

# Beredning av sälskinn

Sälens päls är i dåligt skick på våren innan pälsbytestiden i maj-juni. Därför rekommenderar vi inte att skinn från sälar som skjuts under våren bereds. Sälens päls är i bäst skick under hösten.

## 1. Hål och snitt

Undvik hål och djupa snitt när du får sälen eftersom det försämrar skinnets användbarhet. Ett djupt snitt, även om det inte blir ett hål, kan rämna under skinnberedningen. Lämna 15-20 cm läder framför framskrävlarna, dvs. skär av skinnets vid öronen eller ögonen. Detta underlättar rengöringen av skinnets i garveriet.

## 2. Avspäckning

Det kan finnas ett tjockt lager fett under skinnets och då fettets härskar färgas pälsen gul. Före förvaring av skinnets och så snart som möjligt efter att sälen flås, bör fettets skäras bort så noggrant som möjligt, men utan att åstadkomma hål. Genom att lägga skinnets på en rund flåbock kan man skära bort fettets mer effektivt. Med en högtryckstvätt kan man få bort det sista av fettets på båda sidorna av skinnets.

## 3. Tvätt

Skinnets skall tvättas på båda sidorna, och särskilt på hårsidan, för att avlägsna härskande fett. Det fettlösande diskmedlet Fairy fungerar bra till och med i kallt havsvatten. Använd mattborste eller högtryckstvätt och tvätta båda sidorna. Det löner sig alltid att tvätta mycket noggrant och hellre för många gånger, i stället för att tvätta för lite.

## 4. Förvaring i vakuumpörpackning i frysen

Ett väl tvättat skinn går bra att förvara i en vakuumpörpackning i frysen. Före förvaring, är det bra att först strö ett ordentligt lager fint havssalt på skinnets köttssida. Salt behöver inte strös på hårsidan, men det är dock inte till skada. Lämna det saltade skinnets att ligga utbrett med den saltade köttssidan uppåt i ett kallt utrymme (10-15 °C) över natten eller under ett dygn. Efter det skakas överskottsalt försiktigt bort. Saltet underlättar avfrostning av skinnets efter djupfrysning. Skinnets köttssida viks ihop mot varandra (de långa sidorna ihop), sedan rullas skinnets eller viks och läggs i en vakuumpåse. Luften suges ut noggrant ur påsen och påsen läggs i frysen (< -20 °C).

Vi rekommenderar inte att skinnets förvaras i saltlösning. Om man ändå har förvarat skinnets i saltlösning och då helst bara en kort tid, bör saltlaken inte skickas med skinnets, och i synnerhet inte med stenar som tynger ner skinnets.

## 5. Sändning av skinnets till garveriet

Nedfrysning bör ske snabbt så att skinnets inte förstörs. Sänd oss inte djupfrosna skinn utan salt, utan strö salt på skinnets innan du sänder det. Packa vakuumpåsen i en hel plastlåda eller i ett tätt kärl eller behållare. Om du inte har förvarat skinnets i en vakuumpåse, packa det i två eller tre jaktpåsar och lägg den sedan i en plastlåda eller ämbar. Lägg med ett papper med avsändarens namn, adress och telefonnummer. Sänd skinnets med buss, men se till att det inte kan rinna ut något ur paketet. Obs! Matkahuolto/Frakt- eller

försändelsefirman kan vägra att transportera ett läckande paket och har också rätt att ta ut en städavgift av avsändaren om paketet smutsar ner utrymmen.

För färska eller djupfrysta skinn utan salt kan garveriet ta en tilläggsavgift. Skinnen skall vara tillräckligt väl inlagda för att kunna tåla minst 3-4 veckors förvaring före beredning. Vi inleder inte garvning av samma slags skinn varje dag.

Kontrollera när personalen vid garveriet tar ut sommarsemester och undvik att skicka in skinn för beredning under sommaren på grund av semestertider.

Översättning av Kemin Nahkatarvike Oy:s skinnberedningsanvisningar från finska till svenska gjordes inom projektet "Sälen – ett värdefullt vilt".



finansierat av  
Nordiska ministerrådet