



VILTKÖTT

Vilt kött är Naturligt Ekologiskt och Nyckelhålsmärkt !

Viltkött är ekologisk föda

Viltkött är rent kött från naturen, där djuren vilt och naturligt har gått omkring utan vare sig EU-märke i örat, bokförd stamtavla, stängsel och antibiotika. Naturligare, nyttigare och godare kan det inte bli !

Ett hållbart nyttjande av naturen betyder att man hållbart beskattar en förnyelsebar naturresurs. I jakt betyder det att man beskattar viltstammarna högst med det antal som motsvarar avkastningen under ifrågavarande år, ifall målet inte uttryckligen är att minska viltstammen.

Viltkött är en naturenlig helt ekologisk föda eftersom viltet föds fritt i naturen och lever fritt i naturen.

Jakt

Viltet lever fritt i naturen under de förhållanden som gäller och enligt naturens egna lagar. En del djur är växt ätare och andra köttätare. I naturen lever djuren alltid på varandras bekostnad. Människans närvaro är starkt bunden till naturen och nyttjandet av den. Människan är ju också en del av naturen och använder sig av den i sitt dagliga liv.

Vid all jakt strävar jägaren efter att döda viltet så snabbt och humant som möjligt enligt gällande lagstiftning och på det sätt som de allmänna etiska grunderna förutsätter.



Grundförutsättningen för jakt är att den vilstam som jagas inte minskar, ifall det inte uttryckligen är avsikten t.ex. för att minska skador som dessa djur förorsakar.

Därför försöker man dimensionera jakten med förordningar och licensförfarandet till en lämplig nivå. När målet är att bibehålla en vilstam på nuvarande nivå, är avskjutningen lika stor som tillökningen har varit under året. I naturtillstånd är dödligheten störst under första levnadsåret. Därför är tyngdpunkten vid jakt i huvudsak förlagt till individer som fötts under året.

Naturen är vårt skafferi

Ber man en svensk eller norrman att beskriva sitt land för så talar han eller hon ofta om naturen. En centraleuropé utgår hellre från staden och kan börja med att berätta om arkitekturer eller gatornas folkliv. Naturen är viktig för oss och vi lever nära den.

Det är inte konstigt att vi är naturälskande folk. Norden har en rik natur. Vi har långa kuster, tusentals sjöar och djupa fjordar. Våra olika vattendrag har skiftande temperaturer och olika salthalt, något som ger oss en stor artrikedom bland våra fiskar. Det relativt kalla vattnet ger ett fast kött med en frisk smak. Utländska stjärnkockar säger ofta att de är avundsjuka på vår lax.

Skogarna och den vida vildmarken ger oss ett viltkött, som är mer exotiskt än vi nog riktigt inser. Varje sommar och höst får vi bär, svampar och frukter. Tack vare vårt ganska svala klimat med långa dagar och ljusa nätter, mognar de långsamt och får en arom och karaktär som bara kan upplevas i Norden.



Råvaran i centrum

Viltkött är ett bra komplement till nöt- och fläskkött. Du får även en annan smakskala. Djuren väljer fritt sin föda i skog och mark och det är den dieten som ger smaken och gör att det vilda köttet är magrare än oxkött och fläskkött. Det lilla fett som finns innehåller fleromättade fetter.

I vissa kök, som till exempel det kinesiska eller indiska, är spännande och smakrika kryddblandningar det viktigaste. I det nordiska köket däremot, utgör råvarorna ledmotivet.

Naturens smaker sätter tonen och vi lagar mat efter säsongens rytm - kanske för att årstiderna är så tydliga här. Nypotatisen om våren är något helt annat än den vi äter i november. Plommonen vi plockar från trädet i augusti har en annan karaktär än när de är inlagda och äts som kompott på vintern.

Vi vill inte tappa köttets eller fiskens nyanser, utan väljer att förstärka dess smak. I det nordiska köket görs det bland annat med olika gräddprodukter. I sig smakar grädde inte så mycket men är en av de bästa smak bärarna. Grädde innehåller över hundra smakämnen som tillsammans förvandlar såsen från god till förförisk, eller lyfter fram sommaren och solen i jordgubbarna.

Men maten är inte tung, aldrig stabbig. I modern nordisk matlagning är därför grädden mer en krydda än en huvudingrediens. En finstämd förstärkare som hjälper oss uppfatta naturens melodier.

Överlag bör man inte krydda viltkött mer än nödvändigt utan låta det smakrika köttet tala för sig själv. Man kan istället lägga mer tid på att tillreda fantasifulla tillbehör.