

KAMEL

Camelus Dromedarus farmas i Australien sen 80-talet. Det finns ca 400.000 kameler över hela Australien. Förutom köttet som egentligen var en biprodukt från början tillvara tar man skinnen och ull, kamelskinn är 4 gånger starkare än läder.

Kamel är ett idisslande klövdjur som väger ungefär 400 kg vid slakt som normalt sker vid 3 års ålder. Slaktvikten ligger mellan 100-150 kg.

En kamel kan gå i mer än 2 veckor utan man och kan tappa mer än en fjärdedel av kroppsvikten utan att det påverkar de normala kroppsfunktionerna.

Tvärtemot vad många tror så lagrar inte kameler vatten i sina pucklar. De består av fet vävnad där ur de tar sin energi då tillgång till föda är låg.

Däremot kan de då de får tillgång till vatten och är i behov av det dricka upp emot 200 liter på 3 minuter vilket är unikt för kameler andra djur skulle avlida av en sådan vatten konsumtion.

De kameler som tas ut till slakt måste vara vana att hanteras även av de som inte är kamel vana. Förutom att de blir mer svårhanterliga när de stressas blir köttet dels mörkare men får även mycket sämre kvalitet. Därför är det mycket viktigt att kameler hålls i hägn 7 dagar efter de fångats. Under den tiden utfordras de och får vila och i övrigt lugnt hanterade. Man slaktar inga tjurar som brunstar eller kor som ska kalva.



Köttet har sen länge varit populärt i den Arabiska matlagningen men har på senare år ökat i popularitet i övriga världen speciellt i de länder där det är svårt att ha vanlig boskap på grund av torka men även i övriga världen på grund av dess smak och goda näringsvärden.

Kamelkött är väl balanserat i dess komposition och erbjuder oss västerlänningar ett hälsosamt alternativ till nötkött. Köttet har en låg fetthalt ca 1,2 - 1,8 % och är även rikt på protein och mineraler.

Smaken påminner om nötkött med en liten sötaktig viltsmak.

Skinpackad på tråg för närvarande endast för butik skivade bitar av stek eller filé 2 x 125 /tråg, 3,75 kg/krt.