

hylje



hylkeen käsittely laukauksen jälkeen



Käsikirjan digitaalinen versio valmistui vuonna 2023 osana ”Hylje – arvokas riista” -hanketta, joka toteutettiin Pohjanmaan kalastajaliiton toimesta. Digitalisointi: Anja Sundberg, FRI reklambyrå.



© 2008 Svenska Jägareförbundet

Projekti johtaja: Anita Storm, Merenkurkun neuvosto
Käsikirjoitus: Camilla Andersson, CAVA Reportage; Anita Storm,
Merenkurkun neuvosto; Anja Sundberg, FRI reklambyrå i Umeå AB
Tekstit ja muokkaus: Camilla Andersson, CAVA Reportage
Reseptit: Ann-Caroline Lindeman, Finngrundet ja Saku Railio, Hemmerintalo
Reseptien muokkaus: Susanne Jonsson, Foodie Sweden AB
Asiatietojen tarkistus: Anders Eriksson, Jonas Harald, Dynamo; Ann Salomonson, Annova forskningskonsult
Suomenkos ja oikoluku: Paula Bertell, Wasa Translations, Heikki Uotila, Varsinais-Suomen riistanhoitopiiri

Piirroksat: Anders Persson, AP Illustration
Suunnittelu ja toteutus: Anja Sundberg, FRI reklambyrå i Umeå AB

Valokuvat:
Gunnar Sundström, s. 5, 6, 7
Anita Storm, s. 12, 19, 20, 39 (alempi kuva), 40, 48, 49, 50, 54, 55, 58, 60
Maria Haldin, s. 32, 45
Andreas Nilsson, s. 47
Åke Granström, s. 39 (ylempi kuva)
Patricia Rodas, s. 57

Kirjan materiaali on koottu ”Hylje – yhteinen resurssimme” -hankkeessa.
Repro: Zircon Media AB, Umeå
Paino: Ljungbergs, Klippan 2008

ISBN 978-91-88660-50-3

Esipuhe

Pitkän tauon jälkeen rannikkoseutujen hylkeitä alettiin Pohjoismaissa taas metsästää 1990-luvun lopulla ja 2000-luvun alussa. Kiinnostus hylkeeseen riistaeläimenä on kasvanut, mutta monet taitavat hylkeenpyytäjät ovat jo manan majoilla ja sitä myötä myös heidän vankat tietonsa niin metsästystekniikasta kuin saaliin käsittelystäkin.

"Hylje – yhteinen resurssimme" –hanke pyrkii keräämään talteen vanhojen hylkeenpyytäjien tiedot ja osaamisen ja kehittämään niistä menetelmiä, jotka täyttävät nykypäivän metsästys-, etiikka- ja laatuvaatimukset. Hylje on suurenmoinen riistaeläin, ja esimerkiksi sen nahkaa arvostetaan suuresti, mutta myös sen liha on erittäin korkealaatuista. Tavoitteena on hyödyntää kaadetut hylkeet mahdollisimman tarkasti ja parantaa ansiomahdollisuuksia. Sen vuoksi voimia pitää suunnata hylkeestä valmistettujen tuotteiden korkeaan laatuun, koska silloin ne voivat tavoittaa laajemmat markkinat. Mutta eihän kukaan ole mestari heti ensimmäisellä yrittämällä käsitellessään useimmille uutta ja erilaista riistaeläintä. Oppiminen ja opetteleminen on toisin sanoen tärkeää.

"Hylje – yhteinen resurssimme" –hanke on 2000-luvulla järjestänyt lukuisia kursseja Suomessa, Ruotsissa ja Norjassa. Ikkäämmät metsästäjät ovat kursseilla paljastaneet tietojaan ja opettaneet nuorempia. Kokit, lihamestarit ja käsityöläiset ovat saaneet tutustua hylkeeseen ja soveltaa omaa erikoisosaamistaan hyljetuotteisiin. Tavoitteena on ollut kehittää korkealuokkaisia raaka-aineita ja tuotteita. Hankkeessa on myös laadittu koulutusaineistoa aina nahnan parkitsemisesta ja ompelemisesta hylkeenlihan käsittelyyn saakka.

Tämä nyt kädessäsi oleva kirja on jatkoa teokselle säl hylje sel – hylje nykyajan keittiössä, joka julkaistiin vuonna 2006. Tästä kirjasta opit, miten hyljettä tulee käsitellä heti laukauksen jälkeen, jotta sen liha, turkis, nahka ja rasva säilyisivät mahdollisimman korkealaatuisina. Kirjassa esitellään hankkeessa tähän mennessä kootut tiedot, ja se tarjoaa hyvän pohjan jatkotyölle. Osaamisen kehittäminen ei koskaan pääty.



Anita Storm
Hylje – yhteinen resurssimme –hankkeen projektinjohtaja

Tämä aineisto on kerätty "Hylje – yhteinen resurssimme" –hankkeessa ja kirjan on painattanut Metsästäjän Keskusjärjestö. Hanke on saanut osan rahoituksestaan Interreg IIIA Merenkurkku-MittSkandia -ohjelman kautta. Vuosina 2004-2007 "Hylje – yhteinen resurssimme" oli Suomen, Ruotsin ja Norjan yhteistyöhanke, mutta vuodesta 2007 lähtien se on suomalais-ruotsalainen hanke. Merenkurkun neuvosto toimii hankkeen päämiehenä. Katso myös www.nordicseal.org. Ruotsinkielisen Pohjanmaan riistanhoitopiiri on hoitanut suomenkielisen käännöksen Maa ja Metsätalousministeriön rahoituksen puitteissa.

Sisällysluettelo

Johdanto	5	Lihankäsittely	41
Historiaa	5	Valmistelut	41
Nykypäivän hylkeenpyynti	6	Paloittelu	42
Hylje resurssina	7	Säilytys	45
		Ruoanvalmistus/reseptit	46
Hylkeen anatomia	8	Vuota ja nahka	51
		Rasvan karkea poistaminen	52
		Rasvan hienojakoinen poistaminen	54
		Pesu	54
		Säilöntä	56
		Lopputuotteet	56
Kirjan rakenne	10	Hylkeenrasva	59
Ennen laukausta	13	Luusto	61
Lainsäädäntö ja näytteidenotto	14		
Hygienia	14	Lähdeluettelo	62
Tarkistuslista – työkalut ym.	15		
Turvallisuus	18	Yhteenveto	63
Veren laskeminen / nylkeminen	21		
Veren laskeminen	23		
Nylkeminen	24		
Turkis ja nahka	25		
Trofee ja hylkeen täyttäminen	28		
Tulokset	31		
Suolistus	33		
Sisälmysten irrottaminen	34		
Tulokset	38		



Johdanto

Itämeressä elää kolme hyljelajia: harmaahylje eli halli, kirjohylje ja itämerennorppa. Harmaahylje on niistä kookkain, ja se voi kasvaa yli kaksimetriseksi ja painaa jopa 300 kiloa. Harmaahylje on ainut hyljelaji, jota saa nykyään metsästää Suomen ja Ruotsin alueella Itämeren vesillä.

Itämeren hyljekanta oli 1900-luvun alussa suuri, mutta kiivaan ja tehokkaan metsästyksen sekä ympäristömyrkköjen vuoksi kannat laskivat voimakkaasti. Joidenkin tutkijoiden mukaan Itämeressä oli jäljellä noin 3 600 harmaahyljettä vuonna 1975. Sen vuoksi harmaahylje oli rauhoitettu Suomessa 1982-1997 ja Ruotsissa 1974-2001. Samantapainen kehitys on koskenut myös itämerennorppaa. Tätä nykyä harmaahylkeiden kanta on kasvanut, ja niitä on yli 20 000 yksilöä. Harmaahylkeitä metsästetään Suomessa pyyntiluvan ja Ruotsissa suojelun nojalla, koska kalastuselinkeinoon kärsimät hyljevahingot ovat lisääntyneet. Norpan metsästämiseen ei tällä hetkellä myönnetä pyyntilupia eikä harjoiteta suojelumetsäystä, mutta niitä pyydetään rajoitetusti tutkimustarkoituksiin.

Samanaikaisesti eri maissa laaditaan myös hylkeenhoitosuunnitelmia. Niitä tarvitaan, jotta saadaan suuntaviivat sille, miten Pohjoismaissa tulee hylje-

kantoja hoitaa seuraavan vuosikymmenen aikana. Lisäksi hoitosuunnitelmat selventävät, minkätyyppiselle tutkimukselle tarjotaan etusija. Suomen valtion hylkeenhoitosuunnitelma harmaahylkeelle ja norpalle valmistui vuonna 2007. Ruotsi uudistaa harmaahylkeen osalta vuoden 2001 suunnitelmaa ja parhaillaan laatii norpalle uutta hoitosuunnitelmaa. Myös Norjassa on alettu keskustella hylkeenhoitosuunnitelmista.

Historiaa

Ennen harmaahylje ja norppa olivat tärkeitä saaliseläimiä Itämeren rannikon suomalaisissa ja ruotsalaisissa yhdyskunnissa. Tietyillä alueilla, varsinkin Pohjanlahdella, hylje oli saaristolaisten identiteetin ja hengissä pysymisen kulmakiviä. Hylkeestä saatiin kaikki, aina ruoasta ja vaatteista rasvaan ja öljyyn. Hylkeenrasvasta saatu traaniöljy oli ajoittain erittäin tärkeä kauppatavara, jota vietiin lähinnä Tukholman kautta kauas Eurooppaan.

Hylkeitä pyydettiin kalastamalla koukuilla ja verkoilla, kolkkaamalla nuijilla ja seipäillä sekä metsästämällä – ensin jousilla ja nuolilla, myöhemmin tuliaseilla. 1800-luvulla alettiin yleisesti käyttää takaa ladattavia kiväreitä, ja metsästyksen muuttui tehokkaammaksi. 1900-luvun alun Suomessa ja Ruotsissa otettiin käyttöön tapporaha, ja mauserkiväärit yleistyivät. Van-



hanajan aseita käyttävän metsästäjän piti päästä pyyntitilanteessa aivan hylkeiden lähelle, ja eri seuduilla hylkeitä houkuteltiin metsästäjän luo erilaisin menetelmin. Vielä 1900-luvun alussa metsästäjä saattoi laittaa elävän kuutin koukkuun syötiksi hylje-emon houkuttelemiseksi esiin. Jotkut käyttivät hylkeenräpylöitä tai puisia kaapimia, joilla he raaputtivat jäätä ja näin matkivat hylkeen ääntä sen kulkiessa jäällä. Toiset metsästäjät osasivat ”huutaa hylkeen esiin”. He saivat matkimalla hylkeen ääntä, tai pikemminkin mylvintää, houkuteltua sen matalaan veteen. Vaikutus oli vieläkin parempi, jos käytti myös jalkoja, nosti ne ilmaan ja löi yhteen ja tällä tavoin matki sekä hylkeen liikettä että ääntä.

Hylkeitä pyydettiin koko vuoden, mutta kevätalvi oli tärkein pyyntikausi. Pohjanlahden ja Merenkurkun kuuluisat pyyntiretket olivat pitkään suurimpia yksittäisiä pyyntiyrityksiä Pohjolassa. Pyyntiretkillä tehtiin hyvinkin pitkiä matkoja ulkosaaristoon, erona kotisaariston lyhyemmistä pyyntikeikoista. Pyyntiretket saattoivat kestää kaksi tai kolme kuukautta. Eränkävijät asuivat silloin kevättöjällä, usein veneissään, hylkeitä pyytäessään. Tämäntyyppinen hylkeenpyynti oli ainakin 1500-luvulta aina 1900-luvun puoliväliin voimakasta ruotsinkielisellä Pohjanmaalla. Sen merkitys vaihteli etelämpänä Suomessa ja Ruotsin puolella.

Yleisesti pyyntikauden alusta sanottiin, että ensimmäiset harmaahylkeen kuutit syntyvät Matin päivänä (24. helmikuuta) – ja silloin vekarin piti olla terävä. Silloin piti toisin sanoen pyyntiretken hyvinkin huolellisten valmistelujen olla tehtyinä ja pyyntiveneet varustettuina. Erämiesten piti lähteä matkaan viimeistään maaliskuun puolivälissä, jolloin hevoset vetivät pyyntiveneet jään reunalle ja avoveden ääreen. Pyyntiretki saattoi

sitten kestää huhtikuun loppuun tai toukokuun alkuun. Joskus tehtiin vielä toinenkin retki ennen kesää. Metsästäjillä oli mukanaan muonaa, esim. savustettua lihaa, voita, juustoa, leipää, suolaa, kahvia ja viinaa. Muutoin he söivät pyytämiään hylkeitä. Myöhemminä vuosisatoina käytettiin kivääriä, mutta sen lisäksi pyynnin ehkä tärkein työkalu oli vekar eli väkäsellä varustettu jääpiikki. Ammuttu hylje vedettiin vekarilla veneeseen tai jäälle, ja kuutti voitiin tappaa yhdellä ainoalla iskulla. Metsästäjä myös tunnusteli vekarin kärjellä jään kestävyyttä. Kun sillä tökättiin jäätä, saattoi äänestä kuulla, kestäkö jää kulkijaa. Sitten metsästäjä siirtyi hylkeiden luo railalla eli ajopuulla (eräänlaisella potkukelkalla).

Kiinnostus monesti vaarallisiin pyyntiretkiin hiipui, kun hylkeenpyynnistä saadut tulot vähenivät, elintaso nousi ja hylkeiden lukumäärä laski. Pohjanmaalla oli 1960-luvulla enää vain kourallinen hylkeenpyyntäjiä.

Nykypäivän hylkeenpyynti

Ruotsissa kuutteja kolkattiin vielä 1960-luvun alussa, mutta silloin jo alettiin puhua hylkeenpyynnin erikoismenetelmien sääntelystä Pohjoismaissa, mutta lähinnä sen vuoksi, että raju poikasten metsästys vaikutti kantaan kielteisesti. Esimerkiksi Englannissa harmaahylkeiden metsästys lisääntymisaikana oli jo 1900-luvun alussa kielletty kokonaan, minkä vuoksi sikäläiset hyljeyhdyskunnat kasvoivat voimakkaasti.

Rihlatut luotiasheet ovat sallittuja nyt kun hylkeitä taas pyydetään Suomen ja Ruotsin vesillä Itämeressä. Suomessa saa hylkeitä ampua myös haulikon täyteisellä. Maiden metsästyslait säätävät hylkeenpyyntiä voimakkaasti.



Metsästyslaissa ilmoitetaan metsästysvälineet, -ajat, -alueet, lupien jakaminen ja metsästysoikeudet (katso myös Lainsäädäntö ja näytteidenotto, sivu 14). Merenkurkussa ja siitä pohjoiseen jäältä käsin tapahtuva metsästys on yhä merkittävää, vaikka enää ei tehdäkään pitkiä pyyntiretkiä. Merenkurkun eteläpuolella hylkeitä pyydetään nykyään ainoastaan avovedessä, saarilla ja luodoilla.

Väijyminen on avovedessä tavallisin pyyntimuoto. Metsästäjä hakeutuu silloin hylkeen kokoontumispaikoille ja väijyy niitä saaresta. Hylje ammutaan, kun se lähestyy metsästäjää. Laukauksen jälkeen metsästäjän pitää lähteä nopeasti vesille veneellä – siksi metsästäjiä pitää olla vähintään kaksi – jotta hän ehtii saada hylkeen maihin ennen kuin se vajoaa pohjaan. Jos hylje ehtii upota, paikka pitää merkitä. Vedenpintaan muodostuu hylkeen uppoamiskohtaan ”öljyläikkä”, joka helpottaa etsimistä. Hylje kannattaa ampua vain matalissa vesissä, joissa metsästäjä varmasti tietää, että sen saa maihin tai veneeseen.

Hylje resurssina

Kun hylkeenpyynti aloitettiin uudelleen, hylkeen liha ja rasva jätettiin usein täysin käyttämättä. Mutta me voimme vielä nykyäänkin käyttää hyödyksemme lähes kaiken, mitä hylje meille tarjoaa. Nahasta, lihasta ja rasvasta voidaan saada korkealaatuisia raaka-aineita ja tuotteita. Hylkeenliha on hyvää, vähärasvaista ja ravinteikasta. Se sisältää paljon valkuais- ja hivenaineita, esim. rautaa, sinkkiä, kuparia, kalsiumia ja A-, C- ja D-vitamiinia, mutta vähän tyydyttyneitä rasvahappoja ja hiilihydraatteja. Hylkeenlihan proteiinipitoisuus on sama kuin hirvieläimillä, noin 22

prosenttia, mutta hylkeenliha sisältää huomattavasti enemmän tärkeitä hivenaineita kuten kalsiumia, rautaa ja magnesiumia.

Vaikka hylkeenliha on vähärasvaista, se sisältää runsaasti terveellisiä tyydyttymättömiä rasvahappoja (omega-3). Hylkeenrasvaa käytetään nykyään, hyljeöljyksi jalostettuna, luontaisravintona. Hyljeöljyn sanotaan muun muassa helpottavan nivelongelmia ja kroonisia suolistosairauksia, ja sen sanotaan ennaltaehkäisevän sydän- ja verisuonisairauksia. Hyljeöljyn nauttimisen sanotaan myös lievittävän kroonisia iho-ongelmia, esim. psoriasisista. Kuten ennenkin, hyljeöljyä voidaan käyttää myös jalostamattomana mm. maaleissa ja kyllästysaineissa.

Hylkeen turkis on aina ollut haluttua kiiltonsa, kauniin pintansa ja vetähylkivän ominaisuutensa vuoksi. Se on myös lujaa ja kestää oikein valmistettuna kovakätistekin kohtelua. Hylkeenahasta valmistetut vaatteet sopivat hyvin esimerkiksi sellaisille, jotka liikkuvat paljon maastossa ja metsissä.

Hylje on ravintoketjussa ylimpänä, ja sen tietyt osat sisältävät sen vuoksi liian suuria pitoisuuksia ympäristömyrkkyyä eikä niitä tule siksi syödä. Niihin kuuluvat sisäelimet, esim. maksa ja munuaiset. Myös hylkeenrasva sisältää suuria ympäristömyrkkypitoisuuksia, esim. PCB:tä ja DDT:tä, koska ne varastoituvat rasvaan. Suomen elintarviketurvallisuusvirasto EVIRA laatii parhaillaan suosituksia, miten paljon Itämereltä pyydyttyä hylkeenlihaa voi syödä. Toistaiseksi suosituksena on syödä hyljettä korkeintaan kerran tai kaksi kuukaudessa (100 g/kerta). Vastaava suositus koskee Itämerestä pyydyttyä silakkaa ja lohta.

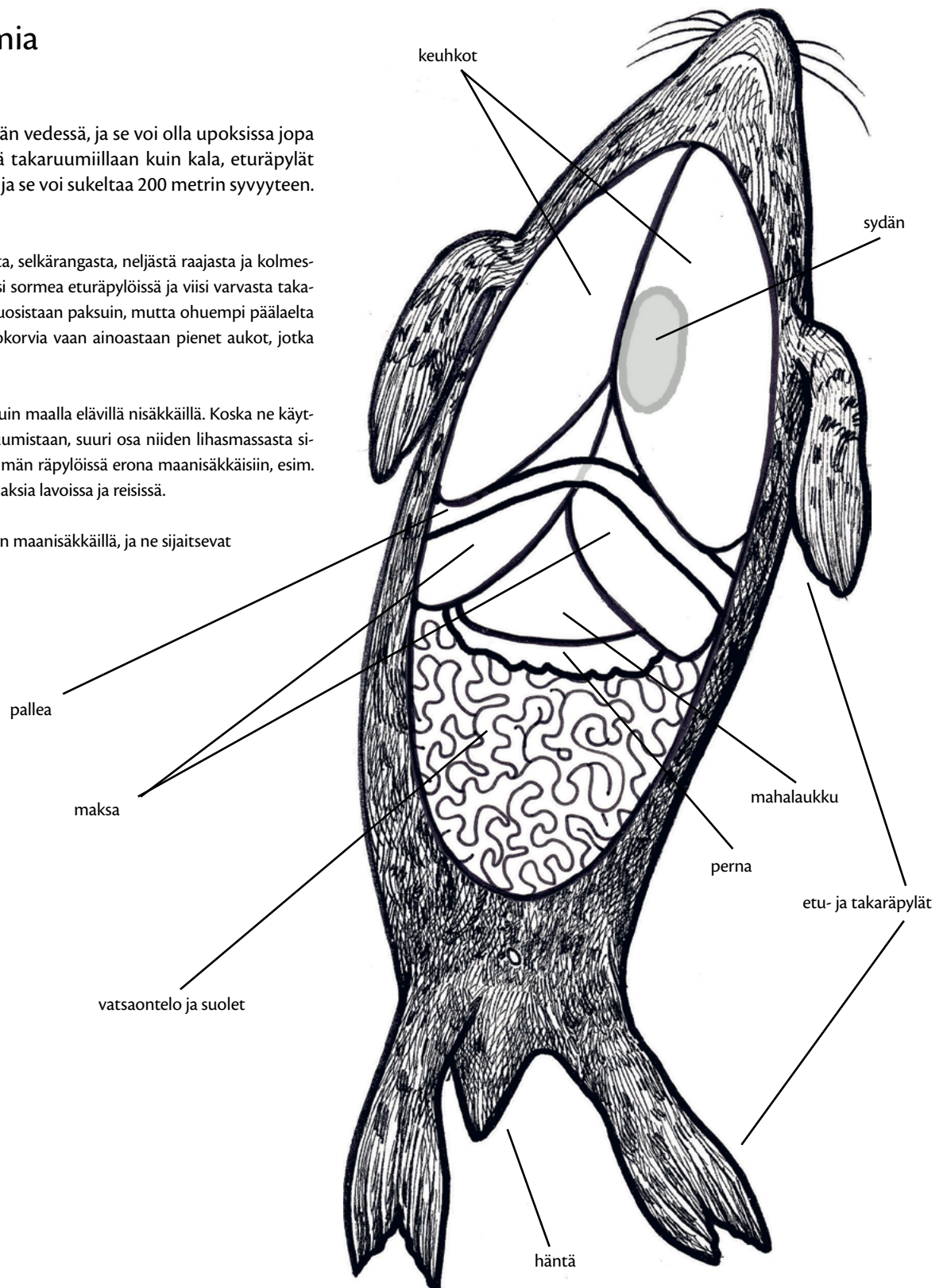
Hylkeen anatomia

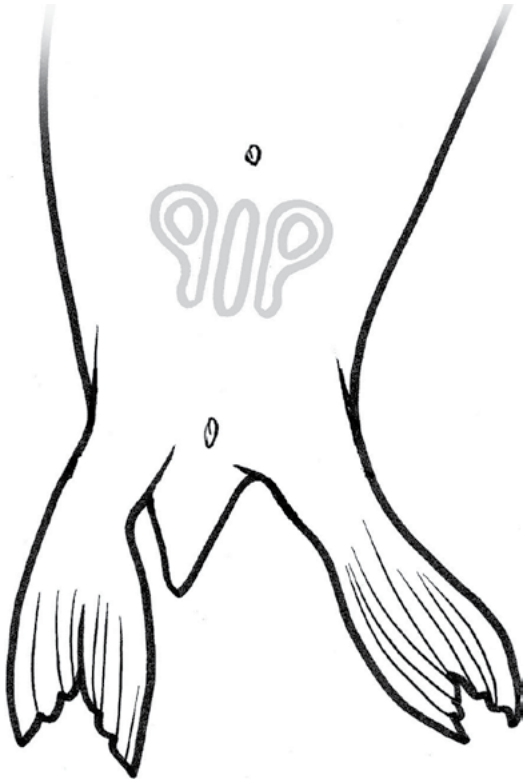
Hylje on sopeutunut elämään vedessä, ja se voi olla upoksissa jopa 20 minuuttia. Se ui lähinnä takaruumiillaan kuin kala, eturäpylät liikkumatta kylkiä myöden, ja se voi sukeltaa 200 metrin syvyyteen.

