

Brækning af et vildsvin

Tag en standard vildsvin



Skær et snit ved bagbenet og skær fri, så du har senen fri. Dette gøres ved begge bagben. Hvorefter du kan indsætte en vildtkrog og hænge vildsvinet op for bedre håndtering.



Du skal ikke være nervøs, senen skal nok holde.



Træk herefter vildsvinet op, så den er i en god arbejds højde. Tag fat i endetarmen med to finger og træk ud, hvorefter du skære rundt om tarmen, En lille kniv er at foretrække



Du må ikke stikke kniven for langt ind, da du derved kan ramme blæren.



Når endetarmen er skåret fri, skal du trække den ud en smule, så du er sikker på at tarmen er frigjort.



Skær dernæst penslen fri og



Og skær dernæst urin og sædlederen fri.



Skær i ledet for at dele køllerne



Skær endetarmen fri



Du kan nu du åbne ind til indvoldene, og da vildsvinet hænger med hovedet nede, bliver indvoldene automatisk presset ned mod hovedet, ved hjælp af tyngkekræften. Og derved undgår du at komme til at skære i mavesækken.



Når svinet er åbnet fra den bagerste del, tag din hånd på indersiden af svinet, for beskyttelse af tarmene.



Snittet går igennem brystet og halsen, hvorefter svinet er helt åbnet og kun holdes fast ved hjælp af hinderne.



Tarmene hænger ud af svinet, med falder ikke ned.



Endetarmen rives ud og blæren skæres fri.



Hinderne skæres over og tarmene falder længere og længere ned.



Nu er mellemgulvet frit og fordøjelsesorganerne er faldet ned mod hovedet. Herefter skæres organerne fri.



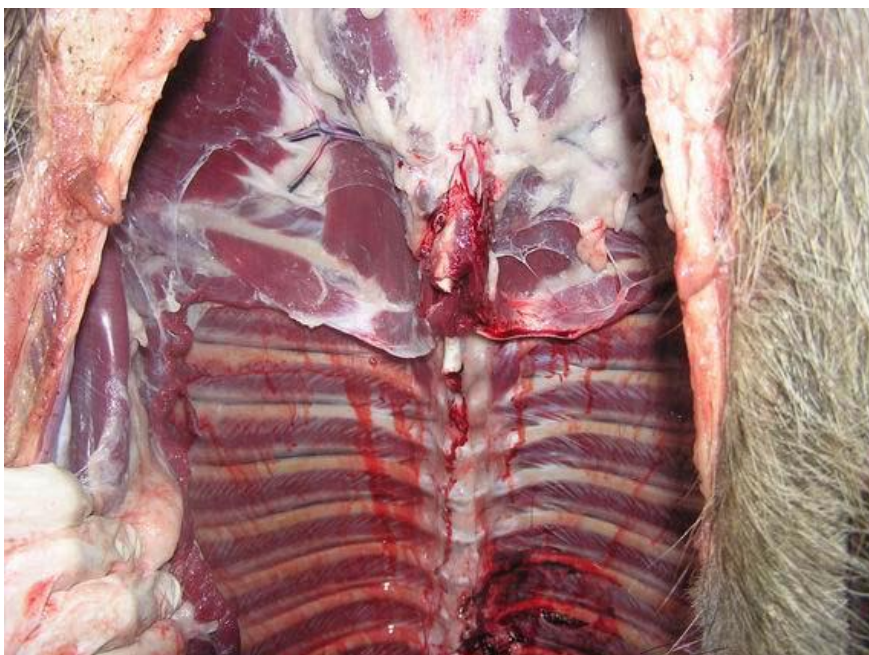
Nu er alle organer skåret fri og tarme, lever hjerte m.m. er faldet ned mod brystet. Bughinden er stadig over fileten, som beskytter mellemgulvet. Hvis der er meget fedt på grisen, fjernes det også, fedtet kan rykkes ud i varm tilstand.



Herefter skæres de sidste hinder over og alle organer og indvolde falder ud af svinet. Fjern snavs og blød ved hjælp af en blød vandstråle.



Kontroller at nyrerne er blevet fjernet.



Lad vildsvinet tørre i nogen tid før den hænges på køling.