

## Préparation du castor

1

Au campement, tous participent à la tâche de dépiauter les bêtes et d'en apprêter la viande.

Bien qu'il existe certains principes de base à respecter, il n'y a pas qu'une seule façon de faire. Chacun y va donc selon ses préférences.

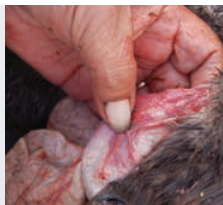
On commence par amener le castor au campement.



On entaille l'animal sur le ventre en faisant une incision entre le menton et le rectum.



Lorsqu'on coupe la peau, il faut faire attention de ne pas transpercer la chair et crever les glandes qui contiennent le castoréum, car cela gâcherait la viande. Une fois qu'on les a retirées, on conserve ces glandes pour en faire des remèdes.



## Préparation du castor

2

Pour écorcher l'animal, il faut maintenir la peau bien tendue, ce qui demande de la force dans les doigts.



On utilise un couteau et un grattoir au besoin là où la peau est plus grasse.

Une fois la peau du ventre dégagée, on découpe la fourrure le long des pattes et de la queue.



Pour finir, on retire la queue. On la conserve parfois pour la faire cuire avec la viande.



On traite la fourrure selon les besoins du moment. Pour ce faire, on peut l'étendre sur une perche de la tente ou l'installer sur un fût.



### Préparation du castor

3



On doit maintenant retirer les entrailles. On ne conservera que les organes qui seront utilisés à des fins alimentaires (le foie et les intestins) ou médicinales (les glandes périnéales et anale). Il faut éviter de percer la vésicule biliaire, au risque de gâcher la viande.



On est prêt à débiter la viande. Pour faciliter l'opération, on ouvre d'abord la cage thoracique de l'animal. On peut ensuite plus facilement découper la chair à l'aide d'un couteau.



La taille des morceaux varie selon la façon dont on décide d'apprêter la viande : saucisson, ragoût, etc.