Hylkeen luusto koostuu kallosta, selkärangasta, neljästä raajasta ja kolmesta kylkiluusta. Sillä on viisi sormea eturäpylöissä ja viisi varvasta takaräpylöissä. Hylkeen kallo on etuosistaan paksuin, mutta ohuempi päällelta ja sivuilta. Hylkeellä ei ole ulkokorvia vaan ainoastaan pienet aukot, jotka johtavat sisäkorvaan.

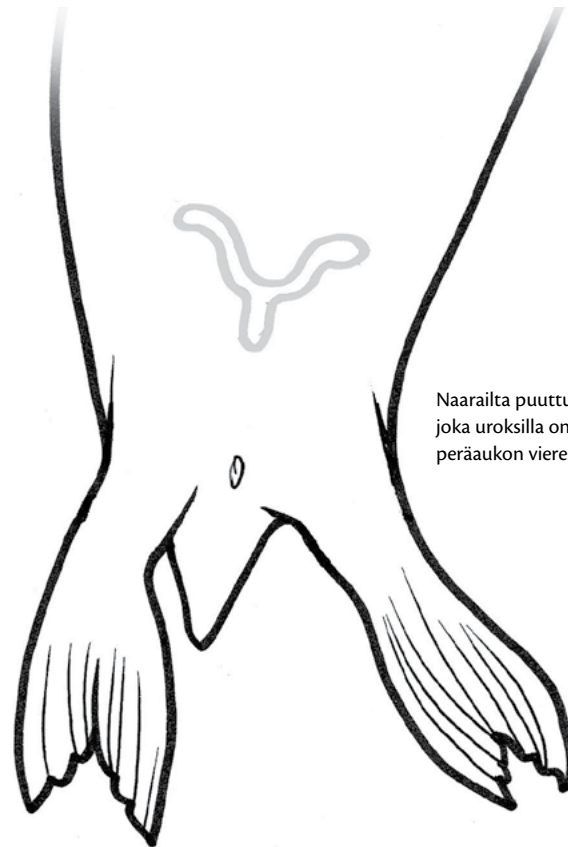
Hylkeillä on lyhemmät raajat kuin maalla elävillä nisäkkäillä. Koska ne käyttävät uudessaan lähinnä takaruumistaan, suuri osa niiden lihasmassasta sijaitsee selässä ja hiukan vähemmän räpylöissä erona maanisäkkäisiin, esim. hirvieläimiin, joilla on suuria lihaksia lavoissa ja reisissä.

Sisäelimet ovat samanlaiset kuin maanisäkkäillä, ja ne sijaitsevat suunnilleen samoilla kohdilla.





Uroksilla on sukuaukko vatsan alueella navan alapuolella. Penisluun voi tuntea, jos painaa kädellä vatsaa sukuaukon alapuolelta.



Naarailta puuttuu vatsasta aukko, joka uroksilla on. Emätinaukko on peräaukon vieressä.

Hylkeillä lihakset ovat karkeasyisiä, ja niiden liha on erittäin vähärasvaista. Hylkeiden rasva on kertynyt suureen ihonalaiseen rasvakerrokseen, joka voi olla jopa 10 cm:n paksuinen ravintotilanteen ollessa hyvä. Jotta hylkeet selviäisivät pitkästä oleskelusta veden alla, niiden lihasten hapenvarastointikyky on parempi kuin maanisäkkäiden. Lihakset pystyvät varastoimaan happea, koska ne sisältävät rautapitoista myoglobiinia erittäin runsaasti. Myoglobiinin rautamolekyylit antavat lihalle sen hyvin tum-

man värisävyn. Hylkeen lihaksissa voi tuntua liikettä vielä pitkään sen kuoltua lihasten hyvän hapenvarastointikykyyn vuoksi.

Lisäksi hylkeillä on esim. hirvieläimiin verrattuna kokoonsa nähden huomattavasti enemmän verta, mikä myös edistää hyvää hapenvarastointikykyä. Myös punaisten verisolujen osuus on hylkeen veressä suurempi, joten happea kuljettavaa rautapitoista hemoglobiinia on epätavallisen runsaasti.

Kirjan rakenne

Hylkeen kaikenpuolinen hyödyntäminen voi ensimmäisellä kerralla tuntua hieman hankalalta, mutta harjoitus tekee mestarin. Talteenottoon täytyy kuitenkin valmistautua ennen pyyntiä hyvin ja suunnitella, mitä kaadon jälkeen tehdään, jos kaikki hylkeen tarjomat mahdollisuudet halutaan käyttää hyödyksi.

Tämän kirjan tarkoituksena on helpottaa kunkin työvaiheen suunnittelua ja kertoa, mitä seuraavassa vaiheessa tapahtuu. Tavoitteena on käydä järjestelmällisesti läpi hylkeen käsittely sen ampumisen jälkeen. Kirjassa esitetään, missä järjestyksessä työvaiheet voisi tehdä, miten lihaa voisi leikata ja käsitellä jne. Todellisuudessa hylkeen talteenottoon on kuitenkin lähes yhtä monta tapaa kuin on metsästäjääkin. Kirja perustuu toisaalta perinteiseen tietoon ja osaamiseen, toisaalta useissa hyljehankkeissa saatuun tietoon. Kirjan ohjeet ovat nykyisen lainsäädännön mukaisia. Tarkoituksena on viime kädessä taata kaikkien hylkeestä saatavien tuotteiden hyvä laatu.

Kirja on jaettu lukuihin sen mukaan, missä järjestyksessä hyljettä käsitellään ampumisen jälkeen. Kunkin luvun lopussa esitellään tuloksia tai lopputuotteita ja kerrotaan, mitä seuraavaksi tehdään. Jokainen luku on merkitty omalla värillään, jotta kirjasta olisi helpompi löytää juuri haluttu kohta. Värikoodi on merkitty luvun ensimmäisen sivun yläreunaan ja sen jälkeen porrasmaisesti sivumarginaaliin. Kirjan luvut ja värikoodit löytyvät viereisestä luettelosta.

Ennen laukausta

Lainsäädäntö ja näytteidenotto • Hygienia • Tarkistuslista • Turvallisuus

Veren laskeminen /nylkeminen

Veren laskeminen • Nylkeminen • (Turkis ja nahka • Trofee ja hylkeen täyttäminen) • Tulokset (Teurasruhon käsittely • Nahan käsittely)

Suolistus

Sisälmysten irrottaminen (Vatsakalvo • Rintakehä • Suolisto ym • Pää ja takaosat) • Tulokset (Teurasruhon käsittely • Sisälmysten käsittely) • Näytteidenotto

Lihan käsittely

Valmistelut • Paloittelu • Säilytys • Ruoanvalmistus

Vuota ja nahka

Rasvan karkea poistaminen • Rasvan hienojakoinen poistaminen • Pesu • Säilöntä • Lopputuotteet

Hylkeenrasva

Öljyn keittäminen • Lopputuotteet

Luusto

Työstäminen, • Lopputulokset

Ennen laukausta



Veren laskeminen /nylkeminen



Suolistus

Lihankäsittely

Vuota ja nahka

Hylkeenrasva

Luusto



Ennen laukausta

Hylkeenpyynti ja hylkeen kaikenpuolinen hyödyntäminen asettavat metsästäjän taitavuudelle, arvostelukyvylle, vastuuntunnolle ja tarkkuudelle suuria vaatimuksia ennen metsästystä, sen aikana ja sen jälkeen. Valmistelut täytyy tehdä huolella joka työvaiheessa, olipa kyse ampumisesta tai paloittelusta.

Hylkeenpyynti asettaa erityisvaatimuksia ampujalle ja varusteille. Hyljettä ammuttaessa pitää olla tarkka-ampujan kyvyt, sillä tavoiteltava osuma-alue on hyvin pieni. Laukauksen tulee osua hylkeen päähän, normaalkoikosen kämmenen suuruiselle alueelle. Tällöin hylje osuman jälkeen kelluu lyhyen aikaa ennen kuin se vajoaa pohjaan. Osuma keuhkoihin on myös tappava, mutta silloin hylje vajoaa tai sukeltaa heti eikä sitä saada talteen. Metsästäjän täytyy sen vuoksi olla valmis jatkuvasti arvioimaan, onko tilanne sopiva ampumiseen, saadaanko hylje talteen ampumisen jälkeen, miten oma turvallisuus voidaan taata jne.

Testaa omat rajoituksesi ampumaradalla ennen hylkeenpyyntiä. Kokeile ampumista 100-300 metrin etäisyydeltä. Muista kuitenkin, että hylkeenpyynti tapahtuu merellä, missä etäisyyksien arviointiin on vain vähän tai ei ollenkaan vertailukohtia. Yli 100 metrin etäisyyksien arviointi merellä ja jäällä on hyvin vaikeaa – ja silloin virhearvioiden vaara on suuri. Pyri valitsemaan ammuksia, joiden lentorata on tasainen, koska silloin etäisyyksien arviotarkkuus ei ole yhtä tärkeää.

Turvallisuuteen kuuluu huolehtia, että kaikki metsästyksen toteuttamiseksi tarvittavat välineet ovat helposti saatavilla (katso tarkemmin kohdasta Turvallisuus).

Hygienia ja hyvin tehdyt valmistelut säilytyksen suhteen ovat tärkeitä kaikenlaisen riistan metsästyksessä ja paloittelussa, mutta ehkä erityisen tärkeitä hylkeenpyynnissä. Hylkeen erityisominaisuuksien vuoksi sen liha voi pilaantua nopeasti ja vuota tuhoutua, jollei niitä käsitellä oikein (katso tarkemmin kohdasta Hygienia).



A. Lainsäädäntö ja näytteidenotto

B. Hygienia

C. Tarkistuslista

D. Turvallisuus

A. Lainsäädäntö ja näytteenotto

Hylkeen pyyntikausi on 16. huhtikuuta – 31. joulukuuta sekä Suomessa (luvanvarainen pyynti) että Ruotsissa (suojelupynti). Vuonna 2007 Ruotsissa sai kaataa 200 hyljettä ja Suomessa 675 (kaudella 2006-2007). Nämä kaatomäärät jaettiin eri lääneihin tai riistanhoitopiireihin. Ahvenanmaalla on oma pyyntikiintiönsä, joka vuonna 2007 salli 450 hylkeen kaatamisen.

Hylkeenpyyntiä sääntelee Suomen ja Ruotsin lainsäädäntö. Ruotsissa metsästys tulee tapahtua kiinteältä alustalta (myös jäältä) tai ankkuroidusta veneestä. Suomessa sitä saa harjoittaa kiinteältä alustalta tai veneestä. Ruotsissa ammutusta hylkeestä tulee ilmoittaa Rannikkovartiostolle viimeistään klo 21 samana päivänä. Suomessa kaadosta on ilmoitettava riistanhoitopiirille viimeistään seitsemän päivää pyyntivuoden päättymisen jälkeen. Ahvenanmaalla hylkeenkaadosta tulee ilmoittaa maakuntahallinnolle viimeistään klo 23 samana päivänä, jolloin hylje ammuttiin.

Suomessa kunnaneläinlääkärin on tarkastettava teurasruho sekä sisäelimet ennen kuin niitä saa käyttää kaupallisiin tarkoituksiin. Tarkastusta suositellaan myös silloin, kun liha käytetään itse. Yleensä tarkastus vaaditaan myös lihan savustamisen yhteydessä, jotta savustamo saa käsitellä lihaa. Joskus lihasta tutkitaan tarkastuksen yhteydessä myös trikiinit. Atlantilla elävissä hylkeissä esiintyy trikiinejä. Niitä ei ole vielä tavattu Itämeren hylkeissä, mutta tätä vaaraa ei voi kuitenkaan sulkea poiskaan. Hylkeestä pitää tarkastuksen lisäksi ottaa näytteitä tutkimustarkoituksia varten.

Ruotsissa ei vielä v. 2007 ollut hylkeenlihan tarkastamiseen sääntöjä, mutta tietyt hylkeenosat – mm. sukuelimet ja kaula/rinta ja vatsan elimet – tulee ottaa talteen tutkimustarkoituksia varten ja lähettää Naturhistoriska Riksmuseettiin (Ruotsin luonnonhistorian museoon).

Ohjeet voivat muuttua vuodesta toiseen. Ota selvää, mitä kunakin vuonna vaaditaan Suomessa/Ruotsissa. Tarkempia ohjeita metsästyslainsäädännöstä ja siitä, miten näytteidenotto tapahtuu, saa maiden luonnonsuojelu- tai metsästysorganisaatioilta. Suomessa maa- ja metsätalousministeriö päättää hylkeenpyynnin suuntaviivoista, Elintarviketurvallisuusvirasto vastaa lihantarkastuksista ja mahdollisista käyttösuosituksista. Ruotsissa Naturvårdsverket (luonnonsuojeluvirasto) päättää hylkeenpyynnin suuntaviivoista.

Katso myös:
www.riista.fi
www.naturvardsverket.se
www.la.aland.fi

B. Hygienia

Koska hylkeenliha sisältää runsaasti helposti hapettuvia, tyydyttymättömiä rasvahappoja, liha myös pilaantuu nopeasti. Lihaan mahdollisesti jäävä rasva ja bakteerit (esim. hylkeen ulkopinnasta, vatsan sisällöstä tai ehkä metsästäjästä itsestään) nopeuttavat pilaantumisprosessia. Tämän vuoksi hylkeenlihan talteenotto asettaa erityisen suuret vaatimukset hygienialle, ja myös verenlasku, suolistus, paloittelu ja jäädyttäminen tulee hoitaa nopeasti.

Pese kädet ennen työhön ryhtymistä. Käytä puhtaita, mieluiten vinyylisiä tai lateksista valmistettuja kertakäyttökäsineitä koko teurastuksen ja raa'an lihan käsittelyn ajan – toisaalta hylkeenlihan suojaamiseksi ja toisaalta metsästäjän suojaamiseksi. Yksittäiset hylkeet voi kantaa bakteereja, luultavasti mykoplasmaa, joiden oletetaan majoilevan hylkeen suussa. Bakteeri tuhoutuu ruoanvalmistuksen yhteydessä, mutta ihminen voi sen saada käsissä olevien haavojen kautta hylkeenruhoa käsiteltäessä. Bakteeri voi aiheuttaa tulehduksen, ns. traani- tai hyljekäden ("hyljesormen"), jolloin sormi alkaa punottaa ja turvota jopa kahden viikon itämisaajan jälkeen. Tulehdusvaara ei ole suuri, mutta jos niin sattuu käymään, tauti paranee vahvalla tetrasykliini-antibioottikuurilla.

Muista, että hylkeen turkissa ja nahassa sekä ruoansulatuskanavassa on runsaasti bakteereja. Vaihda käsineitä teurastuksen eri vaiheiden välillä. Vaihda myös puukkoa/veistä tai puhdistat työkalut perusteellisesti. Pidä talouspaperia ja astianpesuainetta helposti saatavilla. Voi myös olla hyvä käyttää kertakäyttöistä muoviesiliinaa lihan suojaamiseksi likaantumisen. Varaa puukot, veitset ja leikkuulaudat vain hylkeenlihan käsittelyyn, jolloin bakteerien leviämisaara on vähäisempi. Teurasta hylje puhtaalla pinnalla, joka on helppo puhdistaa. Muista, että samat hygieniasäännöt koskevat kaikkia työkaluja, myös kovasinta, eikä vain veitsiä ja puukkoja.

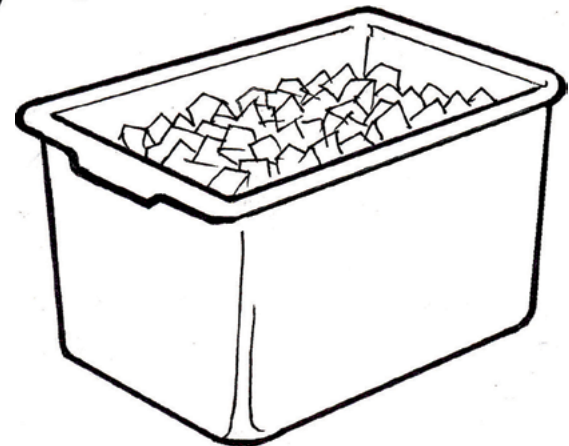
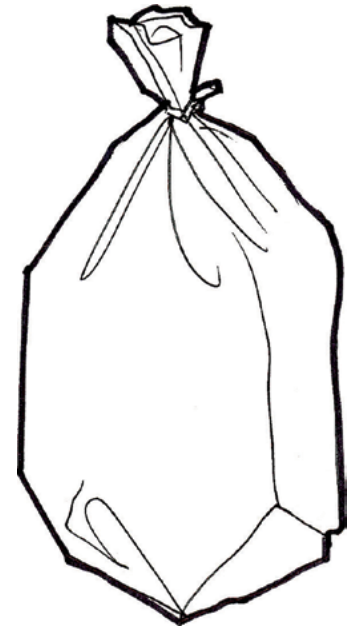
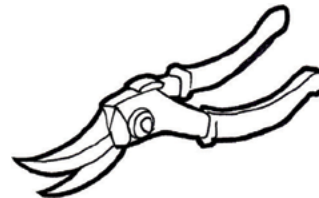
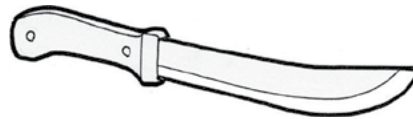
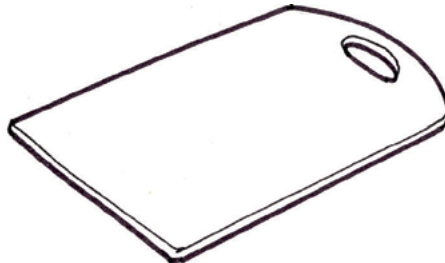
Nahan karvapuoli tai vatsan ja suoliston sisältö eivät saa päästä kosketuksiin lihan kanssa. Jos niin tapahtuu, leikkaa likaantunut lihakohta tai ampumahaavan kohta pois. Älä huuhtelee lihaa teurastuksen aikana vedellä, koska se vain levittää bakteereja ja tarjoaa niille paremmat kasvuolot. Vettä käytetään vain työkalujen ja käsien puhdistukseen.

Katso mykoplasman osalta myös:
 Ståby, M. "Sälfinger – äter en aktuell jägaråkomma", *Läkartidningen* 2004; 101: 1910-11.
 Tikkakoski, T., Räisänen, S. & Räisänen, S. "Hyljekäsi", *Suomen Lääkärilehti* 2005; 40: 3993-3995.

C. Tarkistuslista

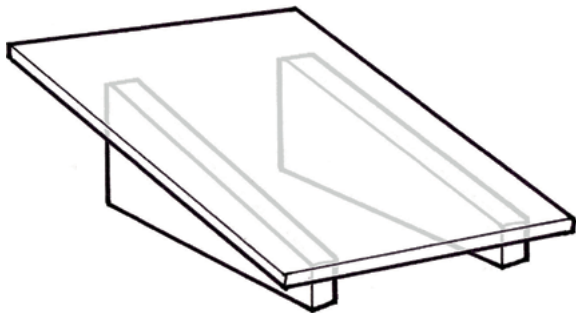
Teurastuksessa ja sen jälkeen tarvitaan:

- Vähintään kaksi puhdasta, terävää puukkoa/veistä teurasruhon käsittelyyn – yhtä käytetään hylkeen nahan ja ulkopuolen käsittelyyn ja toista hylkeen sisäosiin, suolistukseen ja paloitteluun (puhdista työkalut kuitenkin eri työvaiheiden välillä). Suolistukseen tarvitaan vahvempaa veistä, paloittelussa on hyvä käyttää pientä veistä lihan leikkaamiseen hylkeen selkänikamien ulokkeiden kohdalta.
- Teroituspuikko/kovasin – veitset tylsyvät nopeasti nahkaa ja rasvaa leikattaessa
- Kirves, luusaha tai oksasakset. Varsinkin vanhempien hylkeiden käsittelyssä pelkkä puukko/veitsi voi olla liian hento työkalu.
- Kertakäyttökäsineitä
- Suojavaatteita
- Astianpesuainetta käsien ja puukkojen/veitsien puhdistamiseen
- Talouspaperia
- Helposti puhdistettava alusta, mieluiten työtaso
- Puhtaita muovilaatikoita (tai vastaavia), jotka on täytetty jäällä tai joissa on muunlainen jäähdytysjärjestelmä teurasruhon poiskuljettamista varten
- Muoviastioita tai –pusseja paloittelun lihan pakastamista varten
- Muovisäkkejä sisälmyksille jne. jotka pitää lähettää analysoitavaksi
- Nippusiteitä säkkien sulkemiseen
- Tussikynä analyysiin lähetettävien säkkien merkitsemistä varten

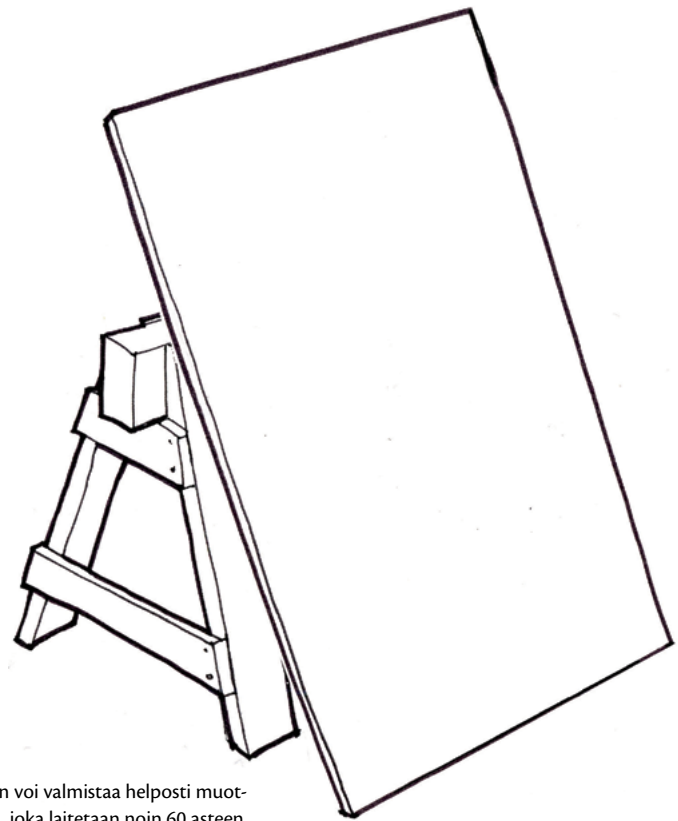


Hylkeenrasvan poistoon ja nahan käsittelyyn tarvitaan:

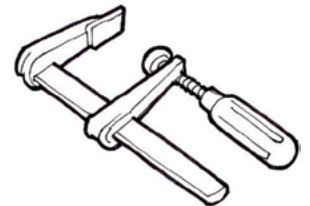
- Nylkypukki ja ruuvipuristimia tai vaihtoehtoisesti kaavintatukki (pummi), jonka päällä nahasta poistetaan rasva. Se helpottaa työtä, ja työasento on parempi. On tärkeää, että pinta on sileä eikä siinä mieluiten saisi olla oksanreikiä. Epätasaisuudet aiheuttavat reikiä nahkaan.
- Nylkypöytä
- Puukkoja/veitsiä, on makuasia millaisia. Vältä kuitenkin lyhyitä, teräviä tai jäykkiä teriä, koska ne tekevät helposti nahkaan reikiä. Monet pitävät parhaimpana lyhyttä, leveäteräistä veistä, jonka terä on hiottu tylppä-kulmaisemmaksi kuin tavallisesti.
- Nahkakaavin
- Muovilaatikko rasvaa varten
- Pesuamme tai vaihtoehtoisesti vanha pesukone
- Purua, jotta ote pitäisi paremmin ja mahdollisesti purua myös rummukukseen
- Mahdollisesti pururumpu pesun täydennykseksi
- Keitetty suolaliemi jossa vuota säilytetään sen jälkeen kun siitä on poistettu rasva ja se on pesty. Liemen pitää olla jäähtynyt ennen kuin vuota laitetaan siihen, ja siksi se pitää valmistaa ennen pyyntiä. Jos vuodasta halutaan hyvälaatuinen, se pitää laittaa liemeen välittömästi rasvanpoiston jälkeen.
- Tynnyri tai suuri astia



Nylkypöytää käytetään lähinnä, kun viimeisiäkin rasvoja poistetaan nahasta ululla (katso seur.sivulta). Pöytää voi käyttää myös, kun rasvaa puserretaan ulos karvapuolelta.

