

# JAHISAAGI ESMANE TÖÖTLEMINE



Hea lask võib olla õnneasi.

Jahimehe oskused ja kogemused  
tulevad täiel määral esile alles  
siis, kui ta noa kätte võtab.



Pea- või kaelatabamuse korral jääb veri lihastesse, siis lõigatakse läbi kaela veresooned.

Kui on rinnaõõnde lask, veri jooksnud kõhuõõnde, pole vaja.



# Lahkamine

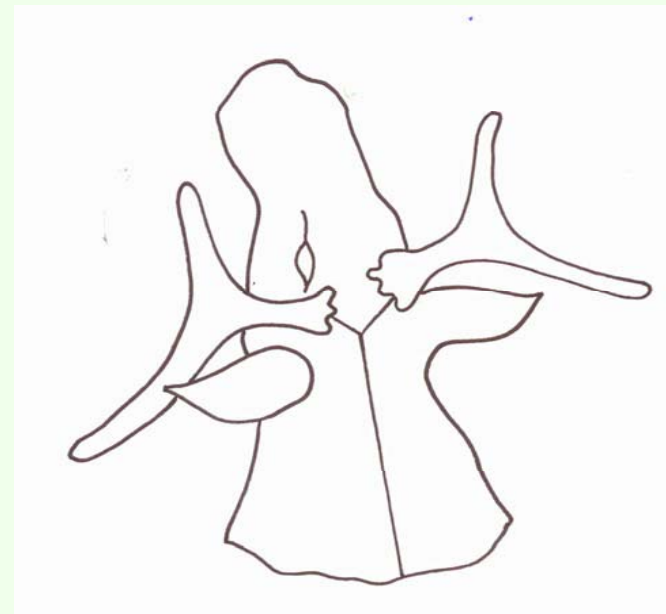
Sisikond võetakse välja võimalikult kiiresti peale looma surma.

Kiirus on eriti oluline:

- kui tabamus on kõhuõõnde
- sooja ilma korral.

Lahkamise teostamiseks asetatakse loom kindlasse seliliasendisse.

Kui on eeldada, et hirve, põdra, metskitsest on plaanis teha trofee peabüst, siis tuleb lahtilõige kaela osas teha selja poolt.



# Lahkamine

- Lahkamist alustatakse kõrialuse lahtilõikamisega. Järgmisena lõigatakse lahti pära. Kõhuõõs avatakse, liikudes rinnakukiilu poole.
- Jälgige, et ei vigastataks sooli ja magu!
- Kui väljavedu on pikk, võib rinnakorvi avada hiljem.
- Vahelihas jätta rümba külge trihhinelloosiproovi võtmiseks (karu, metssiga, ilves).



# Lahkamine

## Jänesed

Esmalt pigistatakse tühjaks kusepõis. Kubemest avatakse kõhuõõs, võetakse välja sooled ja magu.

## Linnud

Tehakse lõige kloaagi mõlemale poole, sealtkaudu eemaldatakse sisikond.



# Nülgimine

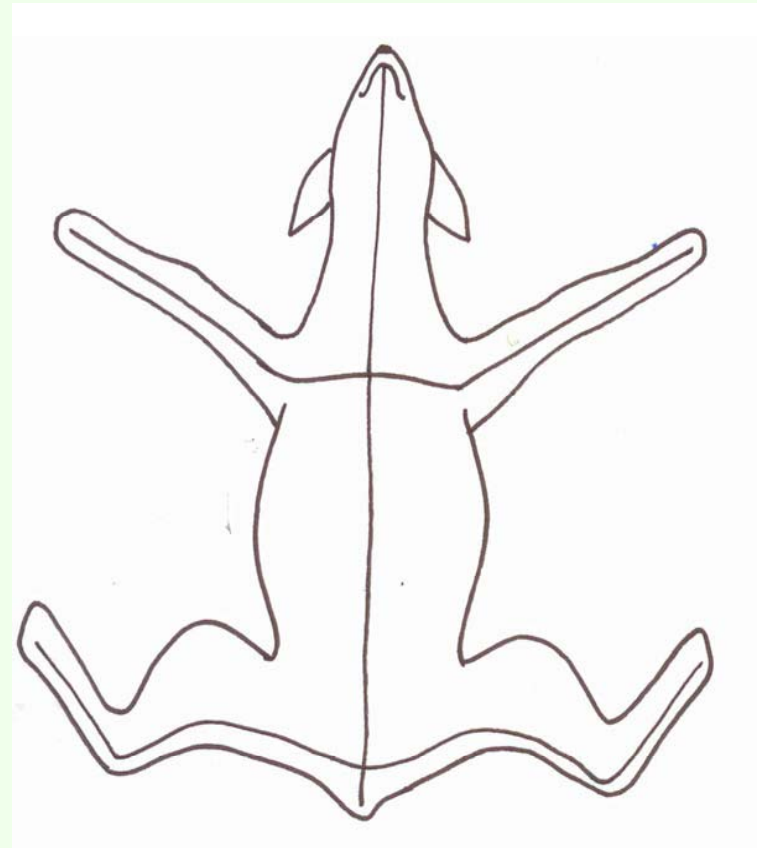
- Nülgida on mõistlik selleks ettevalmistatud lahkamiskohas.
- Lihakeha puhtuse ja töö mugavuse tagab kõige paremini see, kui loom on tagumisi jalgu pidi üles riputatud.
- Asjatundlikult nülitud naha tunniseks on välja nülitud kõrvakõhred ning lahti lõigatud huuled ja silmalaud.



