

säl



hantering av säl efter skottet



Digitaliseringen är finansierad
av Nordiska ministerrådet

Den digitala versionen av handboken framställdes 2023 genom projektet
”Säl – ett värdefullt vilt” i Österbottens Fiskarförbunds regi.
Digitalisering: Anja Sundberg, FRI reklambyrå.



Sälen – vår gemensamma resurs



Europeiska unionen
Europeiska regionala utvecklingsfonden



© 2007 Svenska Jägareförbundet

Projektledare: Anita Storm, Kvarkenrådet
Manus: Camilla Andersson, CAVA Reportage, Anita Storm, Kvarkenrådet, Anja Sundberg, FRI reklambyrå i Umeå AB
Text och bearbetning: Camilla Andersson, CAVA Reportage
Recept: Ann-Caroline Lindeman, Finngrundet och Saku Railio, Hemmersgården
Receptredigering: Susanne Jonsson, Foodie Sweden AB
Faktagranskare: Anders Eriksson, Jonas Harald, Dynamo, Ann Salomonson, Annova forskningskonsult
Korrekturläsning: Michael Nordvall, Ordval Journalistik
Illustrationer: Anders Persson, AP Illustration
Formgivning och produktionsledning: Anja Sundberg, FRI reklambyrå i Umeå AB

Foto:

Gunnar Sundström, s 5, 6, 7
Anita Storm, s 12, 19, 20, 39 (nedre bild), 40, 48, 49, 50, 54, 55, 58, 60
Maria Haldin, s 32, 45
Andreas Nilsson, s 47
Åke Granström, s 39 (övre bild)
Patricia Rodas, s 57

Materialet är framtaget av projektet ”Sälen – vår gemensamma resurs”. Tryckning har skett i Jägareförbundets regi.
Repro: Zircon Media AB, Umeå
Tryck: Ljungbergs, Klippan 2007

ISBN 978-91-88660-98-5

Förord

Efter ett långt uppehåll återinfördes jakten på kstsäl i Norden under slutet av 1990-talet och början av 2000-talet. Intresset för säl som jaktbyte har ökat, men många av de kunniga säljägarna är borta och därmed också deras gedigna kunskaper i både jaktteknik och hantering av bytet.

Projektet "Sälen – vår gemensamma resurs" arbetar för att ta vara på den kunskap som fortfarande finns kvar och utveckla den till metoder som uppfyller de krav som i dag ställs på jakt, etik och kvalitet. Sälen är en fantastisk viltresurs där till exempel skinnet skattas högt, men även köttet är av mycket hög klass. Målet är att ta vara på så mycket som möjligt av de sälar som skjuts och förbättra möjligheterna till utkomst. Mycket kraft bör därför inriktas på att få en hög kvalitet på sälprodukterna eftersom de då kan nå en större marknad. Men man är inte mästare första gången man tar hand om ett, för de flesta, nytt och annorlunda bytesdjur. Inhämtning av kunskap är med andra ord viktigt.

"Sälen – vår gemensamma resurs" har hållit ett stort antal kurser under 2000-talet i Finland, Sverige och Norge. Äldre jägare har deltagit och delat med sig av sina kunskaper. Kockar, köttexperter och personer som arbetar med hantverk av olika slag har fått bekanta sig med sälen och applicera sina specialkunskaper på produkterna. Målet har varit att få fram högklassiga råvaror och produkter. Projektet har också tagit fram en serie utbildningsmaterial som berör allt från garvning och sömnad av sälskinn till hantering av sälköttet.

Denna bok som du nu håller i handen är fortsättningen på Säl, hylje, sel – sälen i det moderna köket som utkom 2006. Här får du nu veta hur du tar hand om sälen direkt efter skottet för att få högsta kvalitet på kött, pälskinn, läder och späck. Kunskapen i boken representerar det som kommit fram hittills under projektet och är en bra grund att gå vidare ifrån. För utveckling av kunskaperna pågår ständigt.



Anita Storm
Projektledare Sälen – vår gemensamma resurs

Detta material är framtaget av projektet "Sälen – vår gemensamma resurs" och tryckt av Svenska Jägareförbundet. Projektet är delfinansierat av Interreg IIIA-programmet Kvarken-Mitt Skandia. 2004–2007 var "Sälen – vår gemensamma resurs" ett trelandsprojekt, men från och med 2007 är det ett finländskt-svenskt projekt. Kvarkenrådet är projektägare. Se även www.nordicseal.org.

Innehåll

Inledning	5	Hantering av köttet	41
Historik	5	Förberedelser	41
Dagens jakt	6	Styckning	42
Sälen som resurs	7	Förvaring	45
		Tillagning/recept	46
Sälens anatomi	8	Skinn och läder	51
		Grov avspäckning	52
		Finspäckning	54
Bokens upplägg	10	Tvättning	54
		Konservering	56
		Slutprodukter	56
Före skottet	13	Späck	59
Lagstiftning och provtagning	14		
Hygien	14	Skelett	61
Checklista – verktyg mm	15		
Säkerhet	18	Källförteckning	62
Avblodning/flåning	21	Sammanfattning	63
Avblodning	23		
Flåning	24		
Flåning för pälskinn och läder	25		
Flåning för trofé och montage	28		
Resultat	31		
Urtagning	33		
Friläggning av inälvor	34		
Resultat	38		



Inledning

I Östersjön finns tre olika sälarter: gråsäl, knobbsäl och vikare. Gråsälen är störst av de tre, och kan bli över två meter lång och väga upp till 300 kilo. Det är den enda sälarten som får jagas i de svenska och finländska delarna av Östersjön i dag.

I början av 1900-talet var sälbeståndet i Östersjön stort, men på grund av hård, effektiv jakt och miljögifter minskade sälstammen kraftigt. 1975 fanns enligt vissa forskare runt 3 600 gråsäl kvar i Östersjön. I Finland var gråsälen därför fridlyst från 1982 till 1997 och i Sverige från 1974 till 2001. Liknande har även gällt för vikaren. I dag har gråsälsstammen ökat till över 20 000 individer och det bedrivs skydds- och licensjakt på gråsäl på grund av ökande sälskador inom fiskerieringen. Det delas inte ut några licenser eller bedrivs skyddsjakt på vikare i dagens läge, men det finns en begränsad forskningsjakt.

Samtidigt arbetas även med att ta fram förvaltningsplaner för sälen. De behövs för att ge riktlinjer för hur de nordiska ländernas politik för sälbestånden ska skötas under det följande decenniet, samt klargöra fokus för vilka forskningsinsatser som ska prioriteras. År 2007 har Finlands förvaltningsplan för gråsäl och vikare blivit klar. Sverige reviderar 2001 års plan

för gråsäl och håller på att ta fram en plan för vikare. Även i Norge har diskussioner om förvaltningsplaner påbörjats.

Historik

Förr var gråsälen och vikaren viktiga bytesdjur utmed de finländska och svenska kustsamhällena i Östersjön. På vissa platser, speciellt i Bottniska viken, var sälen en hörnsten i skärgårdsbonds identitet och överlevnad och sälen gav allt från mat och kläder till späck och olja. Den tranolja som utvanns ur späcket var tidvis en mycket viktig handelsvara som även exporterades, främst via Stockholm, ut i Europa.

Sälarna jagades genom sälfiske med krokarna och nät, genom sälklubbning med påkar och spjut, och genom sälskytte – först med pil och båge, senare med eldvapen. Under 1800-talet började bakladdningsgevär användas allmänt och jakten blev effektivare. Vid 1900-talets början infördes skottpeng på säl i Finland och Sverige, och det blev vanligt med mausexport. Med forna tiders vapen var jägaren tvungen att komma riktigt nära in på sälarna vid aktiv fångst och det fanns en rad olika sätt, som varierade mellan olika trakter, för att locka dem till sig. Fortfarande i början av 1900-talet kunde jägare ta en levande kut som bete på en krok



för att locka fram sälmamman. Sälfötter eller träskrapor användes för att krasa mot isen för att imitera sälens ljud när den går på isen. Det fanns också jägare som "ropade efter säl". Genom att härma sälens läte, eller snarare vrål, lockade man den till grunt vatten. För ännu bättre effekt kunde man även använda benen, lyfta dem i luften och slå ihop dem och på så sätt härma både sälens rörelser och ljud.

Säljakten skedde under hela året, men den viktigaste jakttiden var på vårvintern. Inte minst under de klassiska fälresorna i Bottniska viken och Kvarken, som länge var de enskilt största fångstföretagen i Norden. Till skillnad från de kortare jaktresorna i hemskärgården gjordes under fälresorna mycket långa färder ut i havsbandet. Resorna kunde vara i två till tre månader. Fångstmännen bodde då ute på vårvinterisarna, ofta i sina båtar, medan de jagade säl. Denna typ av jakt var sedan långt tillbaka, åtminstone 1500-talet, och ända in på mitten av 1900-talet stark i svenska Österbotten. Den varierade i betydelse längre söderut i Finland och på svenska sidan.

Allmänt sades det om fälans start att de första gråsälskutarna föddes vid Mattias (24:e februari) – och då skulle väckaren vara vass. De mycket noggranna förberedelserna för fälän skulle då med andra ord vara gjorda då och fälbåtarna utrustade. Senast i mitten av mars skulle fångstmännen ha gett sig av, och fälbåtarna dragits med hästar ut till iskanterna och öppet vatten. Jaktresan kunde sedan vara fram till slutet av april eller början av maj. Ibland blev det ytterligare en fälresa innan som-

maren. Med sig på resorna hade jägarna proviant som rökt kött, smör, fälöst, brödkakor, salt, kaffe och brännvin. I övrigt åt de av sälarna som fångades. Utöver geväret (under senare århundraden) var väckaren, eller sälspjutet, det kanske viktigaste redskapet vid jakten. Med väckaren drogs en skjuten säl upp i båten eller på isen och kuten kunde dödas med ett enda slag. Med väckarens spets kände jägaren också av isens hållbarhet. Genom att stöta redskapet i isen, kunde man höra på ljudet om isen höll att färdas på. Med skredstången (en sparkvariant) tog jägaren sig sedan fram till sälarna.

I och med sämre ekonomisk utkomst från säljakten, bättre levnadsstandard och färre sälare dog intresset för de många gånger riskfyllda fälresorna ut. På 1960-talet fanns endast en handfull färdlag kvar i Österbotten.

Dagens jakt

I Sverige klubbades det fortfarande sälungar i början av 1960-talet, men röster började höjas för en reglering av säljaktens speciella metoder i Norden. Mest med tanke på att hård beskattning av förnyringarna skulle ge negativa effekter på återväxten. I till exempel England fanns redan sedan början av 1900-talet ett totalskydd av gråsälen under fortplantningstiden, vilket fick sälkolonierna där att växa kraftigt.

Sedan jakten nu återupptagits i svenska och finländska vatten i Östersjön är endast kulvåpen tillåtna, och jakten är starkt reglerad via respek-



tive länders jaktlagstiftning. Där anges jaktmedel, tider, områden, tilldelning och vem som har jakträtt (se även Lagstiftning och provtagning, sid 14). Från Kvarken och norrut är jakten på is fortfarande av betydelse, även om de långa fälresorna inte längre görs. Men söder om Kvarken sker jakten numera endast ute på öppet vatten, på holmar och skär.

Vaktjakten är den vanligaste jakten vid öppet vatten. Jägaren söker sig då till sälens samlingsplatser, och passar på dem från en holme. Sälens skjuts när den närmar sig jägaren. Efter skottet måste jägaren snabbt ut med båt – därför bör det vara minst två jaktkompisar – för att landa sälen innan den sjunker till botten. Om sälen hinner sjunka ska platsen markeras med en märkdobb. På ytan där sälen sjunker bildas en "oljefläck", som underlättar sökandet. Sälens ska endast skjutas på grunda platser där jägaren säkert vet att den kan landas.

Sälens som resurs

När jakten startade på nytt kasserades i många fall allt kött och späck efter att sälen skjutits. Men vi kan även i dag ta vara på det mesta av det som sälen ger. Päls, kött och späck kan alla bli högkvalitativa råvaror och produkter. Sälköttet är till exempel gott, magert och mycket näringsrikt. Det innehåller mycket protein och spårämnen som järn, zink, koppar, kalcium och A-, C-, och D-vitaminer, men få mättade fettsyror och kolhydrater. Köttet har samma proteinhalt som klövvilt, cirka 22 procent, medan halten av viktiga spårämnen som kalcium, järn

och magnesium är betydligt högre än hos klövvilt. Halten av selen och vitamin B-12 är också hög.

Trots att köttet är magert är andelen nyttiga omättade fettsyror, (omega-3) hög och späcket används i dag, raffinerat till sälolja, som hälsokost. Oljan sägs bland annat vara bra vid ledproblem och kroniska tarmsjukdomar, och ha en förebyggande effekt på hjärt- och kärlsjukdomar. Även kroniska hudproblem som psoriasis sägs påverkas väl av intag av sälolja. Precis som förr kan också säloljan användas oraffinerad till bland annat målarfärg och impregneringsmedel.

Sälens päls har alltid varit eftertraktad på grund av sin lyster, sin vackra yta och vattenavstötande karaktär. Den är också slitstark och tål i berett skick hårdhänt behandling. Kläder gjorda av sälskinn passar till exempel bra för personer som rör sig mycket ute i skog och mark.

Sälens är högst i näringskedjan och vissa delar av den innehåller därför mycket höga halter av miljögifter och ska inte ätas. Dit hör inälvor som lever och njurar. Även späcket innehåller en hög koncentration av miljögifter som PCB och DDT eftersom de lagras i fett. Finska livsmedelsverket, EVIRA, arbetar med att ta fram rekommendationer för hur stor mängd sälkött från Östersjön som kan konsumeras. Tills vidare är rekommendationen att äta säl högst en till två gånger i månaden (100g/gång). Motsvarande gäller för strömming och lax från Östersjön.

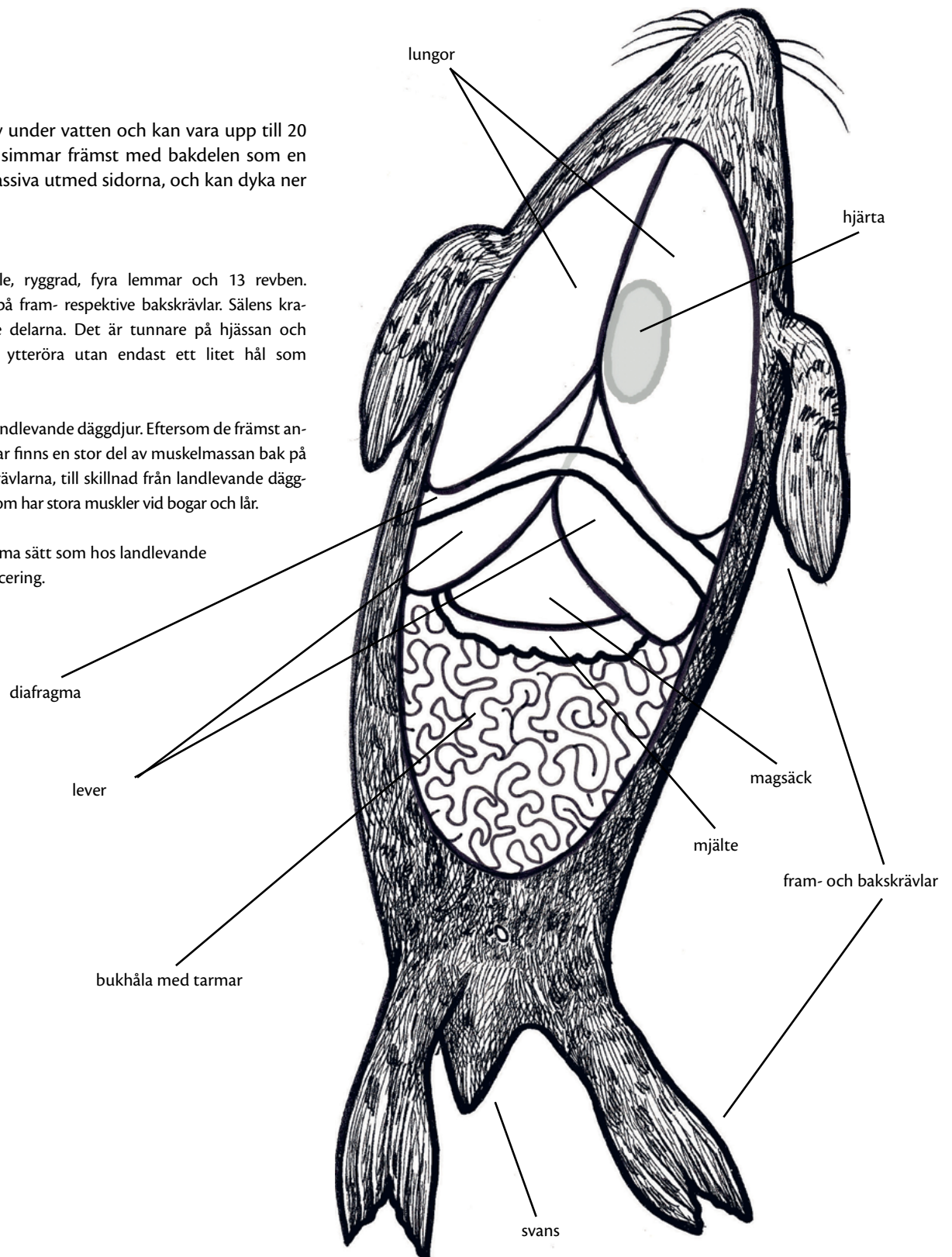
Sälens anatomi

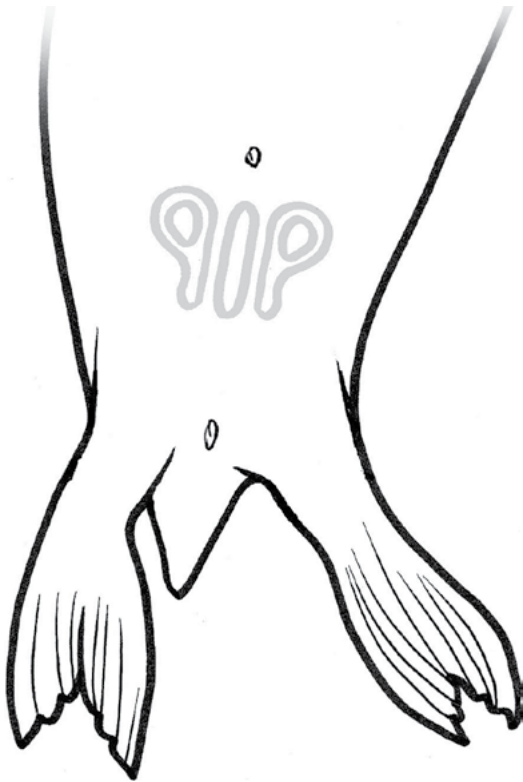
Sälen är anpassad till ett liv under vatten och kan vara upp till 20 minuter under ytan. Den simmar främst med bakkdelen som en fisk, med framskrävlarna passiva utmed sidorna, och kan dyka ner till 200 meters djup.

Sälens skelett består av skalle, ryggrad, fyra lemmar och 13 revben. Den har fem fingrar och tår på fram- respektive bakskrävlar. Sälens kranium är tjockast i de främre delarna. Det är tunnare på hjässan och på sidorna. Sälen har inget ytteröra utan endast ett litet hål som leder till innerörat.

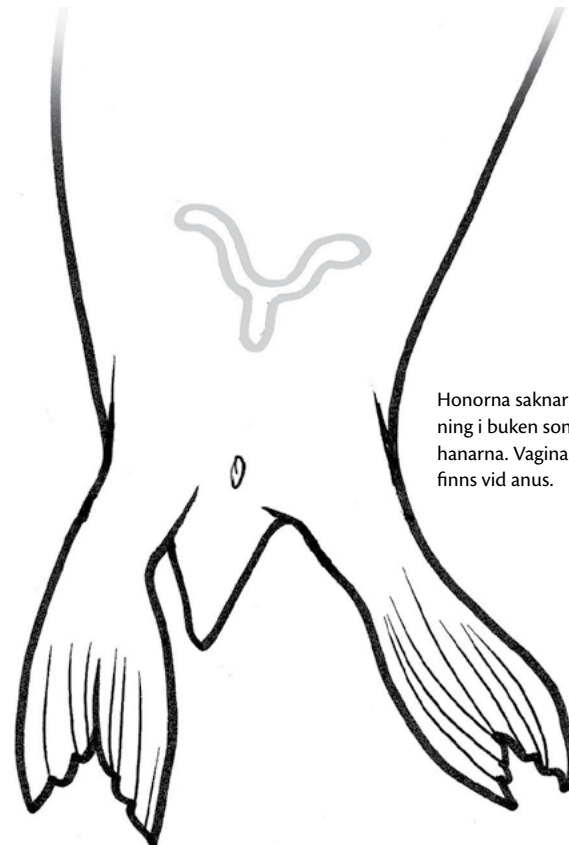
Sälen har kortare lemmar än landlevande däggdjur. Eftersom de främst använder bakkdelen när de simmar finns en stor del av muskelmassan bak på ryggen och lite mindre vid skrävlarna, till skillnad från landlevande däggdjur som till exempel klövvilt, som har stora muskler vid bogar och lår.

