



Hoe maak ik een ree panklaar?

Tips van de poelier

De eerste reeëit van het seizoen is gestrekt. We gingen ermee naar Paul Reinders, poelier in Leuvenheim, die ons demonstreerde hoe hij te werk gaat bij het villen en aan bouten maken. Hoe de rug en achterbout te fileren komt in een volgende editie aan de orde.

Een week lang heeft het smalree, met een ontweid gewicht van 10 kilo, in de koeling gehangen bij een temperatuur van ongeveer vier graden. Zeven graden is volgens Reinders weliswaar beter voor de vleesrijping, maar bij een iets lagere temperatuur laat het vlees zich langer bewaren. Daarbij is de plaatsing van het schot van cruciaal belang: heeft de kogel maag of darmen geraakt, dan is het zaak om zo snel mogelijk te slachten waarbij de verontreinigde delen ruim worden weggesneden om bacterieverbreiding tegen te gaan. 'Hierna kun je de vacuümverpakte porties nog een tijdje in de koeling laten rijpen', aldus de vakman. De aanschaf van een vacuümverpakkingsapparaat -tegenwoordig zijn prima keukenmodellen tegen betaalbare prijzen verkrijgbaar- is eigenlijk een must voor wie wild invriest. Reinders: 'Zeker vetarm wild, zoals ree, kun je dan makkelijk twee jaar bewaren. Let wel op dat de verpakking niet beschadigt.'

De snelle kogel uit de 22.250 Rem. heeft aan de uitschotzijde

op de ribben fikse bloedingstoringen veroorzaakt. Dit bij reeën minder courante onderdeel krijgt de bestemming raaf en vos. De haren van reeën in wintervacht laten gemakkelijk los, waardoor tijdens het villen het vlees al snel vol losse haartjes kan komen te zitten. Tip: doop je in een plastic wegwerphandschoen gestoken hand in lauw water, waarna je de haren vlotjes kunt wegstrijken.

Tijdens het ontweiden gebruik ik een in de handel verkrijgbare 'buttplug' waarmee je de endeldarm kunt uittrekken en afsnijden. Je hoeft dan het slot niet te openen waardoor de hammen niet uitdrogen of bevuild kunnen raken.

Reinders: 'Controleer dan wel goed of er geen darmrestanten zijn blijven zitten.'

Let op: voor de poelier is dit dagelijks werk, wie minder geoefend is, kan overwegen een (dure) veiligheidshandschoen te kopen voor de hand die niet het mes vasthoudt.



1

Bij de achterlopers wordt een snede gemaakt richting de binnenkant van de achterbout. Je kunt ook vanaf de binnenkant een snede maken. Het makkelijkste gaat dit als je het dier op een tafel legt.



2

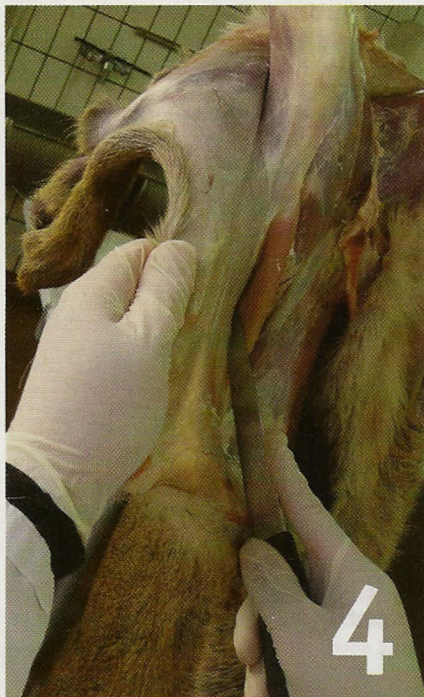
Met de ene hand trek je het vel strak, met de andere snij je het vel rondom van de achterloper los tot aan het spronggewricht.



3

Snij ter hoogte van het gewricht de pezen door. Zet nu het mes precies op het scharnier en snij tussen de kop en kom van het gewricht.

Met de andere hand zet je druk op het onderste deel van de achterloper. Door de druk op het onderste deel op te bouwen, kunnen beide delen van elkaar worden gescheiden.



