







Løvenholm, Fjeld og omegns hjortevildtlaug

Instruks til kæbeudtagning.

Med hjælp fra Overjæger Poul Kjeldgaard fra Meilgaard, har vi udarbejdet en lille instruks i hvorledes kæben tages ud af et stykke kronvildt.

Trin	Vejledning
Trin 1: Fra undersiden af hovedet skæres der ned langs ydersiden af underkæbens ene side.	
Trin 2: Når den ene side af underkæben er blot lagt, skæres der mellem kæben og skindet frit, således at hele underkæben er blotlagt.	
Trin 3: Nu stikkes kniven op langs med kæbens bagkant, herved skæres muskler m.v. over hvor underkæben fæstner til kraniet.	

Løvenholm, Fjeld og omegns hjortevildtlaug

<p>Trin 4: Underkæben kan nu brækkes bagover og dermed fri. Skær de muskler m.v. over som undervejs bliver blotlagt.</p>	
<p>Trin 5: Når kæben er ude <u>kan</u> venstre delens kindtænder m.v. saves eller klippes fra. Men aflever helst samtlige fortænder og hele højre siden (Underkæben kan også afleveres hel).</p>	
<p>Trin 6: Med kniven fjernes det meste kød m.v.</p>	

Bonus: Når underkæben er væk kan man let fjerne grandellerne. Grandellerne fra et voksent stykke kronvildt er et fint trofæ. Tungen som bliver fjernet i trin 2 kan gemmes – sprængt kronvildttunge er en delikatese!