De inre organen ser ut på samma sätt som hos landlevande däggdjur och har liknande placering.





Hanarna har en könsöppning i bukregionen, bakom naveln. Penisbenet kan kännas nedanför könsöppningen, om handen trycks mot buken.



Honorna saknar den öppning i buken som finns hos hanarna. Vaginalöppningen finns vid anus.

Musklerna har en grov struktur och köttet är mycket magert hos sälen. Fettet finns samlat i ett stort späcklager under huden och kan bli upp till 10 centimeter tjockt under perioder när sälen har gott om föda. För att klara att vara länge under vattenytan har sälen större syrelagringskapacitet i musklerna än landlevande däggdjur. Detta tack vare en mycket hög halt av syrelagrare, järnhaltigt myoglobin. Järnmolekylerna i myoglobinet ger köttet dess mycket mörka färg. På grund av den höga sy-

relagringskapaciteten kan rörelser i musklerna fortsätta länge efter att djuret dött.

Sälen har dessutom betydligt större mängd blod i förhållande till sin kroppstorlek jämfört med till exempel klövvilt, vilket också bidrar till den höga syrelagringskapaciteten. Även halten av röda blodkroppar i blodet med syrebärande, järnhaltigt hemoglobin är ovanligt hög.

Bokens upplägg

Tillvaratagande av säl kan upplevas lite besvärligt första gången, men träning ger färdighet. För att kunna ta vara på sälens resurser måste du dock förbereda dig väl innan jakten, och planera för vad som ska ske därefter.

Denna bok ska underlätta planeringen av varje moment och vad som ska ske i nästa steg. Målet har varit att få en systematisk genomgång av hanteringen av säl. Här läggs förslag på i vilken ordning moment ska ske, hur snitt ska placeras, kött hanteras osv. I verkligheten finns dock naturligtvis nästan lika många sätt att ta vara på sälen som det finns jägare. Boken bygger dels på traditionell kunskap kring sälen, dels på kunskaper som erhållits under ett flertal projekt kring säl. Den är anpassad till dagens lagstiftning. Syftet är att i slutänden få god kvalitet på alla produkter som kan fås från sälen.

Bokens kapitelindelning följer flödet i hanteringen av den skjutna sälen och de avgörande kapitlen avslutas med Resultat och vad som ska ske i nästa steg. Kapitlen är färgkodade i kontrasterande färger för att det ska bli enklare att hitta och slå i boken. Varje kapitel inleds med en färgmarkerad högkant, färgen löper sedan igenom kapitlet. I översikten bredvid kan du se kapitelindelning och färger.

Före skottet

Lagstiftning och provtagning • Hygien • Checklista
• Säkerhet

Avblodning/flåning

Avblodning • Flåning (Flåning för pälskinn och läder
• Flåning för trofé och montage) • Resultat (Hantering
av köttkroppen • Hantering av skinn)

Urtagning

Friläggning av inälvor (Bukhinnan • Bröstkorgen
• Stora uttaget • Huvud och bakdelar) • Resultat
(Hantering av köttkroppen • Hantering av inälvor
• Provtagning)

Hantering av köttkroppen

Förberedelser • Styckning • Förvaring • Tillagning

Skinn och läder

Grov avspäckning • Finspäckning • Tvättning
• Konservering • Slutprodukter

Späck

Koka olja • Slutprodukter

Skelett

Bearbetning • Slutprodukter

Före skottet



```
graph TD; A[Före skottet] --> B[Avblodning/flåning]; B --> C[Urtagnings]; B --> D[Köttantering]; B --> E[Skins och läder]; B --> F[Späck]; B --> G[Skelett];
```

Avblodning/flåning

Urtagnings

Köttantering

Skins och läder

Späck

Skelett



Före skottet

Säljakt och tillvaratagande av sälen ställer stora krav på jägarens skicklighet, omdöme, ansvarskänsla och noggrannhet innan – under och efter jakten. Förberedelserna måste vara noggranna i alla avseenden, oavsett om det gäller själva skottet eller styckningen.

Säljakten ställer speciella krav på skytt och utrustning. Vid skott mot säl gäller prickskytteprecision eftersom träffområdet är mycket litet. Skottet ska träffa i huvudet, en yta ungefär som en normalstor handflata. Vid en korrekt träff flyter sälen endast en kort stund innan den sjunker till botten. Även ett skott i lungorna är dödande, men sälen kommer då att sjunka eller dyka på en gång och gå förlorad. Jägaren måste därför vara beredd att kontinuerligt göra bedömningar kring hur lämpligt det är att skjuta, om sälen kan bärgas efter skott, den egna säkerheten osv.

Testa dina egna begränsningar på en skjutbana innan du ger dig ut. Prova att skjuta på 100–300 meters avstånd. Tänk dock på att säljakten sker till havs, där det finns få eller inga referenspunkter för avståndsbedömning. Bedömningar över vatten och is över 100 meter är mycket svårt – och det är stor risk för missbedömningar. Sträva efter att välja ammunition med flack kulbana eftersom det minskar betydelsen av exakt avståndsbedömning.

I säkerheten ingår att se till att det finns tillgång till all utrustning som krävs för att jakten ska vara genomförbar (se vidare under Säkerhet).

Beträffande tillvaratagandet är hygien och väl gjorda förberedelser för förvaring viktiga vid all form av jakt och styckning av vilt, men kanske särskilt viktigt vid säljakt. På grund av faktorer som är speciella för sälen kan sälköttet snabbt förfaras och skinnet bli förstört, om du inte tar hand om det korrekt (se vidare under Hygien).



A. Lagstiftning och provtagning

B. Hygien

C. Checklista

D. Säkerhet

A. Lagstiftning och provtagning

Jaktsäsongen för säl är 16 april – 31 december i både Finland (licensjakt) och Sverige (skyddsjakt). År 2007 fick 200 sälar fällas i Sverige och i Finland 675 (säsongen 2006–2007), fördelat över län respektive jaktvårdsdistrikt. Åland har en särskild jaktkvot som under 2007 medgav fällning av 450 sälar.

Jakten regleras av respektive lands jaktlagsstiftning. Jakten ska i Sverige bedrivas från fast underlag (även is) eller förankrad båt. I Finland får den bedrivas från fast underlag och båt. I Sverige ska skjuten säl anmälas till Kustbevakningen senast klockan 21.00 samma dag. I Finland ska det meddelas till jaktvårdsdistriktet sju dagar efter jaktåret är avslutat. På Åland meddelas skjuten säl till landskapsregeringen senast klockan 23.00 samma dag som sälen skjutits.

I Finland ska köttkroppen samt inre organ besiktigas av kommunal veterinär innan de får användas i kommersiellt syfte. Det rekommenderas även att kött för egen konsumtion besiktigas. Även vid rökning av eget kött i ett köttrockeri krävs som regel besiktning för att köttet ska kunna behandlas i rökeriet. Vid besiktningen görs bland annat en trikinkontroll. Trikiner förekommer i säl från Atlanten. I Östersjön har trikiner i säl ännu inte påträffats, men risken kan inte uteslutas. Utöver besiktningen bör prover för forskningsändamål tas från sälen.

I Sverige finns 2007 ännu inga regler för besiktning av sälkött, men vissa delar av sälen – bland annat könsorgan och hals/bröst och bukorgan – ska tas tillvara i forsknings syfte och skickas in till Naturhistoriska Riksmuseet.

Riktlinjerna kan ändras från år till år. Ta reda på vad som gäller för året i respektive land. Närmare instruktioner om jaktlagsstiftning och hur provtagning går till fås från respektive lands naturvårds- eller jaktorganisation. I Finland beslutar jord- och skogsbruksministeriet om riktlinjer för säljakten, Livsmedelsverket ansvarar för besiktning och eventuella rekommendationer kring konsumtionen. I Sverige beslutar Naturvårdsverket om riktlinjer kring säljakten.

Se även:

www.riista.fi

www.naturvardsverket.se

www.la.aland.fi

B. Hygien

Eftersom sälkött innehåller stora mängder omättade fettsyror som lätt tar upp syre härsknar köttet snabbt. Eventuella späckrester på köttet och bakterier (från till exempel sälens utsida, maginnehåll eller kanske från jägaren själv) snabbar på den proceduren. Det innebär att tillvaratagandet av sälen ställer speciellt stora krav på hygien och också snabb avblodning, urtagning, styckning och nedkylning.

Tvätta händerna innan du sätter igång. Använd rena engångshandskar, helst i vinyl eller latex, under hela slakten och hanteringen av det råa köttet; dels för att skydda sälköttet, dels för att skydda jägaren. Enstaka sälar kan bära på en bakterie, förmodligen en mykoplasma, som antas finnas i sälens mun. Bakterien försvinner vid tillagning av köttet, men människan kan få den via sår på händerna vid hanteringen av sälkroppen. Bakterien kan orsaka en infektion, så kallat sälfinger eller sälbrand, vilket medför att fingret får en rodnad och svullnar upp efter en inkubationstid på upp till två veckor. Risken är inte stor att drabbas av infektionen, men om så skulle ske kan den botas med antibiotikan tetracyclin i hög dos.

Tänk på att det på djurets päls och i mag- och tarmkanal finns mängder av bakterier. Byt handskar mellan de olika slaktmomenten. Byt även kniv eller rengör verktygen noggrant. Ha hushållspapper och diskmedel nära till hands. Det kan också vara bra att vara iklädd ett engångsplastförkläde för att skydda köttet från förorening. Ha knivar och skärbrädor som endast används för sälkött, för att minska bakteriespridningen. Slakta på rena ytor som är lätta att rengöra. Tänk på att alla verktyg, även bryne, ska omgärdas av samma hygienregler som knivarna.

Sälens hårsida och mag- och tarminnehåll får inte komma i kontakt med köttet. Om så sker; skär bort förorenat kött eller skottskador. Skölj inte med vatten under slaktprocessen eftersom det endast sprider bakterierna och ger dem bättre tillväxtvillkor. Vatten är endast till för att rengöra verktyg och händer.

Angående mykoplasma, se även:

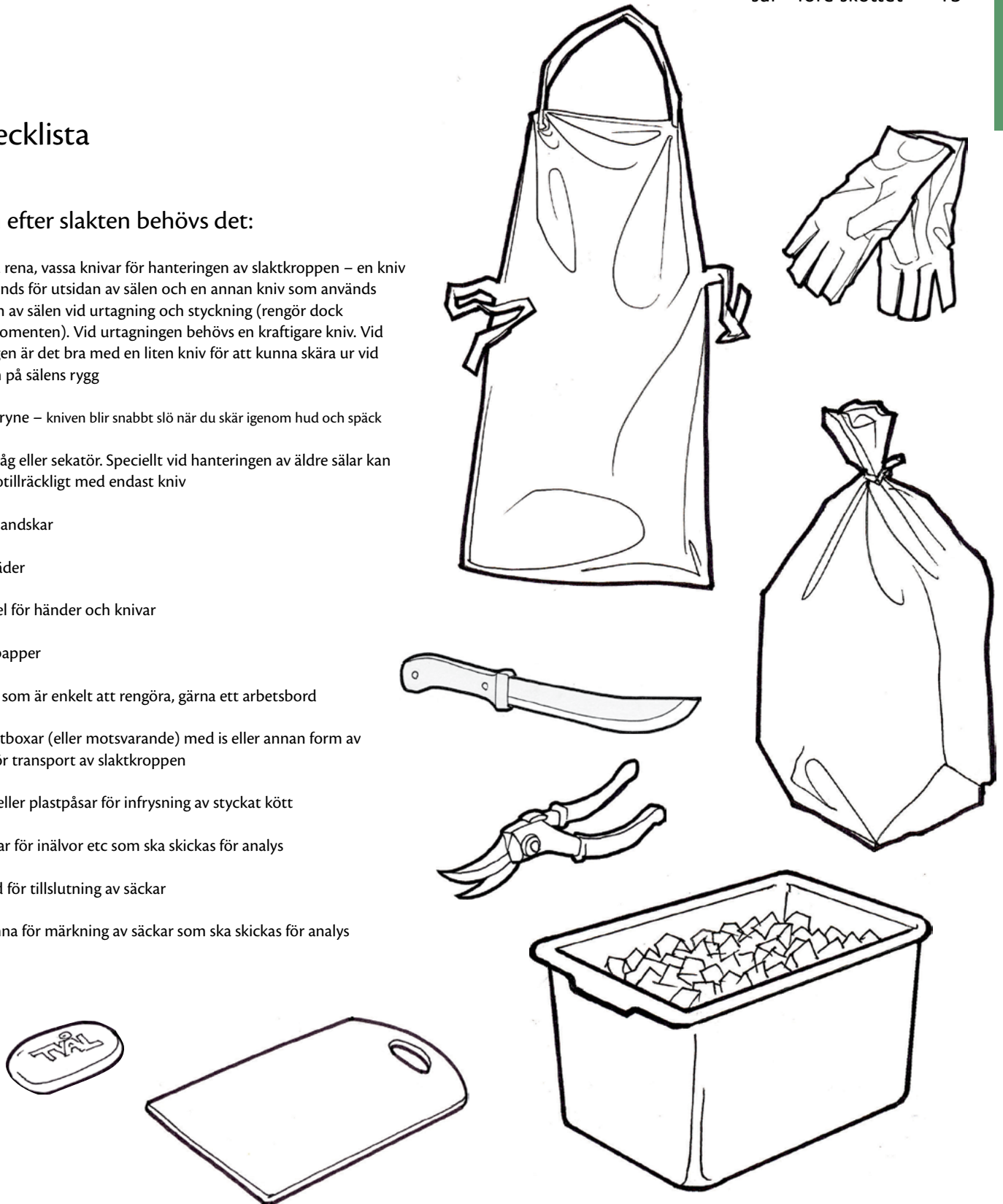
Ståby, M. "Sälfinger – åter en aktuell jägaråkoma"

Läkartidningen 2004;101:1910-11

C. Checklista

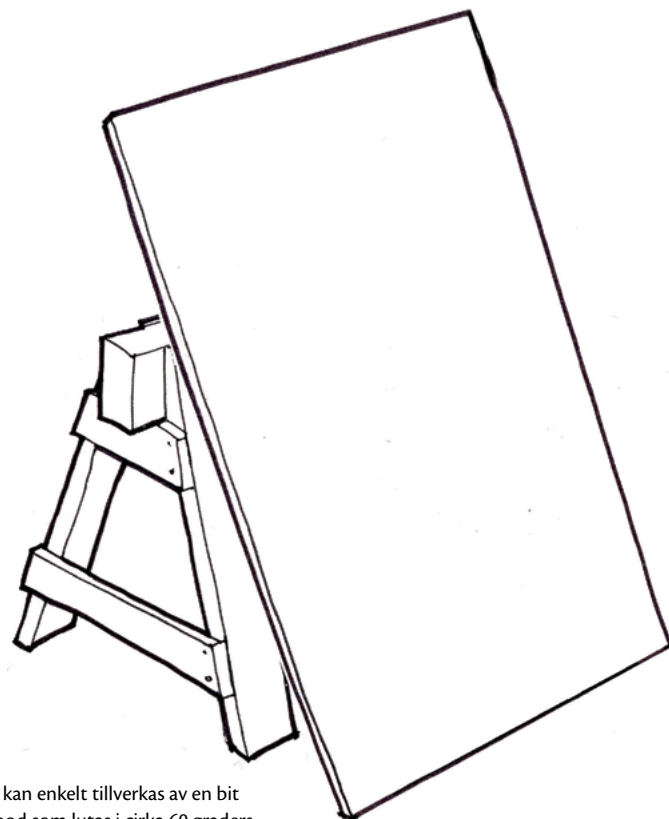
Vid och efter slakten behövs det:

- Minst två rena, vassa knivar för hanteringen av slaktkroppen – en kniv som används för utsidan av sälen och en annan kniv som används på insidan av sälen vid urtagning och styckning (rengör dock mellan momenten). Vid urtagningen behövs en kraftigare kniv. Vid styckningen är det bra med en liten kniv för att kunna skära ur vid utskotten på sälens rygg
- Slipstål/bryne – kniven blir snabbt slö när du skär igenom hud och späck
- Yxa, bensåg eller sekator. Speciellt vid hanteringen av äldre sälar kan det vara otillräckligt med endast kniv
- Engångshandskar
- Skyddskläder
- Diskmedel för händer och knivar
- Hushållspapper
- Underlag som är enkelt att rengöra, gärna ett arbetsbord
- Rena plastboxar (eller motsvarande) med is eller annan form av kylning för transport av slaktkroppen
- Plastkärl eller plastpåsar för infrysning av styckat kött
- Plastsäckar för inälvor etc som ska skickas för analys
- Buntband för tillslutning av säckar
- Tuschpenna för märkning av säckar som ska skickas för analys

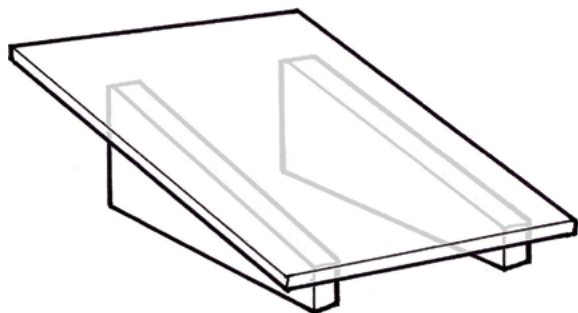
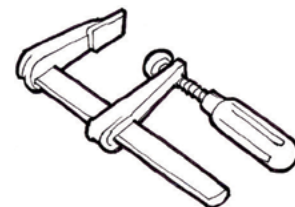


För avspäckningen och tillvaratagandet av skinnet behövs:

- Flåbock plus skruvtvingar alternativt skavbom att späcka av skinnet på. Det underlättar arbetet och ger bättre ergonomi. Det är viktigt att ytan är slät och helst utan kvisthål. Ojämnheter ger upphov till hål.
- Flåbord
- Knivar, smaksak vilken typ. Undvik dock korta, vassa eller styva knivblad eftersom de lätt gör hål på skinnet. Många föredrar en kort, bredbladig kniv vars egg är slipad till en trubbigare vinkel än normalt på knivar.
- Skinnskrapa
- Plastbox för späcket
- Diskmedel för tvätt av avspäckt skinn
- Tvättbalja alternativt gammal tvättmaskin
- Spån, för bättre grepp och eventuellt till trumning
- Eventuellt spåntrumma som komplement till tvätten
- En kokad saltlag för förvaring av det avspäckade, tvättade skinnet. Lagen ska ha svalnat innan skinnet läggs i, och bör därför tillredas innan jakten. För att garantera skinnets kvalitet ska skinnet läggas i lagen så fort det är avspäckt.
- En tunna, eller större kärl



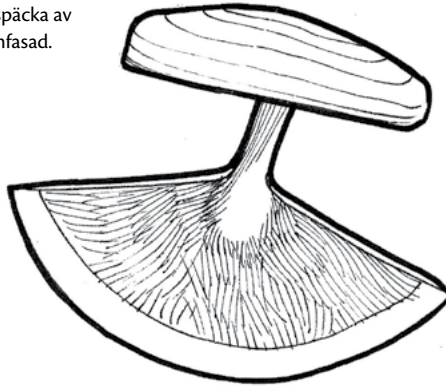
Flåbocken kan enkelt tillverkas av en bit formplywood som lutas i cirka 60 graders vinkel. Måtten kan vara 1,20x1,20 meter, beroende på ens egen längd och ergonomi-behov.



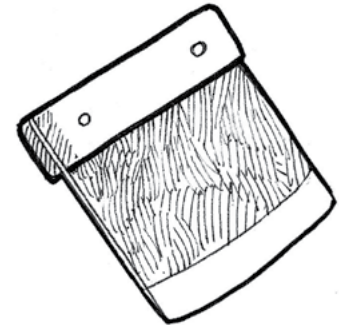
Flåbordet används främst vid finspäckning ihop med en ulu (se nästa sida). Bordet kan också användas när späcket pressas ut från pälssidan.

Som skavbom används en på längden halverad stock, till exempel en gammal telefonstolpe eller ett cementrör med en diameter på minst 40 centimeter.