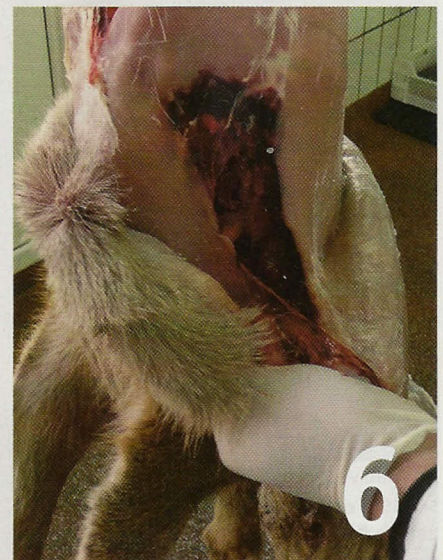
4

Het ree is nu opgehangen. Met de ene hand wordt het vel op spanning gehouden terwijl met het mes op de grens van vlees en vel wordt gesneden.



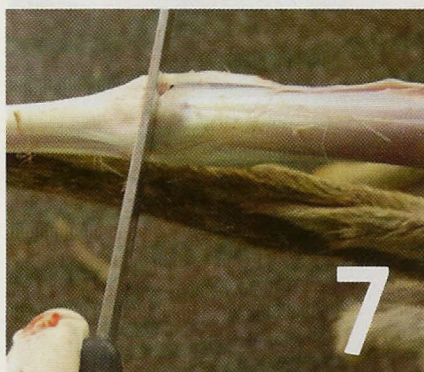
5

Is het vel aan de buikzijde losgesneden dan kan het gemakkelijk aan de rugzijde naar beneden worden getrokken, zeker bij een jong dier.



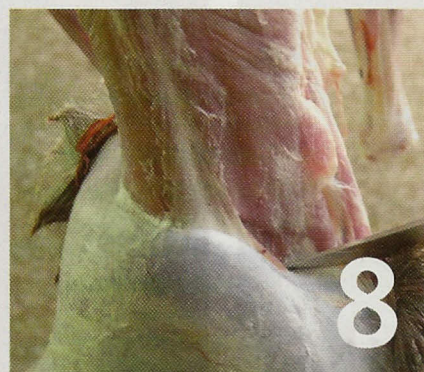
6

Ter hoogte van het blad moet het mes weer bijstand verlenen.



7

Snij het vel rond de voorloper los; vervolgens worden ter hoogte van het polsgewricht de pezen doorgesneden en wordt de looper precies in het scharnier afgesneden.



8

Met kleine messneden en het voortdurend op spanning houden van het vel wordt de nek vrij gelegd.



9

Terwijl je het vel strak houdt, wordt de kop ter hoogte van de atlas van de hals gescheiden. Het stuk is de jas uitgedaan en kan nu verder verwerkt worden.



10

Om de voorlopers los te snijden, pak je de voorloper beet, trekt deze naar buiten en snijdt, terwijl je de voorloper steeds verder naar buiten trekt, tussen de borstkas en het blad. Het snijvlak toont zich vanzelf.



11



12

Vervolgens de borstholte openen door het borstbeen door te snijden. Om het mes te sparen kun je natuurlijk ook een zaag gebruiken.



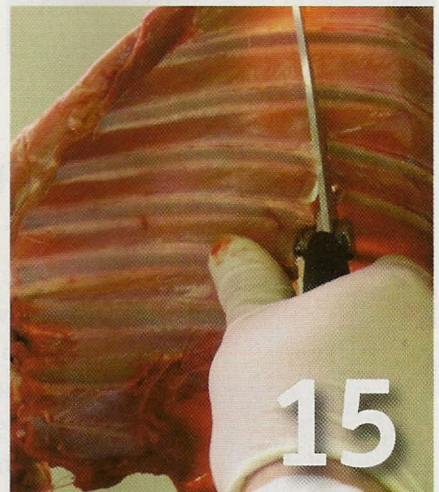
13

Het buikvel beetpakken en van de achterbout snijden, vervolgens onder de rug langs tot aan de ribben afsnijden.

