



Univerzitet Crne Gore  
Biotehnicki fakultet  
Podgorica

## **Postupak sa ulovljenom divljači**

## Transport u lovištu

- Skidanje kože i rasijecanje divljači nije dopušteno na mjestu odstrela.
- Krupna divljač pojedinačno na motkama ili se prevozi zaprežnim ili terenskim kolima do sabirališta
- Sitnu divljač za vrijeme lova i do sabirnog mjesta najbolje je nositi na motkama.
- Pernatu divljač zaštititi od grijanja
- Zeca i kunića treba prvo osloboditi mokraćne. Ako se čuva duže, ispod analnog otvora se napravi poprečan rez 8cm, izvadi drob i zašije
- Jarebicama, patkama i fazanima se drob vadi; sljuki i bekasini ne



Važno je sitnu divljač ne stavljati u ruksak ili kesu prije nego što se potpuno ohladi, jer dolazi do potparivanja, pa divljač gubi na kvalitetu i vrlo ružno izgleda. Ako je sitna divljač namijenjena za prodaju ili izvoz, ostavlja se u perju ili koži. Skidanje kože sa zečeva se vrši jednostavno, nakon što se uz pomoć noža oslobode zadnje i prednje noge, koža se jednostavno svuče do glave, a zatim, se opet uz pomoć noža, svlači sa glave.



Pernata divljač se u pravilu, čupa nasuvo, kako se ne bi izgubio karakterističan miris i ukus mesa divljači. Izuzetak od ovoga su liske, sa kojih treba skinuti kožu zajedno sa perjem, jer meso inače poprими miris na mulj. Fazane, jarebice, prepelice i golubove je dobro ostaviti dan-dva na mračnom i promajnom mjestu, pa tek onda očupati. Divlje patke i guske, treba očupati odmah po povratku kući, da meso ne dobije miris na ribu i mulj.



## **Oprema za obradu:**

- **Nož za otvaranje i čišćenje divljači,**
- **Testerica**
- **Uže debljine 8-10mm i kuka**
- **Vreće**
- **Kuka dužine 12cm**

## **Materijal:**

- **So,**
- **Crni biber**

Pri vađenju unutrašnjih organa odstreljene divljači treba obratiti pažnju:

- a) postoje li promjene koje ukazuju na postojanje sumnje ili oboljenja od zaraznih bolesti koje se prenose na ljude i životinje;
- b) uočavaju li se pojave bolesti ili promjene opšteg stanja, na osnovu kojih bi se meso divljači moglo proglasiti neupotrebljivim za javnu potrošnju;
- c) postoje li znaci koji ukazuju na to da su divljači davane supstance sa farmakološkim djelovanjem ili da je divljač uzimala druge supstance koje mogu preći u meso zbog kojih ono može biti higijenski neispravno za javnu potrošnju ili da postoji opravdana sumnja na prisutnost bioloških ostataka ili drugih otrovnih supstanci.

## Vadjenje utrobe krupne divljaci

Prije vađenja utrobe mužjacima odmah izvaditi polne organe



- 1. Prereže se koža od grudi do grkljana, odvoji se jednjak i veže u čvor



## 2. Otvara se trbuh



### 3. Razreže se sraslina karlične kosti testerom ili sjekiricom





4. Vadi se sadržaj trbušne šupljine, jednjak, želudac, crijeva i burag



**5. Rasijeca se dijafragma i vade se srce, pluća, jetra**



**6. Naprave se rezovi ispod pazuha prednjih nogu**

## 7. Divljač se okrene ili se okači sa zadnjim krajem nadolje da krv iscuri



**Nakon odstranjenja unutrašnjih organa, na trup divljači stavlja se etiketa koja sadrži podatke o mjestu i datumu odstrela.**

## Rashlađivanje i prevoz trupova divljači

- Trup odstreljene krupne divljači mora sa rashladiti na temperaturu do + 7°C, a sitne divljači na + 4°C i u roku od 24 časa (ljeti 12 časova) otpremiti u objekat za obradu u kojem će se pregledati, ocijeniti i obilježiti.
- Prevoz se obavlja u vozilima posebno namijenjenim za te svrhe, koja posjeduju uređaje za hlađenje, tako da temperatura u prevoznom sredstvu ne prelazi + 7°C.
- Odstreljenu divljač treba pregledati veterinarski inspektor najkasnije 18 časova poslije odstrela.

## Skidanje kože

- Najduže dozvoljeno vrijeme za skidanje kože je ljeti 4 dana, a zimi do 10 dana
- Guljenje kože kod papkara, medveda i jazavca, a kod ostalih svlačenje
- Kod medveda i jazavca se gule i kandže
- Kod svlačenja se prvo razreže rep do  $1/3$  i svlači. Divljač se objesi za zadnje noge i svlači prema glavi



- Usoliti kožu u količini soli od oko 30% od težine kože. Dobro sušenje kože traje 3-5 dana

## Priprema za dubinsko zamrzavanje

- Čišćenje spolja od blata i krvi
- Grudnu i trbušnu šupljinu očistiti suvim sunderom
- Rasjeći donji dio karlice,
- Načiniti rez oko 20cm ispod oba pazuha
- Rez treba da bude od vrata do repa
- Posebno povezane prednje, a posebno zadnje noge
- Kod jelenske divljači sijeku se noge u visini koljena
- Stavlja se žig sa znakom lovišta u desnu stranu vrata
- Veterinarski pregleda
- Zamrzava na -18

## Osnovna obrada lovačkih trofeja

- Nestručnom obradom trofej može biti uništen
- Parožje i kljove prvo treba pravilno odvojiti od glave
- Parogovi se uzimaju sa gornjom vilicom lobanje koja se prethodno oguli
- Kod uzimanja kljova prvo oguliti kožu, a zatim odsjeći vilice što dalje od kljova
- Odstranjivanje preostalog mekog tkiva-iskuvavanjem
- Kod parožja samo je lobanja u vodi (paroge zaštititi i od pare)
- Izvaditi živac iz kljove i šupljinu napuniti voskom
- Kod trofejnih lobanja mesozdera prije iskuvavanja izvaditi mozak
- Odmašćivanje suvih lobanja (hloroformom ili tetrahlrom)
- Postoje i sredstva za bijeljenje lobanja

