



deur Liesl-C Schoeman



Foto's deur Liesl-C Schoeman



Haar voorligtingsonderwyser het haar afgeraai om 'n blokman te word en gesê dit is nie 'n vrou se werk nie, maar gelukkig het Elize haar eie kop gevolg.

**G**eorgina Elizabeth de Witt wou van kleins af landbouskool toe gaan. Sy het groot en sterk hande vir 'n vrou en koester 'n spesiale voorliefde vir messe. "Iewers in my voorgeslagte was daar 'n jagter of 'n boer," sê sy. As dogtertjie het sy gedroom om op 'n plaas te bly. "Dis waar ek hoort en iewers is dit in my bloed."

Vandag staan sy bekend as Freddy Hirsch se nasionale vleisnyspesialis en is veral betrokke by opleiding. Haar demonstrasies lok vol sale by Nampo en organisasies soos die Suid-Afrikaanse Jagtersvereniging se werksessies en dis hier waar sy geharde bosveldjagters behoorlik om haar pinkie draai. Sy is vinnig met die mes, maar vlymskerp met die tong en verskaf groot genot

aan gehore wat haar deurgaans terg. Al skertsend maak sy die gehoor lus om met vleis te werk. Hulle eet dan letterlik uit haar hand as sy die bordjie carpaccio vir 'n vinnige happie omstuur.

Haar werk is haar passie. Om haar te sien werk, is soos om 'n kunstenaar voor sy skilderdoek dop te hou. Met 'n stel messe van Duitsland leef sy haar kreatiwiteit



Binne 'n oogwink word 'n rooibokkarkas opgesny in primêre en sekondêre snitte.



uit. Binne 'n oogwink ondergaan die eens ingewikkelde wildskarkas 'n metamorfose, omskep in 'n pallet van lendeskyf, wildshaas, kruisskywe, boud, skenkels, rib, dikrib en nek. Niks van die karkas word vermors nie – tot die bene word opgekook om affreksel van te maak, wat weer in 'n wildspotjie gebruik kan word. Uit 'n agterkwart sny sy sowat 45 snitte. "Vleissny is 'n kuns," sê sy.

Soos sy met die vleis werk, vertel elke bok sy eie verhaal. Dit maak haar hartseer as sy kwesskote en gebarste aartjies in die weefsel sien. Dit beteken dat die dier stres ervaar het. Die vleis van ouer diere is minder sag, maar het meer smaak, waar die vleis van jonger diere wel sagter is, maar minder smaak het. Die vleis van ouer diere kan wel rypgemaak word deur dit ongeveer 10 dae te verouder sonder om die vel te verwyder. Maar sy waarsku: "Nie onder 'n boom nie, in 'n yskas teen 3 °C." Die oomblik

nooit van 'taai' nie – vleis is minder sag of meer sag!"

Aangesien jag 'n duur ekskursie is, veral as 'n mens die toerusting, reiskoste en verblyf in ag neem, wil jagters vandag meer as net biltong en droëwors uit 'n karkas kry. "Al die snitte wat uit 'n beeskarkas kom, kan 'n mens uit 'n wildskarkas kry. Ek kan nie dink dat 'n mens 'n springbok skiet en net biltong en droëwors daarvan wil maak nie. Dit is vir my 'n luuksheid."

Tot soveel as 400 g van 'n koedoefilet bly in die karkas agter omdat jagters nie weet waar die filet begin nie. Sy is self nie mal oor filet nie; sy verkies die nek, skenkels en blad. "Ek raak mal as mense die blad stukkend skiet, want die blad het sappe wat die boud nie het nie. Die boud is droog." Sy glo in die eenvoud van die smaak en haar hare rys wanneer vrugte, marinades, kola,

bier en karringmelk by wildsvleis gegooi word om dit sag te maak. "Ek wil nie 'n stuk vleis eet wat soos karringmelk smaak nie; dan eet ek eerder karringmelkbeskuit!" Sy sal ook beslis nie haar filet met mossels, fetakaas, spinasie en spek stop nie.

Eintlik voel sy dat 'n mens duurder vir wildsvleis as vir beesvleis moet betaal. "Wild het 'n unieke smaak en met 'n maksimum van 10% intraspiervet, is dit 'n uiters gesonde opsie."

Ongelukkig het baie mense geen idee hoe om die vleis voor te berei nie. Resepteboeke is duur en van die bestanddele daarin is moeilik verkrygbaar. Dit hang van slaghuise af om met behulp van etikettering verbruikers op te lei met betrekking tot toepaslike resepte en gaarmaakmetodes vir daardie spesifieke snit vleis.

Sy het self twee jaar gelede haar eerste bok, 'n gemsbok, in Namibië geskiet en moedig jagters aan om eerder self hul vleis te bewerk as om dit na 'n slaghuis te stuur. Jag is 'n spesiale ervaring, waar daar 'n band tussen mens en dier ontstaan.