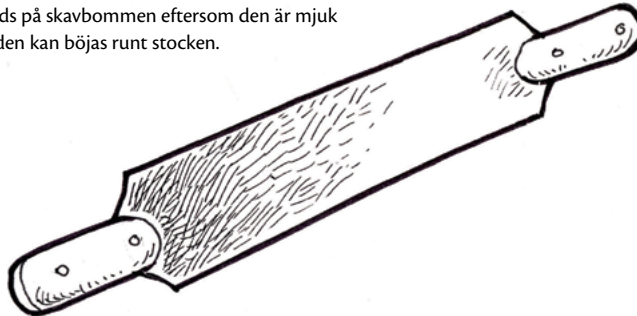
Inuiterna använder en ulu, ett halv-cirkelformat verktyg, för att späcka av skinn. Den böjda kniven är enfasad. Används på plant underlag.



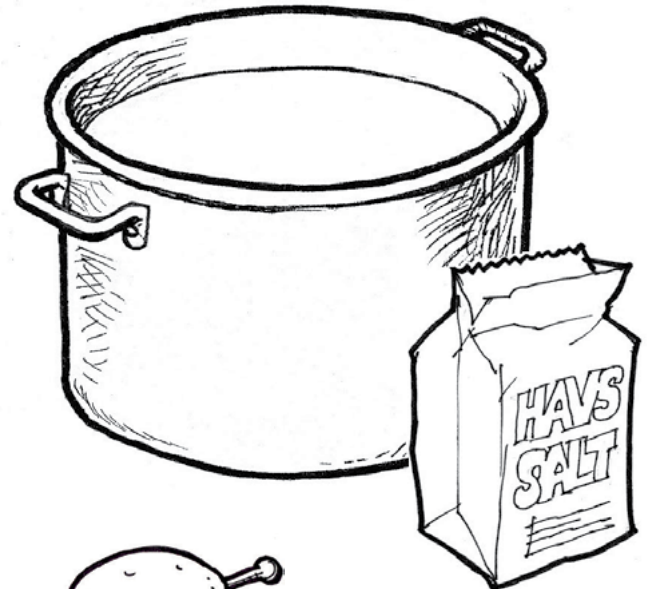
En krumkniv av skiffer enligt förlaga från stenåldern är tillräckligt hård för att späcka av skinnet med, men för mjuk för att göra hål på skinnet om den används i rätt vinkel (mindre än 45 grader). Används på skavbommen.



Skavkniven kan tillverkas av ett gammalt sågblad. Gör kniven 30 centimeter lång med handtag i båda ändarna som en barkkniv. Gör en enfasad egg. Används på skavbommen eftersom den är mjuk så att den kan böjas runt stocken.



Två varianter av skinnskrapa. Med dem rengör du pälssidan från fett. Det går också att använda en vanlig isskrapa, huvudsaken är att verktyget är lite trubbigt. Skinnskrapan används även vid mjukgörning under beredningens slutskede.



Recept saltlag

Koka upp vatten, cirka 20–30 liter, och tillsätt havssalt tills lagen är mättad (7,5 kg salt/20 l vatten) och saltet inte längre löses upp i vattnet utan i stället bildar en fällning på kastrullbotten. Ett sätt att mäta salthalten är att använda en potatis med en sjutums spik. Om potatisen flyter i saltlagen är halten tillräckligt salt.



D. Säkerhet

Jakten på gråsäl i Östersjön sker inte bara under tider av öppet vatten, utan också ute på drivisen. Drivisen ställer stora krav på jägare, säkerhetstänkande och utrustning eftersom landskapet hela tiden förändras när isen rör sig.

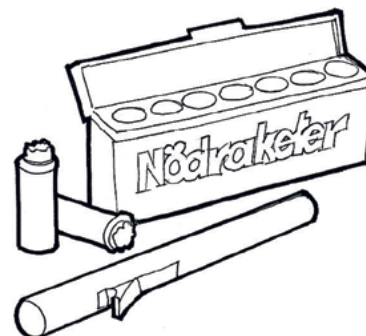
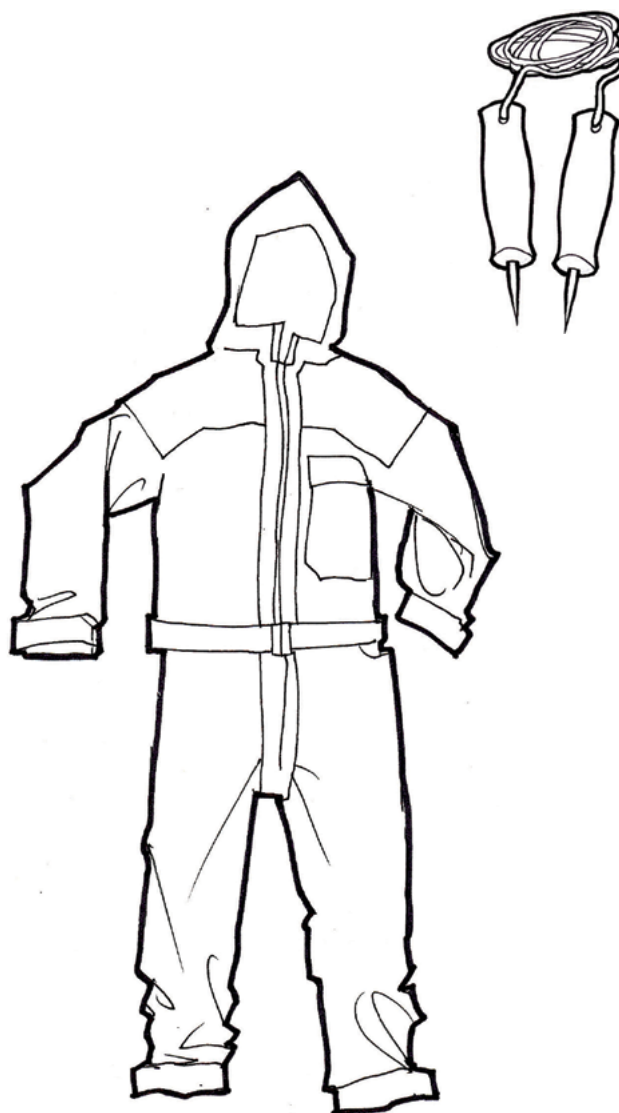
Under den tid som det finns mycket is sker jakten med mindre båtar i glasfiber eller metall som klarar sammanstötningen med isen. Det är en bra kombination att ha en sju–åtta meters båt, med en upp till fyra meters jaktbåt på släp. När jägaren närmar sig sälen används jaktbåten för att smyga sig på sälen med. Det bör vara minst två personer i jaktbåten och en person kvar i den stora båten så att den inte lämnas obevakad, med risk att den driver iväg.

Tänk i övrigt på att ha med:

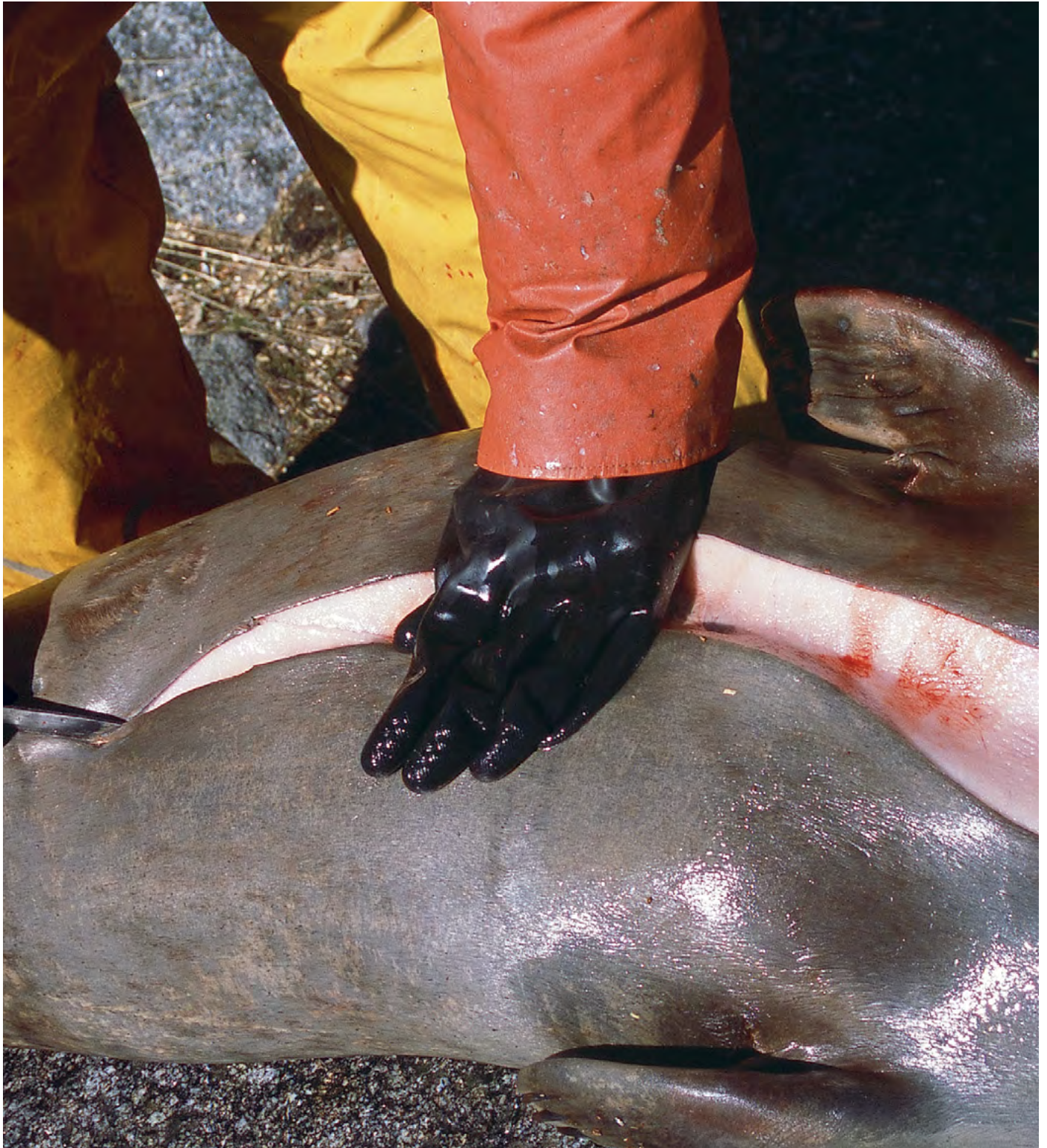
- Bra kommunikationsutrustning (GSM med kontrollerad räckvidd alt satellittelefon)
- Flytväst (sommartid)
- Flytdräkt/flytoverall under kyligare perioder
- Ev överlevnadsdräkt i Gore-Tex® (används tillsammans med flytväst)
- Isdobbar (vintertid)
- Kompass, helst GPS
- Nödraketer
- Mat för dubbelt så lång tid som jakten är beräknad
- Extra bränsle

Ta del av väder- och israpporter innan du ger dig iväg. Meddela omgivningen eller anhöriga om din färdplan och uppdatera dem kontinuerligt om ditt läge.

För mer om jakt på is och öppet vatten, och själva skottet se:
Sälen – jakt och tillvaratagande. Jägareförbundet Västerbotten/Kvarkenrådet, 2004.
 Enroth, T: "Säljakt i drivisen", *Jägaren* 2007; 3: 20-25







Avblodning/flåning

Sälen ska avblodas direkt efter skottet. Därefter ska skinn/späck flås bort och inålvorna tas ur – helst redan inom en timme för att köttet ska få högsta kvalitet. Ju längre man väntar desto större risk att härskningsprocesser sätter igång. Fetterna i blodet och späcket riskerar också att ge köttet en utpräglad bismak av tran. Innan du sätter igång ska du även ha förberett tillvaratagandet av slaktkroppen.

Det är viktigt att flå sälen på rätt sätt eftersom en dåligt utförd flåning kraftigt minskar värdet på skinnet.

Bestäm redan innan du sätter igång vad du ska ha skinnet till, eftersom det finns två olika sätt att flå sälen på:

- flåning för pälskinn och läder
- flåning för trofé och montage

Flå sälen på en skuggig plats så att inte skinnet förstörs av solen. Undvik att haka fast krokar eller andra hjälpmedel i kroppen när sälkroppen lyfts in i båten eller i övrigt transporteras. Om sådana åtgärder ändå är nödvändiga, försök då göra dem vid huvudet så undviker du onödiga hål i skinnet. Även förorening av kött undviks på detta sätt.

Låt inte blod komma på skinnet eftersom det då kan missfärgas. Den kniv som använts för flåningen och som varit i kontakt med hårsidan får inte vidröra köttet. För att undvika smuts och bakterier bör köttet inte komma i kontakt med utsidan av skinnet eller underlaget som sälen flås på.



A. Avblodning

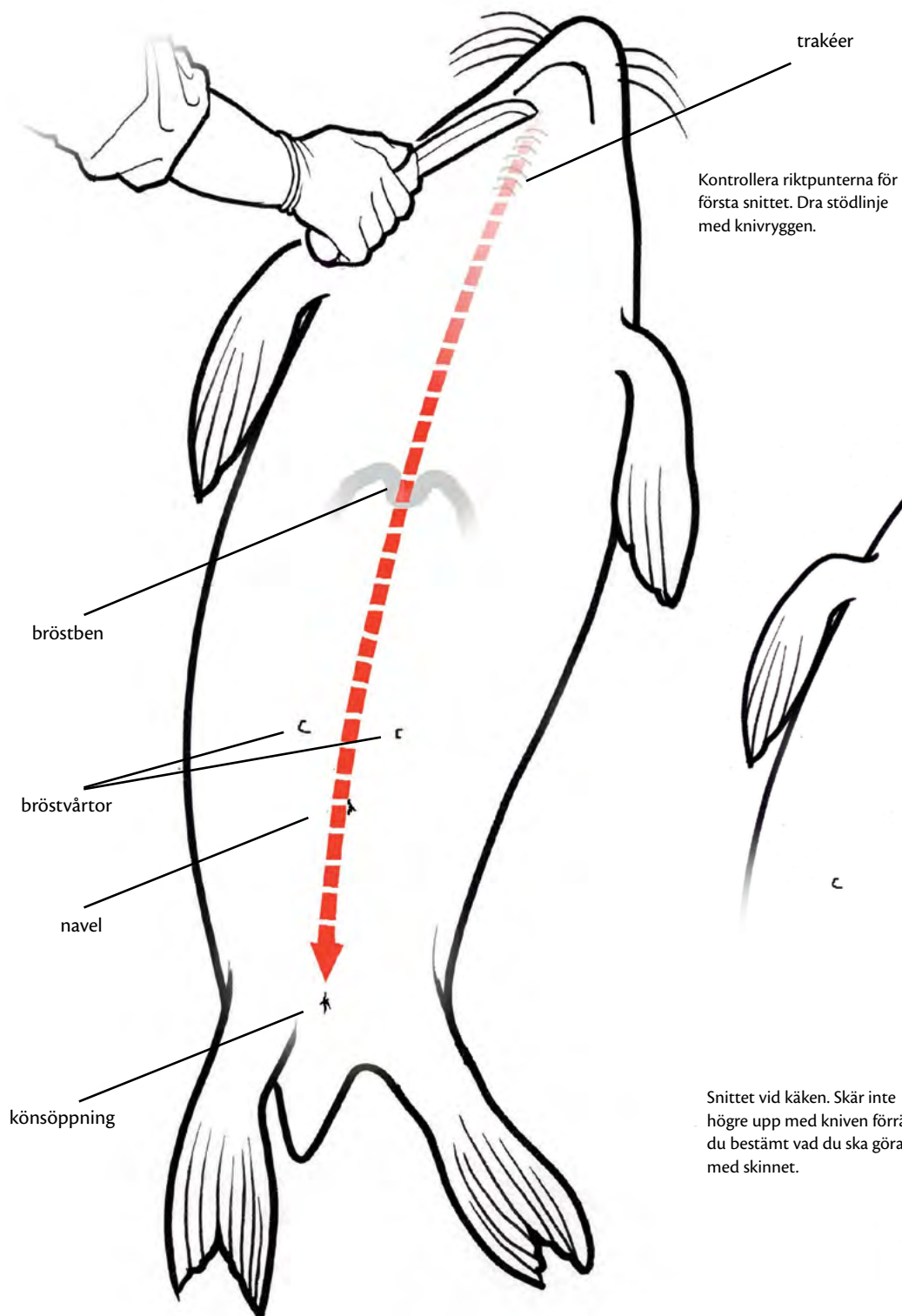
B. Flåsnitten

C. Resultat

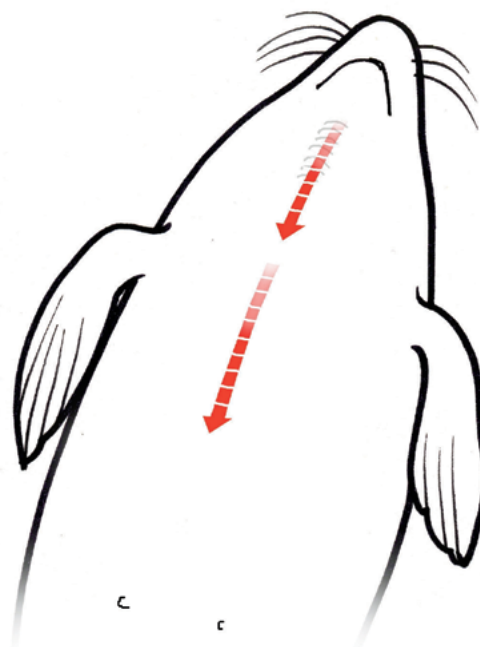


Detta behöver du:

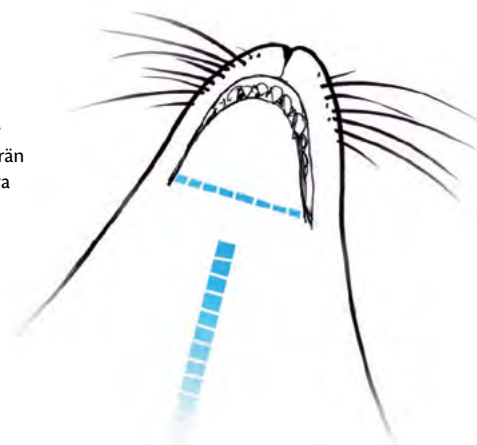
- Engångshandskar (flera byten)
- Vass krummad kniv med lång skäryta + ett slipstål/bryne
- Skalpell + sekator (vid troféflåning)
- Gärna ett bord eller liknande att lägga upp sälkroppen på för bättre arbetsställning

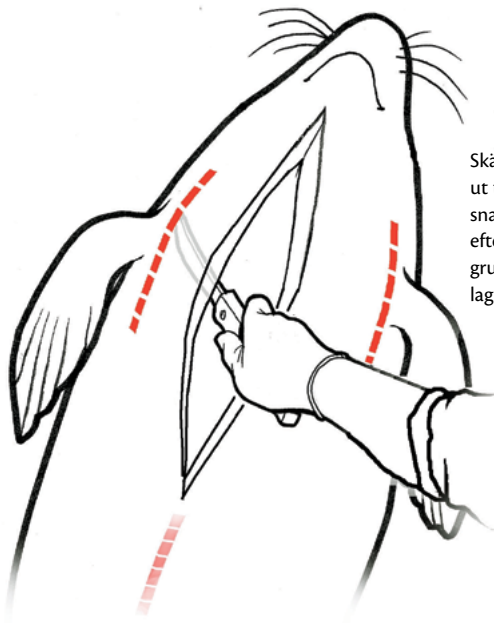


Lägg första snittet från bröstbenet och bakåt. Det andra snittet läggs från nedre delen av underkänen och neråt.

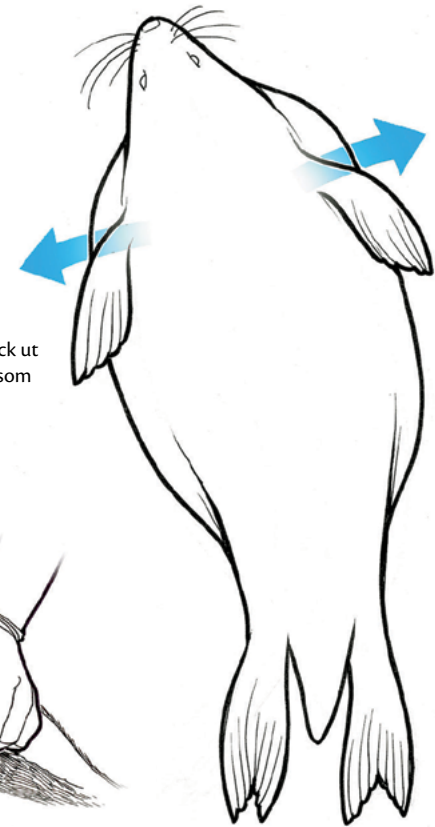


Snittet vid känen. Skär inte högre upp med kniven förrän du bestämt vad du ska göra med skinnet.



