

Inbjudan till kurs

Slakt, styckning och konservering – till husbehov

Vi anar oår. Vi ser förskräcklig okunskap kring mat. Mat är medicin, säger Johann från Sibirien som vet exakt varför han äter olika maträtter. Brosket i syltan är mumma för lederna. Soppa kokt på ben är den viktigaste och nyttigaste maträtten. Pepparrotens hetta tvättar ögonen. Allt som svider och gör ont är nyttigt. Tycker han. Och så vidare.

Johann är uppvuxen i en liten by i södra Sibirien. Han arbetade på en kolchos (kollektivjordbruk) men levde helt och hållet på den mat familjen producerade hemma. Som liten bodde de sju bröder, föräldrar och en mormor i ett hus med ett par rum. Alla grönsaker för hela året odlade ”oma” på ett 300 kvadratmeter stort trädgårdsland. De hade ko, grisar, får och fjäderfä. En del såldes för att ha råd till skolkläder till barnen. Solrosolja, vete och en del hö fick de köpa billigt från kolchosen.

Det här är en kurs för dig som vill lära mer om slakt, styckning och konservering av kött. Kursen byggs runt hemsakt av ett nöt och några får och förädling av dessa djur. Men vi kan också ta in vilt och annat i kursen. Drömmen är att någon lyckas skjuta en grävling i höst. Grävlingfett är bästa medicin mot problem i lungorna och säljes på apoteken i Ryssland. Grävlingsgryta lockar väl? Och naturligtvis ska vi lära oss slakta fågel. Inte flå, utan plocka.

Upplägg – obs heldagar i början

Träff 1 – slakt – heldag den 3 oktober

Vi köper ett nöt, skjuter i hagen, tar reda på blod, inälvor, tarmfett och naturens starkaste koncentration av c-vitamin – binjurarna. Vi bakar blodpudding med njurtalg i. Och gör en leverkorv. Kanske hinner vi grilla pre rigor (innan likstelheten träder in) och prata lite om varför svenskarna köper kött från världens skitigaste jordbruk i Brasilien när vi har världens bästa naturliga förutsättningar att odla kvalitetsmat här i Västernorrland.

Denna gång bestämmer vi höstens träffar.

Träff 2 – styckning – heldag söndag den 11 oktober

Vi styckar anatomiskt. Det betyder att vi tar ut de olika stekarna. Förr högg man upp allt och kokade köttet. Vi pratar rostas, triangelstek, flankstek, källapp, brisket, fladdermus och olika typer av fett. Vi saltar in och förbereder för torkning och rökning. I alla matkulturer utom vår västerländska är jakten på animaliskt fett fundamental. Vi kokar soppa och lägger fett och kött på glas. Kanske hinner vi surra lite om människans utrotning av megafaunan för 50 000 år sedan och försöken idag att återskapa den. Då var djurtätheten på tundran som den är idag på Östafrikas savanner. Nästan.

Träff 3 – torka och röka - kväll

Vi hänger kött för torkning och pratar om fuktkvoter, temperaturer, möglets funktion i torkprocessen och om hur Stalin såg på volgatyskarna när Hitler tågade rakt mot oljekällorna i Baku 1941. Johann undervisar om rökning i tunna och den viktigaste av alla mediciner.

Träff 4 – torka och äta insaltat - kväll

Vi kollar torkningsprocessen, tvättar med ättika, väger och kollar hur mycket vätska som avgått, proväter det insaltade, kokar middag på ursaltat kött. Johann berättar om hur de jagade murmeldjur med händerna, sålde köttet och skinnet och fick ihop pengar till biobesök.

Träff 5 – slakta fågel och följa det torkade - kväll

Träff 6 – uppslakt av vilt – vid tillfälle

Vi tar in vilt och tar reda på det. Gruppen sammankallas när någon skjutit.

Träff 7 – uppdelning och avslut

Vi delar upp våra produkter och avslutar kursen till jul.

Tid: Hösten 2020. Gruppen träffas den 3 oktober och bestämmer när de följande träffarna ska ske.

Plats: Edsele med omnejd.

Anmälan: Per mail till thorsten.laxvik@gmail.com.

Arr: Edsele intresseförening, samförsörjningsgruppen.

Deltagare: Medlemmar i Edsele intresseförening. Max sex, minimum fyra personer.

Kursledning: Johann Reimer (konservering), Meåstrand och Thorsten Laxvik (slakt och styckning), Tjärnbotten.

Kostnad: Kursen kostar 500 kr som sätts in på Intresseföreningens konto. Vi delar på kostnaderna för ko, får, salt, snören, vaccpåsar mm och delar sedan på resultatet.