Kalkon start".



Liksom alla djur måste kalkoner alltid ha tillgång till **friskt vatten**, som ges i en rejäl bunke som står stadigt.

Grus (och gärna krossat snäckskal) ska kalkoner ha för att kunna smälta maten, oftast sprätter de fram gruset själva ur marken.

Sjukdomar och problem

OBS. Lyft **ALDRIG** kalkoner i benen, kroppen är så tung att höfterna slits sönder!!!

Raser

Kalkonen (*Meleagrididae*) kommer ursprungligen från Amerika där den ännu viltlevande arten utgör ursprungsformen till den tama. Den hölls som tamdjur av indianerna innan Europerna kom till Amerika. Förr fanns Kalkonen över nästan hela USA men nu har utbredningen krymt betydligt. Den tillhör familjen hönsfåglar. Vildkalkonerna har en metalliskt skimmerande mörk tvärvattrad fjäderdräkt, huvud och hals är nakna, vårtiga och bjärt färgade (röd-blå-lila). Från övernäbben hänger en hudflik som varierar i längd beroende på fågelns sinnesstämning. Hos spelande tuppar sväller hudfliken och vårtorna och blir skarpt färgade. En fullvuxen vild tupp kan väga 8 kg, hönan 4,5 kg.

I Svreige finns i huvudsak två arter dels Bronzkalkonen som i färgen liknar den vilda och dels den absolut vanligaste arten BUT British United Turkey, som är vit och uppnår en slaktvikt för tuppar på 12-18 kg, för honor 6-8 kg. Den växer snabbare och har framför allt ett kraftigare bröstparti än vild-kalkonen.

Slakt och styckning

Slakt av kalkon liknar i stort hönsslakt. Avlivningen sker enklast om man använder en plasthink med ett hål i botten (ca 15 cm diameter). Hinken träs över kalkonen varvid den sticker ut halsen genom hålet, lägg huvudet på stadigt underlag (huggkubbe) bedöva därefter fågeln med ett kraftigt slag med ett vedträ strax bakom näbbroten, skilj därefter huvudet från halsen med yxa. Tack vare hinken är det lätt att hålla fast kroppen medan blodet tappas. Låt gärna kalkonen hänga en stund före den plockas. Om kalkonen doppas i hett vatten, 70 - 80 grader, så att dunet blir blött går det mycket lätt att avlägsna både dun och fjädrar.

Inkråmet tas ur på samma sätt som på höns dvs att man klipper eller skär ett snitt i buken, utan att skada tarmarna. Stick in handen och fatta ett stadigt tag om mage och inälvor drag försiktigt ut dem. Tag bort lungor och njurar som sitter tätt intill ryggbenet. Tag bort mat- och luftstrupe samt kräva från halsöppningen. Tag bort fötter och hals. Skölj fågeln väl, helst i rinnande vatten (trädgårdsslangen går bra) torka av den med hushållspapper. Kråset (hjärta, muskelmage, lever) tas tillvara. Skär upp muskelmagen längs kanten, vänd den så att innehållet töms ut och skär bort den gulvita hinnan. Tag bort den gröna gallblåsan från leven och skär ett snitt i hjärtat. Skölj kråset väl.

Kalkon lämpar sig väl att frysa, den kan förvaras ca 1 år i frysen.

Kalkoner som man föder upp själv slaktas sällan som minikalkon utan blir som regel 3-5 gånger större, recepten i kokböckerna måste därför anpassas. En brösthalva från en kalkontupp väger ca 2-2,5 kg. På baklåren finns ett antal senor som enligt vissa böcker kan dras bort med en plattång. En utsökt god och mager buljong får man genom att koka kalkonlåren, perfekt grund till köttsoffa.

Då kalkonkött är mycket magert lämpar det sig mycket väl för "bantare"!

Avlivning av kalkon kan även ske med hagelgevär, eftersom kalkoner blir tama är det enkelt att komma nära och skjuta bort huvudet på den. Se till att ha SÄKERT kulfång vid denna metod. (Självt använde jag denna metod då ryggproblem gjorde att jag inte orkade hålla fast hinken och samtidigt nacka djuret).

Tillagning

Tranchering av kalkon börjar med att man skär bort lårbenen. Skär tätt intill kroppen så att det mesta av ryggeköttet kommer med. Lägg sedan låren med skinnsidan neråt och skär försiktigt ut det övre lårbenet. Vänd sedan låret och skär det befria köttet i jämna skivor tills det nedre lårbenet tar emot.

Skär loss bröstköttet från bröstbenet så tätt intill skrovet som möjligt. Skär varje brösthalva i jämna sneda skivor. Lägg tillbaka dem på skrovet eller lägg upp på fat.

Recept på goda kalkonrätter.

HELSTEKT KALKON MED ÄPPLEN OCH KATRINPLOMMON

Detta behövs till ca 10 personer:

1 minikalkon ca 3 kg

Saft av ½ citron

Salt, peppar

1 påse katrinplommon utan kärnor

2 syltiga, klyftade äpplen

Gnid in kalkonen (ut och invändigt) med citronsaft. Salta och peppra och fyll den med äpplen och katrinplommon. Fäst ihop den med en trästicka och lägg den på sidan i en liten långpanna. Lägg inkråmet och överblivna äppelklyftor och katrinplommon runt omkring. Stek kalkonen i 175°, först 30 min på ena sidan och sedan 30 min på andra sidan., späd ev med vatten. Till sist vänds den med bröstet uppåt och steks 30-60 min eller tills saften är klar vid provstick. Servera kalkonen med sin sky eller med redd sås och någon form av kål, gärna lättstuvad, samt potatisklyftor.

KALKONBRÖST MED EXOTISKT STING

Detta behövs till 2 pers:

1 urbenat kalkonbröst 300-400 g
salt, peppar
soja
1 paket wokgrönsaker
2 msk olja eller matfett
1 färskt pepparotskott eller kajennpeppar
3 msk sherry eller portvin
1 msk rödvinsvinäger
2-3 msk jordnötssmör
bladpersilja

Stek kalkonbröset i matfett ca 7 min på varje sida. Prova med sticka. Köttsaften ska vara ofärgad. Låt köttet vila och gör i ordning grönsakerna. Heta upp 2 msk olja eller matfett i en stekpanna och stek grönsakerna ca 2 min på ganska stark värme. Pepparskott i små fina skivor eller kajennpeppar ska också steka med. Lyft pannen ifrån plattan och rör ner sherry och rödvinsvinäger i grönsakerna. Red sist med jordnötssmöret och smaka av. Sätt gärna till lite soja. Fördela grönsakerna på två värmda tallrikar. Lägg köttet skuret i skivor ovanpå och garnera med bladpersilja. Servera gärna med kokt vildris.