

Slakting av gris

Dette skjer under slaktingen:

- Grisen hentes fra bingen.
- Grisen ”fikseres”, holdes stille slik at slaktemasken kan settes på hodet dens.
- Det skytes en bolt inn i hjernen på grisen. Da blir den hjernedød og kjenner ingen smerte mer.
- Grisen stikkes i hovedpulsåren slik at blodet tappes ut. Når blodet er ute dør også grisekroppen.
- Grisen spreller ofte helt til blodet er tappet ut. Dette er muskelkramper, og grisen kjenner ingenting, men det kan se ganske ekkelt ut.

Mer om slakting

Omtrent 95% av alle griser som blir slaktet i Norge avlives med gass. Det skjer i slakterier. Dersom en skal slakte utenfor slakteri benytter slakteren en ”slaktemaske”, en boltpistol, som må treffe rett inn i hjernen på dyret. For å få dette til må grisen stå helt stille. En måte å holde grisen i ro på er ved å bruke trynetau. En annen måte er for eksempel å avlive grisen mens den spiser.

Gjør det vondt for grisen?

Grisen liker ikke å bli dratt etter trynet, men så fort den er skutt i hodet slutter den å føle smerte. Det er derfor viktig å bruke så kort tid som mulig fra vanlig liv i bingen til grisen blir skutt.

Hvorfor beveger grisen seg lenge etter at den er skutt?

Selv om grisen er hjernedød vil musklene og andre organer kunne leve en stund til, så lenge de får blodtilførsel. Dette er litt ekkelt å se på, fordi det ser ut som grisen fortsatt lever. Derfor prøver vi å tappe ut blodet så raskt som mulig.

Hvorfor hyler grisen?

Grisen hyler når den blir redd. Det bør den i størst mulig grad få slippe. Derfor er det om å gjøre at prosessen blir så kort som mulig. Når den blir redd skiller den også ut lukt som sammen med hylene kan påvirke andre griser til å bli redde.

Blir grisen som venter redd?

Dyr har omtrent samme evne til å føle frykt og smerte som mennesker har, men de er ikke nødvendigvis redde for de samme tingene. Forskning har vist at en gruppe med dyr som så på at en artsfrende ble slaktet ikke fikk høyere hjertefrekvens enn normalt. De ble altså ikke redde av det. Dersom artsfrenden hylte, derimot, ble de redde, for skriking varsler andre om fare. Lukt av blod gjorde heller ikke de andre dyrene stresset, med mindre det var stresshormoner i blodet. Det er altså om å gjøre at ikke slaktedyret blir stresset, både av hensyn til dette dyret og til eventuelt andre griser i nærheten.

Hva gjøres med grisen etter at den er død?

Grisen blir først skåldet, det vil si at en fjerner grisebusten med kokende vann.

Innvollene tas ut. Før i tiden tok de vare på nesten alt. Tarmene ble vasket og brukt som pølseskin. Vi er ikke lenger like flinke til å nyttiggjøre oss all innmaten, men vi bruker alt kjøttet og noe av det andre.

Blodet tas vare på og brukes til mat: Blodklubb er det fortsatt noen som lager. Tradisjonelt ble blodet også brukt til blodpølser og blodpannekaker mm. Blod er svært næringsrikt og var et viktig tilskudd i kosten før i tiden. Nå er det ikke så mye brukt lenger her i Norge.

Mat av gris/svin

Av grisen får vi bacon, ribbe, svinestek, koteletter, pølser, sylte, bogskinke, syltelabber, sideflesk og svinekam med mer.