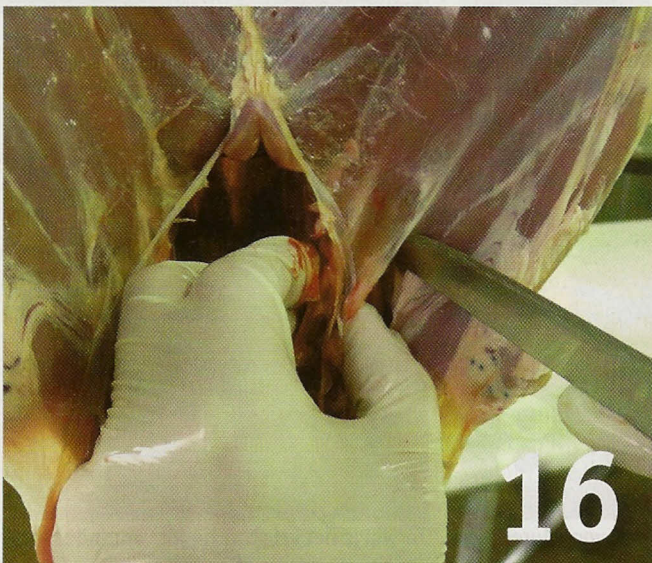


14

Met een stevige wildschaar, snoeischaar of niet al te grof getande zaag de ribben onderlangs de rug doorknippen dan wel-zagen.



15



16

Met het mes wordt de kop van het haasje, dat tegen het bekken aanligt, losgesneden, voorzichtig naar voren getrokken en uitgepeld.



17

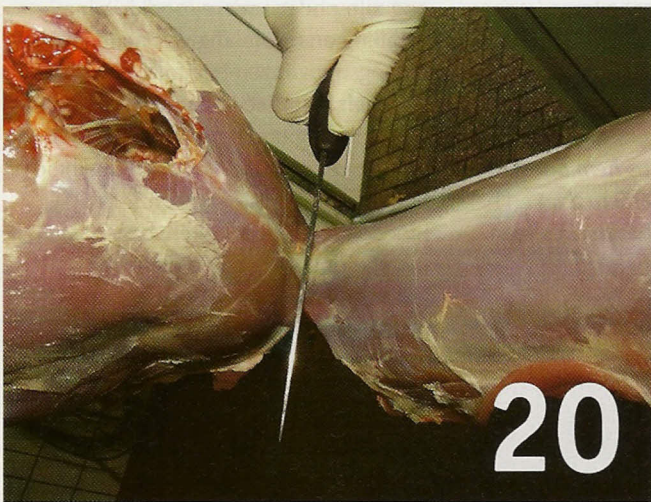


18



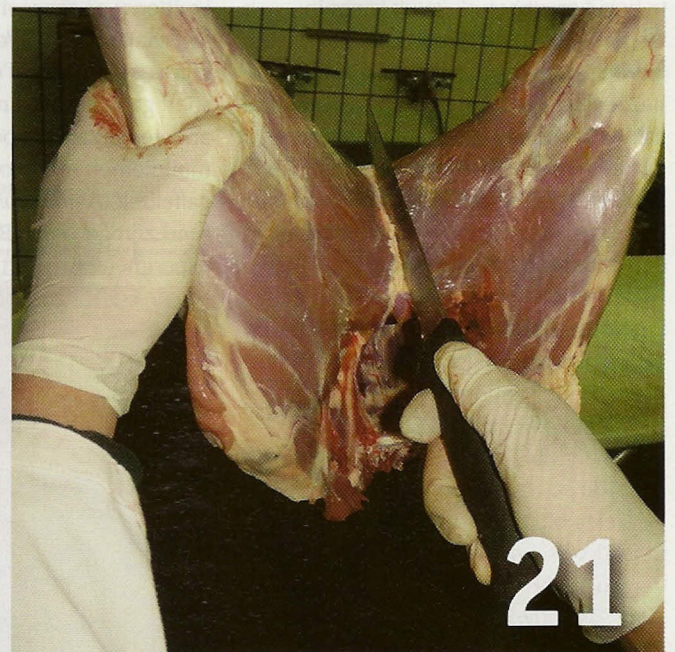
19

Om de rug te scheiden van de achterbouten: de wervel tussen de rug en het schaambeen doorsnijden en aan weerszijden, tussen lendenwervel en bekkenbeen een snee maken richting schaambeen.



20

Met een hand de rug naar achteren duwen, waarna vanaf de bovenzijde de rug van het schaambeen kan worden gesneden.



21

Om de achterbouten te scheiden, snij je precies tussen de bouten door.



22

Ten slotte maak je met een mes of zaag het slot open.

In een volgende aflevering gaan we rug en bouten fileren.

www.dekievitonline.nl