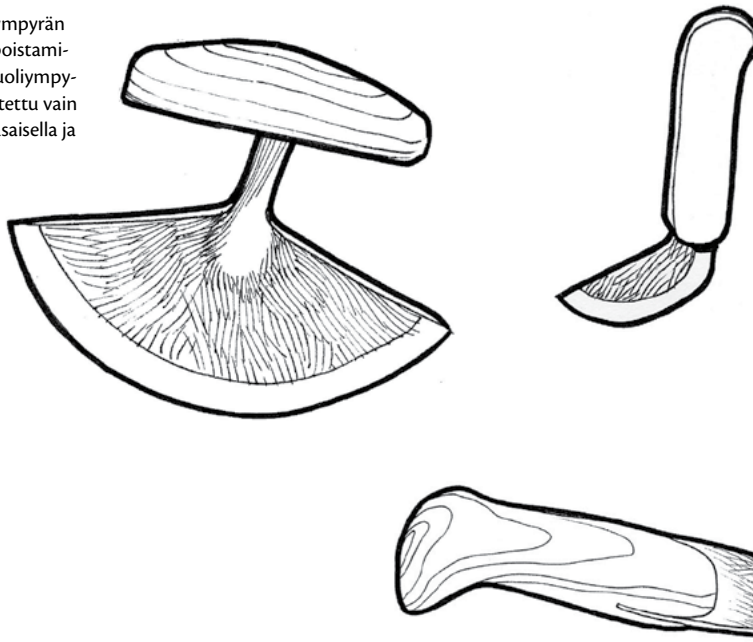


Nylkypukin voi valmistaa helposti muovivanerista, joka laitetaan noin 60 asteen kulmaan tukea vasten. Levyn mitat voivat olla 1,20 x 1,20 metriä riippuen työskentelijän omasta pituudesta ja työasennosta.



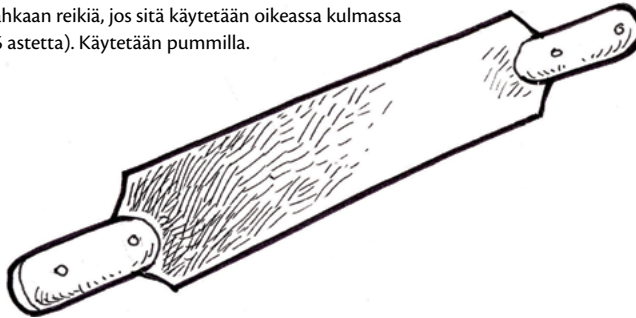
Kaavintatukkina käytetään pituus-suunnaltaan halkaistua tukkia, esim. vanhaa puhelintolppaa tai sementtiputkea, jonka halkaisija on vähintään 40 cm.

Inuiitit käyttävät ulua, puolilympyrän muotoista työkalua, rasvan poistamiseen vuodasta. Taivutettu, puolilympyränmallinen työkalu on teroitettu vain yhdeltä syrjältä. Käytetään tasaisella ja suoralla alustalla.

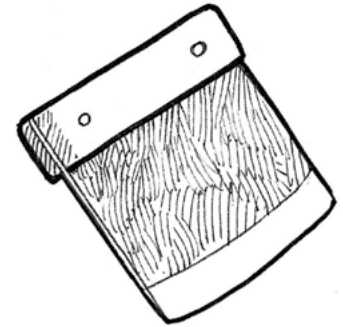


Kaavinrauta voidaan valmistaa vanhasta sahanterästä. Tee veitsestä 30 cm:n pituinen ja laita siihen kahvat molempiin päihin kuten kuorimaraudassa. Teroita terä vain yhdeltä syrjältä. Käytetään kaavintapumilla, koska se on pehmeä niin, että sitä voi taivuttaa pummin ympäri.

Kivikaudelta olevan esikuvan mukaan liuskekivistä tehty taivutettu veitsi on riittävän kova, jotta sillä saadaan rasva kaavittua nahasta, mutta liian pehmeä, jotta sillä syntyi nahkaan reikiä, jos sitä käytetään oikeassa kulmassa (alle 45 astetta). Käytetään pumilla.

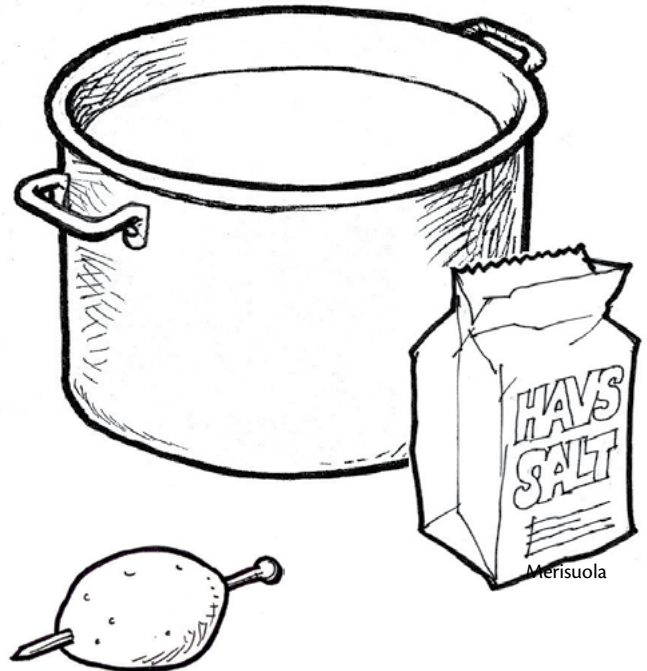


Kahdenlaisia nahkakaapimia (räkkirautoja). Niillä puhdistat karvapuolen rasvasta. Tähän tarkoitukseen voi käyttää myös tavallista jääkaavinta - pääasia, että työkalu on vähän tylppä. Nahkakaavinta käytetään myös pehmittämiseen nahanvalmistuksen loppuvaiheessa.



Suolaliemen resepti

Keitä vesi, n. 20-30 litraa, ja lisää merisuolaa, kunnes liemi on kyllästetty (7,5 kg suolaa/20 l vettä) eikä suola enää liukene veteen, vaan muodostaa sakkaa kattilan pohjalle. Suolapitoisuuden voi mitata käyttämällä perunaa, jonka läpi on lyöty seitsemän tuuman naula. Liemen suolapitoisuus on riittävä, jos peruna kelluu siinä.



Merisuola

D. Turvallisuus

Harmaahyljettä ei pyydetä Itämerellä ainoastaan avoveden aikaan, vaan myös ajojällä. Ne asettavat suuria vaatimuksia metsästäjälle, turvallisuusajattelulle ja varusteille, koska maisema muuttuu koko ajan jäiden liikkussa.

Runsasjäisenä aikana pyynti tapahtuu pienemmillä lasikuitu- tai metalli-veneillä, jotka kestävät jään aiheuttamat kolhut. Hyvä yhdistelmä on 7-8 metrin vene, jonka perässä hinataan alle nelimetristä jollaa. Metsästäjä käyttää jollaa pyrkiessään lähestymään hyljettä. Jollassa pitää olla vähintään kaksi henkilöä ja yhden pitää jäädä suurempaan veneeseen vartioon, ettei se ajelehdi matkoihinsa.

Muuta mukaan muistettavaa:

- Hyvät viestintävälineet (matkapuhelin jonka kantomatka riittää tai satelliittipuhelin)
- Pelastusliivit (kesällä)
- Kelluntapuku/-haalarit kylmempänä kautena
- Mahdollisesti Gore-Tex®-pelastuspuku (käytetään pelastusliivien kanssa)
- Naskalit (talvella)
- Kompassi, mieluiten GPS
- Hätäraketteja
- Ruokaa kaksi kertaa niin pitkäksi aikaa kuin pyyntiretken on arvioitu kestävän
- Ylimääräistä polttoainetta

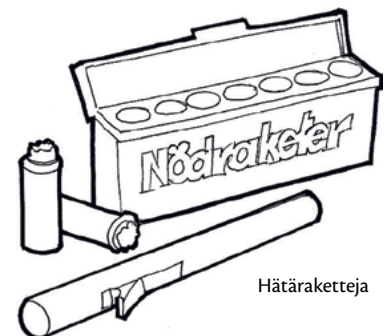
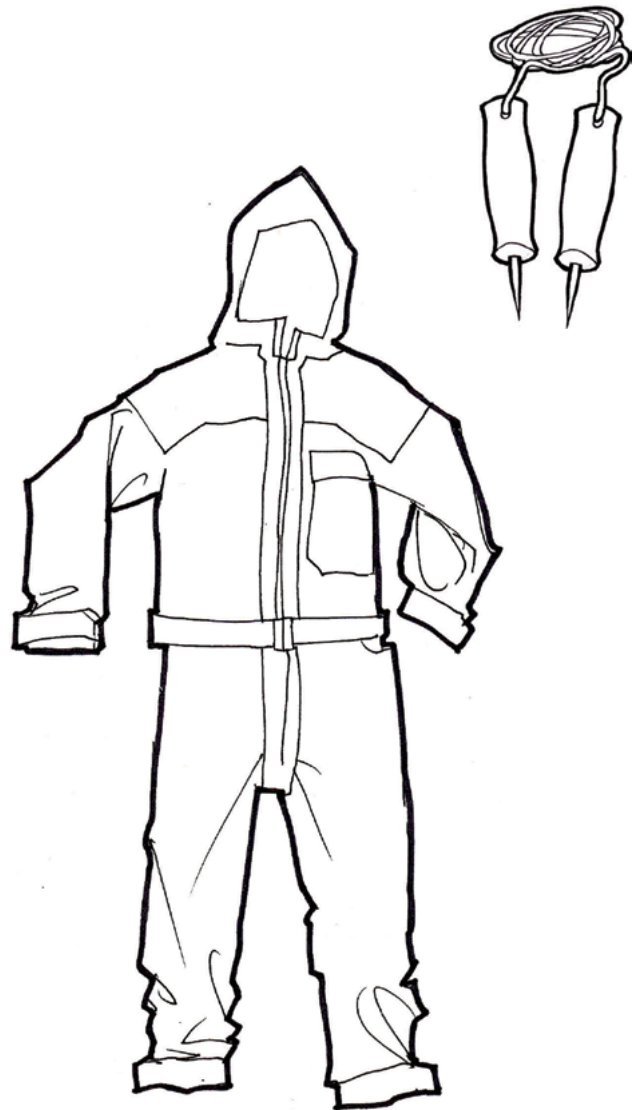
Tarkista sää- ja jäätiedotukset ennen matkalle lähtöä. Ilmoita omaisille tai muille matkasuunnitelmastasi ja kerro heille jatkuvasti, missä olet.

Lisätietoa jäällä ja avomerellä tapahtuvasta hylkeenpyynnistä ja itse laukauksesta, katso:

Sälen – jakt och tillvaratagande. Jägareförbundet Västerbotten/Merenkurkun neuvosto, 2004.

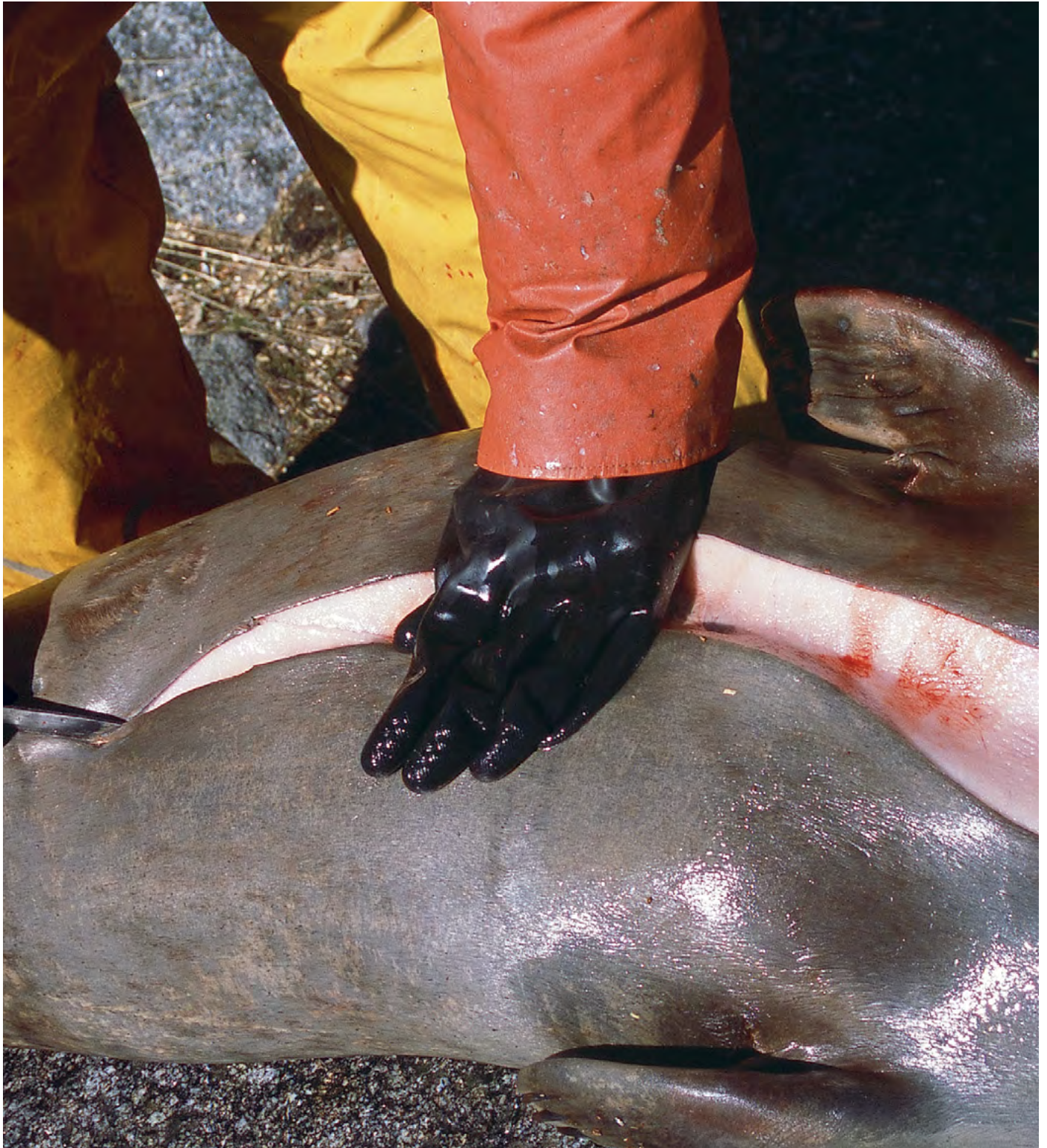
Enroth, T: "Hylkeenmetsästäystä ajojällä", *Jägaren* 2007; 3: 20-24

Enroth, T: "Hylkeenmetsästäjän turvateesit" *Metsästäjä* 2008; 4-7



Hätäraketteja





Veren laskeminen / nylkeminen

Hylkeen veri pitää laskea välittömästi laukauksen jälkeen. Sen jälkeen nahka/rasva nyljetään irti ja sisälmykset poistetaan – mieluiten heti tunnin kuluessa, jotta liha säilyisi kaikkein parhaimmanlaatuisena. Mitä kauemmin odottaa, sitä todennäköisimmin härskiintymisprosessi alkaa. Hylkeen rasvakerros ja veren rasvat saattavat myös pitkään odottaessa antaa lihalle selvän traanin sivumaun. Myös teurasruhon käsittelyä varten pitää olla valmistelut tehtyinä ennen nylkemisen aloittamista.

Hylje on tärkeää nylkeä oikein, koska huono nylkeminen heikentää merkittävästi nahan arvoa.

Päätä jo ennen työn aloittamista, mihin aiot nahkaa käyttää, sillä hylje voidaan nylkeä kahdella tavalla:

- turkiksen ja nahan käyttöä varten tai
- trofeeta ja hylkeen täyttämistä varten.

Nylje hylje varjoisassa paikassa, ettei aurinko pääse pilaamaan vuotaa. Vältä koukkujen tai muiden apuvälineiden kiinnittämistä ruhoon, kun sitä nostetaan veneeseen tai muuten kuljetetaan. Jos tällainen toimenpide on kuitenkin välttämätön, yritä silloin kiinnittää koukku päähän, jotta vuotaa ei tulisi tarpeettomia reikiä. Samalla vältät lihan pilaantumista.

Älä päästä verta vuotaan, koska se voi silloin värjäytyä. Nylkemisessä käytetty puukko/veitsi, joka on koskenut hylkeen karvapintaan, ei saa koskea lihaan. Lian ja bakteerien välttämiseksi liha ei saa joutua kosketuksiin vuodan ulkopinnan tai nylkemisalustan kanssa.



A. Veren laskeminen

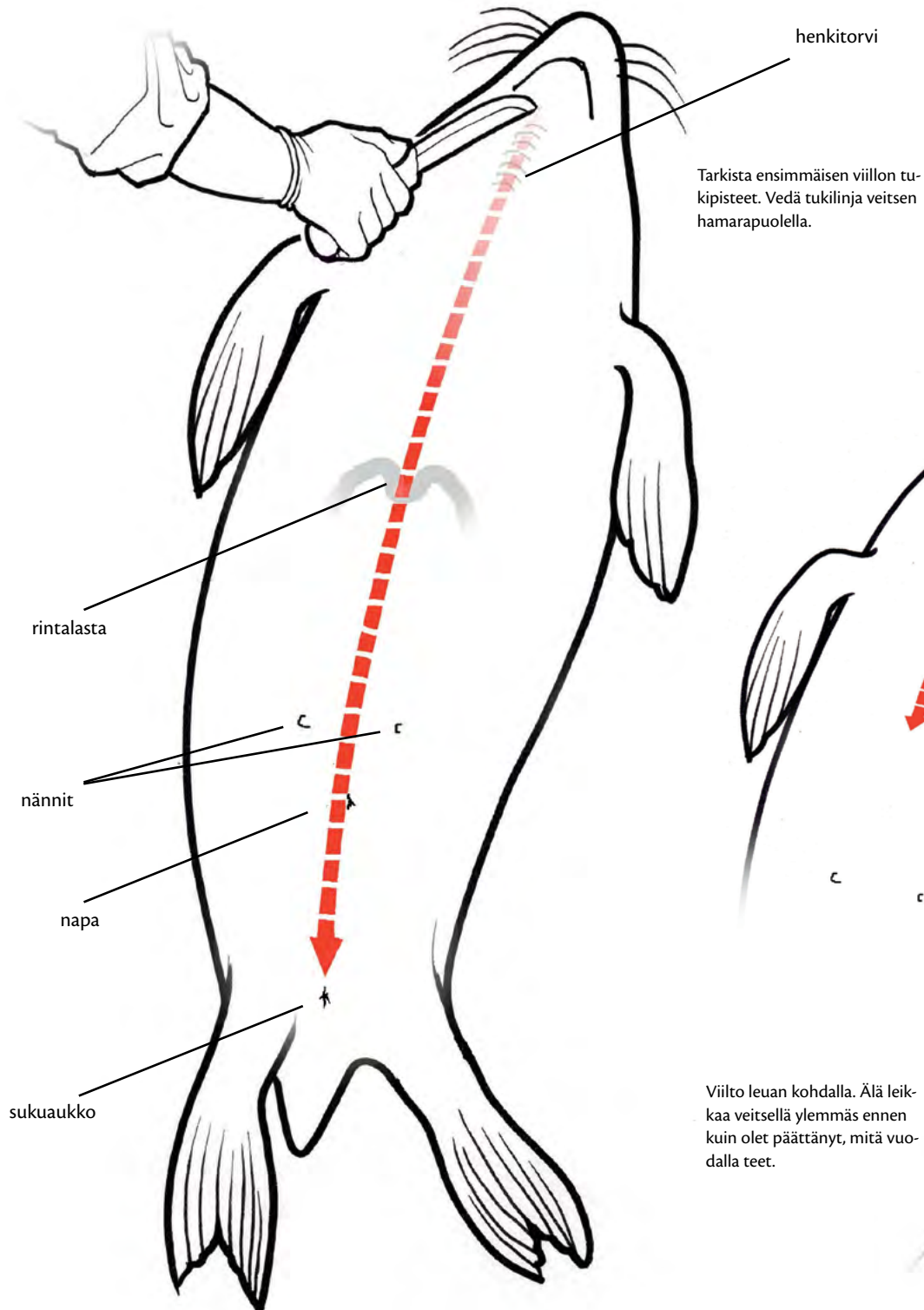
B. Nylkemisviillot

C. Tulokset



Tarvitset näitä:

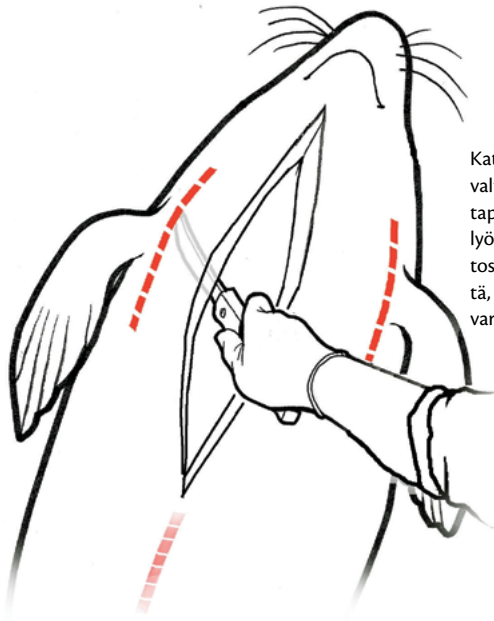
- Kertakäyttökäsineet (monta vaihtoa)
- Terävä kaarevanmallinen puukko/veitsi jonka leikkauspinta on pitkä + teroituspuiikko/kovasin
- Kirurgin veitsi + oksasakset (kun hylje nyljetään käytettäväksi trofeena)
- Mielellään pöytä tai vastaava, jolle hylje voidaan laittaa, jotta työasento olisi parempi



Tee ensimmäinen viilto rintalasta lähtien taaksepäin. Toinen viilto tehdään alaleuan alaosaan lähtien ja alaspäin.