In Junie 2014 besoek sy die Pongola Wildtuin in KwaZulu-Natal waar haar paaie kruis met Malcolm Thomson, 'n professionele jagter en vleisinspekteur. *Wildlife Ranching* het albei gevra wat die invloed van verskillende skote op die dier en sy karkas is.

## KOPSKOOT

**Malcolm:** Die algemeenste skoot as diere geoes word. Die dier vrek onmiddellik, val waar hy gestaan het en kan dadelik uitgebloeï word.

**Elize:** Perfek vir die verwerking van 'n karkas vir maksimum vleisgebruik.



## BLADSKOOT

**Malcolm:** Die algemeenste skoot vir oorsese en plaaslike jagters en ideaal vir 'n trofeejagter. Soms val die dier waar hy staan, maar kan tot 200 m hardloop voor hy val. Hierdie skoot kan die meeste vleisverlies veroorsaak.

**Elize:** Bloed vloei in weefsel en kontamineer die vleis. Blad is meer sappig en het 'n fyner struktuur as die boud. Die beskadigde vleis moet uitgesny word en kan nie in 'n verwerkte produk gebruik word nie. Die dier gaan nie altyd onmiddellik dood nie, wat kan veroorsaak dat are onder stres bars en die bloed tussen die weefsel invloei. Sny so spoedig moontlik alle beskadigde vleis uit. Hang die karkas om sagter vleissnitte te verseker. Die dikribgedeelte word ook beskadig. Vleis kan nie in wors gebruik word nie, omdat die bloed bakterieë kan vermeerder.

## RIBSKOOT

**Malcolm:** Indien korrek geplaas deur die hart en longe, is die effek identies as 'n bladskoot, maar is beter as 'n bladskoot in terme van vleisverlies. Indien die skoot egter deur die maag gaan, sal die dier net gewond word, wat kan lei tot infeksies soos peritonitis.

**Elize:** Die skade is nie groot nie, want meeste mense ontbeen die rib vir maalvleis, frikkadelle, boerewors en droëwors. Alle beensplinters moet egter verwyder word. Die dier ervaar stres en indien vleis vinnig verwerk word, sal dit minder sag wees. Dit kan gehang word om sagter vleis te verseker.



## BEENSKOOT

**Malcolm:** Die skoot is onopsetlik. In meeste gevalle sal die dier sy been breek en weghardloop. Melksuur in vleis verseker dat dit sag en smaaklik bly. Wanneer 'n dier gekwes word, stres hy en daal die glikogeenvlakke in die spiere wat sal veroorsaak dat die produksie van melksuur afneem. Dit veroorsaak dat die vleis die minste sag sal wees.

**Elize:** Die skenkel is baie smaaklik en ongeveer 40% van die been se vleis gaan verlore. Die dier is nie dadelik dood nie en 'n tweede skoot is nodig wat nog meer vleisskade kan veroorsaak.



## RUGSKOOT

**Malcolm:** Die skoot is onopsetlik. As die skoot deur die rugwerwel gaan, sal dit verlamming veroorsaak en die dier sal val, maar nie vrek nie. 'n Opvolgkopskoot moet hierna toegedien word.

**Elize:** Die beste en duurste vleis is beskadig. Sowat 800 g van die lendeskyf gaan verlore.



Elize geniet dit om mense se vaardighede tydens opleiding te sien ontwikkel. Sy verkies om mense te leer wat niks weet nie, aangesien dit moeiliker is om iemand se slegte gewoontes af te leer. As sy hoor dat sy glo in 'n "manswêreld" werk, lag sy net. Vrouens het 'n fyner aanslag, werk slimmer en skoner met vleis en moet kan improviseer, veral as jy 'n beperkte begroting het. 'n Vrou hoef beslis nie 'n karkas rond te dra om te kan bewys dat sy met vleis kan werk nie. Gelukkig het sy vroulike rolmodelle in die bedryf gehad wat haar aangespoor het om uit te blink. Vandag is haar energie, positiewiteit en liefde vir mense en haar werk, aansteeklik en gee sy weer hoop vir die nuwe generasie wat skaars 'n eier kan kook. **WR**

Elize, die trotse ouma van Milize de Witt, saam met haar seun Mike en skoondogter Janeke.

## Algemene foute wat met wildsvleis gemaak word:

- Wildvleis word oor die algemeen te lank gaargemaak.
- Te veel sout droog die vleis uit - gebruik eerder speserye soos koljander.
- Filet moet so gesny word, sodat die grein gebreek word. Indien die filet saam met die grein gesny word, sal dit minder sag smaak.
- Wild word onprofessioneel gejag en kwesskote kan daartoe aanleiding gee dat die vleis minder sag word weens die stres wat die dier in sy laaste oomblikke ervaar.

