

## 8. VLEES EN SLACHTEN

*Een kippenhouder krijgt vroeg of laat te maken met nieuw leven. En met dood. Kuikens worden geboren en oude kippen sterven. Of u gaat dieren slachten. Hoe het ook zij, het is zaak op een goede en humane wijze te handelen bij doden en slachten. Enkele handreikingen hiertoe mogen in een boek over kippen niet ontbreken.*

**K**uikentjes zijn leuk en het volgen van het broedproces, door een kip of met een broedmachine, is interessant. Begin hier echter niet aan als u de kuikens niet kunt verkopen en u zelf niet wilt slachten. Want kleine kuikens worden groot en vragen extra ruimte. Voorkom in ieder geval dat uw hok(ken) overbevolkt raken.

Naast eieren is kippenvlees al eeuwen een belangrijk pluimvee-product. Maar let op: een kip die goed legt, is vaak niet de kip met het meeste vlees. Weet u al dat u ook het vlees van een kip wilt benutten? Houd hier dan rekening mee bij de raskeuze.

### Houden voor vlees

De commerciële vleeskuikens (hybriden) die in de pluimveehouderij worden gebruikt, zijn kruisingsproducten die voornamelijk zijn ontstaan uit Indische vechthoenders, ook wel Cornish Game genoemd. Ze groeien in ongeveer veertig dagen uit tot wel 2300 gram, waarvan 1200 gram vlees. Er wordt momenteel een alternatief commercieel vleeskuiken ontwikkeld, dat in ongeveer dertien weken relatief diervriendelijk wordt opgefokt. Ook hobbydierhouders kunnen deze dieren voor eigen consumptie laten opgroeien.

Sommige raskippen hebben een goede slachtwaarde en wegen op een leeftijd van 13-15 weken tussen 1800 en 2300 gram, afhankelijk van het ras. Oude kippen die rijp zijn voor de slacht, wegen 2000-4000 gram. Oude kippen (of hanen) zijn doorgaans niet mals meer en eigenlijk alleen geschikt als soepkip.



**R**asslactkip: *Indische vechthoen*

### **Rasslactkippen**

- Chaams hoen
- Indische vechthoen
- Cornish Game
- Kraaikop
- Noord-Hollandse blauwe
- Mechels hoen
- Dorking
- Faverolles



**D**ubbeldoelras: *Australorp*

### **Dubbeldoelrassen**

- Cochin
- New Hampshire
- Orpington
- Plymouth Rock
- Rode Island Red
- Sussex
- Australorp
- Wyandotte

## **Een kip doden**

Het slachten van vleeskuikens of oude kippen is voor velen geen alledaags werk. Als kippenliefhebber kunt u het er moeilijk mee hebben om uw eigen dieren te (laten) doden en zelf op te eten. Het is wel goed om te weten hoe u in voorkomende gevallen moet handelen. Een kip moet soms ook gedood worden om reden van dierenwelzijn, bijvoorbeeld een ernstig zieke kip. Eet een zieke kip nooit op!

### **Laten slachten**

*Wie slachten een vervelend werkje vindt, kan een plaatselijke poelier vragen de kippen te slachten. Sommige poeliers doen dat wel, maar de kosten ervan zijn in verhouding tot het eindproduct wat hoog. Ook kunt u aan de plaatselijke pluimveevereniging vragen of men iemand weet die voor u kan slachten. Zie voor adressen de website: [www.nhdb.nl](http://www.nhdb.nl). Maar zoals gezegd: als u het niet wilt, doe dan vooral aan gerichte 'geboortebeperving' door eieren niet te laten uitbroeden.*

Er zijn verschillende manieren om een kip te doden. Het is héél belangrijk dat dit snel en afdoende gebeurt. De hierna geschetste methoden voldoen aan deze criteria.

#### *De nek breken*

Houd de kip direct onder de kop vast, laat haar vrij hangen en maak met uw hand een stevige slag in achterwaartse richting met de kip. Hierdoor zal de nek van het dier direct breken.

#### *De nek omdraaien*

Houd de kip op dezelfde manier vast als voor het breken van de nek. In plaats van een slag te maken, maakt u een drietal stevige, onderhandse cirkelvormige bewegingen met de kip, zodat de nek breekt.

#### *De hals doorsnijden*

Gebruik een goed scherp mes, bij voorkeur een pas geslepen exemplaar. Houd de kip met de ene hand goed vast aan poten en vleugeluiteinden. Plaats met de andere hand het mes halverwege de hals, tussen twee halswervels in, en doorsnijdt de hals. Afhakken met een bijl is ook mogelijk, maar dat is bloederiger.

Hoewel de drie beschreven methoden snel en afdoende werken, duurt het nog enkele minuten voordat de kip niet meer beweegt. Houd het dier dus nog enige tijd goed vast. Vervolgens is het goed om de kip direct na het doden leeg te laten bloeden. Bijvoorbeeld in een grote emmer, waarin u eerst enige oude kranten heeft gelegd.