Viilto leuan kohdalla. Älä leikkaa veitsellä ylemmäs ennen kuin olet päättänyt, mitä vuodalla teet.





Katkaise sydäimestä räpylöihin kulkevat valtimot sisältäpäin. Hylkeen verenlasku tapahtuu nopeasti, koska sen sydän voi lyödä vielä pitkään sen jälkeen, kun hylje tosiasiaassa on jo kuollut. Tämä johtuu siitä, että hylkeen sydänlihas pystyy varastoimaan pitkään happea.



Käännä hylje ja avaa/levitä sitä ja päästä kertynyt veri valumaan ulos.

Leikkaa keskilinjan viillosta räpylöihin päin rasvan ja lihan välistä.



A. Veren laskeminen

Vaikka et aikoisikaan nylkeä, suolistaa ja paloittaa hyljettä ampumapaikalla, veri täytyy kuitenkin laskea heti ampumisen jälkeen ennen kuin hylje siirretään parempaan teurastuspaikkaan tai teurastamoon. Kun veri lasketaan ruhosta oikein, sen verimäärä vähenee merkittävästi, mikä on tärkeää hyvän lihanlaadun kannalta.

Hylkeen asettaminen alustalle

Aseta hylje suoraan selälleen – se on tärkeää, jotta vuodasta tulisi symmetrinen. Tarkista, että löydät kaikki tukipisteet: alaleuasta alas henkitorvea kohti – henkitorven hevosenkengän muotoiset rustot tuntuvat helposti nahan läpi – rintalasta, napa, nännit, sukuaukko ja peräaukko. Tarkista, onko hylje uros vai naaras, ja mittaa hylkeen pituus myöhempää raportointia varten.

Avausviilto

Vedä ensin veitsen hamarapuolella tukilinja hylkeen pituussuuntaista keskilinjaa myöden leuankärjen alapuolelta lähtien ja taaksepäin. Ensimmäinen varsinainen viilto tehdään sen jälkeen nahan ja rasvan läpi, mutta ilman että veitsi ulottuu lihaan, rintalastan keskiosasta lähtien (räpylöiden välistä) ja taaksepäin.

Viilto on helpointa aloittaa rintakehästä, koska silloin näet, miten syvälle

rasvakerros ulottuu, ja voit valvoa viillon syvyyttä vatsaontelon ja muiden pehmytkudosten kohdalla. Varo, ettet leikkaa vatsaontelon läpi. Lopeta muutamaa senttimetriä ennen peräaukkoa. Vedä sen jälkeen toinen viilto alaleuan alaosa rinalastaan saakka. Sijoita alaleuan viilto eri korkeudelle riippuen siitä, mitä aiot vuodalla tehdä (katso tarkemmin nylkemismenettelmistä).

Jos hylje aiotaan siirtää toiseen paikkaan suolistusta ja paloittelua varten, nylkyviilto tehdään vain rintalastan kärkeen saakka, jotta voidaan mahdollisimman hyvin välttää teurasruhon likaantuminen kuljetuksen aikana.

Verenlasku räpylöiden kohdalta

Hylkeestä lasketaan tehokkaasti veri katkaisemalla eturäpylöihin kulkevat valtimot. Kuljeta veistä leikkaamastasi aukosta rasvakerroksen alla ruhoa pitkin. Leikkaa rasvakerroksen ja lihan välistä eturäpylöitä kohti rintakehän molemmin puolin siten, että paksu rasvakerros jää nahkaan kiinni. Katkaise verisuonet hylkeen ”kainaloista”. Käännä hylje ja avaa ja levitä sitä, jotta kaikki veri pääsee valumaan ulos. Käännä hylje takaisin selälleen.

Veitsi voi vuotaa ja rasvaa leikattaessa tylsyä nopeasti, joten käytä teroituspuiikkaa tai kovasinta. Mutta muista vaihtaa tai pestä veitsi kuumalla vedellä ennen kuin alat leikata lihaa.

Talja



Talja

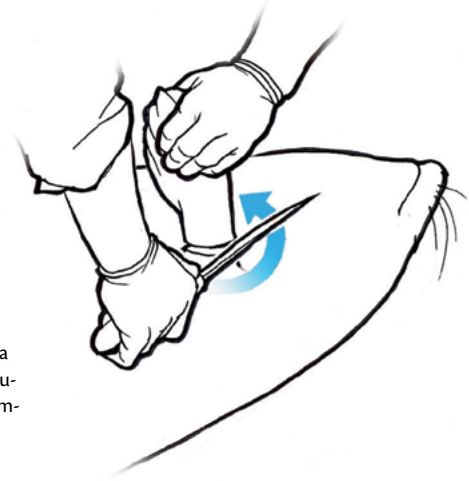
B. Nylkeminen

Jatka nylkemällä rasvakerrosta ja vuotaa irti ruhosta. Tavoitteena on saada ruhosta täysin rasvaton siten, että kaikki rasva jää vuotaan kiinni. Työkentele pitkin pyyhkäisevin vedoin. Jos hylje ei ole työtasolla, voit seistä hieman kumarassa ja tukea toiseen polveesi sitä kättä, jolla vedät vuotaa. Silloin työasentosi on tukevampi. Varo, ettei veitsi lipsahda rasvakerroksen läpi ja tee vuotaan reikää.

Seuraa veitsellä ruhon muotoa. Jos kulma on liian jyrkkä, on suurempi vaara, että leikkaat vuodan läpi sisäpuolelta. Hylkeen vuodan voi nylkeä kahdella tavalla: joko käytettäväksi turkiksena tai nahkana, tai kokovuotana kun hylje aiotaan täyttää tai käyttää trofeena.



Leikkaa viilto valitsemaasi kohtaan pään ympäri silmien tai korvien väliin. Huolehdi, että tämä viilto ja ensimmäinen pitkittäinen nylkyviilto kohtaavat toisensa. Mitä enemmän päätä vuotaan tulee mukaan, sitä hankalampi parkitsemisvaiheesta tulee, koska vuodassa on silloin enemmän rustoa ja muita rakenteita.



Tee ulkoviilto räpylän ympäri hiukan liitoskohtaa ylempää, jolloin vuodan aukon suuruutta voi myöhemmin säätää.

Leikkaa lavat irti ja jätä ne vuotaan. Tämä on yksi tapa ottaa lavat talteen. Toinen esitellään sivuilla 28-29, nylkeminen hylkeen täyttämistä tai trofee-käyttöä varten.

Nylkeminen turkista ja nahkaa varten

Tämä on tavallisin hylkeen nylkemistapa, ja sen avulla saa käyttöesineisiin tai vaatteisiin tarvittavan nahan. Tällöin ei kuitenkaan saa mukaan ”sormia” eikä koko päätä.

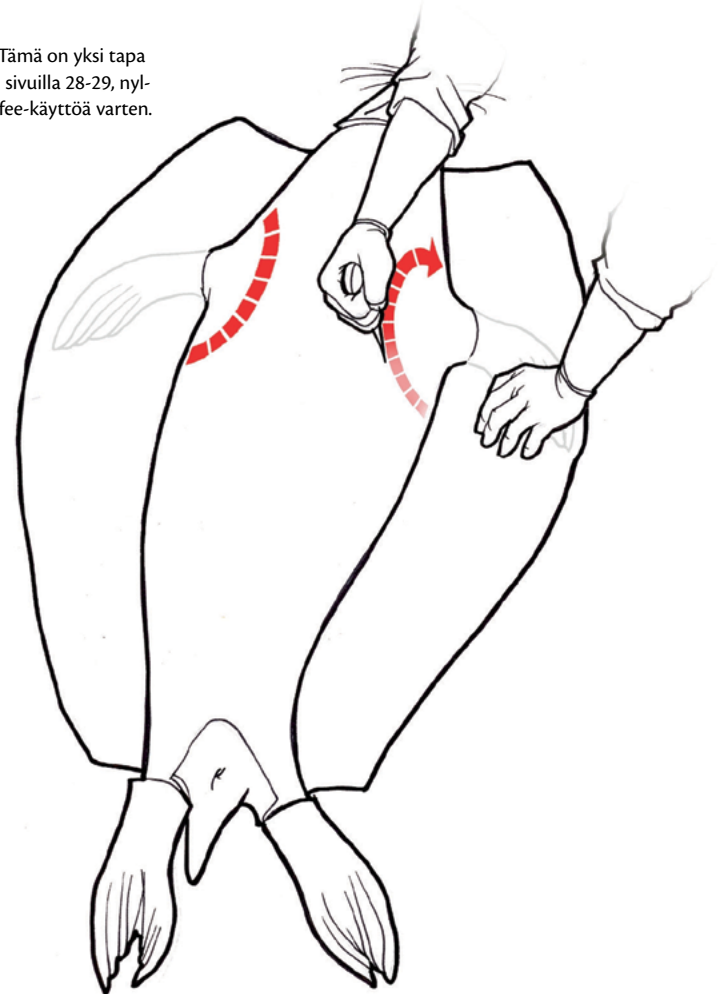
Pään kohdalla

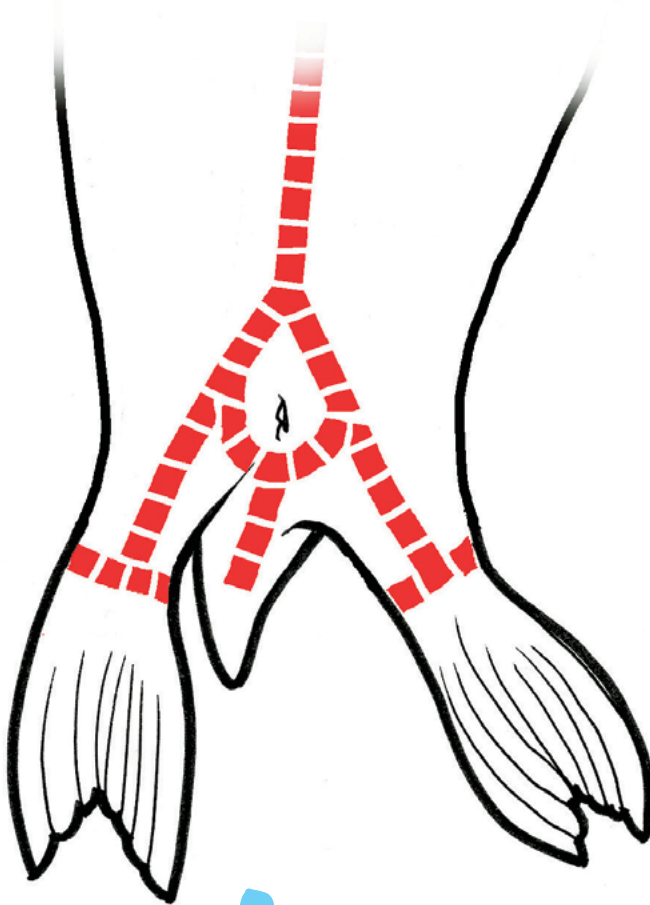
Leikkaa viilto suupielen korkeudelta leuan alaosasta pään ympäri haluamastasi kohdasta silmien tai korvien väliltä. Nylje vuota irti.

Eturäpylöiden kohdalla

Tee ulkoviilto eturäpylöiden puoliväliin, silloin ne on myöhemmin helpompi nylkeä irti. Jos teet viillon alemmas, lähemmäs kainaloita, vuotaan jää suuremmat reiät. On tärkeää, että leikkaat molemmat räpylät irti samalla tavalla siten, että vuotaan tulee tasaiset ja pienet reiät.

Irrota lavat ”kainaloista” niin, että ne jäävät kiinni vuotaan, jolloin teurasruhoon tulee molemmin puolin kuoppa. Eturäpylät jätetään toistaiseksi vuotaan ja ne poistetaan yhdessä lapojen kanssa, kun irrotettu ruho nostetaan vuodasta.





Viiltojen sijainti peräaukon ja takaräpylöiden kohdalla

Peräaukon ja takaräpylöiden kohdalla

Leikkaa vatsapuolen viillosta peräaukon molemmin puolin takaräpylöitä kohti "varpasiin" saakka. Irrota takaräpylät leikkaamalla kierroksen niiden ympäri kinnernivelen kohdalla. Jos haluat vuotaan hännän, leikkaa se irti häntäluiden ympäriltä, tai vaihtoehtoisesti katkaise häntäluut sisältäpäin siitä kohdasta, missä ne yhtyvät selkärankaan, ja nylje ne irti myöhemmin.

Ole erityisen varovainen nylkiessäsi vuotaa irti hännästä (ja niskasta), jossa rasvakerros on ohuimmillaan. Pienikin viilto vuodan läpi voi aiheuttaa sen, että vuota tarttuu koneisiin ja repii suuria reikiä nahan muokkaamisprosessin aikana.



Häntä, vaihtoehto 1
Tee viilto keskelle häntää ja irrota vuota häntäluista niin, että ne jäävät ruhoon kiinni.

Häntä, vaihtoehto 2
Katkaise häntäluut ja jätä häntä ehjäksi myöhempää nylkemistä varten.



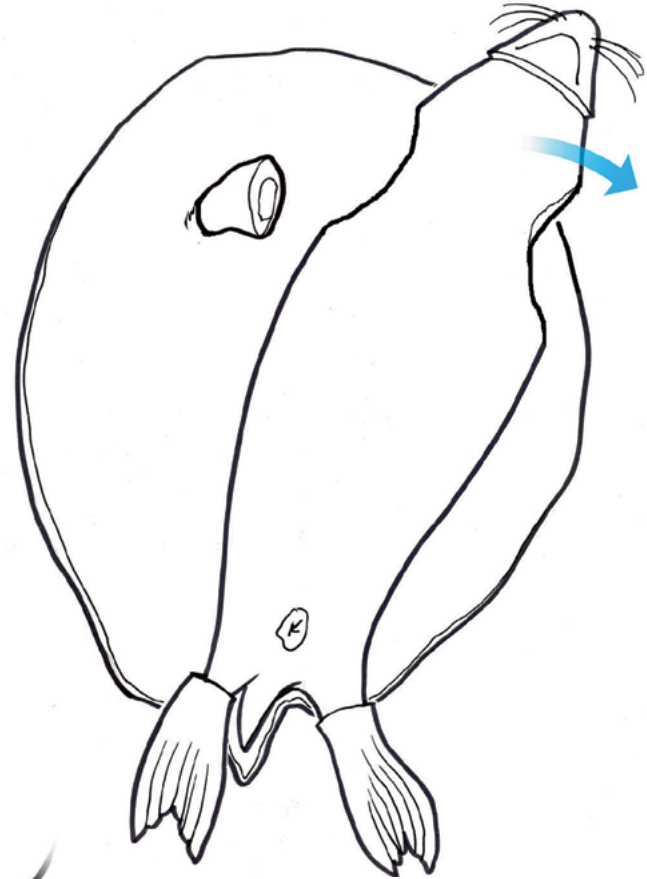
Loppunylkeminen

Jatka nylkemistä hylkeen molemmin puolin pitkin pyyhkäisevin vedoin päästä alaspäin vuodan ja rasvakerroksen irrottamiseksi ruhosta. Nylje selkää kohti. Kääntelee hyljettä, jotta ulotut alapuolelle, kunnes viillot kohtaavat hylkeen selkäpuolella. Nosta teurasruho irti vuodasta. Työ on helpompaa, jos vedät vuotaa toisella kädellä sitä mukaa kuin leikkaat. Käytä mielellään polvea tukena, jolloin työasento on parempi.

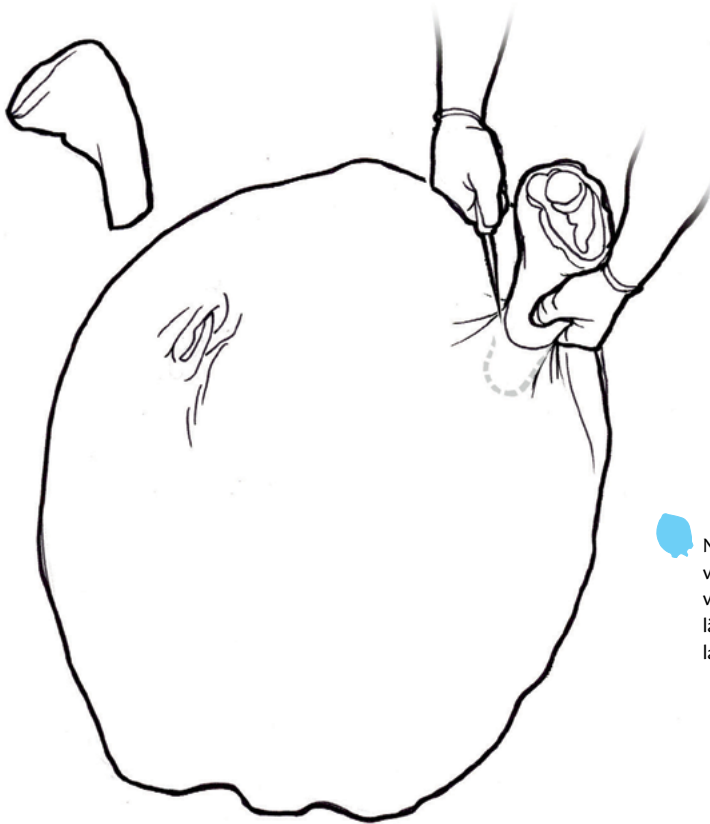
Älä koske karvapuoleen ja lihaan samalla kädellä, kun kääntelet hyljettä edestakaisin nylkemisen aikana.

Lavat ja eturäpylät leikataan irti

Kun teurasruho on irrotettu, siirry sitten lapoihin. Nosta ne esim. koukulla ja leikkaa ne sen jälkeen yksinkertaisesti irti vuodasta. Nylje sisältäpäin rasvakerroksen alta kohti räpylöiden sormia. Kun saavut ulkoapäin aiemmin räpylän ympäri tehdyn viillon kohtaan, lapa irtoaa vuodasta. Leikkaa ”sormet” irti sopivasta kohdasta riippuen siitä, haluatko käyttää räpylöitä tai et. Jos haluat ottaa räpylät talteen, ne leikataan irti rannenivelen kohdasta.



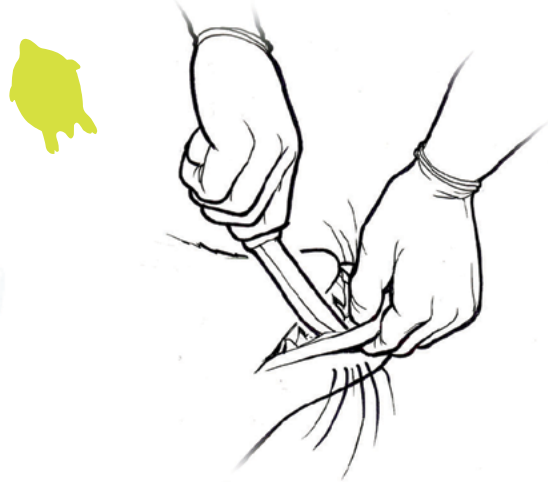
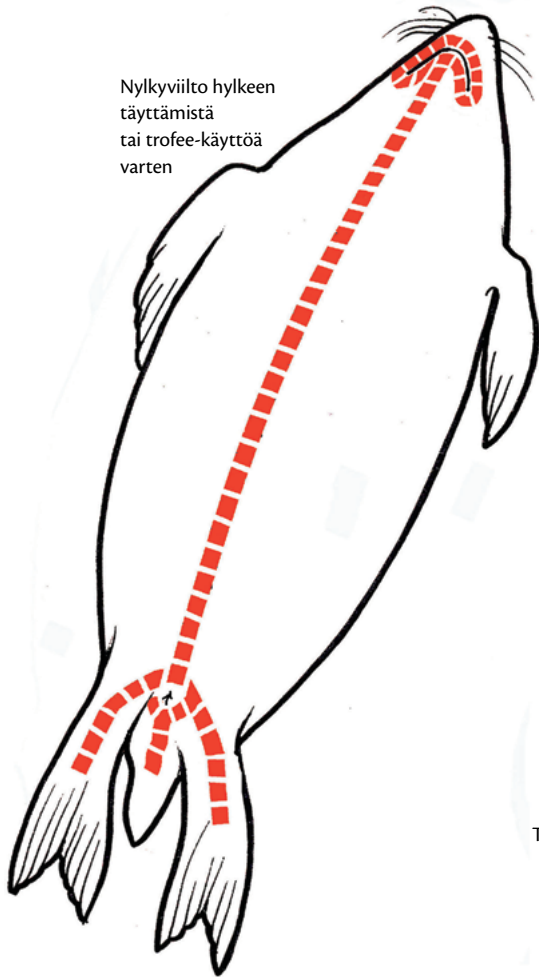
Vuota on irrotettu koko hylkeestä. Lavat ovat kiinni vuodassa. Kieritä ruho pois, jotta voit irrottaa lavat vuodasta.



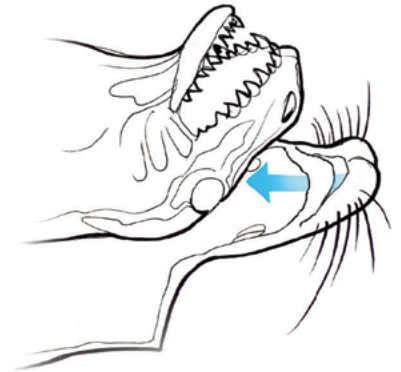
Nosta lapa ja leikkaa aiempaan, ulkoa tehtyyn viiltoon saakka niin, että lapa ja sormet irtoavat vuodasta. Ne voidaan sitten vetää vuodan aukon läpi. Kun lapa on irti vuodasta, sormet irrotetaan lavasta rannenivelen kohdalta.

Nylkeminen trofee-käyttöä tai täyttämistä varten

Nylkyviilto hylkeen täyttämistä tai trofee-käyttöä varten



Nylje ensin alaleuka irti. Jatka sitten yläleukaan. Käytä veistä tai skalpellia. Ole varovainen, jotta vuota säilyy ehjänä.



Koko vuota irrotetaan ylä- ja alaleuasta, ja pää vedetään irti.

Trofee-talja



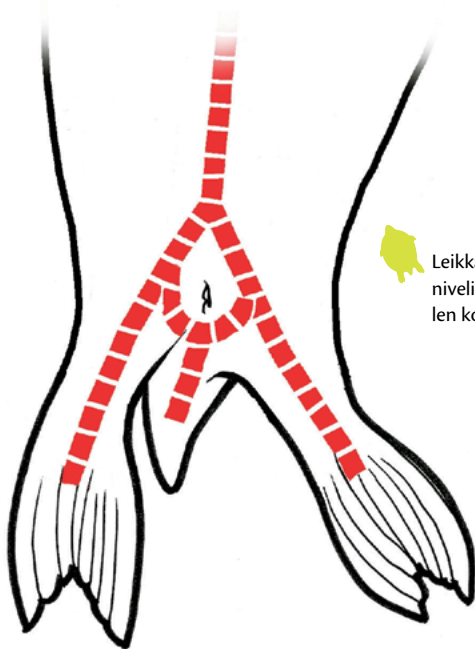
Nylkeminen hylkeen täyttämistä tai trofee-käyttöä varten

Hylkeen nylkeminen trofee-taljaa varten muistuttaa esim. ketun nylkemistä silloin, kun koko vuota otetaan talteen. Tämän nylkymenetelmän avulla vuota säilyy kokonaisena ja hylje voidaan myöhemmin vaikka täyttää. Tällä tavalla nyljettyä vuotaa käsitellään eri tavalla kuin vaatteisiin ja asusteisiin käytettävää nahkaa. Tuloksena saadaan jäykempää nahkaa kuin tavallisessa käsittelyssä.