# Nülgimine

## Suurulukid:

- Esmalt lõigatakse lahti tagajalad sõrgatsite vahelt päarakuni, esijalad sõrgatsite vahelt rinnakukiiluni kokku.
- Nülitakse võimalikult nahalähedalt, alustades tagajalgadest.
- Veel kvaliteetsema tulemuse annab naha vintsiga maha tõmbamine.

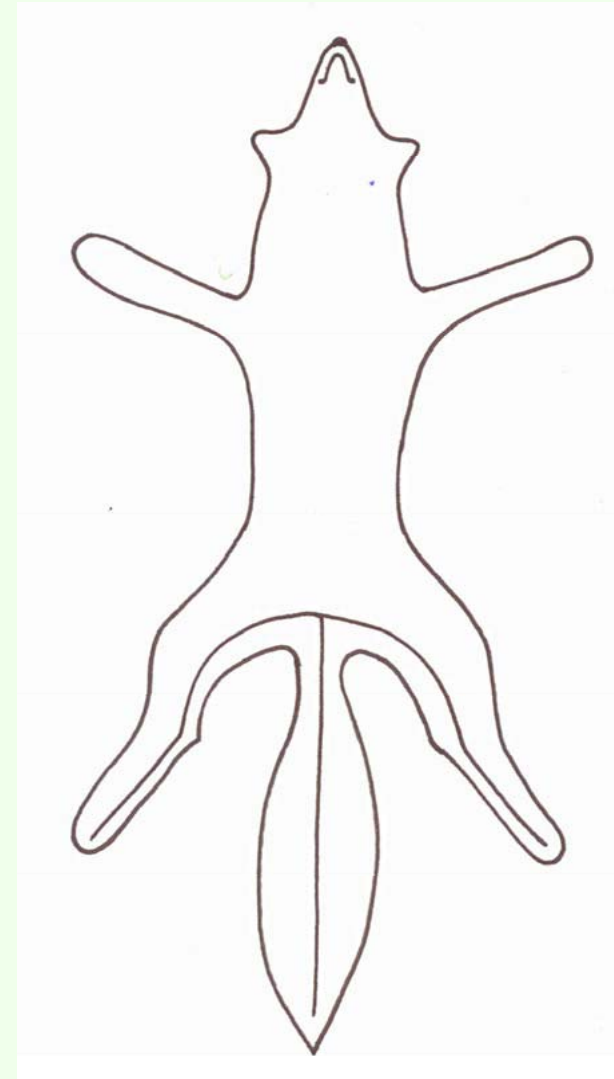




# Nülgimine

## Karusnahad:

- Nülgimiseks tehakse lahtilõige tagajalgade päkast pärakuni, avatakse saba.
- Kui tagajalad lahtinülitud, on mõistlik loom tagajalgu pidi üles riputada.



# Nülgimine

## Linnud:

- Võimalik nülgida või kitkuda.
- Nülgimiseks tehakse rinnakukiilule lahtilõige ja nülitakse välja tiivad, selg, viimasena jalad.
- Kitkumise hõlbustamiseks kastetakse kogu lind hetkeks kuuma vette (60 – 80° C) ja kitkutakse pikisulgi. Udeme eemaldamiseks põletatakse üle kerge leegiga.