### **Ontdoen van veren**

De poten blijven tijdens het slachtproces zo lang mogelijk aan de kip. Ze vormen een goed 'handvat' om het dode dier te hanteren. U kunt ervoor kiezen de veren te plukken. Villen kan ook, waarbij de hele huid wordt weggenomen. Kippen die geplukt zijn, blijven tijdens het bereiden iets vetter en fijner van smaak.

#### *Plukken*

Houd het dode dier voorafgaand aan het plukken 2-4 minuten in water dat tegen de kook is. Dit vergemakkelijkt het plukken. Begin op de borst en neem alle veren tegen de groei-richting in weg, zonder de huid stuk te trekken. Doe daarna de dijen, de zijkanten en buik en rug. Pluk als laatste de veren van de vleugels en de staart. Deze veren zitten meestal wat steviger vast. Er blijven op de huid altijd nog wat (ongeveer 2,5 cm lange) haren zitten. Evenals wat

resterende donsveertjes kunt u deze haren het beste voorzichtig boven een gasvlam wegbranden.

### Villen

Het villen van een kip betekent dat vrijwel alle vel wordt weggenomen. Maak hiertoe een zeer ondiepe snede van ongeveer 5 cm lang in een van de dijen van het dode dier. Steek hierin drie of vier vingers schuin omhoog tussen het vel en het vlees. Duw het vel langzaam en stevig omhoog en vil daarna de kip rondom. Het vel zit relatief los om het dier heen. Stevige aanhechtingen zitten alleen aan de uiteinden: bij de vleugels, de poten, de kop en de cloaca/staart. Die plaatsen laten zich moeilijk villen. U kunt het vel daar het beste laten zitten en het gevilde vel lossnijden.

### Slachten

Als het dier van veren is ontdaan, volgt het werkelijke slachten. Doe dit vooral onder strikt hygiënische omstandigheden. Zet van tevoren het volgende klaar om vlot te kunnen doorwerken:

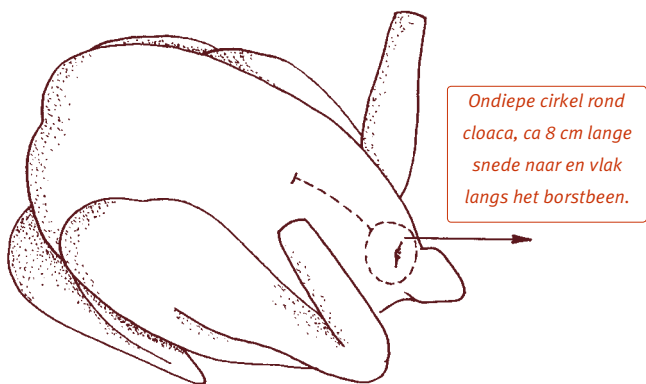
- Een scherp, bij voorkeur puntig mes.
- Twee schalen: een voor het vlees, een voor de organen.
- Een emmer met wat kranten voor veren en ander slachtafval.
- Een grote handdoek.

En werk in de buurt van een kraan, zodat u de kip(pen) af en toe kunt afspoelen.



**B**enodigdheden voor het slachten.

## Verwijderen van de ingewanden.



Voorkom dat de inhoud van de darmen het vlees tijdens de slacht bevuilt. Snijd hiertoe met een scherp, puntig mes een ondiepe cirkel rondom de cloaca. Snijd vooral niet te diep: een snede van 0,5-1 cm is al voldoende. De darmen blijven dan gesloten.

De kleur van de galblaas in het midden van de foto wijkt duidelijk af van die van de lever.



Maak vervolgens vanaf de cirkelvormige snede een ongeveer 1 cm diepe en 8 cm lange snede naar en vlak langs het borstbeen. Maak deze snede ruimer met uw vingers en haal de buik- en borstinhoud weg. Probeer in in één keer zo veel mogelijk inhoud uit de kip weg te halen, waaronder maag, lever, hart en darmen. Houd lever, maag en hart apart: ze zijn geschikt voor consumptie. De rest van de organen wordt meestal als afval beschouwd. Let erop dat de lever voorzichtig wordt weggenomen, zodat de gal niet scheurt en de inhoud ervan het kippenvlees niet kan verontreinigen. De galblaas is een donker gekleurd orgaan dat op de lever ligt.

Snijd de maag overlangs open om de inhoud te verwijderen. Pel het ruwe, vaak gele of lichtgekleurde vlies uit. Er zal een flink stukje mager spiervlees overblijven. Neem het hart uit het hartzakje.

Borst- en buikholte zijn nu leeg. Op de rugzijde zijn de longen en (iets naar achteren) de nieren tegen en tussen het skelet te zien. Verwijder deze ook. Pas op: op de genoemde plekken kunnen de botten nogal scherp zijn.

Verwijder de poten door deze op het gewricht licht in te snijden en vervolgens te breken. Spoel de geslachte kip met ruim water eerst van binnen en daarna van buiten schoon. Leg het dier hierna in model, overdek het met een stukje folie, en laat het enkele uren afkoelen in de koelkast. Daarna kunt u de kip bereiden of desgewenst invriezen.