Pään kohdalla

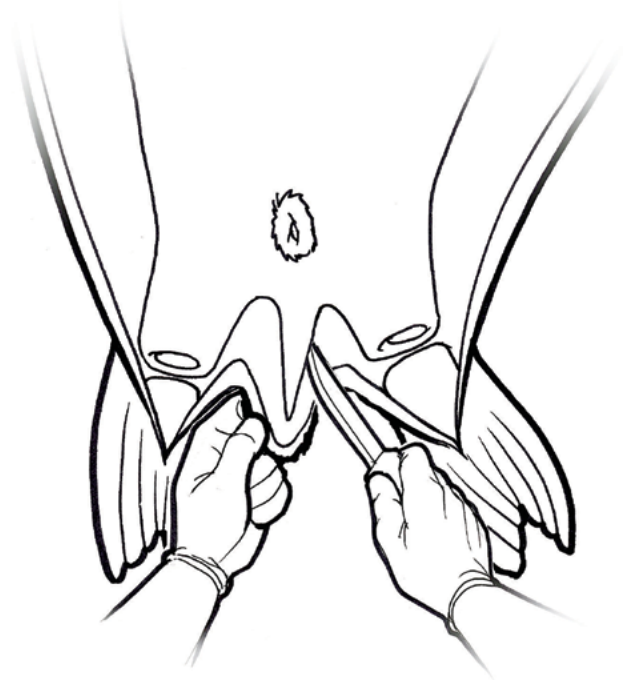
Älä vedä rintakehästä ja vatsasta tulevaa viiltoa aivan alaleukaan kiinni, vaan jätä 4-5 cm niin, että alaleuka säilyy ehjänä. Nylje vuota irti alaleuasta. Aloita alahuulesta ja jatka koko alaleuan irrottamista ensimmäiseen pitkittäisviiltoon saakka. Käännä alahuuli nurin ja nylje pään muut osat irti.

Tarkista, että kulmakarvat tulevat mukaan ja ole korvien kohdalla varovainen. Kuonokarvat ja kulmakarvat irtoavat, jos nyljet liian likeltä pintaa. Halkaise huulet terävillä saksilla ja poista rusto ja rasva, jotka muuten helposti härskiintyvät valmistuksen aikana.



Leikkaa keskiviillosta kinnerniveeliin. Katkaise kinnerniveleen kohdalta sisältäpäin.

Nylje vuota irti häntäluista.



Eturäpylöiden kohdalla. Nylje sekä ylä- että alapuolelta, jotta voit tarttua räpylän ympäri.



Peräaukon ja takaräpylöiden kohdalla

Leikkaa keskilinjalta, aivan samoin kuin perinteisessä nylkemisessä, peräaukon molemmin puolin takaräpylöihin kinnerniveeliin saakka. Nylje vuota irti kinnerniveeliin saakka, jotta pääset katkaisemaan ne sisältäpäin. Nylje häntä esiin.

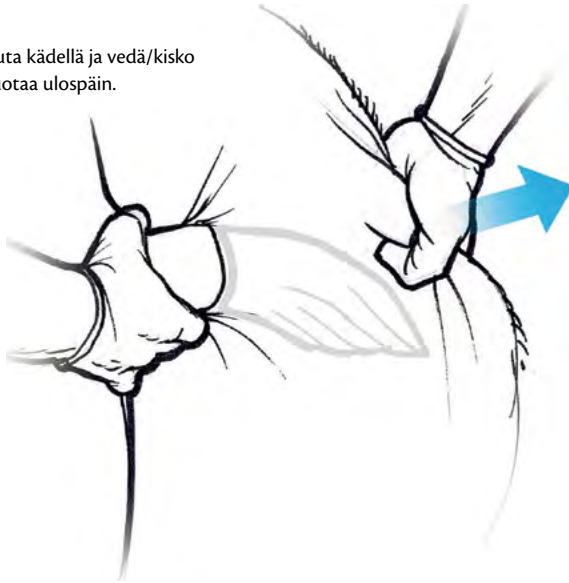
Räpylöiden kohdalla

Nylje kumpaakin räpylää pitkin, kainaloista ranneniveleä kohti, jotka katkaistaan. Nylje varovasti vuota irti joka "sormesta". Kirurgin veitsi on

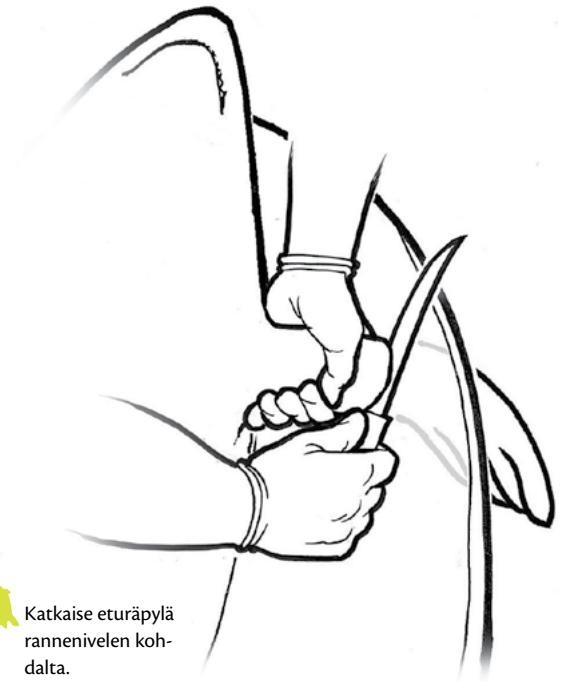
paras työkalu vuodan irrottamiseen tässä kohtaa. Katkaise esim. oksasaksilla ennen sormien viimeistä niveltä siten, että viimeinen sorminivel ja kynsi jäävät vuotaan. Lavat jäävät kiinni ruhoon, ja ne käsitellään paloitelun yhteydessä.

Jatka selkäpuolelle nylkemistä samalla tavoin kuin kohdassa Nylkeminen turkista ja nahkaa varten on kuvattu (s. 27).

Auta kädellä ja vedä/kisko vuotaa ulospäin.



Katkaise eturäpylä rannenivelen kohdalta.

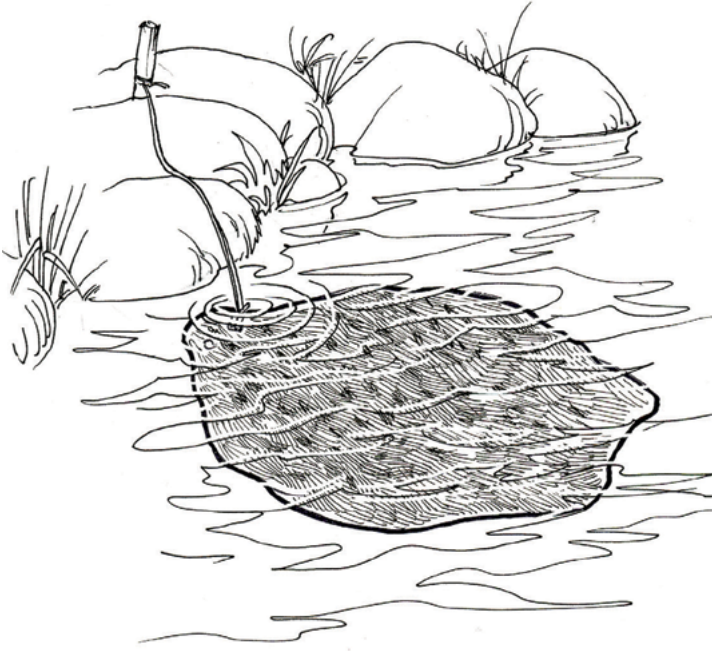


Eturäpylän nivel irtoaa helposti, kun löydät oikean leikkukohtan.

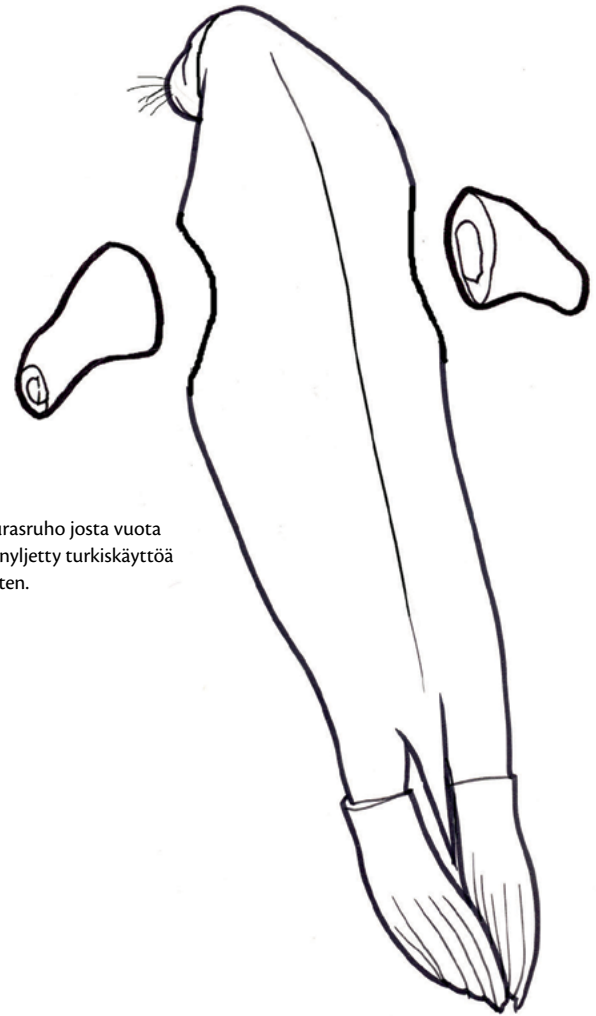


Nivel on katkaistu, sormet ovat kiinni vuodassa. Jatka kirurgin veitsellä sormien nylkemistä irti vuodasta sisältäpäin.





Muista pitää vuotaa kosteana.



Teurasruho josta vuota on nyljetty turkiskäyttöä varten.

C. Tulokset

Nyt sinulla on joko vuota, jossa on kaksi pientä räpylänreikää, tai trofeetalja, jossa on sormet ja varpaat tallella, sekä teurasruho sisälmyksineen. Tärkeintä on nyt huolehtia lihasta. Teurasruhon käsittelyä varten, lue tarkemmin luvusta Suolistus.

Vuota täytyy säilyttää niin, ettei se mene pilalle. Suojaa se auringonpisteeltä ja yli 20-30 asteen lämmöltä. Merieläinten vuota on erityisten herkkä lämmölle. Jos mahdollista, sido vuota kiinni köyteen ja heitä se mereen – silloin myös mahdollinen veri, joka voi värjätä turkiksen, huuhtoutuu pois. Vesi estää vuotaa kuivumasta ja kellastumasta. Varo tarkasti, ettei vuotaan muodostu taitoksia. Vuodan käsittelyä varten, katso luvut Vuota ja nahka ja Rasva.



Suolistus

Myös sisälmykset täytyy poistaa tunnin kuluessa laukauksesta, jotta voidaan välttää lihan laadun heikkeneminen. Jos hylkeestä on kuitenkin laskettu veri heti laukauksen jälkeen, hylje voidaan nopeasti siirtää parempaan paikkaan suolistusta ja paloittelua varten. Suolistuksessa suositellaan, että vatsa- ja rintaontelon sisältö poistetaan samanaikaisesti. Vertaa esimerkiksi kalan perkaamiseen.

Vaihda käsi- ja veistä tai pese veitsi huolellisesti ennen työhön ryhtymistä, jotta ulkopuolen bakteerit eivät pääse lihaan pilaamaan sitä. Jos kuitenkin virheitä sattuu, leikkaa puhtaalla veitsellä pois se lihakohta, johon epäpuhtaus on päässyt kosketuksiin, ja vielä reilu pala sen ympäriltä. Lihassa olevat ampumahaavat täytyy tietenkin leikata pois, koska myös niissä bakteerit voivat helposti alkaa kasvaa.

Jos liha aiotaan käyttää omaan kulutukseen, hylkeen karkea paloittelu voidaan tehdä jo kentällä. Silloin hylkeen oma vuota, lihapuoli ylöspäin, on paras alusta, mutta varo tarkasti, ettei karvapuoli pääse koskemaan teurasruhoon.

Jos lihaa aiotaan myydä muille, tarkista maasi lainsäädännön asettamat vaatimukset.



A. Sisälmysten irrottaminen

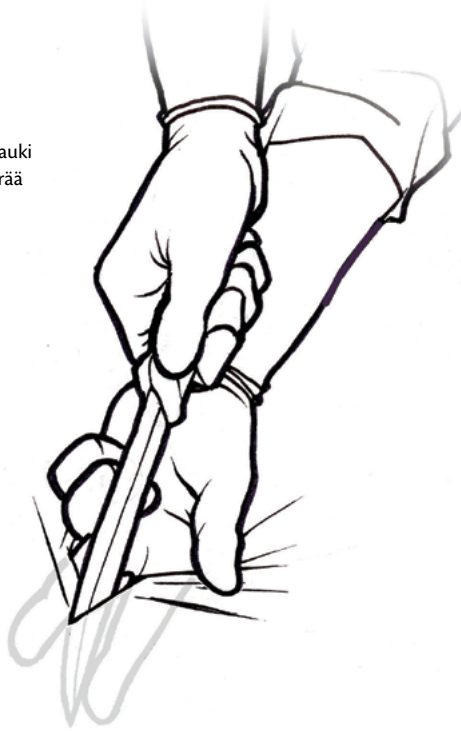
B. Tulokset



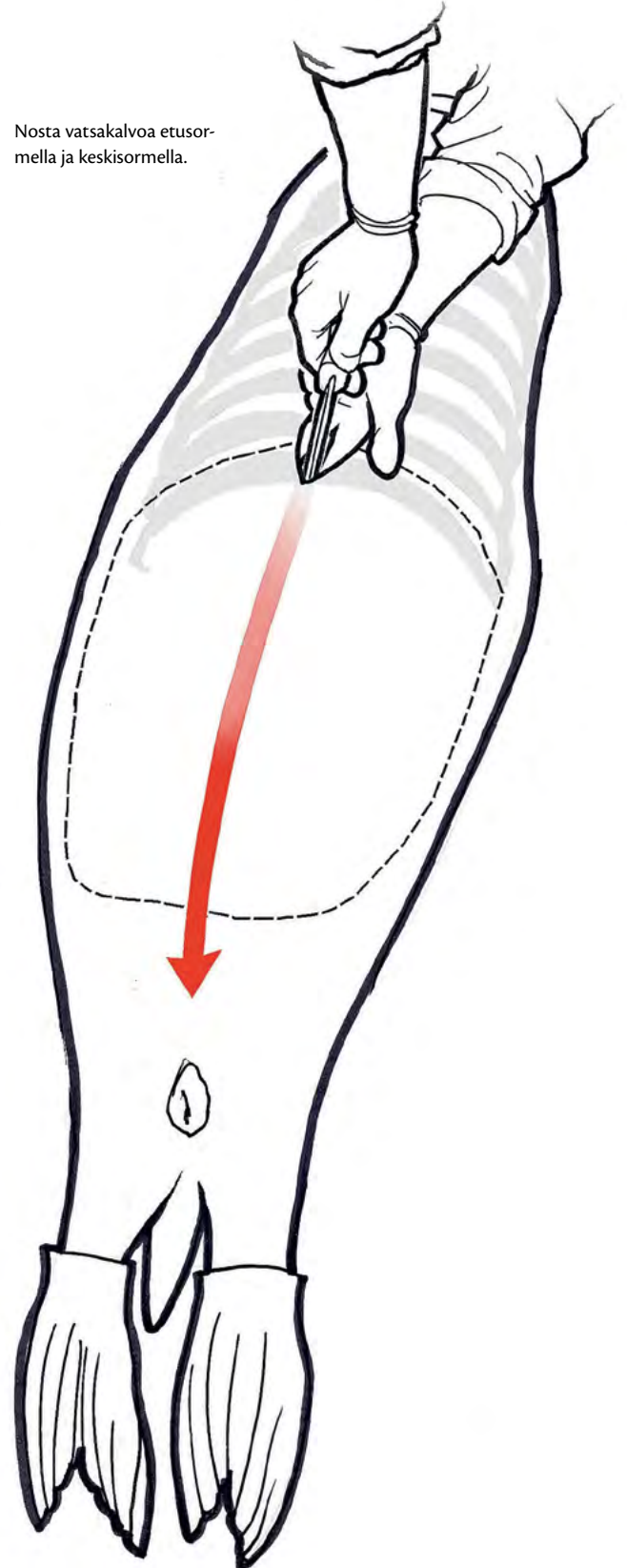
Tarvitset näitä:

- Terävä, puhdistettu puukko/veitsi
- Teroituspuikko/kovasin
- Uusia kertakäyttökäsineitä
- Oksasakset
- Puhdistettu työtaso/alusta
- Muovisäkkejä + nippusiteitä sisälmyksiä varten
- Tussikynä säkkien merkitsemistä varten
- Mahdollinen kuljetusastia teurasruhoa varten + jäätä

Leikkaa vatsakalvo auki pitämällä veitsenterää ylöspäin.



Nosta vatsakalvoa etusormella ja keskisormella.



A. Sisälmysten irrottaminen

Vatsan ja suolten poistamisessa täytyy olla tarkkana, jottei puhko niihin reikiä. Jos vatsan tai suoliston sisältöä kuitenkin pääsee ulos, täytyy varoa, ettei se koske lihaan. Leikkaa pois likaantunut liha. Etikkaa voi lisäksi ruiskuttaa poisleikatun alueen reunoihin lian neutralisoimiseksi.

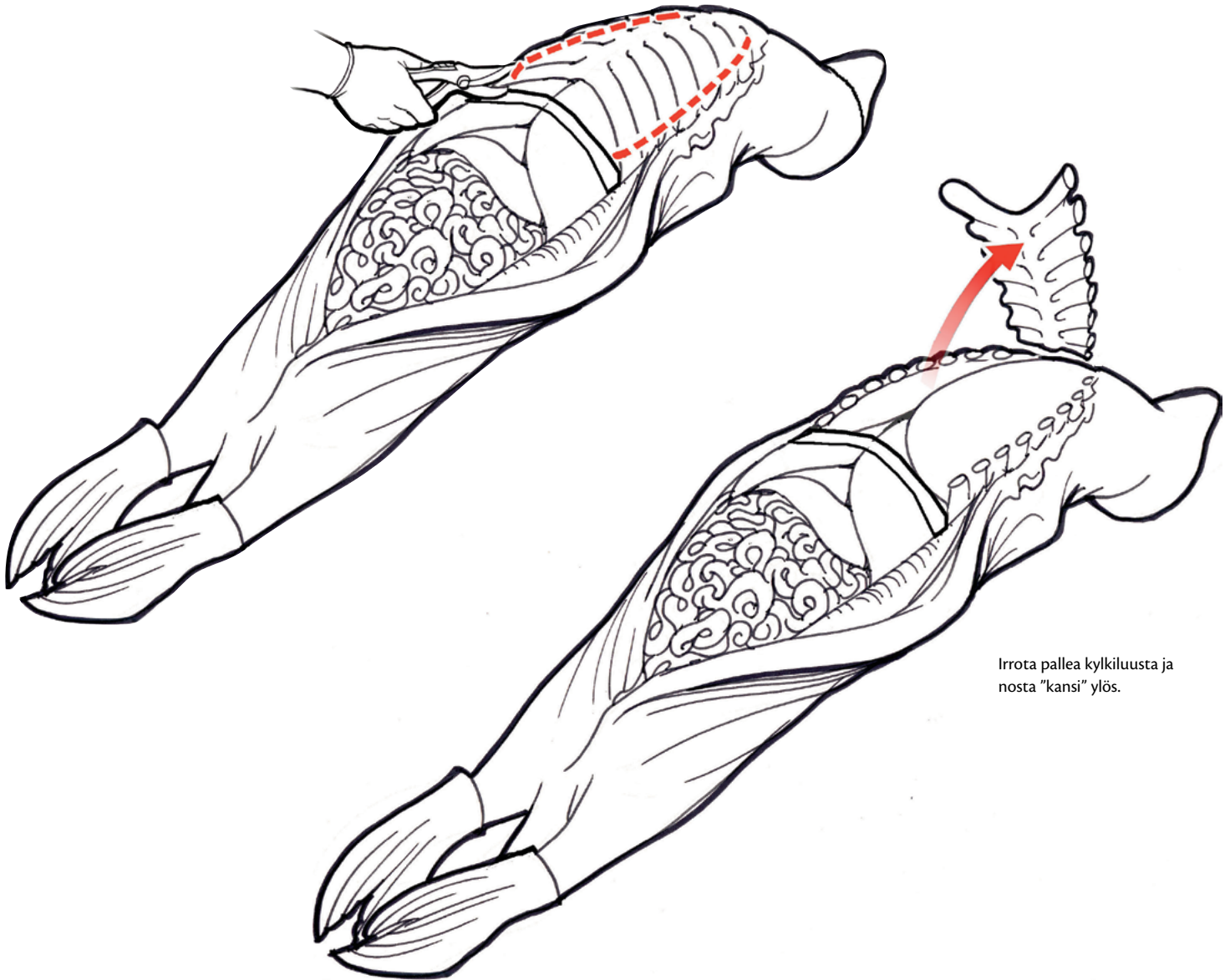
Vatsakalvo

Aseta teurasruho selälleen puhtaalle alustalle. Aloita rintalastan kärjestä, tee pieni viilto, jotta saat sormesi vatsakalvon alle. Nosta vatsakalvoa sormien avulla, jotta saat sitä riittävästi irti suolistosta. Leikkaa vatsakalvo auki lantioon asti siten, että veitsenterä osoittaa ylöspäin. Varo, ettet puhkaise aukkoa vatsan sisältöön.