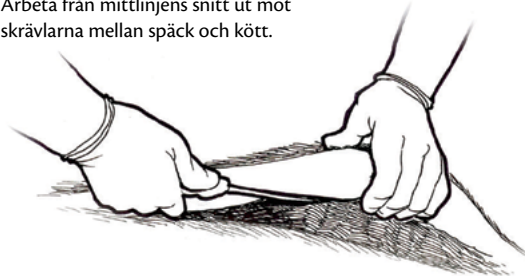


Skär av artärerna som går från hjärtat ut till skrävorna, inifrån. Sälen avblodas snabbt eftersom hjärtat kan slå lång tid efter att sälen de facto är död. Detta på grund av att hjärtmuskeln har hög syrelagringskapacitet.



Vänd sälen och bräck ut den och låt blodet som samlats rinna ut.

Arbeta från mittlinjens snitt ut mot skrävorna mellan späck och kött.



A. Avblodning

Även om du inte får, tar ur och styckar sälen på skottplatsen ska avblodningen ske direkt när sälen är skjuten och innan du flyttar sälkroppen till en bättre slaktplats eller ett slakthus. Blodmängden minskar markant med korrekt utförd avblodning vilket är viktigt för god köttkvalitet.

Placering

Lägg sälen rakt på rygg, det är viktigt för ett symmetriskt skinn. Kontrollera att du hittar alla riktpunkter: från underkäke, ner mot luftstrupe – de hästskeformade broskerna på luftstrupen känns enkelt genom skinnets bröstben, navel, bröstvårtor, könsöppning och anus. Kontrollera vilket kön det är på sälen och mät längden för senare inrapportering.

Första snitten

Dra först en stödlinje med knivryggen utmed sälkroppens längsgående mittlinje från under käkspetsen och bakåt. Första snittet läggs därefter genom hud och späck, men utan att nå in i köttet, från mitt på bröstbenet (mellan skrävorna) och bakåt.

Det är enklast att börja med snittet på bröstkorgen eftersom du då ser hur djupt späcklagret går och du har kontroll på hur djupt du kan skära

ut över bukhålan och andra mjukdelar. Var försiktig så att du inte skär igenom till bukhålan. Avsluta några centimeter innan du kommer till analöppningen. Därefter läggs andra snittet från nedre delen av underkäken ner till bröstbenet. Beroende på hur du vill ha skinnets, läggs snittet från underkäken olika högt upp (se vidare under respektive flåningsmetod).

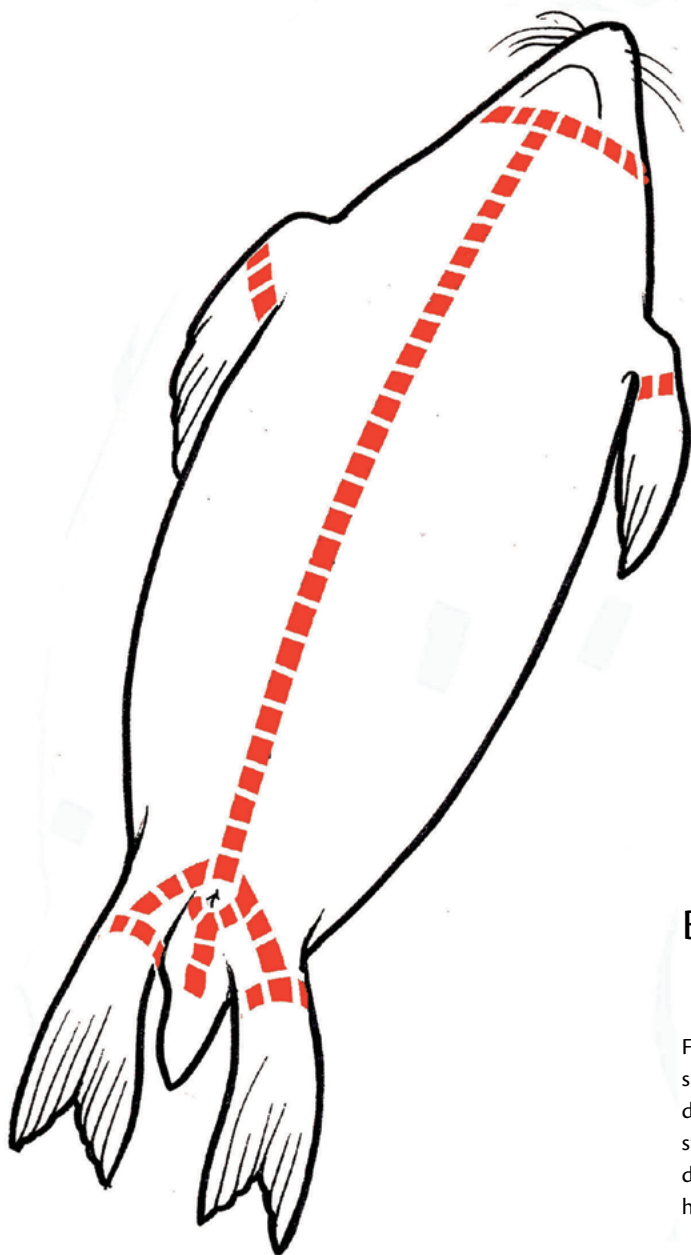
Om sälen ska flyttas för urtagning och styckning på annan plats ska flåsnittet endast dras fram till bröstbenspetsen för att minimera risken för att slaktkroppen smutsas ner under transporten.

Avblodning vid skrävorna

Sälen avblodas effektivt genom att artärerna som går ut till framskrävorna skärs av. För kniven under fettlagret längs med kroppen från öppningen som skurits upp. Skär dig ut mellan späck och kött mot framskrävorna på båda sidor bröstbenet så att det tjocka späcket blir kvar på skinnets. Skär av blodkärlen i sälens "armhålör". Vänd sälen och bräck ut kroppen så att allt blod rinner ut. Vänd tillbaka sälen.

Kniven blir snabbt slö när du skär genom skinn och späck, så använd slipstål eller bryne. Men kom ihåg att byta eller tvätta av det i varmt vatten innan du börjar med köttet.

Flåning för pälskinn och läder



Pälsskinn

B. Flåning

Fortsätt få loss späck och skinn från kroppen. Målet är att få en helt späckfri kropp och ett skinn med allt späck på. Jobba i långa svepande drag. Om du inte har sälen på ett arbetsbord kan du stå lätt böjd och stödja den arm som du spänner ut skinnet med mot ditt ena knä. Då blir det stabilare. Var försiktig så att inte kniven går igenom späcket och skär hål i skinnet.

Följ kroppens form med kniven, om vinkeln är för brant är risken större att du skär igenom skinnet från insidan. Det finns nu två sätt att få sälen: flåning för pälskinn eller läder, eller flåning för fullständigt skinn för trofé eller montage.



Skär ett snitt runt huvudet på valfritt ställe mellan ögon eller öron. Se till att du sammanbinder med det första långsgående flåsnittet. Ju mer av huvudet som tas med desto besvärligare blir det i garvningsprocessen, eftersom mer brosk och strukturer i huden då finns på skinnet.



Yttre snittet runt skrävorna görs en bit ut på skräveln, för att man senare ska ha möjlighet att justera storleken på hålet i skinnet.

Skär loss bogarna och lämna dem på skinnet. Detta är ett alternativ för att ta hand om bogarna. Ytterligare alternativ presenteras under trofé- och montageflåningen sid 28–29.

Flåning för pälskinn och läder

Detta är den vanligaste metoden att flå säl och innebär att du får ett skinn för bruksföremål eller beklädnad. Du får dock inte med "fingrarna" och hela huvudet.

Vid huvudet

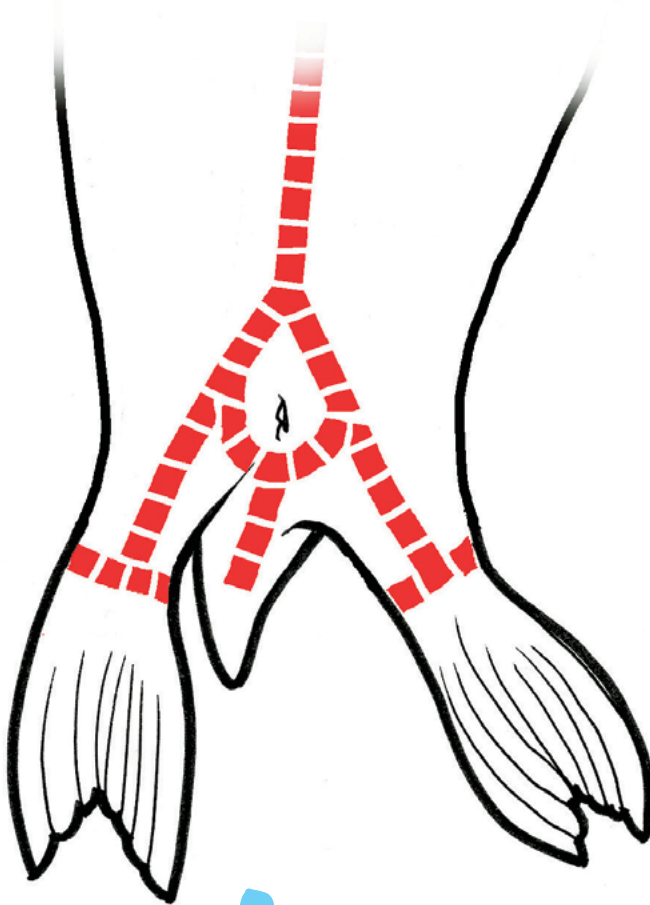
Skär ett snitt från underdelen av käken i höjd med mungipan, runt huvudet på valfritt ställe mellan ögon eller öron. Flå loss skinnet.

Vid framskrävorna

Gör ett yttre snitt på mitten av framskrävorna, då blir det lättare att flå loss dem senare. Om du lägger snittet längre in mot armhålorna blir det större hål i skinnet efter beredningen. Det är viktigt att du skär av skrävorna på liknande sätt så att det blir jämna, små hål i skinnet.

Skär loss bogarna vid "armhålorna" så att de lämnas kvar på skinnet och det blir en grop på vardera sida av köttkroppen. Framskrävlarna lämnas tills vidare på skinnet och tas bort tillsammans med bogarna när den lösgjorda köttkroppen flyttats från skinnet.





Snittens placering vid anus och bakskrävlar.

Vid anus och bakskrävlarna

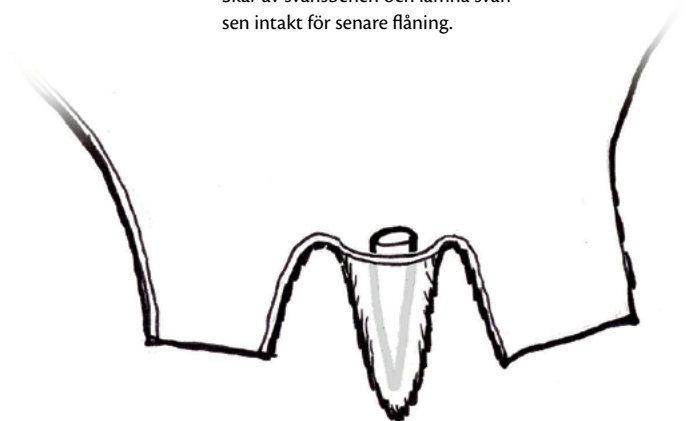
Skär från snittet på buksidan, på båda sidor om anus ut mot baklabbarna fram tills simhuden, "tårna", tar vid. Ta av bakskrävlarna genom att skära ett varv runt dem, vid hasleden. Om du vill ha kvar svansen på ditt skinn, skär du ut den genom att arbeta dig runt svansbenen. Eller så skär du av svansbenen inifrån där de övergår i ryggraden, och får loss dem senare.

Var extra försiktig när skinnen flås från svans (och nacke) där späcket är som tunnast. Ett litet snitt genom skinnen kan orsaka att det fastnar i maskiner och skapa stora hål vid beredningen av skinnen.



Svansen, alternativ 1
Gör ett snitt mitt på svansen, arbeta dig runt svansbenen så de lämnas kvar på kroppen.

Svansen, alternativ 2
Skär av svansbenen och lämna svansen intakt för senare flåning.



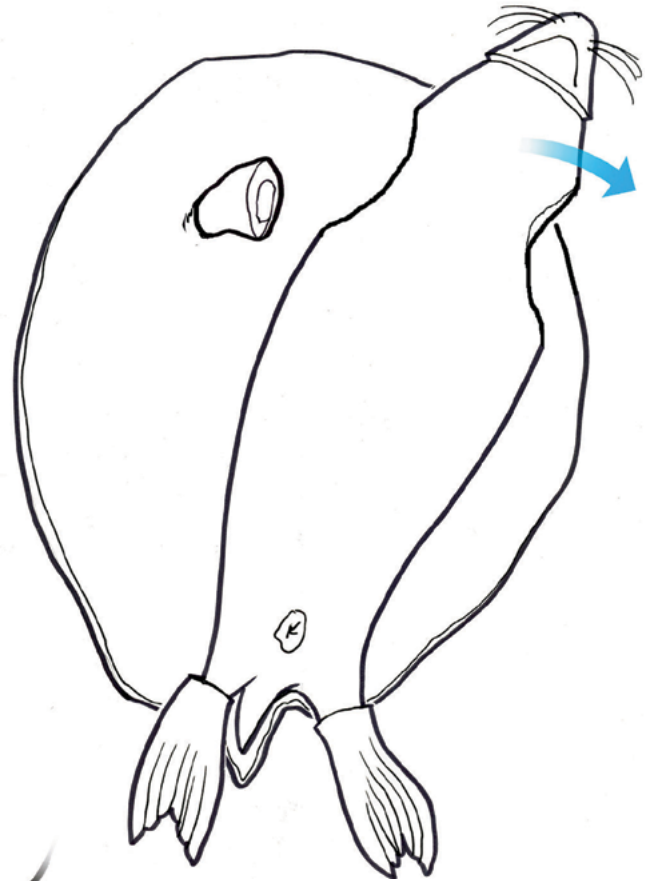
Den fortsatta flåningen

Fortsätt flå på vardera sida om sälen med långa svepande knivskar från huvudet och neråt för att lossa skinn och späck från köttkroppen. Flå in mot ryggen. Rulla sälen fram och tillbaka så att du kommer åt på undersidan, tills snitten möts på ryggen. Lyft bort köttkroppen från skinnet. Arbetet underlättas om du spänner ut skinnet med ena handen vartefter du snittar. Ta gärna stöd av knät för bättre ergonomi.

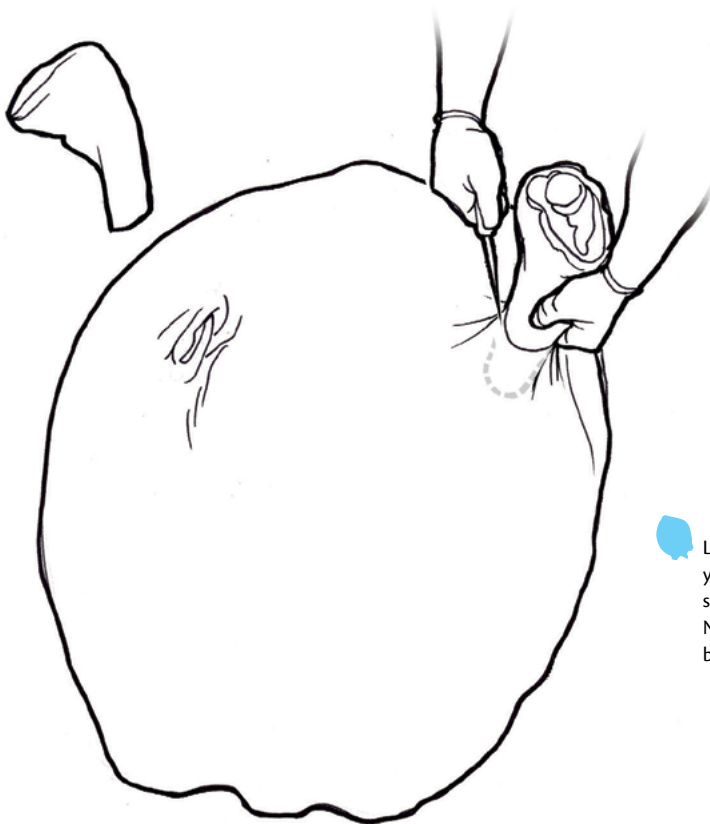
Vidrör inte hårsidan och köttet med samma hand när sälen rullas fram och tillbaka.

Bogarna och framskrävlarna skärs loss

När köttkroppen är loss tar du hand om bogarna. Lyft dem i till exempel en krok, sedan snittar du enkelt bort dem från skinnet. Flå dig inifrån under späcklagret ut mot fingrarna på skrävlarna. När du kommer ner till det yttre, tidigare gjorda snittet runt skräveln lossnar bogen från skinnet. Skär av "fingrarna" vid lämplig plats beroende på om du vill använda skrävlarna eller inte. Ska du ta hand om skrävlarna skärs de av vid handleden.

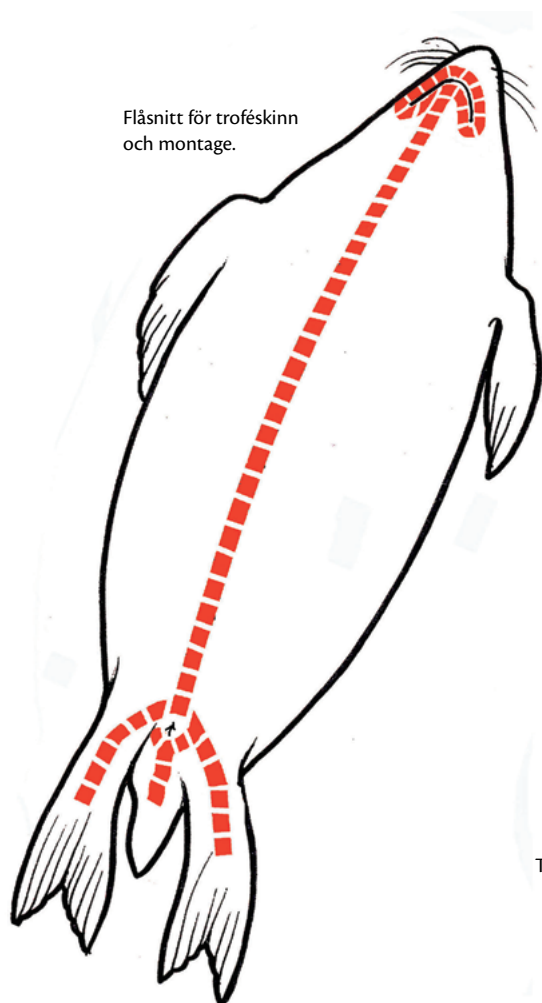


Skinnet är loss från hela sälen. Bogarna sitter kvar vid skinnet. Rulla bort kroppen så att du kan ta loss bogarna från skinnet.

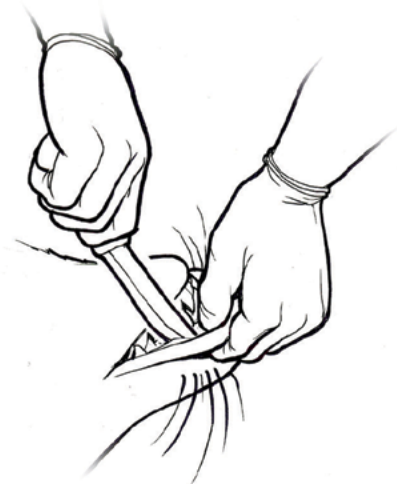
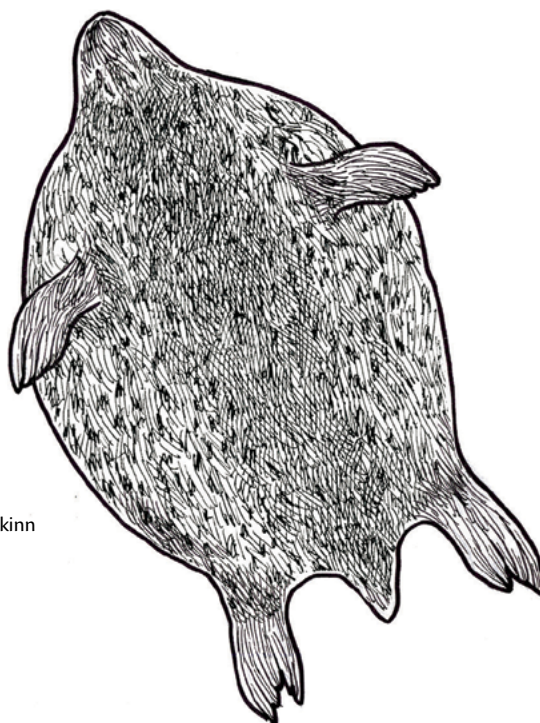


Lyft upp bogen och snitta dig fram till det tidigare yttre snittet så att bog och fingrar lossnar från skinnet. De kan då dras genom hålet i skinnet. När bogen är loss från skinnet, skärs fingrarna bort från handleden.