# Nülgimine

Peale nülgimist nahk kohe puhastada rasvast, kelmetest ja lihajäänustest. Väikeulukinahkade puhastamisel kasutatakse spetsiaalseid abivahendeid (teravad/nürid), suureks abiks rasva eelmaldamisel on lehtpuu saepuru.

Korralikult nülitud nahad, mis võiksid leida hilisemat kasutust, tuleb võimalikult kiiresti soolata. Selleks asetatakse nahk, karvapoole allapoole, maha, kaetakse korraliku kihi jämeda soolaga. Hiljem võib naha vajadusel väiksemaks kokku lapata.

Müügiks minevad väikeulukinahad kuivatatakse mõõtu.

Nahku võib ka sügavkülmutada, selleks pakitakse need tihedalt kilekotti.

Kuivatatud või soolatud nahku võib enne parkimist hoida kuni 6 kuud.



# Jahutamine

Peale lahkamist ja nülgimist tuleks lasta lihakehal maha jahtuda.

Peale paaritunnist seismist tekib lihale kelme. Kui lihal on prahti vms, saab seda võimalik koos kelmega eemaldada.

Laskehaavad, verised kohad lõigatakse välja.

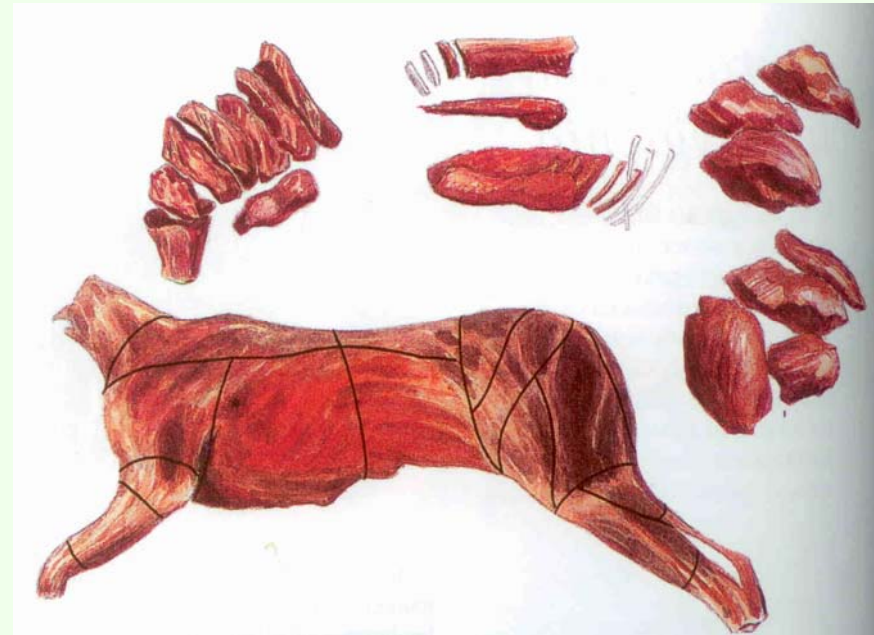
Jaheda ilmaga (0...4° C) võib lasta rümbal seista 1-2 ööpäeva (laagerdada).



# Tükeldamine

Põder, hirv, metssiga,  
metskits:

- erinevad rümbaosad on kulinaarses mõttes erineva väärtusega;
- sisefilee, välisfilee, karbonaad, ribi, kael ...



# Tükeldamine

Metskits ja väiksemad  
põrsad:

tagajalg, selg, ribi,  
esikäpp, kael.



# Tükeldamine

## Jänesed:

- ennekõike tagajalad, selg;
- mõistlik arvesse võtta koka soove ja tükeldamisel arvestada panni suurusega.



# Hügieeninõuded

Mitte kasutada vett – vesi kannab bakterid laiali. Lihakeha noaotsaga puhtaks kraapimine ja kelme eemaldamine on parem lahendus.

Mõistlik oleks jälgida, et toiduks tarvitatavad siseelundid oleks juba metsas käsitletud hügieeninõudeid silmas pidades – asetatakse puhtale lumele, samblale või kuuseokstele.

Kasutada olevad töövahendid ja käed väiksemagi vajaduse korral pesta, võimalusel sooja veega.





## Suuruluk müügiks

Lihakäitlemisettevõttesse saatmiseks teeb veterinaararst kohapeal esmase ülevaatuse.

Veterinaarkontrolliks vajalik põrn, süda, hingetoru, kopsud, maks.

Rümp peab üleandmisel olema naha ja peaga.