Rintakehä

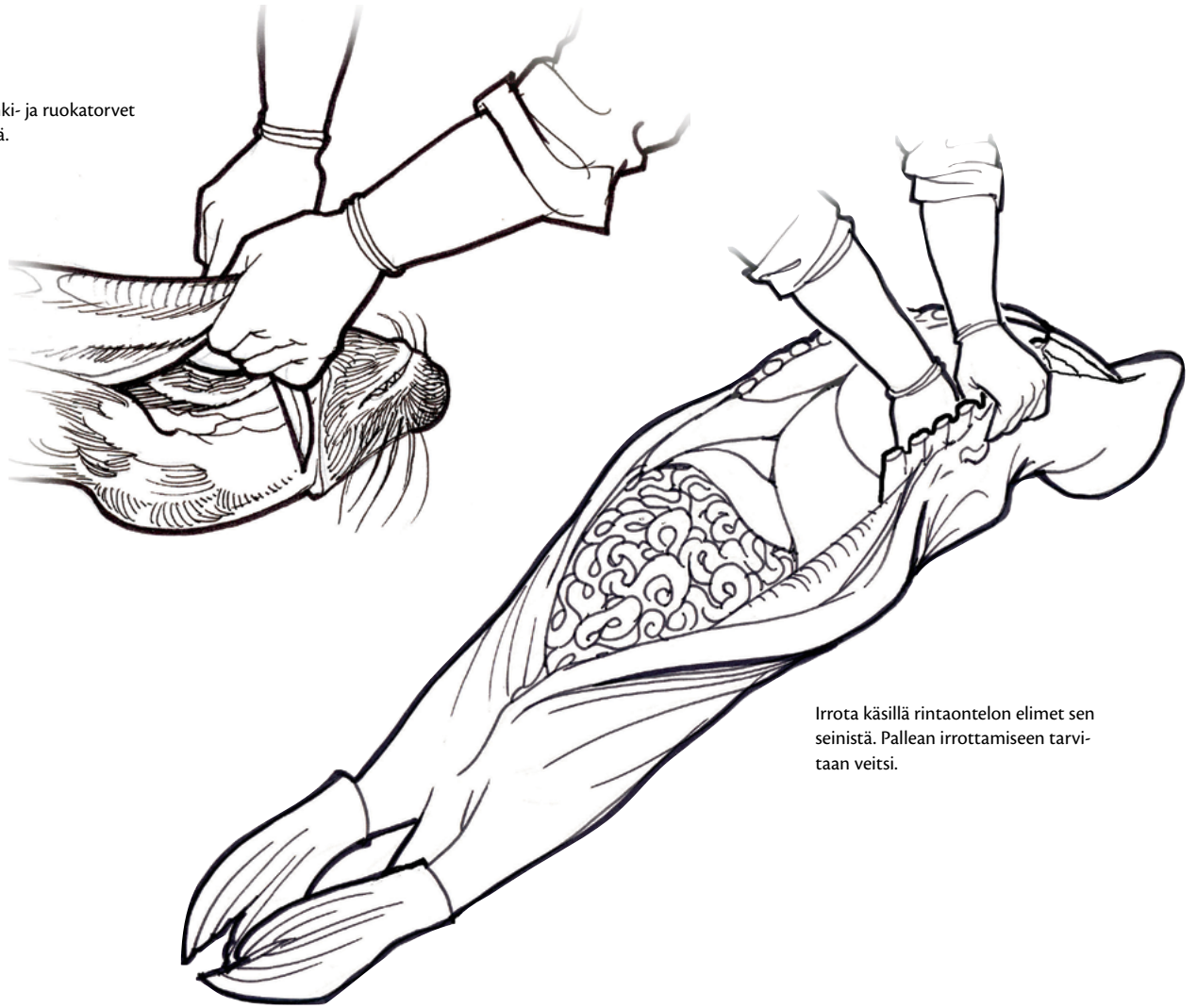
Katkaise kylkiluut rintakehän molemmin puolin, irrota pallea rintalastan ja viimeisen kylkiluun alareunasta. Nosta "kansi", jolloin saat rintaontelon auki ja pääset käsittelemään sen sisältöä. Nuorilla hylkeillä voi helposti käyttää terävää veistä, mutta vanhoilla hylkeillä saatat tarvita oksasaksia.

Leikkaa rintakehä auki oksasaksilla tai terävällä puukolla/veitsellä.



Irrota pallea kylkiluusta ja nosta "kansi" ylös.

Katkaise henki- ja ruokatorvet kielen läheltä.



Irrota käsillä rintaontelon elimet sen seinistä. Pallean irrottamiseen tarvitaan veitsi.

Vatsa- ja rintaontelon poisto ja lantioluut

Katkaise henki- ja ruokatorvet ylhäältä tekemällä viilto kielen vierestä alaleuan sisällä. Käytä veistä irrottamaan rintaontelon sisältö sen selkäpuolen kiinnikkeistä. Tartu torviin ja vedä taaksepäin, rinta- ja vatsaontelosta ulos. Leikkaa rintarangan läheltä, jotta saat myös aortan mukaan. Leikkaa pallea irti. Rintakehän elimet ja ruoansulatuskanava seuraavat nyt mukana suurena pakettina.

Käytä loppuvaiheessa veistä varovaisesti – ja veitsen pitää nyt olla todella terävä – kun leikkaat lantioluiden läpi. Käännä veitsi sisälmyspaketista pois päin, jotta et puhkaise siihen reikää. Täysikasvuisilla hylkeillä saatat tarvita oksasaksia lantioluun läpäisemiseen. Jatka leikkaamalla peräaukon

ympäriältä molemmin puolin. Älä koske peräaukkoon veitsellä. Nosta koko sisälmyspaketti ulos. Auta sisälmykset sormilla ulos lantioluuhun leikatun raon kautta. Naaraiden sukuelimet seuraavat myös mukana. Nosta sisälmyspaketti vähän sivummalle, ettei se joudu teurasruhon läheisyyteen.

Pää ja takaosat

Teurasruhoa ei saa kuljettaa siten, että siinä on vielä pää ja nahkaa jäljellä, koska silloin lihaan voi tulla epäpuhtauksia. Katkaise sen vuoksi pää ja takaräpylät (ne osat joissa on nahkaa jäljellä) ennen kuin kuljetat ruhon muualle.

Leikkaa lantioluu.

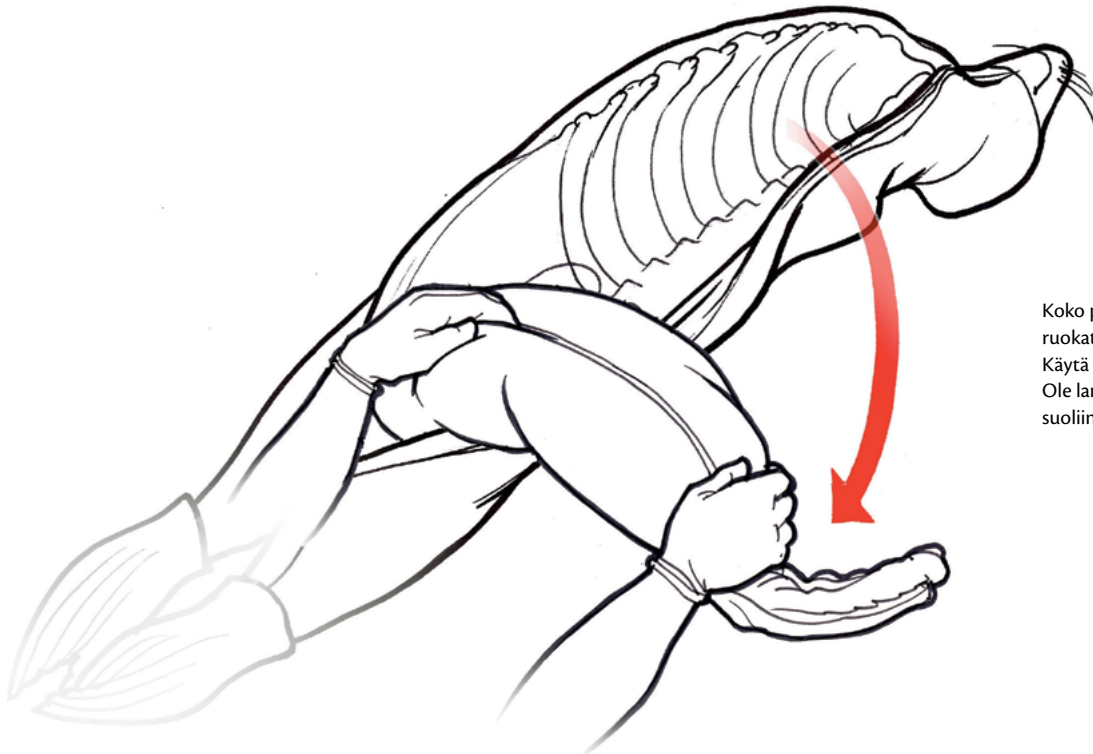


Vaihtoehto 1: Leikkaa veitsellä.

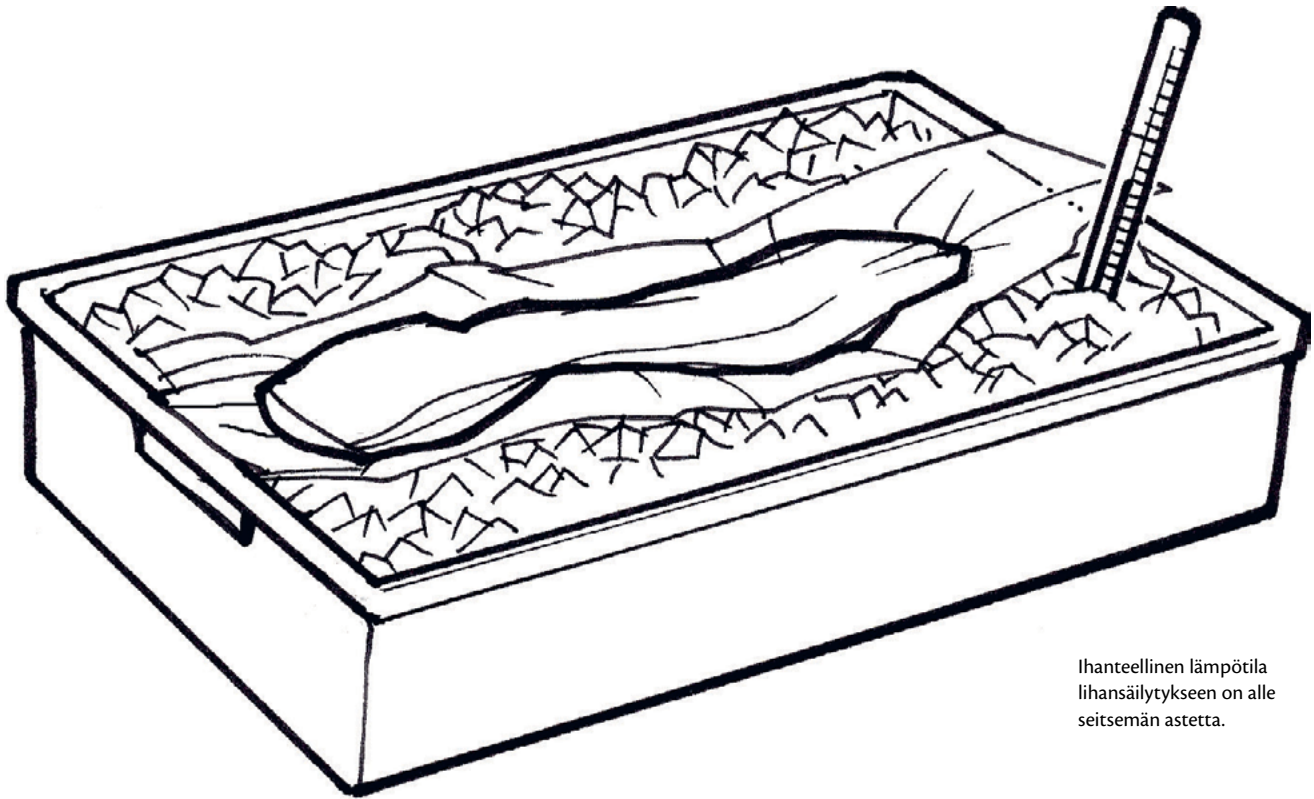
Vaihtoehto 2: Käytä oksaksia ja katkaise lantioluun yläosa kannen tavoin.



Vedä luu erilleen.



Koko paketin poistaminen. Tartu henki- ja ruokatorviin ja nosta koko "paketti" irti. Käytä käsiä ja auta tarvittaessa veitsellä. Ole lantioluun kohdalla varovainen, ettei suoliin tule reikiä.



Ihanteellinen lämpötila lihansäilytykseen on alle seitsemän astetta.

B. Tulokset

Teurasruhon käsittely

Puhdista lihasta siihen mahdollisesti jäänyt rasva ja kalvot. Jos liha aiotaan paloitella heti, laita se puhtaalle alustalle ja ryhdy työhön saman tien. Jos se kuljetetaan muualle paloiteltavaksi, se täytyy säilyttää kylmänä puhtaissa astioissa, esim. muovilaatikoissa, kuljetuksen aikana. Laita jäätä tai kylmäkalleja kuljetusastioiden ympärille. Huolehdi siitä, ettei jää pääse koskemaan lihaan. Teurasruho / paloiteltu liha tulee jäähdyttää alle seitsemään asteeseen ensimmäisen vuorokauden aikana. Liha on mureaa eikä sitä tarvitse riiputtaa mureuttamisen takia. Sitä vastoin lihaa voidaan riiputtaa yön yli, jotta se jäähtyisi ja mahdollinen ylimääräinen veri vielä valuisi siitä.

Sisälmysten käsittely / näytteidenotto

Laita toistaiseksi koko sisälmyspaketti tukevaan säkkiin. Ota selvää, tarvitseeko hylkeestä ottaa näytteitä – jos tarvitsee, mitä näytteitä ja miten ne pitää säilyttää/kuljettaa.

Jos hylkeen sisäelimissä näkyy heti ensi silmäyksellä merkkejä sairaudesta, esim. haavoja tai kasvaimia, sen lihaa ei saa syödä. Atlantilta ja eteläiseltä Itämereltä pyydettyjen hylkeiden ruoansulatuskanavassa voi olla runsaasti kveis-sukkulamatoja. Ne eivät aiheuta hylkeenlihan syöjälle minkäänlaisia vaaroja, koska sukkulamadot pysyvät suolistossa eivätkä vaikuta lihaan, mutta näky voi tietenkin olla luotaantyyntävä.





Lihankäsittely

Hylkeestä saa lihaa noin 20 prosenttia sen kokonaispainosta. Pääosa lihasta sijaitsee hylkeen selässä. Paloittelu on suhteellisen helppoa; hylkeelle riittää lähinnä karkea paloittelu. Lihassa ei ole juuri ollenkaan jänteitä tai kalvoja, ja se on hyvin mureaa.

Liha voidaan jaotella seuraavasti:

- kaksi sisäfileetä
- kaksi ulkofileetä
- niska
- kylkiluut ja kuve
- lavat ja paistit (etu- ja takaräpylät)

Parhaat palat ovat ulkofileet, niska ja sisäfileet.

Alle 100-kiloisten hylkeiden liha on useimpien mielestä parhainta. Vanhempien hylkeiden lihaksisto on karkeampaa ja liha sen vuoksi sitkeämpää. Vanhemmat urokset voivat myös korkeiden feromoni- ja testosteroni-pitoisuuksien vuoksi haista ja maistua niin, etteivät ne sovi ruoaksi. Ennen vanhaan niille oli annettu ruotsinkielisellä Pohjanmaalla nimi ”luk-talg”, joka suoraan käännettynä tarkoittaa ”hajulevää”.

A. Valmistelut

Muista hyvä hygienia. Pese kädet ennen paloittelua, vaihda käsineet ja pese tai vaihda nylkemisessä ja suolistuksessa käytetyt puukot/veitset. Huolehdi siitä, että alusta on puhdas. On hyvä, jos paloittelu voidaan tehdä tarkoituksenmukaisissa sisätiloissa, mutta jos se tehdään ulkona kentällä, alustana voi käyttää hylkeenvuotaa, jossa lihapuoli on ylöspäin.

Mieti, missä liha säilytetään ja miten se jäähdytetään paloittelun jälkeen. Huolehdi mahdollisessa kuljetuksessa siitä, että liha on suojattu kuran ja veden roiskumiselta. Varmista, että liha voidaan säilyttää puhtailla pinoilla tai puhtaissa astioissa paloittelun jälkeen. Mitä tarkemmin olet valmistautunut, sitä paremmin pystyt estämään lihan härskiintymisprosessin.



A. Valmistelut

B. Paloittelu

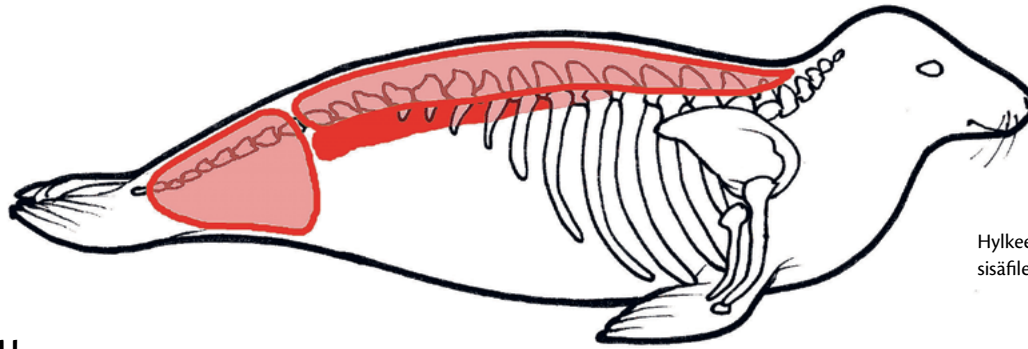
C. Säilytys

D. Ruoanvalmistus



Tarvitset näitä:

- Pieni terävä, taipuisa veitsi
- Teroituspuikko/kovasin
- Uusia kertakäyttökäsineitä
- Puhdistettu työtaso/alusta
- Talouspaperia
- Hyviä, ilmatiiviitä, puhtaita säilytysastioita/pakastepusseja
- Pakattua jäätä mahdollista kuljettamista varten



Hylkeeseen on merkitty sisäfileet, ulkofileet ja paistit.

B. Paloittelu

Aloita sisäfileistä ja jatka sen jälkeen muihin osiin.

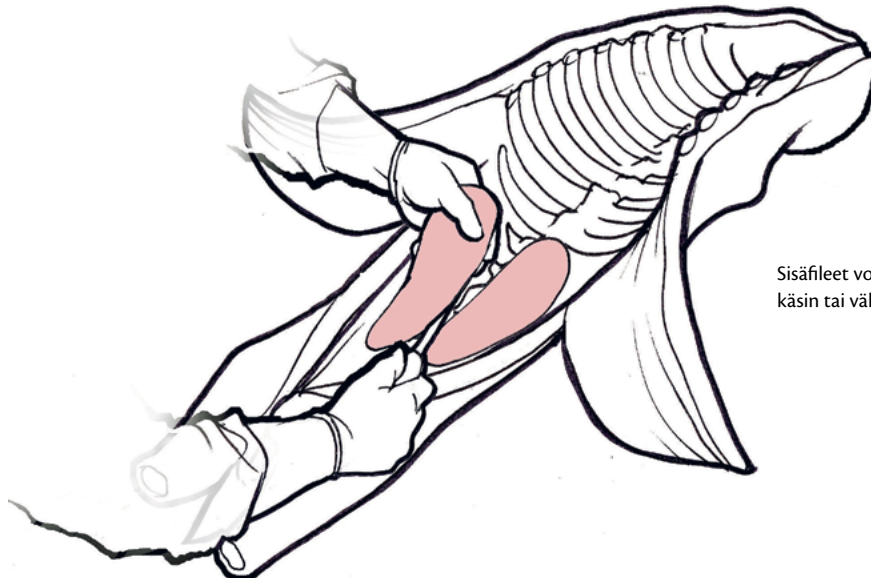
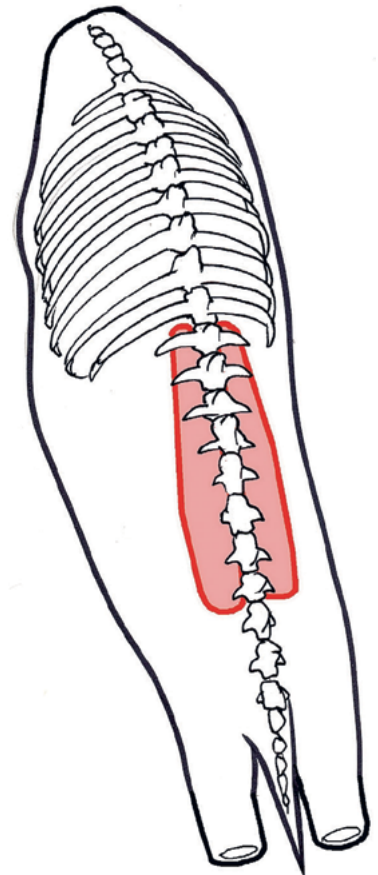
Sisäfileet

Sisäfileet muodostavat kaksi prosenttia teurasruhon painosta. Ne ovat erittäin mureaa ja hienoa lihaa ja sijaitsevat hylkeen vatsapuolella, munuaisten takana, selkärangan molemmin puolin. Sisäfileet ulottuvat alimmaisista kylkiluista lantioon saakka. Ne voi irrottaa melkein pelkin käsin.

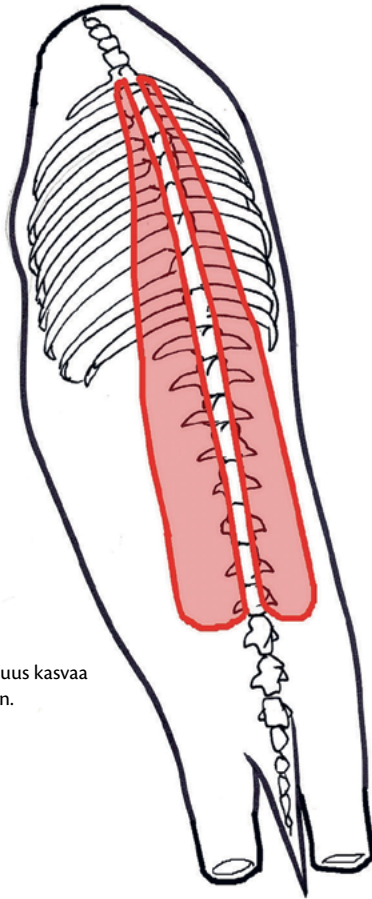
Laita teurasruhu selälleen. Leikkaa ensin varovaisesti selkärangan nikamulokkeita pitkin lantiolta ylöspäin, jotta fileen lihaskiinnikkeet irtoavat paistista/takaräpylästä. Auta käsillä. Leikkaa sen jälkeen vaakasuoraan nikamien ulokkeita pitkin kylkiä kohti ja erota sisäfile tällä tavoin ulkofileestä. Leikkaa ylöspäin, kunnes file irtoaa. Irrota toinen sisäfilee samalla tavoin.

Toinen vaihtoehto – jos haluat oikein suuren hyljepihvin – on irrottaa sisäfile samanaikaisesti ulkofileen kanssa. Leikkaa selkärunkaa pitkin vatsapuolelle saakka niin, että sisäfile on kiinni ulkofileessä.

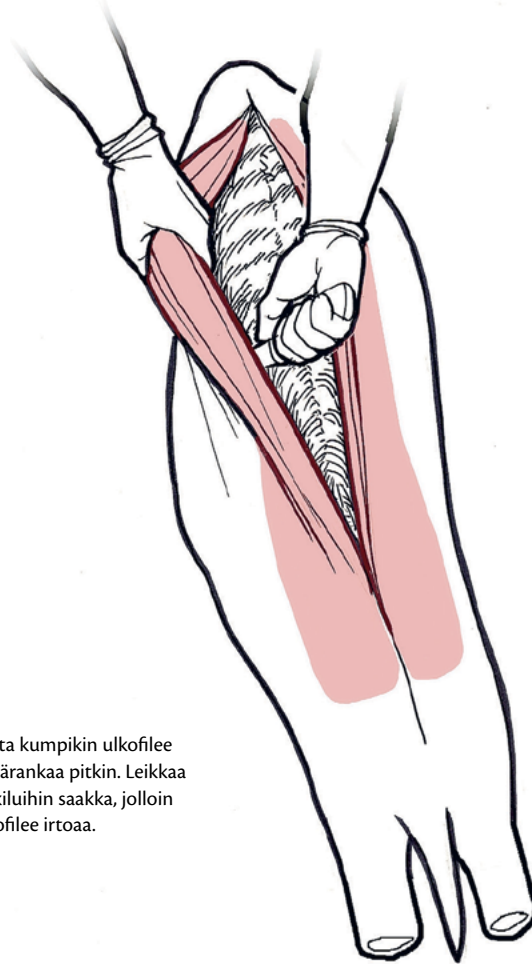
Sisäfileet sijaitsevat selkärangan sisäpuolella. Ne alkavat alimmaisen kylkiluun kohdalta.