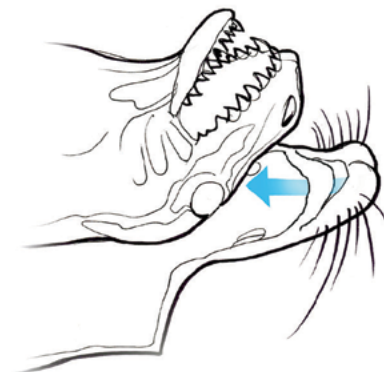
Flåning för troféskinns och montage



Troféskinns



Flå först loss underkäken. Fortsätt därefter med överkäken. Använd kniv eller skalpell. Var försiktig så att skinnets förblir helt.



Hela skinnets lossas från över- och underkäken och huvudet dras ur.

Flåning för trofé och montage

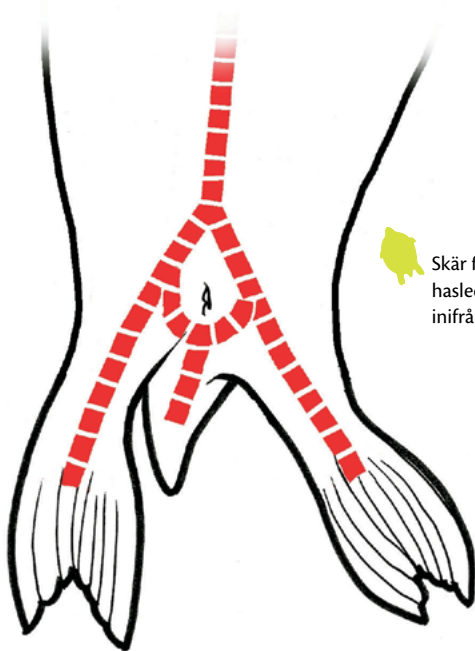
Troféflåningen liknar den som görs vid flåningen av till exempel en räv, när hela skinnets tas tillvara. Denna flåningsmetod möjliggör att sälskinnets blir komplett, liksom att sälen senare även kan monterats. Skinn efter troféflåning bereds på ett annat sätt än skinn som används för kläder och accessoarer. Resultatet blir ett styvare skinn än vid vanlig beredning.

Vid huvudet

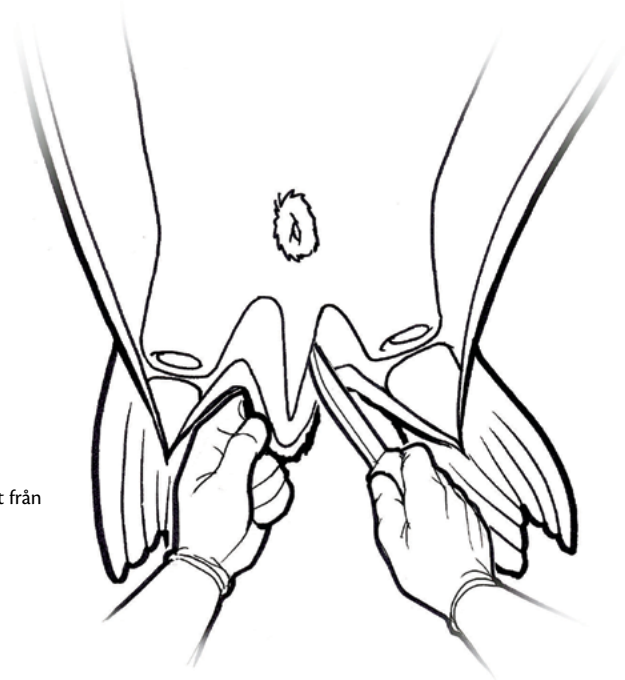
Snittet längs bröstkorg och buk läggs inte hela vägen till underkäken, spara 4–5 centimeter så att den lämnas intakt. Flå loss skinnets från underkäken.

Börja från underläppen, arbeta dig vidare så att du får med hela underkäken fram till det första långsgående snittet. Kräng upp underläppen och fortsätt flå av resten av huvudet.

Se till att ögonbrynen kommer med och var försiktig vid öronen. Morrhår och ögonbryn lossnar om du får för snävt. Klyv upp läpparna med en vass sax och ta bort brosk och fett som annars riskerar att surna vid beredning.



Skär från mittsnittet, ut till hasleden. Kapa vid hasleden inifrån.



Flå bort skinnet från svansbenen.

Vid framskräveln. Flå på både under- och översidan så att du kan greppa runt skräveln.



Vid anus och bakskrävlarna

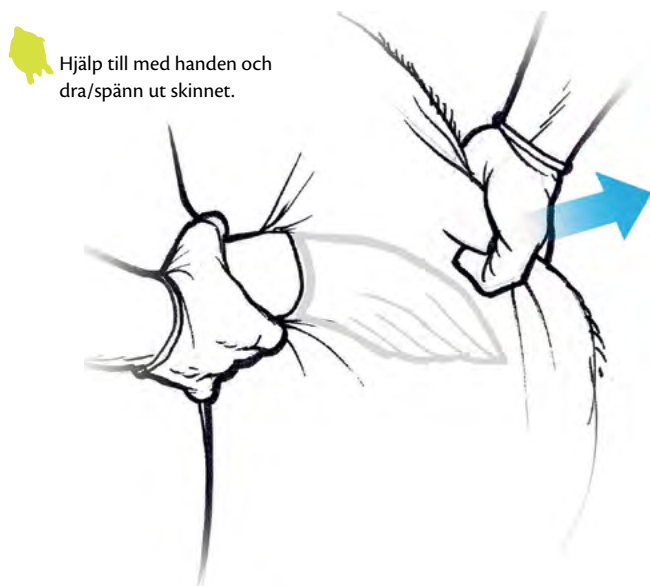
Skär från mittlinjen, precis som vid traditionell flåning, på båda sidor om anus ut på bakskrävlarna till hasleden. Flå loss skinnet ner till hasleden så att du kommer åt att skära av leden inifrån. Flå fram svansen.

Vid skrävlarna

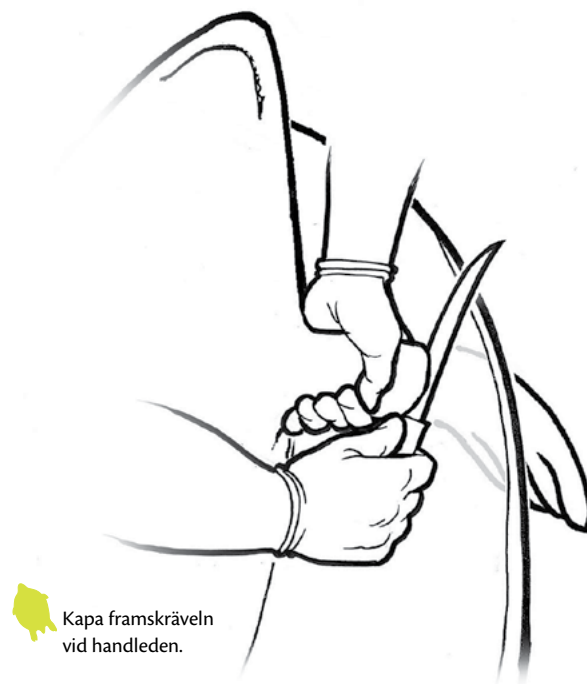
Flå ut längs med vardera skräveln, från armhålorna ner mot handleden som kapas. Flå försiktigt loss skinnet från varje "finger". En skalpell är bäst

att jobba med för att få loss skinnet där. Innan yttersta leden på fingrarna klipper du med till exempel en sekator så att sista fingerleden och klon blir kvar på skinnet. Bogarna lämnas kvar på kroppen och tas om hand i samband med styckningen.

Fortsätt flå mot ryggsidan på samma sätt som beskrivs under Flåning för pälskinn och läder (sid 27).



Hjälptill med handen och dra/spänn ut skinnet.



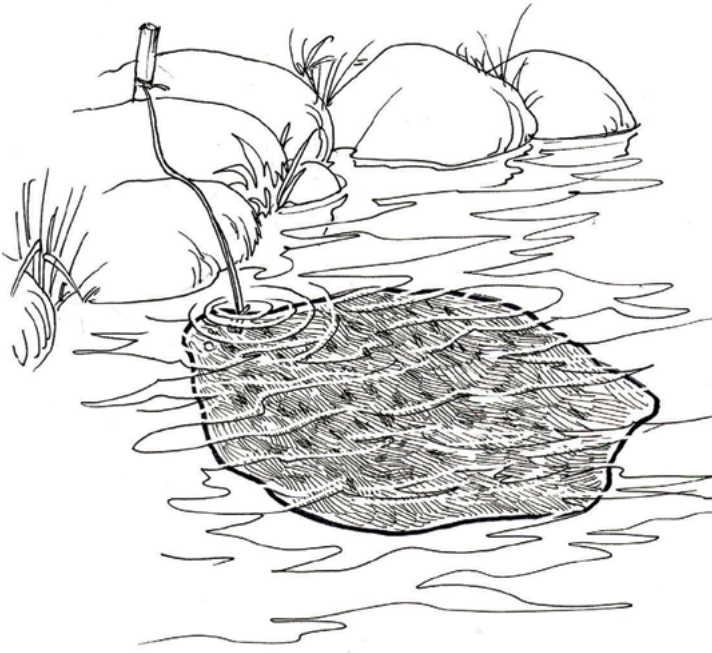
Kapa framskräveln vid handleden.



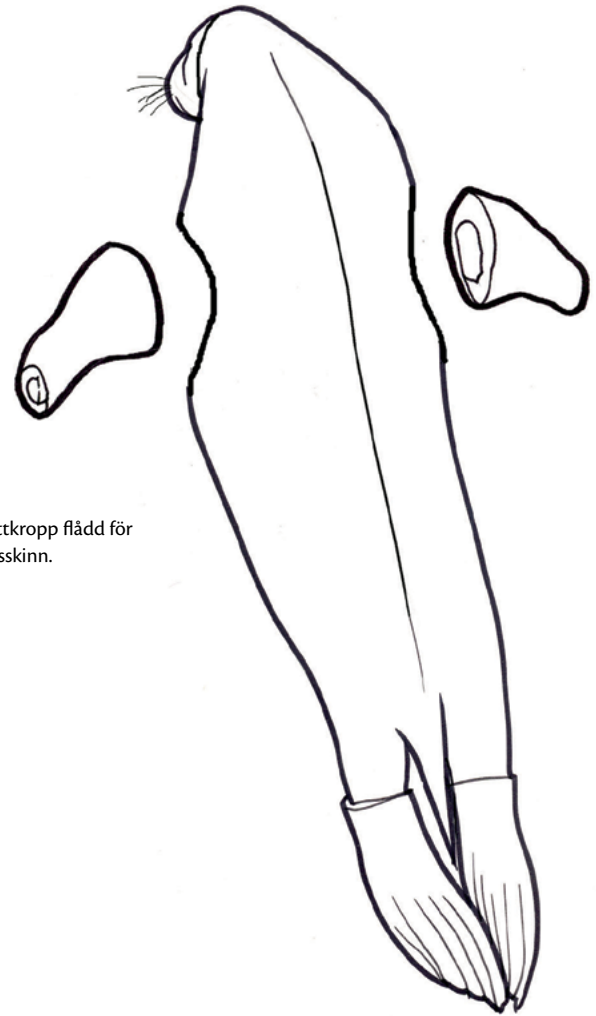
Leden på framskräveln lossnar lätt när du hittar rätt ställe att skära på.



Leden har skurits av, fingrarna sitter kvar på skinnet. Fortsätt flå loss fingrarna inifrån med en skalpell.



Kom ihåg att hålla
skinnen fuktigt.



Köttkropp flådd för
pälsskinn.

C. Resultat

Nu har du antingen ett skinn med två små skrävelhål eller ett troféflått-skinn med fingrar och tår, och en köttkropp med inälvor. Det viktigaste är nu att ta hand om köttet. För behandling av köttkroppen, läs vidare i kapitel Urtagning.

Skinnet måste i väntan på att det kan tas om hand måste skinnen förvaras så att det inte blir förstört. Skydda skinnen från solsken och temperaturer över 20–30 grader. Skinn från havslevande djur är särskilt känsliga för värme. Om du har möjlighet, bind fast skinnen med ett rep och kasta ut det i havet – då sköljs eventuellt blod som kan missfärga pälsen bort. Vattnet förhindrar att skinnen torkar och gulnar. Var noga med att det inte uppstår veck på skinnen. För behandling av skinnen, se kapitlen Skinn och läder respektive Späck.



Urtagning

Även inälvorna måste tas ur inom en timme efter skottet för att undvika att köttets kvalitet försämras. Har avblodningen gjorts direkt efter skottet kan man dock snabbt flytta kroppen till en bättre plats för urtagning och styckning. Rekommendationen för urtagningen är att göra stora urtaget, det vill säga ta ut innehållet i buk- och brösthåla, samtidigt. Jämför till exempel med att rensa fisk.

Byt handskar och kniv eller tvätta kniven ordentligt innan du sätter igång, så att inte bakterier från utsidan hamnar på köttet och förstör det. Om misstag ändå sker; skär med en ren kniv bort det kött som föroreningen kommit i kontakt med och dessutom en rejäl bit av området runt om. Skottskador på köttet ska självklart skäras bort eftersom även de kan underlätta bakterietillväxten.

Ska köttet användas för egen konsumtion kan sälen grovstyckas ute i fält. Då är det egna skinnets med köttssidan upp det bästa underlaget, men var noga med att hårsidan inte kommer i kontakt med köttkroppen.

Om köttet ska ut på marknaden, kontrollera ditt lands lagstiftning.



A. Friläggning av inälvor

B. Resultat



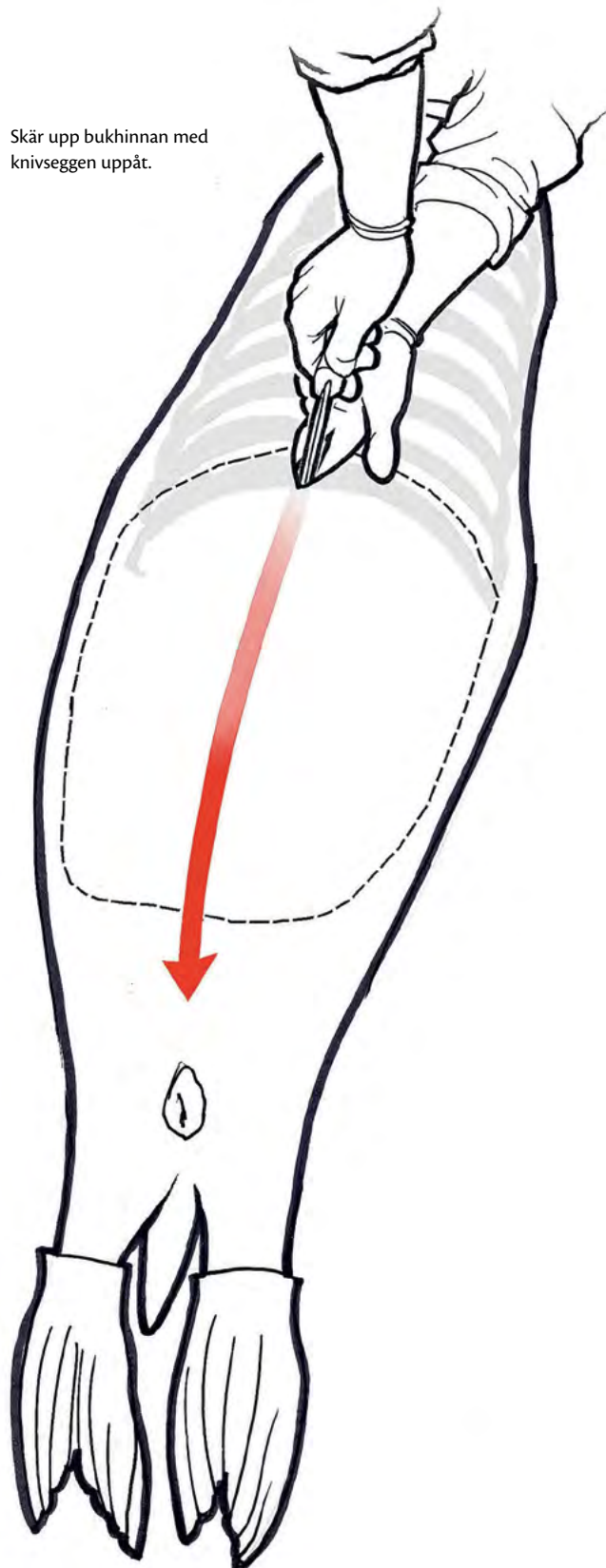
Detta behöver du:

- Vass, rengjord kniv
- Slipstål/bryne
- Nya engångshandskar
- Sekatör
- Rengjort arbetsbord/underlag
- Plastsäckar + buntband för inälvorna
- Tuschpenna för märkning
- Ev transportkärl för slaktkroppen + is

Lyft upp bukhinnan med pekfinger och långfinger.



Skär upp bukhinnan med knivseggen uppåt.



A. Friläggning av inälvor

Det krävs noggrannhet när magen och tarmarna avlägsnas så att du inte skär hål på dem. Om mag- och tarminnehåll kommer ut måste du vara försiktig så det inte vidrör köttet. Skär bort kött som blir förorenat. Även ättika kan sprutas på kanterna runt det bortskurna området för att neutralisera föroreningen.

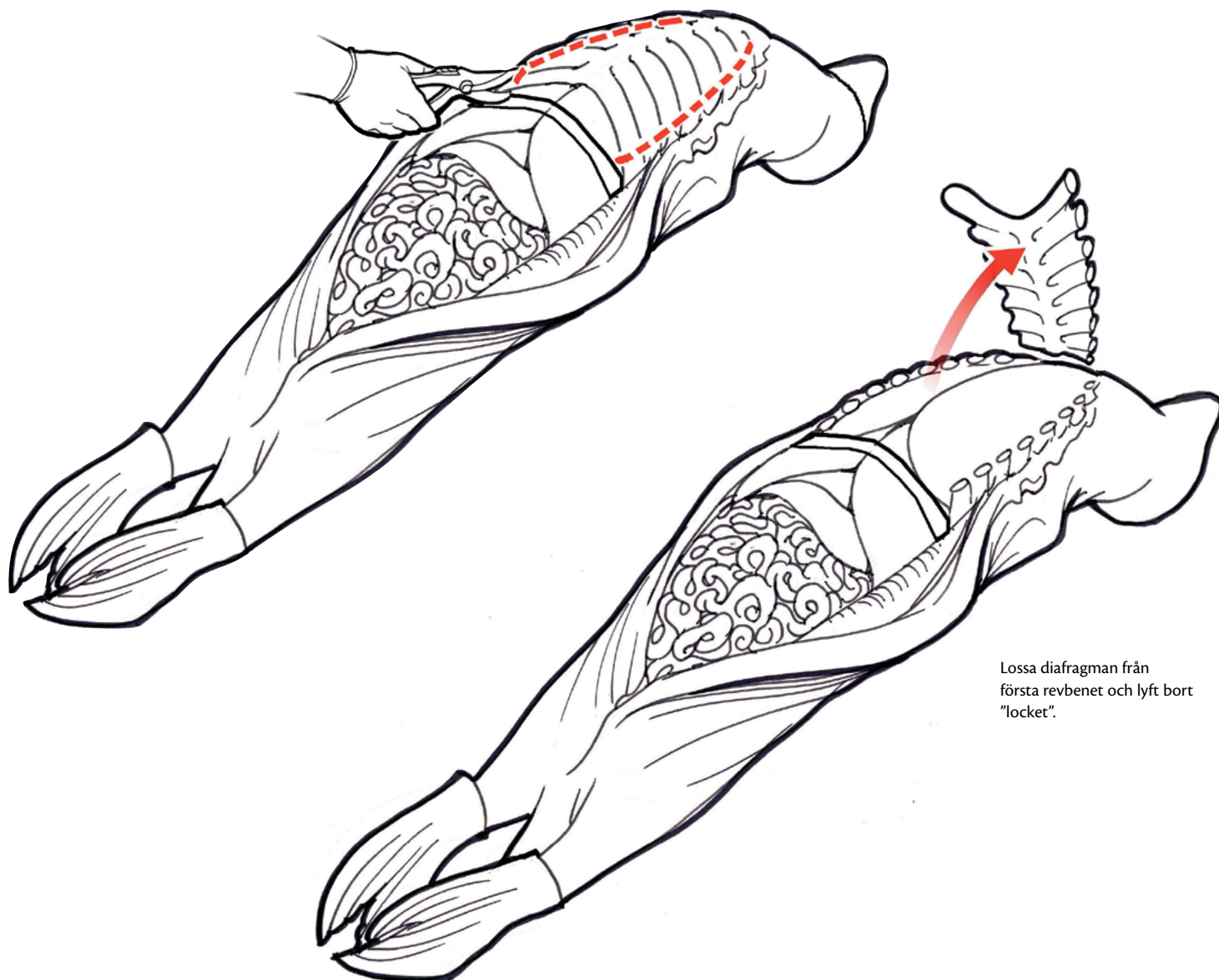
Bukhinnan

Lägg sälkroppen på rygg på ett rent underlag. Börja vid bröstbenspetsen, gör ett litet snitt så att du får in fingrarna under bukhinnan. Lyft bukhinnan med fingrarna så att du får ett säkert mellanrum till inälvorna. Skär upp hinnan med knivseggen pekandes uppåt, ned till bäckenet. Var försiktig så du inte skär hål på maginnehållet.

