

Hjortejakt Bortne/Berge/Lesto og Hjortepølse på Milhauen

Det har vore drive hjortejakt her ved kysten i mange 10-år.

Hjorten kom vestover etter som lauvskogen spreidde seg.

Då det vart ferre beitedyr i marka, starta til-groinga. No har det meste av utmark og grøne ller vakse til med lauvskog og einer.

Barskog som vart planta av idealistar i mellomkrigstida, og mange år etter krigen, har vakse seg stor. Mykje av den skogen er ikkje lønsam å drive ut i bratt terreng utan tilkomst.

Hjorten trivast i skogen, og bestanden har teke seg mykje opp siste 10-åra.

Bortne, Bergsbygda og Lesto (i Selje) har vore eit jaktvald sidan jakta vart organisert på 70-80 talet. 16-17 grunneigarar har jaktrettar på inn og utmark. Kvotane vert justerte årleg etter kommunal vurdering av bestanden.

Kvoten for Bortne/Berge/Lesto er 8 dyr 2013.

-fordelt på kalvar, koller og bukkar.

(meiner kvoten var oppe i 12 dyr på det meste)

Den fyrste tida hadde vi vekslande skyttarar, og slaktning gjekk føre seg i diverse løer i bygda. Slaktehygiene i marka og i mørke løer var kan hende ikkje på topp, og av og til var det usmak på kjøtet.

Sidan Milnaustet vart bygd opp etter nyttårsorkanen 1992, har der vore fast slakteri.

Der er godt lys og innlagt vatn.

I mange år har vi hatt faste skyttarar. Kåre Langenes og Stein Inge Refvik har vore stødige med geværet. Dei har felt mange dyr her på våre områder. Dei har og vore dyktige slaktarar.

Slaktehygiene er prioritert. Nye krefter melder seg heldigvis på etterkvart.



Hjortepølser på Milhauen

Sidan eg etter ringe evne har delteke som hjortejagar, og også er grunneigar, blir det kvart år ein del kjøtt som tilfell Miljorda. Relativt få grunneigarar deltek i jakta. Alder og manglande interesse er vel årsaka til det. Noken bur andre stader i landet.

Alle grunneigarar som betaler den fordelte fellingsavgifta, får sin vedtekne kvote kvart år. Prima hjortekjøtt har hopa seg litt opp i frysaren her, og NOKEN meina at det blir alt for mykje av den sorten !

Vi kvernar opp til kjøttdeig - og frys surra steiker kvar haust.

No har vi ein del kjøtt av 2012 årgang som skal bli pølser. Blir eit fyrste prøveprosjekt her.. På nettet finn vi «Farmors hjortepølser».

Tilpassar mengda ca. til oppskrifta, for å sleppe kjedelige reknefeil :-)

5 kg kjøtt av hjort
1 2/3 kg sideflesk og spekk av svin
ca 200 g salt
3 1/2 ts pepper
1/2 ts salpeter
Tarmer

Surra steiker blir tina opp og spretta. Alle hinner og sener blir fjerna, og kjøtt skore i høvelege bitar til kverning.

Nykjøpt småflesk og spekk blir teke fram og skore i små terningar. (Spekk bør vere kaldt, så det ikkje klebar i kverna)

Apotek-salpeter, kjøpt til himmelhøg medisinpris utan resept, salt og pepar blir rada opp for ikkje å bli gløymt. Salpeter gjev visst litt friskare farge.

Kjøtt, flesk og spekk puttast vekselvis i kverna.

Kvernar kun ein gang med middels holskive..Pølsa skal vere litt grov. Flott farse !

Blandar salt og krydder og strør over farsen. Manuell elting i ein oppvaskbalje er heilt OK, med fabrikknye, reinvaska arbeidshanskar



8 meter «Coop-tarmar» - kan hende av storfe ? blir grundig skylde og bløyte. Sleipe, smidige greier.

Å trede tarm på pølsehornet gjekk lettare enn frykta. Kappa tarmen når det var fullt.

Med fruen opphøya til Farsestappar, og eg som Pølsemakar, starta vi Kenwooden til naboen. (Boschen vår har ikkje pølsehorn)

Etter nokre mislykka forsøk med pølsing, fann vi ut av ei feilmontering av hornet. Då gjekk det så flott atte... Viktig at pølsa blir passe fast, men ikkje slik at tarmen sprekk.

Når pølsa var passe lang, kneip eg over tarmen, laga tarmslyng, og let vere ca 3 cm til neste pølse. Surra ikkje med hyssing då....

Vi var veldig kry av resultatet. Pølsene såg heilt proffe ut..... Strauk litt salt på dei i baljen - det skal vere lurt..

Det vart 33 stk pølser av ca 6, 2 kg farse.

To og to pølser vart surra saman med hyssing og trede på riveskaft.

No heng dei kjølig og luftig under taket. Skal tørke der ca 14 dagar.

Då kan dei smakast.
Då kan dei eventuelt kaldrøykast i 5-6 timar.
Då kan/bør dei frysast.
Dei kan også henge til speking fram på våren...

Pølsene skal dampast varsamt på rist eller bjørkepinnar ein time. Bør ikkje sprekk.

Hvis dei smakar bra, kan det hende eg nemner det her seinare :-)

Milhauen 2.november 2013



20.november 2013

Hjortepølsene har henge luftig til tork sidan 2.november.

Tok ein prøvesmak.

Dampa varsamt på rist i ca 1 time.

Servert med kålrot, surkål og poteter.

Neste gang skal eg auke mengda med flekk/spekk til ca 50%.

Blir nok litt mjukare i konsistensen då..

Men ikkje verst.

Leif Pøsemakar Lesto på Milhauen