Sisäfileet voi irrottaa pelkin käsin tai vähän veitsellä auttaen.



Ulkofileiden paksuus kasvaa kylkiluiden jälkeen.



Irrota kumpikin ulkofilee selkärankaa pitkin. Leikkaa kylkiluihin saakka, jolloin ulkofilee irtoaa.

Ulkofileet ja niska

Ulkofileet ovat hylkeen suurimmat lihakset, ja ne muodostavat noin yhdeksän prosenttia teuraspainosta. Ulkofileet sijaitsevat hylkeen pituussuunnassa selkärangan molemmin puolin. Ulkofile ohenee rinnan kohdalta (kylkiluiden päällä ja niskassa), mutta paksunee alimman kylkiluun jälkeen lantiota kohti.

Käännä teurasruho vatsalleen. Aloita leikkaaminen ylhäältäpäin laskettuna viidennen kylkiluun kohdalta. Laita veitsi litteästi selkärangan reunaan vasten ja leikkaa selkärankaa pitkin (leikkaa nivelten ulokkeiden ympäri) taaksepäin lantiota kohti niin pitkälle kuin ulkofilettä riittää. Jatka sen jälkeen aloituskohdasta niskaan päin samalla tavalla.

Auta kädellä, kun irrotat filettä kylkiluista. Laita veitsi litteästi kylkiluita vasten. Käännä filettä ulos- ja alaspäin leikatessasi – tällöin työ helpot-

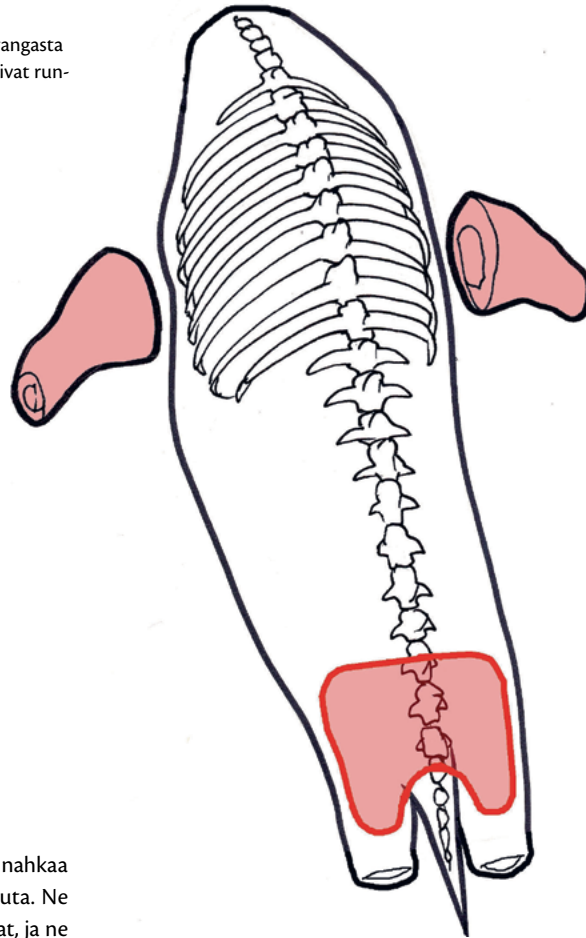
tuu. Kun file on sivulta irti, leikkaa se irti myös alareunaltaan. Irrota toinen ulkofile samalla tavalla.

Ulkofileiden yläpuolella on niskaliha, joka voidaan ottaa talteen samanlaisesti ulkofileiden kanssa. Jatka silloin leikkaamalla selkärankaa pitkin ja irrota niskaliha samoin kuin ulkofileetkin.

Ulkofile, kuve ja kylkiluut

Ulkofile voidaan myös irrottaa niin, että sen mukana tulee kuve ja kylkiluut, jolloin saat satulan. Käännä teurasruho selälleen. Irrota kylkiluut selkärangasta esim. oksasaksilla tai tukevalla puukolla/veitsellä. Jatka muutoin edellä kuvatulla tavalla.

Lavat ja paistit. Paistit irrotetaan selkärangasta sisä- ja ulkofileiden jälkeen. Paistit vaativat runsaasti siistimistä.



Lavat

Lavat irrotettiin jo nylkemisen yhteydessä (nyljetäessä turkista ja nahkaa varten), ja ne pitää vain siistiä. Niissä on puolet lihaa ja puolet luuta. Ne sisältävät myös enemmän rasvaa ja jänteitä kuin hylkeen muut osat, ja ne härskiintyvät nopeammin.

Kun hylje on nyljetty trofee-käyttöä varten, lavat ovat vielä kiinni teurasruhossa. Ne irrotetaan samalla tavalla "kainaloista" kuin turkista ja nahkaa varten nyljetäessä.

Paistit

Paistit muodostavat takaräpylöistä suurimman osan, mutta niissä on hyvin vähän lihaa. Ne voidaan kuitenkin siistiä puhtaiksi. Paistit irrotetaan lantionivelten kohdalta, johon sisäfileet päättyvät.

Kylkiluut ja kuve – jos niitä ei ole otettu talteen – ja selkäranka jätetään ruhoon.



C. Säilytys

Siisti paloitellusta lihasta rasva ja kalvot tarkasti pois, jotta vältät traanin maun ja lihan härskiintymisen. Leikkaa myös pois mahdolliset verenpurkaumat tai ampumahaavat.

Jos teurasruhoa ei ollut jäähdytetty, paloiteltu liha pitää heti jäähdyttää alle seitsemään asteeseen ja säilyttää pimeässä. Hylkeenliha pitää toisin sanoen jäähdyttää ennen kuolonkankeutta (rigor mortis). Jos lihaa ei jäähdytetä ennen pakastamista, se supistuu voimakkaasti ja siitä tulee sitkeää ja kuivaa.

Liha tulee jäähdyttämisen jälkeen pakastaa hyvissä, ilmatiiviissä pakkauksissa (mieluiten tyhjiöpakkauksissa) tai valmistaa ruoaksi saman tien. Pakastuslämpötila pitää olla alle -20 astetta. Jos liha valmistetaan ruoaksi tuoreeltaan, sen trikiinipitoisuus tulisi tarkastaa tai lihan sisälämpötilan pitää

nousta ruoanvalmistuksessa vähintään +78 asteeseen. Raaka hylkeenliha säilyy jääkaapissa vain muutaman päivän, korkeintaan yhden viikon.

Ennen pakastusta lihasta voi vielä poistaa ylimääräistä verta kuituliinan tai tukevan, nukkaamattoman talouspaperin avulla. Tyhjiöpakkauksen vaihtoehtona voit "lasittaa" lihan. Pakasta liha avoimissa rasioissa. Kun liha on täysin jäätynyt läpi, se kastetaan veteen ja laitetaan takaisin pakastimeen. Tämä toistetaan useaan kertaan kunnes lihan pinnalla on paksu jääkerros. Pakkaa sen jälkeen palat tavalliseen tapaan hyvin, ilmatiiviisiin pakkauksiin/pakastepusseihin.

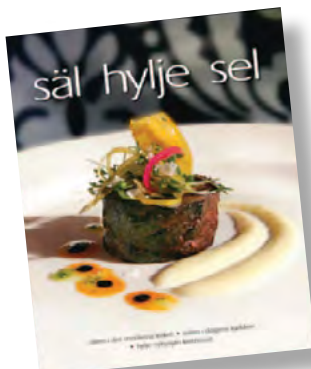
Kun nyt olet paloitellut lihan valmiiksi, jäljellä on ruho eli selkäranka ja pää, sekä vuota, jossa rasvakerros on vielä jäljellä. Aloita poistamalla rasva vuodasta.

D. Ruoanvalmistus / reseptit

Hylkeenliha on herkullista, ja oikein käsiteltynä ja valmistettuna se on gourmet-tason herkkua. Ennen hylkeenliha useimmiten keitettiin, ja siitä on olemassa paikallisia erikoisuuksia, esim. suolatut eturäpylät, joka edelleen on monien ikäihmisten herkkua Pohjois-Norjassa. Mutta hylkeenliha sopii myös aivan erinomaisesti – ja ehkä itse asiassa melkein paremminkin – esim. uunissa paistettavaksi, grillattavaksi, savustettavaksi tai kuivattavaksi.

Liha tulee, olipa se tuoretta tai pakasteesta sulatettua, ennen ruoanvalmistusta laittaa maun vuoksi suolaliemeen, piimään tai maitoon, jotta siitä saadaan vielä verta pois. Mausteet ja marinadit imeytyvät hylkeenlihaan sianlihan tavoin. Mausteet voivat siksi mielellään olla melko mietoja, koska hylkeenliha on jo sinällään voimakasmakuista. Musta- ja valkopippuri ja suola muodostavat normaalin perustan, mutta myös valkosipuli ja yrtit, esim. timjami, sopivat hylkeenlihaan hyvin.

Seuraavilla sivuilla esitellään muutamia reseptejä.



Lisää hylkeenlihan valmistusvinkkejä ja reseptejä löytyy kirjasta:
Andersson, C. & Jonsson, S.
säl – hylje – sel. hylje nykyajan keittiössä.
Svenska Jägareförbundet, 2006.

savustettua hylkeenlihaa à la Finngrundet, 4 annosta

Sopii hyvin alkuruoaksi, tapakseksi tai saunavälipalaksi. Chilisalsaa ja marinoituja oliiveja voi ostaa valmiina purkissa. Liha säilyy noin viikon jääkaapissa. Vinkki: Nokare valkosipulilla maustettua crème fraîchea sopii tähän ruokaan hyvin. Tarjoile mielellään kylmän oluen kera.

200 g savustettua hylkeenlihaa (suolattua)
8 keitettyä parsaa
1 pussi erilaisia salaatinlehtiä
2 dl chilisalsaa
1 pieni purkki valkosipulimarinoituja oliiveja
1/2 dl kokonaisia tyrnimarjoja

marinadi

3 dl roséviiniä
1 rkl kokonaisia mustapippureita
1 dl kokonaisia tyrnimarjoja
1 oksa tuoretta rosmariinia
1 appelsiini, mehu + kuori
1/2 dl rypsiöljyä

Sekoita kaikki aineet marinadiksi, ja laita se lihan kanssa muovipussiin. Painele tai ime pussista ilma pois ja sulje pussi. Jätä marinoitumaan vuorokauden ajaksi. Kaada marinadi pois ja leikkaa liha ohuiksi siivuiksi. Laita liha, parsaa, salaatti, salsa ja oliivit lautaselle kauniisti esille. Ripottele päälle tyrnimarjoja.





savustettua hylkeenlapaa, perunasalaattia ja tomaatti-vinaigrettea, 4 annosta

Ihana alkuruoka, iltapala tai tapas-ruoka. Tarjoile mielellään kylmän oluen kera.

160 g savustettua hylkeenlapaa, ohuina siivuina
2 keitettyä perunaa
1 lehti savoiijinkaalia
4 retiisiä
8 sokerihernettä
2-3 rkl crème fraîchea
1 rkl kapriksia
1 tomaatti, mielellään luumutomaatti
1 rkl rypsiöljyä
1 rkl oliiviöljyä
1 rkl valkoista balsamico-etikkaa
hienoa sokeria
suolaa
vastajauhattua mustapippuria

Leikkaa perunat, savoiijinkaali, retiisit ja sokeriherneet pieniksi kuutioiksi tai tikuiksi. Sekoita kevyesti crème fraîcheä ja kapriksien kanssa. Mausta suolalla ja pippurilla.

Lohko tomaatit, poista siemenet ja kuori terävällä veitsellä. Leikkaa tomaatit ohuiksi suikaleiksi ja sen jälkeen kuutioiksi. Sekoita öljyt ja etikka. Lisää siihen tomaattikuutiot ja mausta sokerilla, suolalla ja pippurilla.

Aseta perunasalaatti, liha ja tomaatti-vinaigrette kauniisti lautaselle. Koristele mielellään salaatinversoilla.



paahdettu hylkeenfilee ja punajuuri- & manteliperunasose, friteerattu purjosipuli ja balsamico-hunajakastike, 4 annosta

Marjainen ja täyteläinen, hieman makea punaviini sopii tähän ruokalajiin hyvin.

400 g	hylkeenfileetä
	voita
	rypsiöljyä
	suolaa
	vastajauhettua mustapippuria
1	rosmariinin oksa
150 g	manteliperunoita
150 g	punajuuria
2 rkl	vispikermaa
	valkopippuria
1 dl	balsamico-etikkaa
2 rkl	punaviiniä
2 rkl	juoksevaa hunajaa
1/4	purjosipulia
4 dl	rypsiöljyä

Laita uuni lämpiämään 95°:een. Puhdista filee hyvin ja kuivaa liha talouspaperilla. Paista liha joka puolelta kullannruskeaksi – käytä paistamiseen yhtä paljon voita ja rypsiöljyä. Mausta suolalla ja pippurilla. Paina paistomittari lihan paksuimpaan kohtaan, laita rosmariinin oksa päälle ja paista uunissa, kunnes sisälämpötila on 54 astetta. Anna lihan levätä 15 minuuttia.

Kuori ja keitä sillä aikaa perunat ja punajuuret pehmeiksi kevyesti suolatussa vedessä. Kaada vesi pois ja sekoita yleiskoneessa sileäksi soseeksi. Lisää nokare voita ja kermaa. Mausta suolalla ja valkopippurilla.

Tee balsamico-hunajakastike. Keitä varovaisesti etikkaa, viiniä ja hunajaa miedolla lämmöllä, kunnes kastike menee hiukan kokoon.

Huuhtelee, siisti ja leikkaa purjosipuli n. 10 cm pitkiiksi, ohuiksi suikaleiksi. Kasta ne nopeasti kuumaan veteen ja anna valua lävikössä. Friteeraa kuumassa öljyssä (n. 180°), kunnes suikaleet alkavat saada väriä. Anna valua talouspaperin päällä ja mausta kevyesti suolalla.

Leikkaa liha senttimetrin paksuisiksi viipaleiksi ja tarjoa punajuuri- & manteliperunasoseen kera. Koristele lautanen balsamico-hunajakastikkeella ja friteeratulla purjosipulilla.



Vuota ja nahka

Hylkeen vuota on erittäin hieno raaka-aine, josta voi tehdä vaatteita, asusteita tai sisustusesineitä. Ennen vanhaan hylkeen nahkaa käytettiin rannikkoseuduilla mm. kintaisiin, kenkiin ja lakkeihin, mutta siitä voi valmistaa melkein mitä vain.

Hylkeen turkki koostuu lyhyt- ja tiheäkasvuisista peitinkarvoista. Karvojen suunta on suora ainoastaan keskellä selkää, sivuilla se taipuu. Hylkeennahka on kestävä ja vettähylkivää, ja oikein käsiteltynä turkista tulee kiiltävän pehmeä. Hylje vaihtaa turkkia huhtikuusta toukokuuhun. Silloin metsästäjän on syytä tarkistaa turkin laatu. Jos turkissa on lyhyempää, tiivistä karvaa ja pidempiä, helposti irtoavia sekakarvoja, vuota voi olla parempi käyttää nahkana kuin turkkina. Käsitteilyprosessi on suurin piirtein sama kuin turkisnahallakin aina parkitsemiseen saakka.

Nuorilla eläimillä on yleensä hyvä turkki, joka sopii käytettäväksi vaatteisiin. Suurilla uroksilla on usein niskassa jälkiä monista tappeluista, jolloin nahassa on arpia. Tällaisia nahkoja käytetään useimmin käyttöesineisiin.

Aloita poistamalla rasva vuodasta, ja pesemällä se. Muista, että mitä huolellisemmin teet eri työvaiheet, sitä parempi lopputuloksesta tulee. Varo, ettet leikkaa rasvaa liian syvältä ja vahingoita karvatuppeja, koska turkisnahkaan saattaa sen vuoksi ilmestyä karvattomia läikkiä muokkausvaiheen jälkeen. Muista myös, että vuota täytyy, aivan kuin aiemminkin, pitää kosteana koko prosessin ajan. Raakaa hylkeennahkaa ei saa säilyttää sen luontaista ympäristöä lämpimämmässä. Vuota voi alkaa ”palaa” yli 20-30 asteen kuumuudessa.

Älä käytä lyhyitä, teräviä ja jäykkiä veitsenterinä rasvaa poistaessasi, koska niillä helposti vahingoitat vuotaa.



- A. Rasvakerroksen karkea poistaminen
- B. Rasvakerroksen hienojakoisen poistaminen
- C. Pesu
- D. Säilöntä
- E. Lopputuotteet



Tarvitset näitä:

- Fileointiveitsi tai liuske kivinen veitsi, ulu tai kaavinrauta
- Nylkypukki ja ruuvipuristimet tai kaavintapummi tai painepesuri
- Suolaa (merisuolaa ja hienojakoista suolaa)
- Muovilaatikko (rasvaa varten)
- Rasvaaliuottavaa pesuainetta (Yes, Fairy)
- Pesuamme tai vanha pesukone
- Purua
- Mahdollisesti pururumpu
- Valmista suolalientä (suolalaukkaa)
- Tynnyri tai suurehko säilytysastia

Rasvaa poistetaan liuskekivisellä veitsellä kaavintatukin päällä. Veitsen kulma on tärkeä, sen pitää olla alle 45 astetta. Jos kulma on liian jyrkkä, vuotaan tulee helpommin reikiä.

A. Rasvan karkea poistaminen

Suuren hylkeen vuota voi rasvoineen painaa jopa 50 kiloa, ja siksi sen työstäminen on melko raskasta. On tärkeää, että rasvan poistamiseen on varattu alustaksi tasainen pinta. Valittavana on neljä vaihtoehtoa:

- nylkypukki ja ruuvipuristimet
- kaavintatukki
- tasainen, suora alusta/nylkypöytä
- painepesuri

Käsittele vuodan reunoja varovaisesti, koska vuodalla on taipumus antaa niissä kohdin periksi rasvaa irrotettaessa. Usein ulommaksi jää rasvareuna, joka pitää lopuksi ehkä leikata irti. Jos vuodasta on vaikea saada pitävää otetta, apuna voi käyttää hienoa sahapurua.

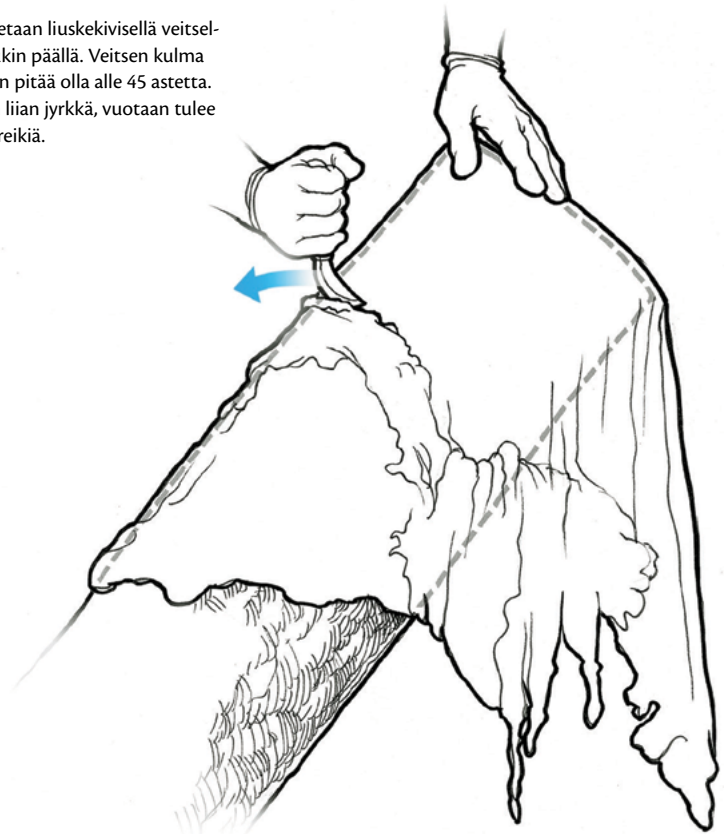
Nylkypukki

Nylkypukissa on hyvä käyttää fileointiveistä, koska se on taipuisa. Vuota laitetaan nylkypukille karvapuoli alaspäin. Laita alle amme, johon rasva pääsee putoamaan. Nosta vuota ylös siten, että puoliväli on pukin reunan kohdalla. Leikkaa viilto koko vuodan poikki. Leikkaa nahkaan saakka. Leikkaa rasvaa irti pitkin, kevein vedoin ja pyyhkäisevin liikkein.

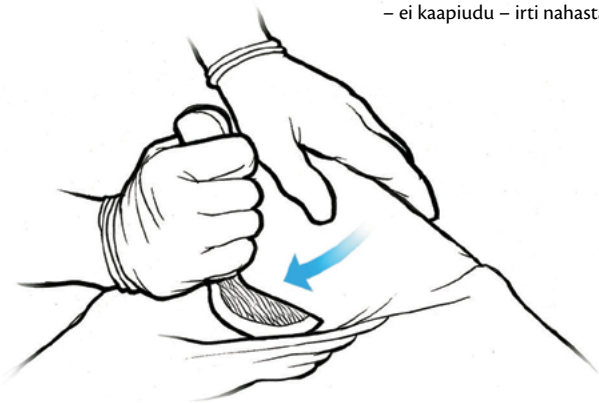
Rasva pitää leikata irti, ei kaapia. Pidä veistä alle 45 asteen kulmassa. Ole varovainen ja pidä vuota tiukalla, ettei siihen tule reikiä. Vuotaa on helpompi pitää tiukalla ja kireänä niin kauan kuin siinä on rasvaa, koska rasvan paino on siinä apuna. Voit käyttää myös ruuvipuristimia ja kiristää niillä vuotaa. Jos vuodassa on poimuja tai ryppejä, siihen helposti leikkaa reikiä. Nosta vuotaa ylöspäin sitä mukaa kuin saat rasvaa irrotettua. Käännä vuota 180 astetta, kun ensimmäinen puolikas on valmis, koska nylkemättömän puolen paino saa sen muuten liukumaan.

Kaavintatukki

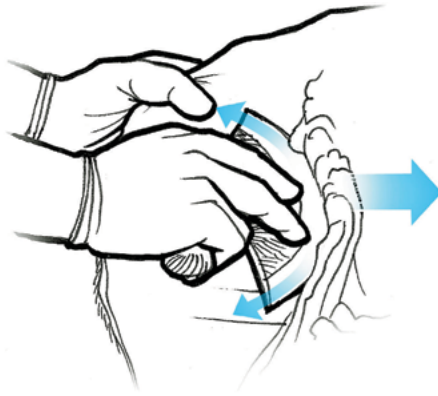
Vuota asetetaan karvapuoli alaspäin pummin päälle. Pummillla on helpompi pitää vuotaa kireällä sen pyöreän muodon vuoksi, ja tämän vuoksi se on kaikkein suosittelavin menetelmä. Pummillla voi mielellään käyttää liuskekivistä veistä tai kaavinrautaa. Muutoin rasva poistetaan vuodasta samoin kuin nylkypukillakin.



Tee pitkiä, pyyhkäiseviä, voimakkaita liikkeitä, joilla rasva leikkautuu – ei kaapiudu – irti nahasta.



Jos käytät ulua, sen terän tulee pistää esiin keskisormen ja nimettömän välistä. Etusormi ja keskisormi lepäävät terällä, nimetön ja pikkusormi pitävät kahvasta. Ulun teräväksi hiottu puoli käännetään ylöspäin. Jos pidät ulua väärin, se leikkaa vuotaan reikiä.