Bröstkorgen

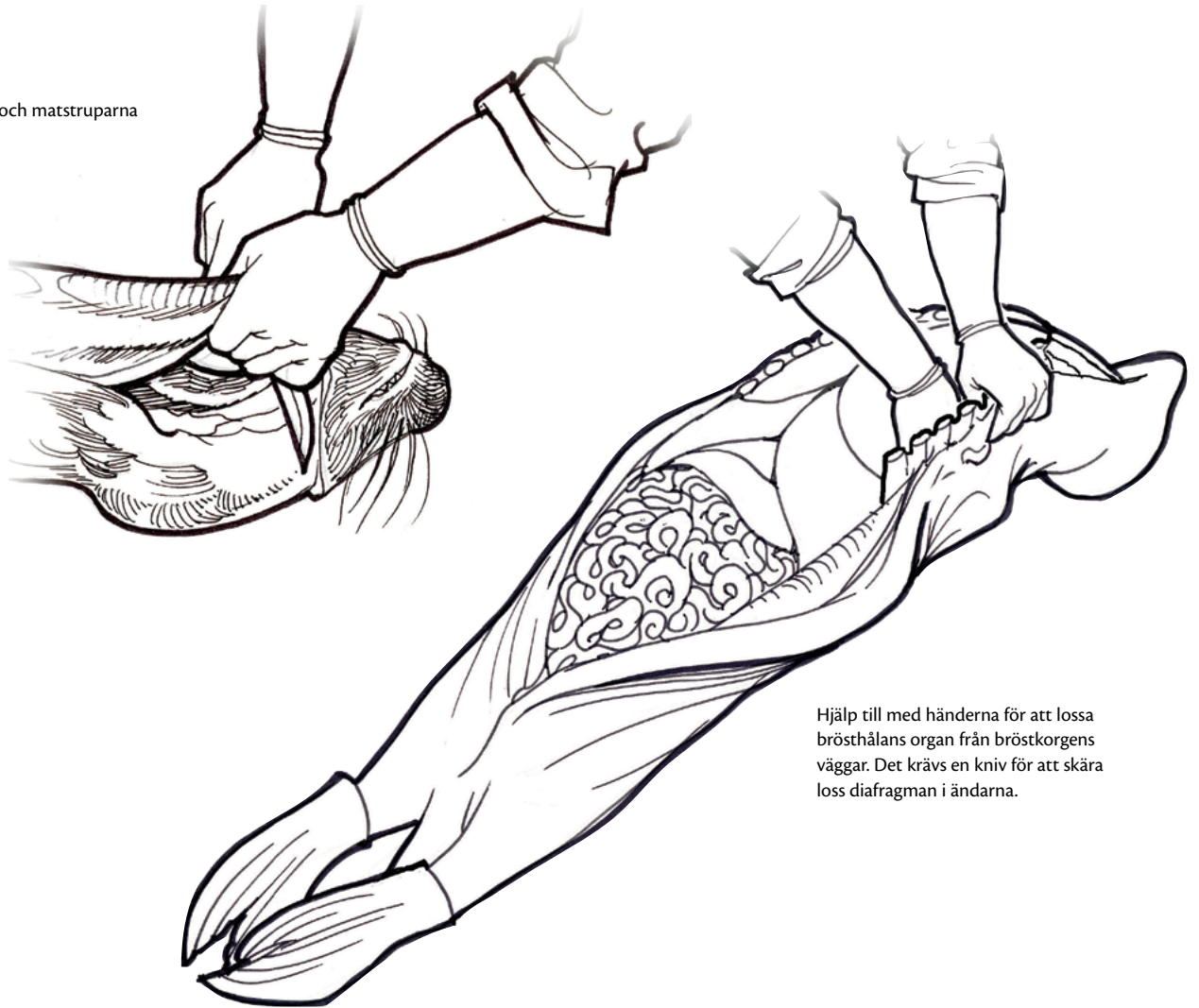
Skär upp revbenen på båda sidor av bröstbenet, lossa diafragman från nedre kanten av bröstbenet och sista revbenet. Lyft bort "locket" så att brösthålan öppnas och du kommer åt dess innehåll. På unga sälar går det enkelt att använda en vass kniv, men för äldre sälar kan du behöva en sekator.

Klipp upp bröstkorgen med sekator eller skär med kraftig kniv.



Lossa diafragman från första revbenet och lyft bort "locket".

Skär av luft- och matstruparna nära tungan.



Hjälp till med händerna för att lossa brösthälans organ från bröstkorgens väggar. Det krävs en kniv för att skära loss diafragman i ändarna.

Stora urtaget och bäckenbenet

Skär av luft- och matstruparna högt upp genom att göra ett snitt intill tungan på underkäkens insida. Använd kniven för att lossa innehållet i brösthålan från dess fästen vid ryggsidan. Ta tag i struparna och dra bakåt, ut ur brösthålan och bukhålan. Skär nära bröstkotpelaren så att stora kroppspulsådern kommer med. Skär loss diafragman. Bröstorganen och mag- och tarmkanalen följer nu med i ett stort paket.

När du kommer mot slutet använder du försiktigt kniven – som måste vara riktigt vass – för att skära genom bäckenbenet. Vänd kniven bort från inälvspaketet så att du inte skär hål på det. På vuxna djur kan det behövas en sekator för att komma genom bäckenbenet. Fortsätt med

att skära runt ändtarmsöppningen på båda sidor. Vidrör inte anus med kniven. Lyft ut hela inälvspaketet. Vid det genomskurna bäckenbenet hjälper du till med fingrarna för att ta ut inälvorna igenom springan. Även honornas könsorgan följer med. Lägg inälvspaketet en bit åt sidan, så att det inte kommer i närheten av slaktkroppen.

Huvud och bakdelar

Slaktkroppen ska inte transporteras med skinnytor och huvud kvar, på grund av risk för kontaminering. Kapa därför av huvud och bakskrävlar (det skinnbeklädda partiet) innan du fraktar bort kroppen.

Skär upp pelvisbenet.



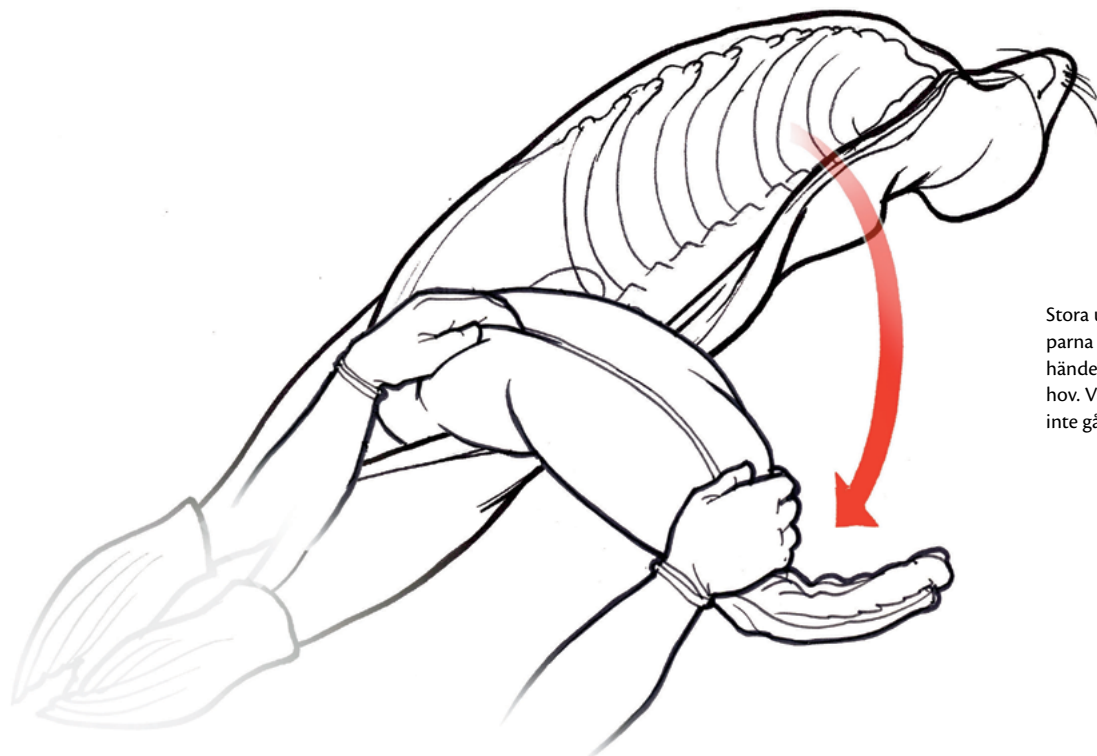
Alt 1 Skär med kniv.



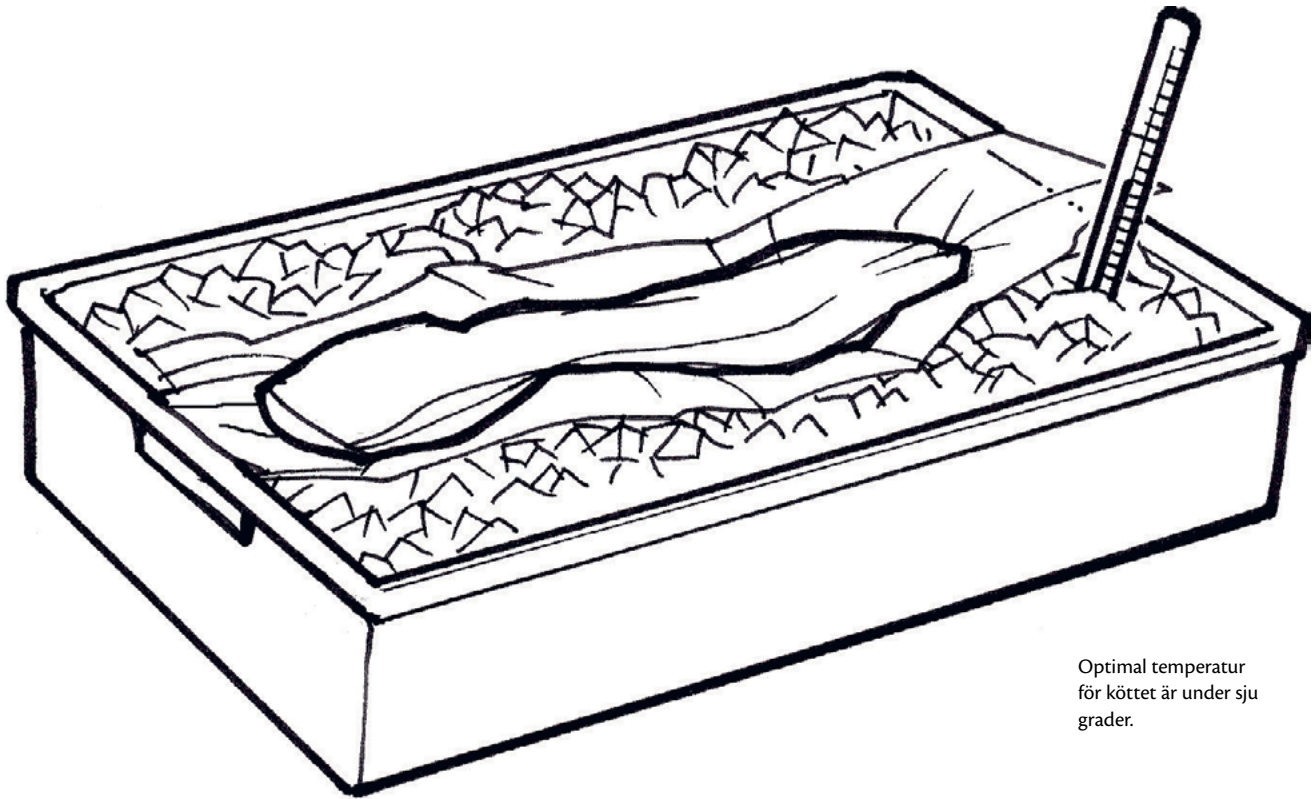
Alt 2 Använd sekator och klipp av toppen på pelvisbenet som ett lock.



Bräck isär benet.



Stora urtaget. Ta tag i luft- och matstru-
parna och lyft ut hela "paketet". Använd
händerna och hjälp till med kniven vid be-
hov. Var försiktig vid pelvisbenet så att det
inte går håll på tarmarna.



Optimal temperatur för köttet är under sju grader.

B. Resultat

Hantering av köttkroppen

Putsa köttet rent från eventuella späckrester och hinnor. Ska kroppen styckas ute i fält så placeras den på ett rent underlag och du sätter igång med arbetet på en gång. Ska den fraktas till annan plats för styckning måste den förvaras kallt i rena kärl, till exempel plastboxar, under transporten. Placera is eller kylklampar runt transportkärlen. Se till att isen inte kommer i direktkontakt med köttet. Under första dygnet ska köttkroppen/styckat kött kylas till under 7 grader. Köttet är mörkt och ska inte hängas i mörningssyfte. Däremot kan kroppen hängas under natten för svalning och för att ytterligare blod ska kunna rinna ur den.

Hantering av inälvorna/provtagning

Lägg hela inälvspaketet tills vidare i en stadig säck. Ta reda på om det finns krav på provtagning, vad som i så fall ska skickas med och hur det ska förvaras/transporteras.

Om sälens inre organ vid en första syn visar tecken på sjukdom som sår eller tumörer, ska köttet inte konsumeras. Säl från Atlanten och södra Östersjön kan ha stora mängder av maskliknande kveis (nematoder) i mag- och tarmkanalen. De utgör ingen fara för konsumenten eftersom de finns i tarmsystemet och köttet inte påverkas, men det kan se obehagligt ut.





Hantering av köttet

Köttutbytet hos en säl är cirka 20 procent av totalvikten. Huvuddelen av köttet finns på sälens rygg. Styckningen är relativt enkel, det är främst grovstyckning som gäller för sälen. Köttet är nästan helt fritt från senor och hinnor och mycket mört.

Köttet kan delas in i:

- två innerfiléer
- två ryggbiffar
- nackkött
- revben och slakkött
- bogar och stekar (fram- och bakskrävlar)

De bästa delarna är ryggbiffarna, nackköttet och innerfiléerna.

Enligt de flesta har sälar under 100 kilo det bästa köttet. På äldre sälar är muskulaturen grövre och köttet därmed segare. Äldre hanar kan också lukta och smaka så att de inte är lämpliga som föda på grund av höga halter av feromoner och testosteron. Förr i tiden kallades de i Österbottnen för luktagler.

A. Förberedelser

Tänk på vikten av god hygien. Tvätta händerna innan styckningen, byt handskar och tvätta eller byt knivar som användes vid flåning och urtagning. Se till att underlaget är rent. Det är bra om styckningen kan ske i en ändamålsenlig lokal, men om den måste göras ute i fält kan skinnen med köttetsidan uppåt användas som underlag.

Förbered var köttet ska förvaras och hur det ska kylas. Se vid en eventuell transport till att köttet skyddas från jord- eller vattenstänk. Se till att köttet kan förvaras på rena ytor eller i rena kärl efter styckningen. Ju mer förberedd du är desto bättre förhindrar du härskningsprocessen.



A. Förberedelser

B. Styckning

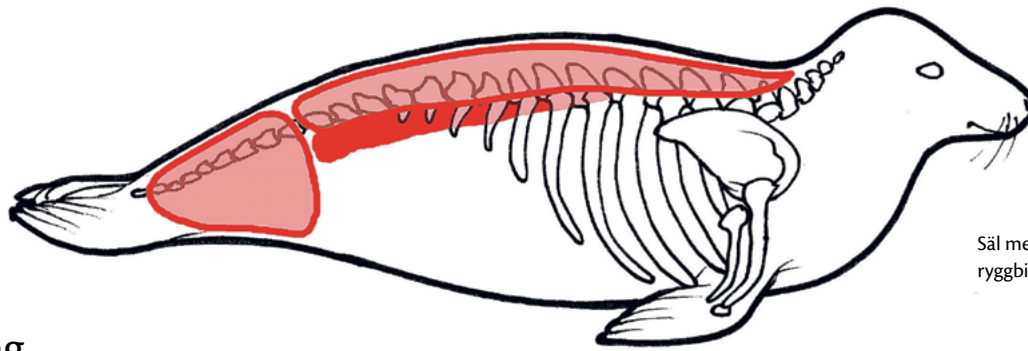
C. Förvaring

D. Tillagning



Detta behöver du:

- Liten vass, smidig kniv
- Slipstål/bryne
- Nya engångshandskar
- Rengjort arbetsbord/underlag
- Hushållspapper
- Bra, lufttäta rena förvaringskärl/frysåsar
- Förpackad is för eventuell transport



Säl med markerade innerfiléer, ryggbiffar och stekar.

B. Styckning

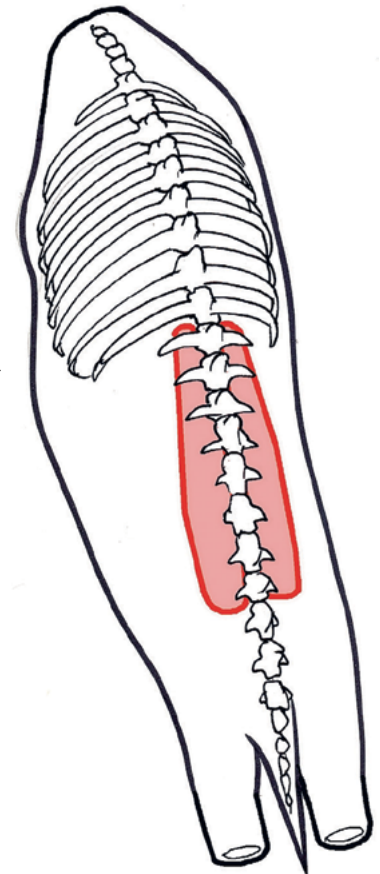
Börja med innerfiléerna, därefter tas de andra delarna.

Innerfiléerna

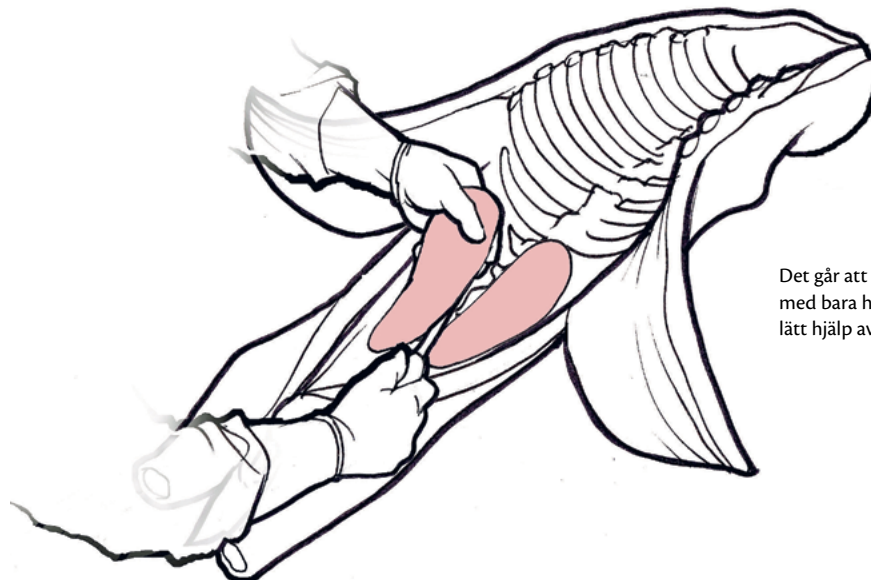
Innerfileérna utgör två procent av slaktkroppens vikt och består av mycket mörkt och fint kött. De ligger inne i buken på sälen, bakom njurarna på var sin sida av ryggraden. De når från sista revbenet ner till bäckenet. Det går nästan att ta loss dem med bara händerna.

Lägg köttkroppen på rygg. Skär först försiktigt längs ryggradens kotutskott från bäckenet och uppåt så att filén frigörs från muskelfästet mot stek/bakskrävel. Hjälp till med händerna. Skär sedan vågrätt längs med ryggradsutskotten mot flankerna och skilj på så sätt innerfilén från ryggbiffen. Arbeta uppåt tills filén är lös. Fortsätt med den andra filén.

