

Lycka till!

Vi har under våren 2010 arbetat med ett projekt som innefattar en undersökning av ett område i Kommunarkivet i Vänersborg. Vi valde att göra en något humoristisk broschyr om hur man ska öppna ett eget charkuteri å la 1920-talet.

Vi hoppas att ni får en lika rolig upplevelse när ni läser denna, som vi haft när vi har gjort den! Och så hoppas vi självklart att ni blir inspirerade att öppna en gammaldags chark och använder vår broschyr som utgångspunkt.

Härmed önskar vi er all lycka i världen!



D46 På detta sätt ser det oftast ut i ladugården när djuren ligger i kylan.



Alla bilder med "koder" i bildtexten är tagna ifrån Kulturlagret i Vänersborg.

Bilden på framsidan är tagen i Hemköps Chark i Vänersborg city. Bilderna på köttredskapen är riktiga redskap som användes under början av 1900-talet. Vi har tagit bilderna på Kulturlagret.

Birger Sjöberggymnasiet
Box 217
462 23 Vänersborg
Telefon: 0521-72 18 11
Fax: 0521-155 52
E-post: reb@live.se

Rebecka Larsson & Josefin Karlsson
SP2SP Birger Sjöberggymnasiet

All information är hämtad ifrån:

Ordningsstadga Drätselkammaren F14:7
805

Charkuteri

Sugen på att starta ett gammaldags charkuteri å la Vänersborg?

Då ska du titta hit!



GAMMALDAGS CHARKUTERI 1920

Det första du behöver tänka på är att finna en lokal som är avsedd för charkuteriarbete. För att stoppa föroreningar är det viktigt att placeringen inte är nära gödselstackar eller liknande illaluktande platser. Man får inte heller anlägga denna chark i hus där privatpersoner bor.

Nästa sak som du måste tänka på är belysningen, luftkonditioneringen och ytan. Ljuset ska vara arbetsvänligt, alltså bör ljuset anpassas efter din synförmåga. **TIPS!** Börjar du kisa när du koncentrerar dig på ett föremål är ljuset antagligen för svagt eller för starkt. Köp en dimmer!

Luftkonditioneringen bör vara så pass avancerad att varken damm eller flugor kan passera. (Dock tar flugor sig igenom det mesta.)



D47

Typiska kor från 1923 på grönskade bete vid v. Lillån.

Ytan bör vara tillräckligt stor för att kunna föra dit stora, HELA djur från slakteren, exempelvis kor, grisar, hästar och harar.

Det ska finnas tillgång till handfat med tillbehör, som tvål. Man får inte spotta på golvet, men det måste däremot finnas spottkoppar för allas trevnad.

Du som chef ska se till att dina anställda noggrant tvättar händer och armar innan styckning påbörjas, annars kan det bli smutsigt och bakterier kan spridas. Alla ska även bära rena och tvättvänliga arbetsblusar. Sjuka människor får ej komma till lokalen.

Arbetsredskapen är det mycket viktigt att alltid hålla rengjorda. Bästa rengöringsmetoden är att koka redskapen i vatten.

För att behålla köttets fräschhet ska dem lindas med rena skynken av vitt linne eller bomullstyg, så att det skyddas mot damm och värme.

Vid försäljning av köttvaror ska köttet vara upplagt på bord med en höjd på minst 75cm över marken. Dessa bord ska vara behandlade på ett eller annat sätt.



B22
Typiskt utseende för hela familjen under charkuteriernas glansdagar.

Det sista du måste göra för att få ett godkänt charkuteri är att bli analyserad och tillåten att öppna charken, av hälsovårdsnämnden.

Men glöm inte bort

det viktigaste:

att du ska njuta av

ditt arbete och ha roligt!

Bild 1. Kohorn som man gör korv med.

Bild 2. Kötthackor som man delar köttet med.

