

Turkis

□

Sisällys

- [1 Yleistä](#)
- [2 Aiheeseen liittyviä sivuja](#)
- [3 Turkiseläimiä](#)
- [4 Turkiksen valmistaminen](#)
 - [4.1 Liottaminen](#)
 - [4.2 Lihan kaapiminen](#)
 - [4.3 Karvan peseminen](#)
 - [4.4 Karvaaminen, päällyskarvan poisto](#)
 - [4.5 Sisustaminen](#)
 - [4.6 Kypsytytys](#)
- [5 Yrityksiä](#)
 - [5.1 Turkiksia ja nahkoja muokkaavia yrityksiä](#)

Yleistä

Nahka, jota ei ole karvottu eli poistettu karvoja.

Aiheeseen liittyviä sivuja

Lue myös sivulta [Nahka](#), mitä tulee ottaa huomioon kun metsästät itse turkiksen tai ajat autolla turkiseläimen yli.

- [Nylkeminen](#)
- [Nahka](#)
- [Parkitseminen](#)

Turkiseläimiä

Lähes mikä tahansa turkillinen eläin käy turkikseksi, mutta ongelmia saattaa syntyä esimerkiksi kestävydessä. Perinteisiä villieläimiä ovat esimerkiksi: kettu, supikoira, piisami, majava....

Vuoden 2009 alusta kissan ja koiran turkiksista tehtyjä tuotteita ei saa markkinoida. Rakkaan koiran muistoksi siitä tehtyä taljaa näkee esimerkiksi tuolien selkänöjällä kodin juhlasaleissa.

Turkiksen valmistaminen

Liottaminen

- Liota 1 vuorokausi puhtaassa vedessä

Lihan kaapiminen

- Kaavi nylkemisestä turkikseen jäänyt liha pois.

Karvan peseminen

- Pese karva lämpimällä vedellä ja saippualla
- Huuhtele hyvin

Karvaaminen, päällyskarvan poisto

- Harvahko päällyskarva voidaan poistaa, kuten majavalta ja saukolta, jolloin jää jäljelle tiheä pohjakarva
- Lihapuolet kostutetaan ja käännetään vastakkain
- Hiostetaan 40 asteen lämpötilassa puolituntia sellaisessa tilassa että kuivauksessa syntyvä höyry vaikuttaa karvojen juuriin. Liian kauan hiostetusta lähtee myös pohjakarva irti.
- Karvataan terävällä karvausraudalla tukin päällä lykkäämällä.

Sisustaminen

- Lihapuolelle levitetään sahajauhon ja veden sekoitusta niin että se kastuu likomäräksi.
- Laitetaan lihapuolet vastakkain, varoen ettei karvapuoli kastu.
- Annetaan vaikuttaa 1 vuorokausi
- Kaavitaan sahajauho pois
- Lihataan terävällä raudalla
 - pienet turkikset penkkiin kiinnitetyn terävän ja kaarevan terän syrjää vasten
 - suuret turkikset leikkuuveitsellä tai ohennusraudalla

Kypsytytys

- Ohrajauhoja, joissa on vain ydin ja 30 asteista vettä taikinaksi
- Lisätään 100g suolaa kutakin jauholitraa kohden
- Lisätään hiukan hapanta taikinaa
- Lämpimässä 3 vrk, usein sekoittaen
- Lisätään taikinän määräst 5% pellavansiemenöljyä ja sekoitetaan.
- Levitetään kuivattujen turkisten lihapuolelle ohuelti
- Käännetään kaksinkerroin ja kaikki kypsytettävät turkikset päällekkäin
- Käännetään kerran vuorokaudessa pino
- Kypsytyisaika kunnes villa irtaantuu kevyesti nykäisemällä.
- Levitetään ja kaavitaan taikinanjäänteet pois oikaisusraudalla
- Kuivataan puolikuiviksi
- Venytellään ja lihataan

Yrityksiä

Turkiksia ja nahkoja muokkaavia yrityksiä

Yrittäjä, lisää tähän oma yrityksesi ja yhteystietosi!

- <http://www.panfur2000.fi> Käsittelee itse metsästettyjä ja nyljettyjä eläimiä.