

Behandling, bevaring og tilberedning av vilt, i felt og til fest

Foredrag for
Nordenfjeldske Fuglehund Klub 19.10.2010
Ole Andreas Underland ©

Red NFK:

Presentasjonen er forkortet og bearbeidet for å kunne distribueres på klubbens nettsider, og enkelt kunne skrives ut.



Momenter fra foredraget:

Fangsten! Jaktas egentlige høydepunkt?

- Rasten!
- Naturen!
- Kameratskapet?
- Hunden!
- Kosen!
- Lavulivet!
- Røykepausen!
- Utsikten!
- Storoksen!
- Kjøttmengden!
- Treningsturene!
- Bålet!
- Å ha med kjæresten!

Fangsten ER jaktens egentlige formål!

Viltkjøtt er en fantastisk råvare som må behandles deretter!

Naturen gir også mulighet for andre fangstgleder.
(bla. sopp og bær)

Unngå fangstkonflikter

Jakt er samarbeid. Vi har ulike roller i laget. Jakt i en sekk. Trofevilt beholdes av skytter. Vis storsinn dersom dere begge mener dere har felt tiuren.



Midt på dagen skal vilt og jegere hvile!

Legg hovedmåltidet til midt på dagen.
Gjør lunchen til en fest hver dag under jakten!
Deretter Søvn og hvile i lyngen

Nyskutt vilt smaker også godt!

Viltet må tas vare på slik at du enkelt kan bruke det

Slik at det er delikat selv etter måneder i fryseren. Riktig behandling og lagring av viltet er alfa og omega



Byttet er sikret. Hva nå?

Legg rypane pent sammen med hodet under vingen. Heng dagens fangst opp hver kveld i viltpose og over hundehøyde... Når de forskrevne 40 døgngradene er nådd pakkes de pent ned i pappeske hvor innholdet beskrives. Deretter i fryseren.

Rypa Er død! Den MÅ ikke drepes en gang til

Suksesskriteriet nr 1 er riktig steke temperatur. Bruk steketermometer. Stek ikke på for høy varme. Stek til 59 grader. La kjøttet hvile min 10-15 min før anretning. Stor forskjell på ung og gammel.



Vilt er festmat for alle! Ikke bare voksne

Mat og matkultur kommer ikke av seg sjø!

Skal du bli en god kokk må du øve!

Viltfond (kraft)

- **Ingredienser:**
- 5 kg viltben, f.eks elgben, i små biter (5-6 cm)
- 3 gulrøtter i store biter
- 1 purre i store biter
- 1 pastinakk
- 1 persillerot
- ¼ selleri
- 2 løk
- 4 fedd hvitløk
- 2 kopper tomatpuré
- 1 laurbærblad
- 4 hele hvit pepper
-
- Skrell alle grønnsakene og skyll dem grundig i rent vann.
- Brun beina i ovnen i 1-2 timer ved 175 ° C.
- Fres grønnsakene enten i en stor gryte eller med beina i ovnen i den siste halvtimen.
- Stek tomatpuré kort, sammen med grønnsakene
- Legg beina i gryta og hell i vann til knapt dekke bein.
- Kok i 8 timer.
- Skum kraften underveis (fjerne fett og skum) med jevne mellomrom.
- Det er viktig at fondet koker over svak varme.
- Frys ned i 1 liters frysebokser.

Portvinsaus

- Du trenger:
- 4 sjalottløk
- 2 ss brunt sukker
- 1 fl. Søt Portvin
- Olje
- Meierismør
- 1 l viltfond/kraft
- Tykkbunnet gryte
- Stek opp løken i olje og litt smør
- Rør inn sukkeret
- Tilsett $\frac{3}{4}$ flaske portvin
- Kok inn til $\frac{1}{3}$
- Sil av løken
- Tilsett fond/kraft og la dette koke inn til ønsket konsistens
- Før servering tilsettes 50-100 gram meierismør, visp inn.....

Kokkens turtips

Det er viktig med skikkelig mat. Et varmt måltid under jakten gjør godt og gir nye krefter til ettermiddagsøkten.

Når jeg er på jakt har jeg alltid med råvarer som kan tilberedes over bålet. Det krever litt ekstra planlegging, men det er halve moroa med å lage mat. Og best av alt, det veier i de fleste tilfeller ikke mer enn en matpakke med brødsiver

Hemmeligheten bak en bålkos med det store ekstra, er særdeles bra råvarer. Kunsten er også å sørge for at råvarene ikke drukner i unødvendige smasktilsetninger. Dersom du kjenner området og hva som finnes av sopp og bær kan du planlegge å plukke noen av råvarene i løpet av formiddagen før lunsj. Å bruke skogens smaker som krydder når du lager mat ute i naturen gir et spennende resultat



Roars orrfuglsymfoni

- Til 4 personer:
- 4 stk orrfuglbryst og lår
- 400 g kantarell eller annen god sopp
- 800 g ferdig kokt potet i passe store biter
- 300 g smør
- 8 stk tyttebær og/eller blåbærlyng
- Salt og pepper
- Her trenger du to bålpanner
- Krydre orrfuglkjøttet med salt og pepper, varm pannen med smør og tilsett lyngen.
- Stek brystene forsiktig på begge sider og sett dem til side ved bålet for å hvile ferdig i 10 min. Stek lårene raskt og sett også til side. Stek soppen forsiktig i en tørr panne i noen minutter for å dampe bort eventuell fuktighet før du tilsetter en god klatt smør og steker videre til soppen er ferdig. Tilsett salt og pepper og sett til side ved bålet så den holder seg varm. Stek og krydre poteten og sett til side sammen med soppen
- Anrett retten med potet og sopp i bunnen av pannen og legg orrfuglbrystene og lårene på toppen, øs over stekeskyen og server



Lavurype

- Til 2 peroner:
- 2 lfådde ryper
- Ei romslig gryte m lokk
- Nok einer kvister til å dekke bunnen av gryta
- Noen dl vann
- Innmat(hjerte, krås og lever)
- Smør, en fløteskvett, rømme, 1 sjalottløk, litt tyttebærsyltetøy salt og pepper
- Legg einerkvisten i gryta. Fyll på vann og kok opp. Legg i rypene, dampes i 10 – 15 min avhengig av alder.
- Kjenn på spensten i brystet etter ca 8 min
- Ta ut rypene og la de hvile i 10 min
- Fres opp løken sammen med innmaten. Tilsett tyttebærsyltetøy, fløte og litt rømme. Kok dette inn og smak til med salt og pepper. Tilsett gjerne noen "lokale urter" tilslutt.

Roars feltdessert

- **Multer med vaniljekesam og akasiehonning**
 - 400 g friske multer eller annen bær
 - 3 dl vaniljekesam
 - Akasiehonning til søting
-
- Fordel vaniljekesam i fire kopper, fyll på med bær, smak til med honningen og server.



Dessert med smell....

- ½ kg multebær
- 3-4 ss sukker
- 4-6 cl Cognac
- 1 boks Creme fraiche eller rømme
- Varm opp sukkeret sammen med Cognacen.
- Ikke kok!
- Tilsett multene
- Fordel i kopper
- Porsjoner Creme fraiche
- Kan også nytes uten tilsetning (Hvitt)