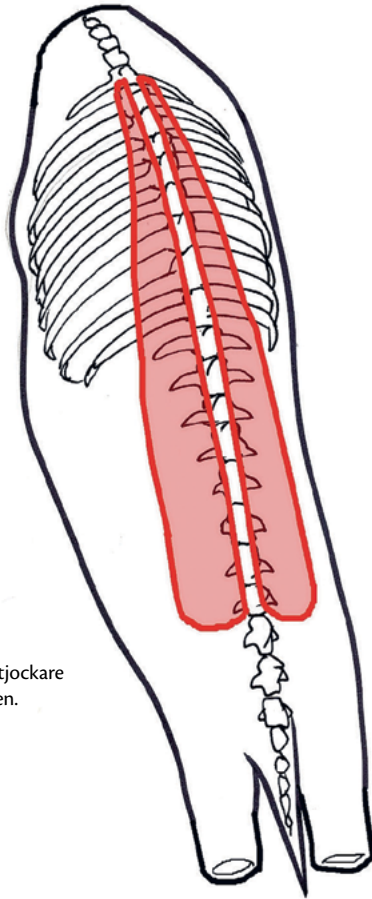
Ett annat alternativ – om du vill ha en riktigt stor sälbiff – är att ta ut innerfilén samtidigt som ryggbiffen. Skär längs med ryggraden ända ner till buksidan, så att innerfilén sitter kvar i ryggbiffen.



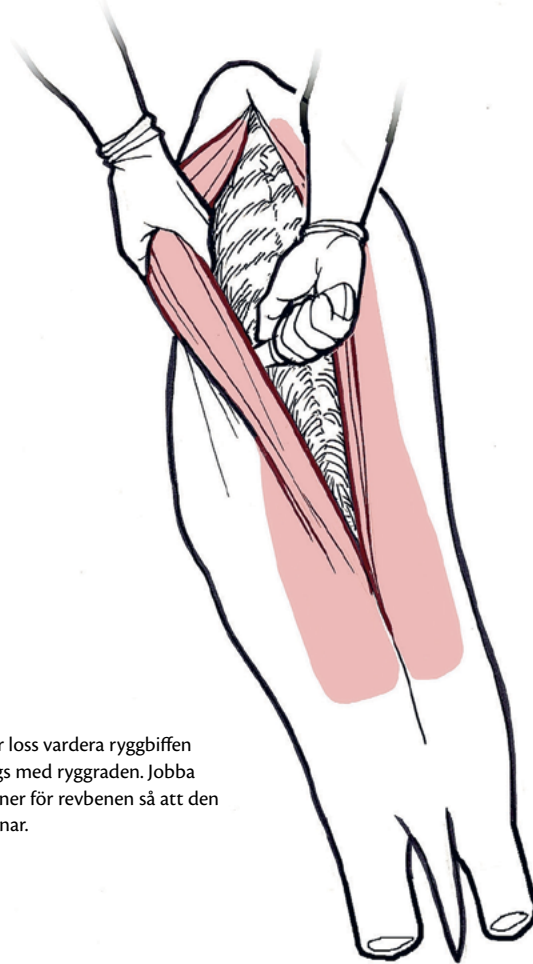
Innerfiléerna ligger under ryggraden. De börjar vid nedersta revbenet.



Det går att ta loss innerfiléerna med bara händerna eller med lätt hjälp av kniv.



Ryggbiffarna blir tjockare
nedanför revbenen.



Skär loss vardera ryggbiffen
längs med ryggraden. Jobba
dig ner för revbenen så att den
lossnar.

Ryggbiffarna och nackköttet

Ryggbiffen är den största muskeln på sälen och utgör upp till nio procent av slaktvikten. Den går i kroppens längdriktning på vardera sidan om ryggraden. Ryggbiffen är tunn mot bröstet (ovanpå revben och hals), men blir tjockare efter sista revbenet och ned mot bäckenet.

Vänd köttkroppen så att den hamnar på buken. Inled snittet vid det femte revbenet uppifrån. Läggn kniven platt mot ryggradens sida och skär längs med ryggraden (skär runt ryggutskotten) bakåt mot bäckenet så långt det finns biffkött. Fortsätt därefter från startpunkten för snittet och skär nu mot nacken på liknande sätt.

Hjälptill med handen medan du skär loss biffen från revbenen. Läggn kniven platt mot revbenen. Vänd biffen utåt och nedåt medan du skär, för att un-

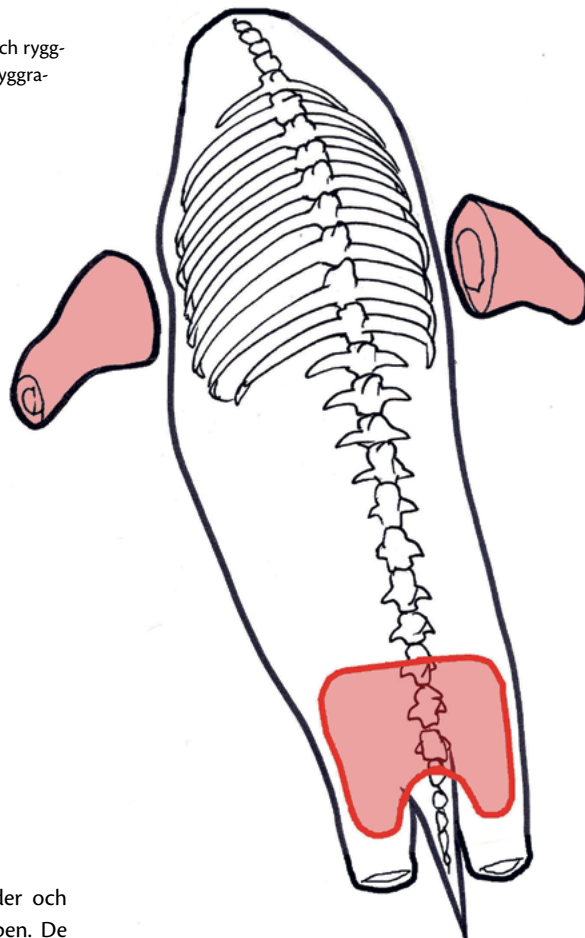
derlätta arbetet. När biffen är loss från sidan skärs biffens nedre ytterkant av med ett avslutande snitt. Upprepa samma procedur med den andra biffen.

Ovanför ryggbiffen ligger nackköttet som kan tas om hand samtidigt som ryggbiffen. Fortsätt då att skära utmed kotpelaren och lösgör nackköttet på liknande sätt som ryggbiffen.

Ryggbiff med slakkött och revben

Ryggbiffen kan också skäras ut med slakkött och revben så att du får en sadel. Sväng runt köttkroppen så att magsidan kommer upp. Lossa revbenen från ryggraden med till exempel sekator eller kraftig kniv. Fortsätt i övrigt som ovan.

Bogar och stekar. Efter att innerfiléer och ryggbiffar tagits bort, lossas stekarna från ryggraden. Stekarna kräver mycket putsning.



Bogarna

Bogarna är redan frilagda efter flåningen för pälskinn och läder och behöver endast putsas. De består av hälften kött och hälften ben. De innehåller också mer fett och senor jämfört med andra delar av sälen och härsknar fortare än andra delar.

Bogar som sitter kvar på kroppen efter troféflåning skärs loss på samma sätt, vid "armhålorna", som vid flåning för pälskinn och läder.

Stekarna

Stekarna utgör största delen på bakskrävlarna, men det finns mycket lite kött på dem. De kan dock putsas rena. Stekarna skärs loss vid höftlederna, där innerfiléerna slutar.

Revben, slakkött – om de inte tagits om hand – och ryggrad lämnas kvar på skrotten.



C. Förvaring

Putsa det styckade köttet väl från fett och hinnor för att förhindra späcksmak och härskning. Skär bort eventuella blödningar eller skottskador.

Om inte köttkroppen redan varit nerkyld ska det styckade köttet kylas med en gång till under 7 grader i ett mörkt utrymme. Sälköttet ska med andra ord kylas innan rigor mortis (likstelhet) inträtt. Kött som inte kylts innan infrysning får en kraftig sammandragning och blir segt och mindre saftigt.

Efter nerkylning ska köttet frysas i lufttäta bra förpackningar (helst vakuumpförpackas) eller tillagas med en gång. Vid infrysning ska temperaturen vara lägre än -20 grader. Vid tillagning av färskt kött rekomen-

deras dock att köttet är trikinkontrollerat, alternativt tillagas till en inner-temperatur över 78 grader. Rått sälkött håller endast några dagar i kylskåp, maximalt en vecka.

Innan köttet fryses ner kan det blodas av ytterligare med hjälp av fiberduk eller kraftigt hushållspapper som inte luddar. Som alternativ till vakuumpförpackning kan du glasera köttet. Frys ner köttet i öppna lådor i frysen. När det är helt infruset tas det upp och doppas i vatten. Lägg det i frysen igen. Proceduren upprepas flera gånger tills köttet har en tjock glasering av is. Paketera sedan bitarna som vanligt i bra lufttäta förpackningar/frys-påsar.

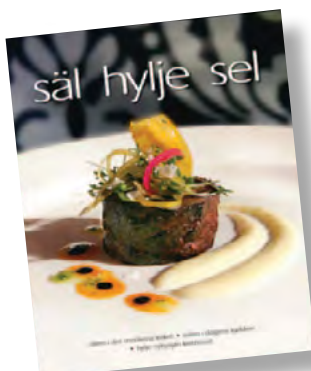
Efter att du styckat färdigt har du nu skrotten med skelett och huvud plus ett skinn med späck kvar. Börja med att späcka av skinnen.

D. Tillagning/recept

Sälkött är en delikatess som rätt hanterad och tillagad blir en riktig gourmetmiddag. Förr kokades oftast köttet och det fanns lokala specialiteter som insaltade framskrävlar, vilket fortfarande är populärt bland många äldre i Nordnorge. Men sälköttet gör sig också alldeles utmärkt – ja kanske nästan bättre – som till exempel ugnsbakat, grillat, rökt eller torkat.

Innan köttet tillagas, färskt eller upptinat, bör det för smakens skull läggas i saltbad, fil eller mjölk för att ytterligare blodas ur. Beträffande kryddning och marinering drar sälkött åt sig smak på liknande sätt som fläskkött. Kryddningen kan därför gärna vara ganska mild eftersom köttet i sig har så mycket smak. Svart- och vitpeppar och salt är som vanligt basen. Men även vitlök och örtekryddor som till exempel timjan passar bra.

Ett tips ser du här till höger.



För mer tips kring tillagning och fler recept se:
Andersson, C. & Jonsson, S.
Säl. Hylje. Sel – sälen i det moderna köket.
Svenska Jägareförbundet, 2006.

rökt sälkött à la Finngrundet, 4 portioner

Passar bra att servera som förrätt, tapas eller bastu-snacks. Chilisalsa och marinerade oliver finns att köpa färdigt på burk. Köttet håller cirka en vecka i kylan. Tips: En klick crème fraîche med vitlök passar också bra till. Servera gärna med en kall öl.

200 g	rökt sälkött (saltat)
8	kokta sparrisar
1 påse	blandad sallad
2 dl	chilisalsa
1	liten burk vitlöksmarinerade oliver
1/2 dl	hela havtorn

marinad

3 dl	rosévin
1 msk	svartpeppar, hel
1 dl	havtorn, hela
1 kvist	färsk rosmarin
1	apelsin, saft + skal
1/2 dl	rapsoolja

Blanda samtliga ingredienser till marinaden och lägg tillsammans med köttet i en plastpåse. Tryck eller sug ut luften och förslut påsen. Låt marinera ett dygn. Håll av marinaden och skär köttet i tunna skivor. Lägg upp kött, sparris, sallad, salsa och oliver vackert på ett fat. Strö över havtorn.





rökt sälbog med potatissallad och tomatvinaigrette, 4 portioner

En härlig förrätt, vickning eller tapasrätt. Servera gärna med en kall öl.

160 g rökt sälbog, i tunna skivor
2 kokta potatisar
1 blad savoykål
4 rädisor
8 sockerärter
2-3 msk crème fraîche
1 msk kapris
1 tomat, gärna plommontomat
1 msk rapsolja
1 msk olivolja
1 msk vit balsamicovinäger
strösocker
salt
nymalen svartpeppar

Skär potatis, savoykål, rädisor och sockerärter i små tärningar eller stavar. Vänd ihop med crème fraîche och kapris. Smaka av med salt och peppar.

Klyfta tomaten, ta bort kärnor och skal med en vass kniv. Skär tomatköttet i tunna strimlor och sedan i tärningar. Blanda olja och vinäger. Vänd ner tomattärningarna och smaka av med socker, salt och peppar.

Lägg upp potatissallad, kött och tomatvinaigrette vackert på en tallrik. Garnera gärna med salladsskott.



rostad sälfilé med rödbets- & mandelpotatispuré, friterad purjolök och balsamico-honungsreduktion, 4 portioner

Ett rött, bärigt och fylligt vin med lite sötma passar bra att servera till.

400 g	sälfilé
	smör
	rapsolja
	salt
	nymalen svartpeppar
1	rosmarinkvist
150 g	mandelpotatis
150 g	rödbetor
2 msk	vispgrädde
	vitpeppar
1dl	balsamicovinäger
2 msk	rött vin
2 msk	flytande honung
1/4	purjolök
4 dl	rapsolja

Sätt ugnen på 95°. Putsa filén väl och torka av köttet med hushållspapper. Stek köttet gyllenbrunt runt om i lika delar smör och rapsolja. Salta och peppra. Stick in en köttermeter i tjockaste delen, lägg på rosmarinkvisten och stek i ugn till innetemperatur 54°. Låt köttet vila 15 minuter.

Skala och koka under tiden potatis och rödbetor mjuka i lättsaltat vatten. Häll av vattnet och mixa till en slät puré i matberedare. Tillsätt en klick smör och grädde. Smaka av med salt och vitpeppar.

Gör balsamico-honungsreduktionen. Koka försiktigt ihop vinäger, vin och honung på svag värme, tills såsen tar ihop lite.

Skölj, ansa och skär purjolöken i cirka 1 dm långa, tunna strimlor. Doppa dem snabbt i kokande vatten och låt rinna av i ett durkslag. Friter i het olja (cirka 180°) tills strimlorna börjar få färg. Låt rinna av på hushållspapper och salta lätt.

Skär köttet i centimetertjocka skivor och servera med rödbets- & mandelpotatispuré. Ringla över balsamico-honungsreduktionen och garnera med friterad purjolök.



Skinn och läder

Skinnet på sälen är en mycket fin resurs som du kan göra klädesplagg, accessoarer eller inredningsdetaljer av. Förr i tiden användes sälskinn i kustbygderna till bland annat handskar, skodon och mössor. Men möjligheterna för vad du kan göra är många.

Sälens päls består av kort- och tätväxande täckhår. Hårriktningen är rak endast mitt på ryggen, på sidorna böjer den sig. Skinnet är slitstarkt och vattenavvisande, och med rätt behandling blir pälsen glänsande mjuk. Sälen ömsar päls i april till maj. Då finns det skäl för jägaren att kontrollera kvaliteten på pälsen. Finns det kortare, tätt hår och längre stickelhår som lossnar enkelt kan det vara bättre att göra läder av skinnet. Processen innan garvning är i stort sett densamma som för pälsskinn.

Unga djur har som regel bra päls och är lämpliga som beklädnadsskinn. Stora hanar har ofta mycket skador i nacken efter slagsmål vilket ger ärrbildningar på skinnet. Sådana skinn används oftare till bruksföremål.

Börja med att späcka av skinnet och tvätta det. Tänk på att ju mer noggrann du är i de olika momenten desto bättre blir slutresultatet. Var noggrann med att inte skära för djupt under avspäckningen och skada hårsäckarna, eftersom det kan leda till att hårlösa fläckar uppstår efter beredningen. Tänk också på att skinnet, precis som tidigare, måste hållas fuktigt under hela processen. Ett rått sälskinn får heller inte förvaras i en varmare miljö än sin naturliga. Vid temperaturer över 20–30 grader riskerar skinnet att brännas.

Använd inte korta, vassa och styva knivblad vid avspäckningen eftersom du lätt skadar skinnet med dem.



A. Grov avspäckning

B. Finspäckning

C. Tvättning

D. Konservering

E. Slutprodukter



Detta behöver du:

- Filékniv alt skifferkniv, ulu eller skavkniv
- En flåbock med skruvtvingar alt skavbom eller högtryckstvätt
- Salt (havs- och finsalt)
- En plastbox (till späcket)
- Fettlösande tvättmedel (Yes, Fairy)
- En tvättbalja alternativt gammal tvättmaskin
- Spån
- Eventuellt spåntrumma
- Färdigkokad saltlag
- En tunna eller större förvaringskärl

Avspäckning med skifferkniv på skavbom. Vinkeln på kniven är viktig, den ska vara under 45 grader. Vid för brant vinkel ökar risken för hål på skinnet.

A. Grov avspäckning

Ett skinn med späck från en stor säl kan väga upp till 50 kilo och är därmed ganska tungt att jobba med. Det är viktigt att du har en jämn yta vid avspäckningen. Det finns fyra alternativ att använda sig av:

- flåbock plus skruvtvingar
- skavbom
- plant underlag/flåbord
- högtryckstvätt

Var försiktig vid kanterna eftersom skinnet tenderar att ge efter där när du späckar av. Ofta blir det en späckkant ytterst som möjligen bör skäras bort när du är klar. Om det är svårt att greppa i skinnet kan fint sågspån användas för bättre grepp.

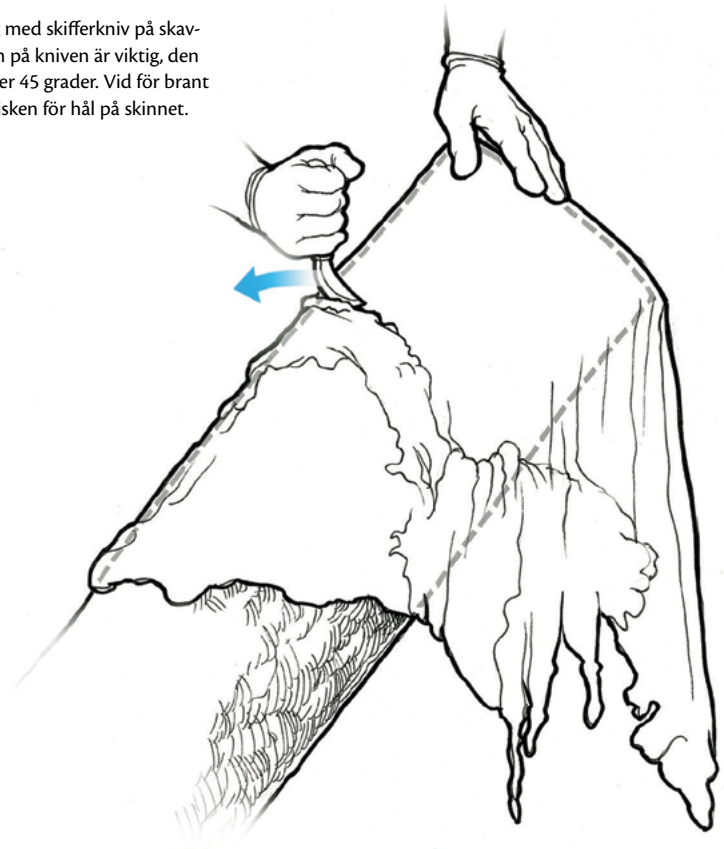
Flåbock

På flåbocken är det bra att använda filékniv eftersom den är böjlig. Skinnet läggs med hårsidan nedåt över flåbocken. Ställ en balja nedanför som späcket kan rulla ner i. Lägg skinnet högst uppe på bockens kant, så att du har skinnets mitt över kanten. Skär ett snitt över hela skinnet. Skär tills du kommer ner mot huden. Fortsätt med långa, lätta drag och svepande rörelser att avlägsna späcket från skinnet.

Du ska skära – inte skrapa. Jobba med kniven i mindre än 45 graders vinkel. Tänk på att ta det försiktigt och håll skinnet helt sträckt för att undvika att göra hål. Så länge det finns späck på underlättar det eftersom späcktynghden hjälper till att sträcka skinnet. Du kan använda tvingar för att sträcka ut skinnet ytterligare. Om skinnet rynkas är risken stor att du skär hål. Flytta skinnet uppåt efterhand som späcket tas bort. När ena sidan är klar vrider du skinnet 180 grader eftersom tyngden från den ofladda sidan annars får skinnet att glida.

