

Det måste finnas beredskap för att snabbt kunna avliva akut sjuka och plågade kaniner. Även hemmaslakt måste kunna genomföras om man har kaniner för kött- eller skinnproduktion.

Tamkaniner är produktiva djur. Det blir lätt väldigt mycket kaniner i kaningården. Några djur kanske man kan sälja till andra som vill hålla kaniner och en del vill man behålla för att använda i fortsatt avel. Men för att ekvationen ska gå ihop måste man i de flesta fall avliva ett "överskott" på kaniner. I själva verket var det ju därför man förr hade kaniner – det fanns behov av att skaffa kött till hushållet på ett resurssnålt sätt.

Även i dag bör vi ta tillvara denna resurs. För den som försöker sig på självhushållning kan kaniner vara ett mycket bra sätt att producera kött på, även om man bara har mycket lite mark till sitt förfogande. Sedan gäller det för den moderna människan att lära sig alla de moment som ska till från den levande kaninen till den färdiga maträtten.

Att avliva kaniner

Har man kaniner för husbehov är tanken med detta att man ska tillvara kött (och skinn). Att slakta sina kaniner tycker nog de flesta känns tungt. Det är dock ett nödvändigt arbete för den som ska leva av vad gården ger. Det viktigaste är att kaninen får ha det så bra som möjligt under sitt liv och får lida så lite som möjligt i samband med slakten. Då är det bra om man tidigare vant djuren att bli hanterade. Rätt hanterad hinner kaninen aldrig bli rädd innan avlivningen.

Enligt Jordbruksverkets föreskrift om slakt (SJVFS 2000:160) får följande bedövningsmetoder användas för kaniner: bultpistol, kulvapen, elektricitet eller slag i huvudet. För den som håller kaniner för husbehov är det normalt slag i huvudet som gäller. Man bedövar således djuret först, sedan ska man avliva det. Att slå ett rätt slag i huvudet kräver att man lär sig det av någon som kan visa hur det går till. Man slår med hjälp av ett redskap, exempelvis i form av ett 30 cm långt 1½-tums järnrör. För att inte göra kaninen onödigt rädd kan den sitta på ett stabilt bord med huvudet över kanten när man slår det bedövande slaget.

Det händer dock att kaninen dör av det slag som är avsett att vara bedövande. Jordbruksverkets föreskrift är lite teoretisk. När det gäller ungdjur som väger under ett kilo är det dock tillåtet att avliva genom slag mot bakhuvudet.

Avlivningen får ske genom avblodning efter bedövning eller med narkosmedel. Vid husbehovsslakt är det avblodning som gäller. Halspulsådrarna skärs av med en vass kniv (avblodning). Ibland när man slår det bedövande slaget går halspulsådrarna av och blodet rinner ut genom munnen.

Efter avlivningen ska kaninen flås och tas ur. Det är då viktigt att kroppen inte kallnar för fort. Då blir köttet sämre. En god tumregel är att temperaturen på köttet inte får underskrida 10 °C inom 10 timmar efter slakten. Slaktkroppen kan sedan hänga något eller några dygn (beroende på temperaturen) för att bli mörare. Vänta åtminstone så länge så att likstelheten släppt. Det är svårt att beskriva hur man flår, någon måste nästan visa hur det går till. En vass kniv och en vass sax är lämpliga verktyg att använda.

Det är bra att lära sig granska inälvorna efter spår av eventuella parasiter. Man får på så sätt ett kvitto på hälsoläget i kaningården. Exempelvis syns levercoccidios som risgrynsliknande fläckar på levern. Man bör även observera hur mycket fett kaninen lagrat. För mycket fettlager kan tyda på att man gett kaninen för mycket eller fel mat. För den som gillar inälvsmat kan lever och njurar tas tillvara.