HUOM!

Varo, ettet leikkaa liian syvältä ja vahingoita karvatuppeja, koska silloin turkkiin voi jäädä karvattomia läikkiä muokausvaiheen jälkeen.

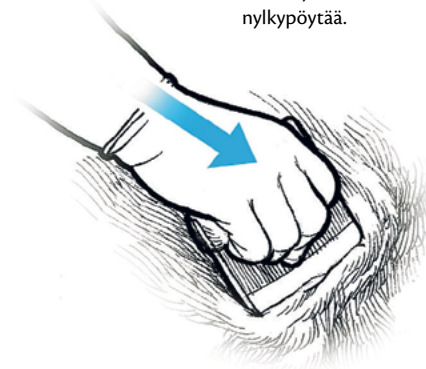


Nylkypöytää käytettäessä voi vuodan kiristämiseen käyttää myös painoja.

Työasento nylkypöytää ja ulua käytettäessä. Tartu vuotaan pöydänreunan alapuolelta – pystyt silloin hallitsemaan vuotaa paremmin ja sitä on helpompi pitää kireällä.



Purista lopuksi rasva ulos karvapuolelta nahkakaapimen avulla. Käytä alustana mielellään nylkypöytää.



Tasainen suora alusta / nylkypöytä

Jos sinulla ei ole nylkypukkia tai pummiä, vuoa laitetaan karvapuoli alaspäin nylkypöydälle tai vastaavalle. Tasaisella, suoralla alustalla käytetään ulua. Aloita irrottamalla rasva kuonon kohdalta. Jatka rasvan irrottamista samalla, kun toisella kädellä nostat vuotaa. Rasva liukuu keskustaa kohti, ja helpotat leikkaamista pitämällä vuotaa kireällä. Kun olet tullut selän keskivaiheille, aloita leikkaaminen toiselta puolelta, kunnes olet irrottanut rasvan koko vuodasta.

Painepesuri

Nido vuota kiinni tasaiselle, suoralle alustalle. Nido varovasti reunoista, ettet tee vuotaan tarpeettomia reikiä. Pese nahka painepesurilla, jossa on pyörivä vesisuihku. Silloin rasva irtoaa ja muodostaa maidonkaltaista

nestettä. Menetelmä on nopea, mutta sen haittapuolena on se, ettet rasvaa saa tällä tavalla talteen.

Purista rasva ulos

Kun olet irrottanut kaiken rasvan vuodan lihapuolelta, ylimääräinen rasva pitää vielä puristaa ulos. Käytä suoraa, tasaista alustaa ja nahkakaavinta tai jääkaavinta (jota tavallisesti käytetään auton ikkunoihin). Aseta vuota alustalle karvapuoli alaspäin ja pääpuoli itseäsi kohti. Paina voimakkaasti otteen rasva pois. Käännä vuota ja tee sama karvapuolella. Varo, ettet käytä liian terävää työkalua, jolloin karvat katkeavat. Voit myös tehdä tämän työvaiheen nylkypukilla ja käyttää kaavinraudan tylsää sivua.



B. Rasvan hienojakoinen poistaminen

Kun olet poistanut vuodasta kaiken rasvan, voit lähettää sen nahkurille muokattavaksi. Rasvan hienojakoisempi poistaminen ei ole tarpeen. Jos kuitenkin haluat olla todella tarkka ja tehdä tämän työvaiheen itse, käytä kaltevaa alustaa ja ulua. Irrota rasva siten, että saat esiin vuodan sinisen kalvon. Nyt vuota venyy työn edetessä, ja siitä tulee huomattavasti suu-rempi. Älä leikkaa syvemmältä, koska silloin juuret tuhoutuvat. Jos vuotaan tulee mustia pilkkuja, olet leikannut karvajuuria poikki.

Katso myös:

Elokuva: Helling, A. *Skinngarvning på Vega (tulevaa tuotantoa)*
 Kirjoja/raportteja: Nykvist, M. *Garvning av sälskinn med råräckning/*
 Kleppe, S. & Weckman, A. *Garvning av sälskinn med alun, fett och bark.*
Hylje – yhteinen resurssimme / Merenkurkun neuvosto, 2007.
 Oakes, J.E. "Factors Influencing Kamik Production in Arctic Bay, Northwest Territories". *Canadian Ethnology Service. Paper No. 107, 1987.*
 Rahme, L. *Skinn, garvning och beredning med traditionella metoder.*
 Lottas Garveri. 2003.

C. Pesu

Kun vuodasta on kaikki rasva irrotettu, se pitää pestä, jotta karvapuolelta saadaan poistettua viimeinenkin rasva ja veri – muuten ne voivat reagoida hapen kanssa ja aiheuttaa värivirheitä. Jos vuota aiotaan käyttää nahkana, pesun ei tarvitse olla yhtä tarkkaa kuin jos se käytetään turkiksena.

Huuhtele vuota ensin kylmässä vedessä. Ota sitten amme tai tynnyri ja täytä se kylmällä vedellä niin, että se peittää vuodan hyvin. Lisää 0,5 – 1 dl astianpesuainetta vuodan koon mukaan. Laita vuota ammeeseen/tynnyriin ja liikuttele sitä, hiero tai käytä harjaa ja pese karvan suuntaan. Pese vuota kolmeen kertaan – huuhtelee aina välillä kylmällä vedellä – kunnes karvapuolen rasva on irronnut. Ota vuota astiasta ja huuhtelee se viimeisen kerran.

Vanha pesukone, jota et aio käyttää mihinkään muuhun tarkoitukseen, pesee hylkeenvuodan tehokkaasti. Jos sinulla on pururumpu, voit käyttää myös hienoa purua astianpesuaineen lisäksi. Pururummun käyttö on turkiskisnahalle erityisen eduksi.



D. Säilöntä

Vuodan säilöntään suositellaan kahta tapaa, joiden avulla se säilyy hyvänä muokkaukseen saakka.

- Suolaaminen
- Pakastaminen

Suolaaminen

Hiero vuodan karvapuolelle hienojakoista suolaa. Käännä vuota turkki turkkia vasten, ja levitä lihapuolelle karkeaa merisuolaa. Reunoilla on taipumus kiertyä rullalle siten, että vuodan lihapuoli pääsee koskemaan karvapuoleen. Levitä sen vuoksi reunoja ulospäin ja laita niille runsaasti suolaa. Kokoontaitettu vuota asetetaan sen jälkeen suolaliemeen tynnyriin tai mieluiten niin suuripohjaiseen astiaan, ettei vuotaa enää tarvitse taittaa. Mitä useampia taitoksia vuodassa on, sitä suurempi vaara, että siihen muodostuu ilmataskuja, joihin suolaliemi ei pääse vaikuttamaan. Laita päälle tasainen paino, jotta vuota pysyy tynnyrissä pinnan alla. Sulje astia ilmatiiviillä kannella.

Oikein työstettynä vuota säilyy suolaliemessä hyvin. Sitä voi pitää liemessä viikon tai kauemminkin, mutta viikon kuluttua suolaliemi pitää vaihtaa, koska vuota imee itseensä suolaa, jolloin liemi laimenee. Säilytysastian täytyy olla viileässä. Jos sitä pidetään liian lämpimässä, vuota voi kellastua. Vuota kellastuu, jos se on pesty ja suolattu huolimattomasti.

Pakastaminen

Hylkeen vuodan kuivattamista pohjoisen puolen seinällä ei suositella, mutta ennen vanhaan tätä menetelmää usein käytettiin keväällä ja alkukesällä. Tällaisesta nahasta voi myöhemmin valmistaa esimerkiksi kenkiä.

Leikkaa pois vuodassa vielä jäljellä oleva rasva. Naulaa sen jälkeen vuota pohjoisseinälle. Muutaman päivän kuluttua, kun vuota on kuivunut, siitä saa helposti irtoamaan lisää rasvaa, ja vuotaa kaavitaan vielä uudelleen. Vuota kaavitaan kolmeen tai neljään kertaan kuivumisen aikana.

Vuota voidaan myös kiristää kuivumaan kehikkoon, inuiittien käyttämän menetelmän tapaan. Vuodasta poistetaan kaikki rasva ennen kuin se kiristetään kuivumaan, ja siitä tulee tällä tavoin paljon pehmeämpi kuin ”pohjoisseinän menetelmällä”. (Katso Kirjat/raportit, s. 54)

Muokkaaminen / Parkitseminen

Vuodan muokkaaminen vaatteisiin ja asusteisiin käytettäväksi nahaksi on vaikea prosessi. Se on paras lähettää nahkurille. Säilytä vuota suolaliemessä viileässä paikassa tai pakastimessa siihen saakka, kunnes lähetät sen muokattavaksi. Tarkista nahkurilta, miten vuota on paras pakata ja lähettää. Kerro nahkurille, miten ohuita nahkoja haluat ja aiotko käyttää niitä pukineisiin tai käyttöesineisiin. Tarkista myös, että nahkuri hallitsee hylkeennahkojen käsittelyn. Pohjoismaissa vain muutama nahkuri suosittuu parkitsemaan hylkeennahkoja.

Muista merkitä vuota ennen sen lähettämistä – lyö joko naulalla tai ruuvitaltalla vuodan läpi reikäkuvio tai lämmitä rauta ja polta sillä vuotaan merkki.

E. Lopputuotteet

Valmis hyljeturkis on hyvin kaunis, ja siinä on upea kiilto. Itse asiassa vain mielikuvitus asettaa rajat, mitä siitä voi tehdä. Esimerkkinä voisi mainita liivit, kengät, hameet, housut, köydet, laukut ja solmiot.

Lisätietoa nahan muokkaamisesta ja vinkkejä mitä siitä voisi valmistaa, katso:

Harri, H. & Mäki, E. Hylje – nahasta luomukseen, Hylje – yhteinen resurssimme / Merenkurkun neuvosto, 2004.
Rautaneva, M. Metsästystuotteiden ompelukirja, Hylje – yhteinen resurssimme / Merenkurkun neuvosto, 2005.





Rasva

Hylkeenrasvakin on arvokasta, koska siitä voidaan keittää öljyä. Yhdestä ainoasta hylkeestä voi saada jopa 80 litraa öljyä. Huuhtelee rasvasta kaikki veri, ja poista tarkasti kaikki lihajäämät ja epäpuhtaudet, joiden vuoksi rasva värjäytyy ja haisee pahalta. Leikkaa rasva pieniksi paloiksi. Rasvan käsittely riippuu siitä, mihin käyttöön ja millaisiin tuotteisiin sitä suunnitellaan. Tavallisesti siitä keitetään öljyä, mutta on myös muita menetelmiä, joita parastaikaa tutkitaan.

Jos rasvaa ei voi työstää heti, se voidaan pakata tyhjiöön ja pakastaa myöhempää käyttöä varten. Rasva härskiintyy, jos se varastoidaan ilman pakastamista tai tyhjiöpakkaamista. Öljystä tulee silloin tummempaa, ja se haisee pahalta.

Öljyn keittäminen

Keitä öljy mieluiten ulkona – paloturvallisuussyistä ja myös hajun vuoksi.

Jauha rasva ensin lihamyllyllä tai leikkaa se pieniksi kuutioiksi, jolloin rasva sulaa tasaisemmin ja nopeammin. Jotkut haluavat keittämisessä lisätä kattilaan ensin vettä, noin 1 dl. Vettä käytettäessä rasvan pohjaanpalamisen vaara on pienempi. Lisää rasva ja lämmitä hitaasti 99 – 100 asteeseen, kunnes vesi on haihtunut ja rasva sulanut. Tämän jälkeen rasvan lämpötila kohoaa nopeasti. Seuraa lämpömittarin avulla tarkasti kuumenemistä, jotta öljy ei ala kiehua liian voimakkaasti.

Kuori koko ajan pinnalta epäpuhtauksia. Öljy on valmista, kun sen lämpötila on 125 – 140 astetta. Öljystä tulee sitä tummempaa, mitä korkeampi sen lämpötila on. Jätä öljy jäähtymään yön yli. Laske se sitten siivilän läpi, ja vielä kertaalleen ohuen kankaan, esim. nailonsukan tai kahvinsuodatimen läpi. Säilytä öljy tiiviissä astiassa. Täytä astia aivan reunaan saakka, koska silloin hapelle ei jää tilaa. Öljy säilyy tällöin paremmin.

Öljy voidaan myös keittää ilman veden lisäämistä. Sekoita silloin rasvaa koko ajan, kunnes pohjalle muodostuu öljykerros. Muutoin rasva saattaa palaa. Öljyn keittoon voi käyttää myös vanhaa uunia, jolloin rasva laitetaan ritilälle, uuni lämmitetään 120 asteeseen, ja öljyn annetaan tippua alla olevaan astiaan.

Jos öljyä ei lämmitetä tarpeeksi kuumaksi, se ei kovetu riittävästi. Öljystä tulee sameaa, ja se alkaa hetken kuluttua härskiintyä. Jos öljy on lämmitet-

ty liian kuumaksi, siihen tulee punertava värisävy. Hyvin keitetty, puhdas hylkeenöljy on kirkkaan vaaleankeltaista eikä se haise astiassa.

Kylmäpuristaminen on toinen öljynvalmistustapa eli silloin rasvasta irrotetaan puristamalla öljyä. Tätä menetelmää testataan parhaillaan ”Hylje – yhteinen resurssimme” –hankkeessa.

Lopputuotteet

Hylkeenrasvasta keittämällä valmistettua öljyä käytetään:

- Puutuotteiden kyllästämiseen.
- Maalina – jos lisäät öljyn väripigmenttiä. Hylkeenöljystä sekoitetun ulkomaalin sanotaan kestävän 20-30 vuotta.
- Ruosteensuoja-aineena. Hylkeenöljyllä käsiteltyjen ja auringossa kuivatettujen työkalujen ja raudan sanotaan säilyvän ruosteettomina noin 10 vuotta.
- Kenkä- ja nahkavoiteena.
- Nahan parkitsemiseen.
- Lamppuöljynä. Lampun sydämen pitää olla huokoinen ja 45 asteen kulmassa.

Puhdistettua öljyä käytetään mm. luontaisravintona sekä hevosten kavioiden ja koiran ja kissan tassujen voiteluun.



Tarvitset näitä:

- Puukko/veitsi
- Lihamylly
- Lämpömittari
- Kattila tai pata
- Lämmönlähde, mieluiten keittolevy
- Hyviä, ilmatiiviitä säilytysastioita



Luusto

Hylkeen luusto on erilainen kuin maanisäkkäillä, koska hylkeiden raajat ovat surkastuneita. Luut ovat lisäksi ohuempia ja pehmeämpiä. Siksi niitä ei voi käyttää suuriin käyttöesineisiin. Sitä vastoin ne sopivat erinomaisesti pieniin käyttö- ja koriste-esineisiin. Hylkeen luissa on oma hajunsa, kalan tapaan, mutta se häviää, kun luumateriaali on saanut kuivua ilmapavassa tilassa.

Työstäminen

Käytä käsineitä, kun työstät "raakoja" luita. Keitä luut vähintään kahteen kertaan ja raaputa niistä lihajäämät ja jätteet pois – toista useaan kertaan. Suuri osa lihajäämistä häviää jo ensimmäisen keittokerran jälkeen. Luut laitetaan keittämisen jälkeen likoon, ja sen jälkeen ne siistitään, kunnes kaikki jätteet ja kalvot on saatu niistä irti. Jätä luut kuivumaan ilmastavasti. Luumateriaalia voi sahata, porata, hioa ja puhdistaa koneellisesti ja käsin. Siitä ei tule koskaan täysin sileää, mutta se on kaunista sellaisenaan. Myös hylkeen kynnet ja hampaat voidaan käyttää. Jos hampaat sahataan paloiksi pituussuunnalta, palat voidaan hioa ja pujottaa kaulanauhaan.

Lopputuotteet

Esimerkiksi: neulat, äimät, väät ja korut

Inuiitit käyttävät takaräpylöiden sormiosia "legoina". Räpylät siistitään ja keitetään puhtaiksi ja laitetaan pussiin, joka annetaan lapsille. Lapset voivat "legoista" rakentaa esim. iglun ja sen asukkaat.

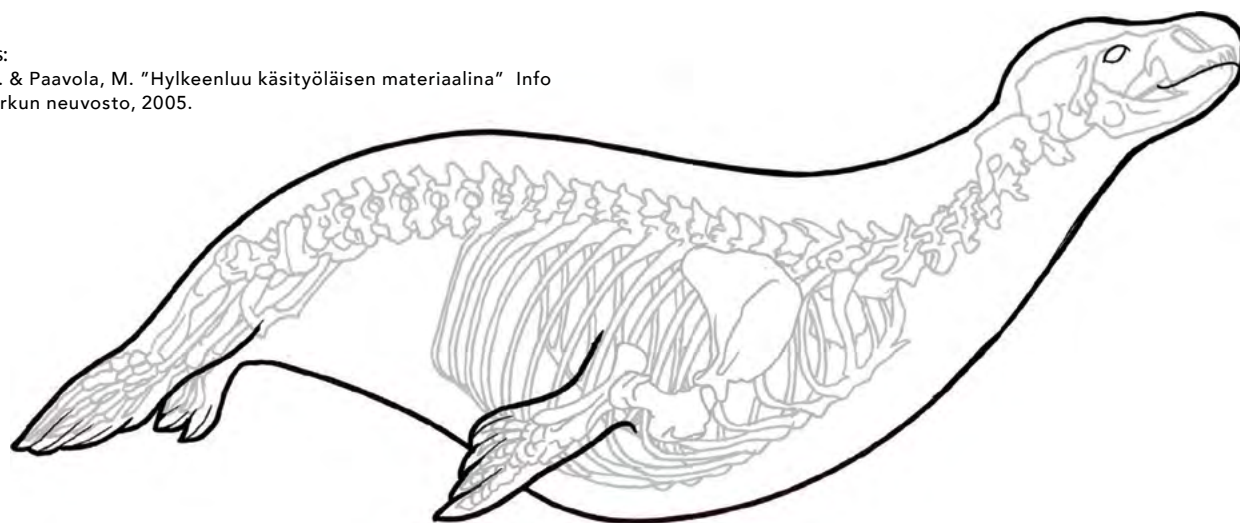
Katso myös:

Salonen, M. & Paavola, M. "Hylkeenluu käsityöläisen materiaalina" Info 2. Merenkurkun neuvosto, 2005.



Tarvitset näitä:

- Kirurgin veitsi
- Mahdollisesti erilaisia viiloja
- Oksasakset/saha
- Kattila/pata
- Lämmönlähde



Lähdeluettelo

Artikkelit

- Enroth, T. "Säljakt i drivisen", *Jägaren* 2007; 3: 20-25.
- Granström, Å. & Storm, A. "Sälen efter skottet", *Svensk Jakt* 2003;12:42-44.
- Salonen, M. & Paavola, M. "Hylkeenluu käsityöläisen materiaalina", *Info 2. Merenkurkun neuvosto*, 2005.
- Ståby, M. "Sälfinger – åter en aktuell jägaråkomma", *Läkartidningen* 2004; 101: 1910-11.
- Tikkakoski, T., Räisänen S. & Räisänen, S. "Hyljekäsi", *Suomen lääkärilehti* 2005; 40: 3993-3995.

Kirjat/raportit

- Andersson, C. & Jonsson, S. *Säl. Hylje. Sel – sälen i det moderna köket*, Svenska Jägareförbundet, 2006.
- Cave, J.S *Handbook for sealers*, Industry support services report; 41. Government of Newfoundland and Labrador, Department of fisheries, 1989.
- Haglund. B. *Säl*, Norstedts, 1961.
- Harald, J. *Tillvaratagande av säl, muistio, laadittu hankkeeseen Hylje – yhteinen resurssimme / Merenkurkun neuvosto*, 2006.
- Harri, H. & Mäki, E. *Hylje –nahasta luomukseen, Hylje – yhteinen resurssimme / Merenkurkun neuvosto*, 2004
- Knudsen, S. *Feldthåndtering og partering/Fältschema – styckning av säl, taustamateriaalia, laadittu hankkeeseen Hylje – yhteinen resurssimme / Merenkurkun neuvosto*, 2006.
- Knudsen, S. *Biology, Behavior, and Physiology of Significance for Methods and Equipment Used in Seal hunting*, Report of Nammco workshop on hunting methods for seals and walrus, 20040907–20040909: 35-41
- Rannikkoväestö ja Merenkurkun harmaaahylje, *Toimintasuunnitelma Merenkurkun harmaaahyljekannan säilyttämiseksi ja hyödyntämiseksi*, Merenkurkun neuvosto, 2003.
- Kylutrymmen för hantering av säl, *Rapport för Österbottens Fiskarförbund*, 2007.
- Nyström, L. *Alg, pytare, skridstång*, Svenska litteratursällskapet i Finland, 2000.
- Rautaneva, M. *Metsästystuotteiden ompelukirja, Hylje – yhteinen resurssimme / Merenkurkun neuvosto*, 2006.
- Sälen – jakt och tillvaratagande, *Jägareförbundet Västerbotten/Merenkurkun neuvosto*, 2004.

Internet

- www.nordicseal.org "Hylkeen hallinnointi", *Hylje – yhteinen resurssimme / Merenkurkun neuvosto*, 2007.

Muut

- Beslut om skydds jakt på gråsäl 2007. *Naturvårdsverket*, Dnr 412-162-07 Nv
- Itämeren hyljekantojen hoitosuunnitelma. *Maa- ja metsätalousministeriö*, 2007.

Miten hylkeenlihaa ja –vuotaa tulee käsitellä?

1. Laske hylkeestä heti veri.
2. Nylje hylje ja poista sisälmykset mahdollisimman pian verenlaskun jälkeen.
3. Ole erittäin tarkka hygienian suhteen. Pidä työskentelypaikka, kädet ja työkalut puhtaina. Vaihda puukot/veitset, kovan ja kertakäyttökäsineet aina eri työvaiheiden – verenlaskun, nylkemisen, suolistamisen ja paloittelun – välillä.
4. Poista sisäelimet kaikki yhdellä kertaa. Varo, ettet puhkaise ruoansulatuskanavaan reikiä.
5. Jos lihaan kuitenkin joutuu vatsan tai suoliston sisältöä, leikkaa pilaantunut liha pois puhtaalla veitsellä. Älä käytä vettä.
6. Jäähdytä liha heti alle +7 asteeseen. Pakasta sen jälkeen se liha, jota et aio käyttää tuoreena.
7. Pidä vuota kosteana koko saaliin käsittelyn ja rasvanpoiston ajan.
8. Pese vuota ja säilö se suolaamalla ennen kuin lähetät sen muokattavaksi.

Kiitos teille kaikille,

jotka olette tarjonneet arvokkaita tietoja, näkökulmia ja ajatuksia tämän kirjan laatimiseen.



Hyljettä saa taas pitkän tauon jälkeen metsästää Suomen ja Ruotsin vesillä. Mutta mitä teet, kun hylje on kaadettu? Tässä kirjassa opit, miten hyljettä tulisi käsitellä laukauksen jälkeen, jotta siitä saisi parhaimmanlaatuista lihaa ja nahkaa. Saat opastusta valmisteluista ja koko käsittelyprosessista aina lopputuotteisiin saakka.

”Hylje – hylkeen käsittely laukauksen jälkeen” on jatkoa kirjalle ”Säl – hylje – sel, hylje nykyajan keittiössä”, joka ilmestyi vuonna 2006.