Skavbom

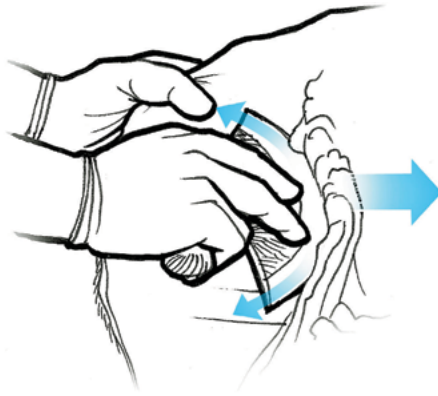
Skinnet läggs med hårsidan neråt längs med bommen. På skavbommen är det enklare att hålla skinnet väl utsträckt på grund av den rundade formen på stocken, och detta är därför den mest rekommenderade metoden. Du kan med fördel använda en skifferkniv eller en skavkniv på skavbommen. I övrigt späckar du av som på flåbocken.



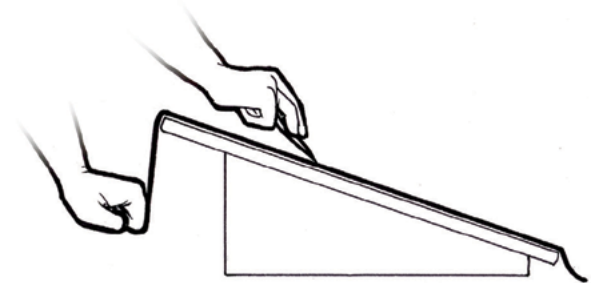
Använd långa svepande, kraftfulla rörelser så att späcket skärs, inte skavs, av skinnet.



Om du använder en ulu ska bladet sticka ut mellan lång- och ringfinger. Pekfinger och långfinger läggs på bladet, ring- och lillfinger håller om skaftet. Den skarpslipade sidan av ulun vänds uppåt. Håller du fel skär den hål i skinnet.

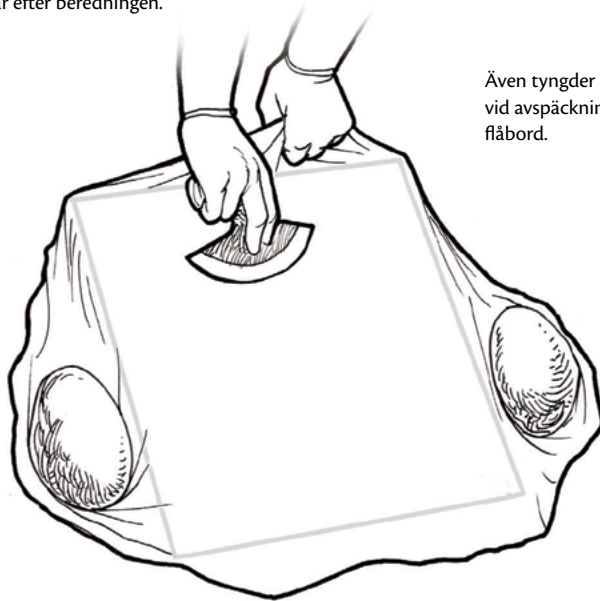


Arbetsställning för flåbord med ulu. Ta tag i skinnet under kanten, det ger bättre kontroll av skinnet och bidrar till att hålla det spänt.



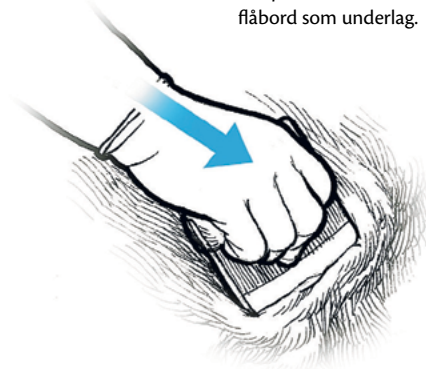
OBS!

Var noggrann med att inte skära för djupt och skada hårsäckarna, eftersom det kan leda till att hårlösa fläckar uppstår efter beredningen.



Även tyngder kan användas vid avspäckning av skinn på flåbord.

Pressa till sist ur fett från hårsidan med hjälp av skinnskrapa. Använd med fördel flåbord som underlag.



Plant underlag/flåbord

Om du inte har en flåbock eller skavbom läggs skinnet med hårsidan neråt mot ett flåbord eller liknande. För plant underlag används ulun. Börja med att skära vid nosen. Fortsätt att späcka av medan du samtidigt lyfter skinnet med den andra handen. Späcket glider undan mot mitten och du underlättar skärandet genom att hålla skinnet sträckt. När du kommit till mitten av ryggen börjar du om från andra sidan tills späcket har skurits loss från hela skinnet.

Fettet löses då upp och bildar en mjölkaktig vätska. Metoden går fort, nackdelen är att du inte kan ta till vara späcket.

Högtryckstvätt

Häfta fast skinnet på en plan yta. Häfta försiktigt vid kanterna så att du inte gör onödiga hål. Tvätta skinnet med en roterande högtryckstvätt.

Pressa ur späck

När du späckat bort allt från köttssidan ska överflödigt fett pressas ut. Använd ett plant underlag och en skinnskrapa eller isskrapa (som vanligen används till bilfönster). Läg skinnet med pälsen neråt och huvudänden mot dig. Pressa med kraftiga tag bort fett. Vänd skinnet och gör samma sak på hårsidan. Var försiktig så du inte använder för vass skinnskrapa så att du skär av håren. Du kan också arbeta på flåbocken och använda den icke vassa sidan på skavkniven för att pressa ut fett.



B. Finspäckning

Efter att allt späck tagits bort kan du skicka skinnets till beredning. Finspäckning är inte nödvändig. Om du ändå vill vara riktigt noggrann och göra finspäckningen själv används ett lutande underlag och en ulu. Späcka av så att du får fram den blå hinnan på skinnets. Skinnets töjs nu ut succesivt och blir betydligt större. Skär inte djupare eftersom du då förstör rötterna. Blir det svarta prickar på skinnets har du skurit av hårrötterna.

Se även:

Film: Helling, A. *Skinngarvning på Vega* (kommande produktion).
 Böcker/rapporter: Nykvist, M. *Garvning av sälskinn med råäckning/Kleppe*, S. & Weckman, A. *Garvning av sälskinn med alun, fett och bark*. Sälens – vår gemensamma resurs/Kvarkenrådet, 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. Tvättning

Efter att späcket avlägsnats ska skinnets tvättas för att få bort allt fett och blod från hårsidan – annars kan det reagera med syre och ge missfärgningar. Ska skinnets användas för läder behöver tvättningen inte vara lika noggrann som för pälskinn.

Skölj först av skinnets i kallt vatten. Ta sedan en balja eller tunna och fyll den med kallt vatten så att det täcker skinnets väl. Tillsätt 0,5–1 dl diskmedel beroende på skinnets storlek. Lägg i skinnets och rör om, gnugga eller använd skurborste, och tvätta i hårriktningen. Tvätta det i tre omgångar – skölj däremellan med rent vatten – tills fettets är upplöst på hårsidan. Ta därefter ur skinnets och skölj det en sista gång.

En gammal tvättmaskin som du inte tänkt använda till något annat är effektiv att tvätta sälskinnets i. Om du har tillgång till en spånrumma går det också att använda fint spån, som ett komplement till diskmedel. Speciellt hårsidan påverkas bra av spåntrumning.



D. Konservering

Det finns två olika rekommenderade sätt att konservera skinnet så att det håller sig fint fram till beredningen.

- Saltning
- Frysning

Saltning

Gnid in hårsidan av skinnet med fint salt. Vik skinnet hårsida mot hårsida och strö grovt havssalt på späcksidan. Kanterna tenderar att rulla ihop sig så att späcksidan kommer i kontakt med hårsidan. Pressa därför ut kanterna och lägg rikligt med salt på dem. Det ihopvikta skinnet läggs sedan i en saltlag i en tunna eller helst ett kärl med en stor botten så att skinnet inte behöver vikas ytterligare. Ju fler veck det är på skinnet desto större risk att det uppkommer luftfickor där inte saltlagen kommer åt. Lägg ner en plan tyngd så att skinnet hålls under ytan i tunnan. Lägg på det lufttåta locket.

Skinnet håller sig bra i saltlagen om det är väl förberett. Det kan ligga där en vecka eller längre, men efter en vecka bör saltlagen bytas eftersom skinnet drar åt sig saltet och gör lagen svagare. Förvaringskäret bör stå svalt. Står det för varmt finns risken att skinnet gulnar. Skinnet gulnar om du slarvar med tvätten och saltningen.

Frysning

Lägg skinnet i minst –20 grader i en stor frysbox. Det måste ha gott om utrymme och förvaras liggande utan veck. Det är viktigt att skinnet får ligga stilla i frysen, annars finns risk att fibrer i skinnet bryts.

Traditionell metod

Torkning av sälskinn på norrvägg rekommenderas inte, men förr i tiden var det en mycket använd metod under våren och försommaren. Skinnet kan efteråt användas till att tillverka till exempel skor.

Skär bort det späck som är kvar efter grovspäckningen. Spika sedan upp skinnet på en norrvägg. Efter några dagar när skinnet torkat går det lättare att få bort ytterligare lite till av späcket, och skrapningen upprepas. Proceduren med skrapningen görs tre till fyra gånger under torkningen.

Skinnet kan också spännas upp och torkas i ram, enligt en metod som inuiterna använder sig av. Skinnet späckas av helt innan det hängs upp och blir då mycket mjukare än det blir med "norrväggsmetoden". (Se Böcker/Rapporter, sid 54.)

Beredning/garvning

Beredning av skinnet för tillverkning av kläder och accessoarer är en svår procedur. Det bästa är att skicka iväg det till ett skinnberederi. Förvara skinnet i saltlagen i svalt utrymme eller i frysen tills du skickar iväg det. Kontrollera med beredaren hur du bäst paketerar och skickar skinnet. Tala om hur tunna skinn du vill ha, om de ska användas för beklädnad eller till bruksföremål. Kontrollera också att beredaren verkligen har kompetens för sälskinn. Det finns endast ett fåtal beredare i Norden som åtar sig sälskinns garvning.

Kom ihåg att märka skinnet innan du skickar iväg det. Antingen genom att med en spik eller skruvmejsel slå ett hålmönster igenom skinnet eller genom att värma ett järn och bränna ett märke i det.

E. Slutprodukter

Det beredda sälskinnet blir mycket vackert med en fantastisk glans. Egentligen är det bara fantasin som sätter stopp för vad du kan använda det till. Några möjligheter är västar, skor, kjolar, byxor, rep, väskor och slipsar.

För mer information om beredning och tips på hur skinnet kan användas se:

Harri, H. & Mäki, E. *Säl – från skinn till kreation*, Sälen – vår gemensamma resurs/Kvarkenrådet, 2004.
Rautaneva, M. *Sömnadsbok för vildmarksprodukter*, Sälen – vår gemensamma resurs/Kvarkenrådet, 2005.





Späck

Späcket är värdefullt i sig eftersom det kan kokas till olja. Från en enda säl kan du få upp till 80 liter olja. Skölj bort allt blod från späcket och skär noggrant bort köttrester och orenheter som orsakar dålig lukt och missfärgning. Skär späcket i små bitar. Behandlingen av späcket varierar beroende på användning och vilka produkter som ska göras. Det vanligaste är att koka oljan, men det finns även andra metoder som det pågår försök med.

Kan inte späcket göras i ordning med en gång går det att vakuumförpacka och frysa ner tills vidare. Om späcket lagras utan frysning eller vakuumförpackning härsknar det. Oljan blir då mörkare och luktar illa.

Koka olja

Koka helst oljan utomhus. Dels av brandsäkerhetsskäl, dels på grund av att oljekoket luktar.

Mal först späcket i en köttkvarn eller skär det i små tärningar, det ger en jämnare och snabbare nersmältning. Vid koket föredrar vissa att först tillsätta vatten, cirka 1 deciliter, i en kastrull. Vattnet minskar risken för att späcket bränns vid. Lägg i späcket och värm långsamt till 99–100 grader tills vattnet kokat bort och späcket smält. Temperaturen på oljan stiger då snabbt. Följ noggrant stegringen med en termometer så att inte oljan börjar koka våldsamt.

Skumma hela tiden ytan från orenheter. När oljan har en temperatur mellan 125 och 140 grader är den färdig. Ju högre temperatur, desto mörkare blir oljan. Låt den svalna under natten. Sila den därefter genom en sil, och sedan ytterligare en gång genom ett tunt tyg som till exempel nylonstrumpor eller ett kaffefilter. Förvara oljan i ett tättslutande förvaringskärl. Fyll kärlet ända upp till kanten eftersom det då inte lämnas plats för syre. Oljan håller sig då bättre.

Det går också bra att koka oljan utan tillsatt vatten. Rör då runt i späcket hela tiden tills olja bildats på botten, annars finns risk att späcket bränns. Det går även att använda en gammal ugn och lägga fett på galler, värma till 120 grader och låta oljan droppa ner i uppsamlingskärl.

Om oljan värms till för låg temperatur härdas den inte tillräckligt. Oljan blir simmig och börjar härskna efter en tid. Om temperaturen varit för hög får den en rödaktig nyans. En bra kokad, ren olja blir klart ljusgul och luktar inte i kärlet.

Ett annat sätt är att kallpressa oljan genom tryck på späcket, något det görs försök med i projektet "Sälen – vår gemensamma resurs".

Slutprodukter

Olja kokad på späck är färdig att användas till:

- Impregnering av träprodukter
- Målarfärg – om du håller färgpigment i oljan. Fasadfärg, blandad av sälolja, sägs ha en hållbarhet på 20-30 år
- Rostskyddsmedel. Verktyg och järn som behandlats med sälolja, och fått torka i solen sägs hålla sig fria från rost i cirka 10 år
- Sko- och lädersmörja
- Garvning av skinn
- Lampolja. Veken ska vara porös och i 45 graders vinkel

Raffinerad olja används bland annat i hälsokost och för insmörjning av hästhovar och hund- och kattassar.



Detta behöver du:

- Kniv
- Ev köttkvarn
- Termometer
- Kastrull eller gryta
- Värmekälla, helst spisplatta
- Bra, lufttäta förvaringskärl



Skelett

Sälben skiljer sig från dem hos landlevande däggdjur, eftersom de har förkrympta extremiteter. Skelettet är också tunnare och mjukare. Det kan därför inte användas till större bruksföremål. Däremot lämpar sig benen utmärkt för mindre föremål och prydnader. Benen har en speciell lukt, ungefär som fisk, men den försvinner när benmaterialet fått torka i luftig miljö.

Bearbetning

Använd handskar när du hanterar de oskrapade benen. Koka benen minst två gånger och skrapa rent i omgångar från köttrester och senor. Redan efter första kokningen försvinner en stor del av resterna. Efter kokningen läggs benen i blöt och putsas därefter tills alla senor och hinnor är borta. Lägg benen luftigt för att torka. Materialet kan sågas, borras, slipas och putsas både maskinellt och för hand. Materialet blir aldrig riktigt slätt, men är vackert som det är. Även sälens klor och tänder kan användas. Om tänderna sågas i bitar på längden kan de filas och träs på halsband.

Slutprodukter

Till exempel: nålar, sylar, hullingar och smycken

Fingerdelen på bakskrävlarna används av inuiterna som lego. Skrävlarna putsas och kokas rena, och läggs i en påse som ges till barnen. Av legot kan de till exempel bygga en igloo med invånare.

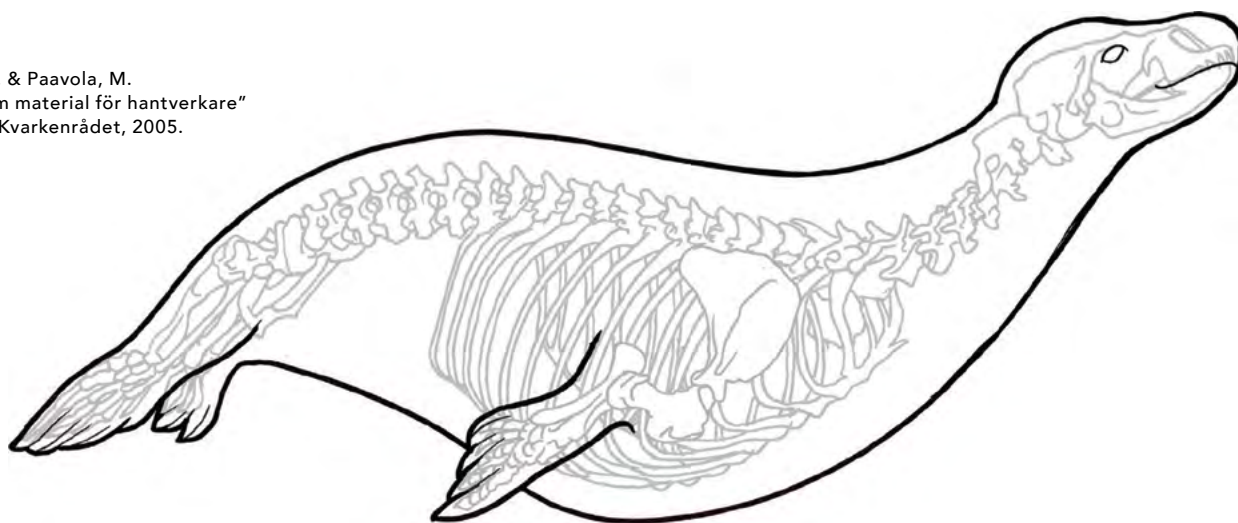
Se även:

Salonen, M. & Paavola, M.
"Sälben som material för hantverkare"
Infoblad 1. Kvarkenrådet, 2005.



Detta behöver du:

- Skalpell
- Ev filar av olika slag
- Sekatör/såg
- Kastrull/gryta
- Värmekälla



Källförteckning

Artiklar

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. "Sälben som material för hantverkare", Infoblad 1. Kvarkenrådet, 2005.

Ståby, M. "Sälfinger – åter en aktuell jägaråkomma", Läkartidningen 2004;101:1910-11.

Böcker/rapporter

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, PM framtaget för Sälen – vår gemensamma resurs/Kvarkenrådet, 2006.

Harri, H. & Mäki, E. Säl – från skinn till kreation, Sälen – vår gemensamma resurs/Kvarkenrådet, 2004.

Knudsen, S. Feldthåndtering og partering/Fältschema – styckning av säl, Underlag framtaget för Sälen – vår gemensamma resurs/Kvarkenrådet, 2006.

Knudsen, S. Biology, behavior and physiology of significance för methods and equipment used in seal hunt, Report of Nammco workshop on hunting methods för seals and walrus, 20040907–20040909: 35-41

Kustbefolkningen och gråsälen i Kvarken, Handlingsplan för bevarandet och nyttjandet av gråsälsbeståndet i Kvarken. Kvarkenrådet, 2003.

Kylutrymmen för hantering av säl, Rapport för Österbottens Fiskarförbund, 2007.

Nyström, L. Alg, pytare, skridstång, Svenska litteratursällskapet i Finland, 2000.

Rautaneva, M. Sömnadsbok för vildmarksprodukter, Sälen – vår gemensamma resurs/Kvarkenrådet, 2005.

Sälen – jakt och tillvaratagande, Jägareförbundet Västerbotten/Kvarkenrådet, 2004.

Internet

www.nordicseal.org "Förvaltning av säl", Sälen – vår gemensamma resurs/Kvarkenrådet, 2007.

Övrigt

Beslut om skydds jakt på gråsäl 2007. Naturvårdsverket, Dnr 412-162-07 Nv

Utkast till förvaltningsplan för sälstammarna i Östersjön. Jord- och skogsbruksministeriet, 2007

Sammanfattning för ett bra skinn och kött

1. Avbloda sälen genast.
2. Flå och ta ur inälvorna så snart som möjligt efter avblodningen.
3. Var mycket noggrann med hygien. Håll arbetsplatsen, händer och verktyg rena från föroreningar. Byt knivar, slipstål och engångshandskar mellan avblodning, flåning, urtagning och styckning.
4. Ta ut de inre organen i ett svep, allt på en gång. Se till att du inte gör hål på mag- och tarmpaketet.
5. Om du ändå får maginnehåll på köttet: skär bort det förorenade köttet med en ren kniv. Använd inte vatten.
6. Kyl köttet genast till under 7 grader. Frys därefter ner det kött som du inte ska använda färskt.
7. Håll skinnet fuktigt under hela slakten och avspäckningen.
8. Tvätta skinnet och salta skinnet för konservering innan det skickas på beredning.

Tack

till alla er som bistått med värdefull kunskap, synpunkter och tankar under arbetet med denna bok.



Efter ett långt uppehåll får säl åter jagas i svenska och finländska vatten i Östersjön. Men vad gör du med sälen när den väl är fälld? Här får du veta hur du bäst tar hand om sälen efter skottet, för att få bästa kvalitet på kött och päls. Du guidas pedagogiskt genom förberedelser och hela slaktprocessen fram till slutprodukterna.

”Säl –hanteringen av säl efterskottet” är uppföljaren till ”Säl –sälen i det moderna köket” som utkom 2006.

