

Lyckat samarbete

Livsmedelsstrategin i Kronoberg
och
Branchorganisationen Svenskt viltkött

Kronobergs län tillsammans med Svenskt Viltkött slår en lans för Viltköttet



Vi i Svenskt Viltkött har förmånen att tillsammans med Kronobergs Län under året utbildat ett stort antal jägare i Vilthantering. Nu har vi under två dagar även utbildat medarbetare i de Kommunala köken i Växjö, Tingsryd och Ljungby, med Sven-Åke Larsson och Roland Persson som entusiastiska kursledare. Deltagarna har fått tillaga en mängd olika rätter med vilt som bas. Rebecka Wikström, i spetsen för

Länsstyrelsen i Kronoberg har gjort viltkött till en het fråga i länet. Hennes engagemang har lett till nya vägar för viltköttet att nå ut till många konsumenter, samtidigt som jägarna har fått ta del av viktig kunskap för hur viltet hanteras som livsmedel – från skog till krog helt enkelt.



Få ut mer med bättre kvalitet på ditt

VILTKÖTT!

Välkommen på kurs i

Viltomhändertagande med Svenskt Viltkött

Under några timmar går vi igenom allt ifrån tankar kring valet av ammunition och vilka djur vi väljer att jaga, till köttkvalitet, passning och röda organ, fram till och med transporten av viltet till närmaste vilthanteringsanläggning. Vi pratar också om skottskador, vilken påverkan din hygien har vid passningen, vilka redskap, vettiga metoder och utrustning som hjälper dig att nå optimalt utbyte av ditt nedlagda vilt. Särskilt fokus ligger på vildsvin som har en särställning när det gäller tillvaratagande och hygien.

Datum: 2 maj

Tid: 17:00 - 21:00

Plats: Söderportkyrkan i Tingsryd

Kursen är kostnadsfri och det bjuds såklart på fika.

Anmäl dig så snart som möjligt för att få en plats!

Du kan skicka ett mail till
rebecka.wikstrom@lansstyrelsen.se eller
ringa till 010-223 73 84

Med dig hem efter kursen får du också ett gediget kursmaterial som hjälper dig komma ihåg detaljer, men också visar i ord och bild hur du metodiskt går tillväga.



Kursledare för detta tillfälle är

Pär-Ola Andersson från Skånska Vilt

Pär-Ola har erfarenhet av vildsvin sedan mitten av 80-talet och sannolikt också en av de mest erfarna vildsvinsjägarna och slaktarna i landet.

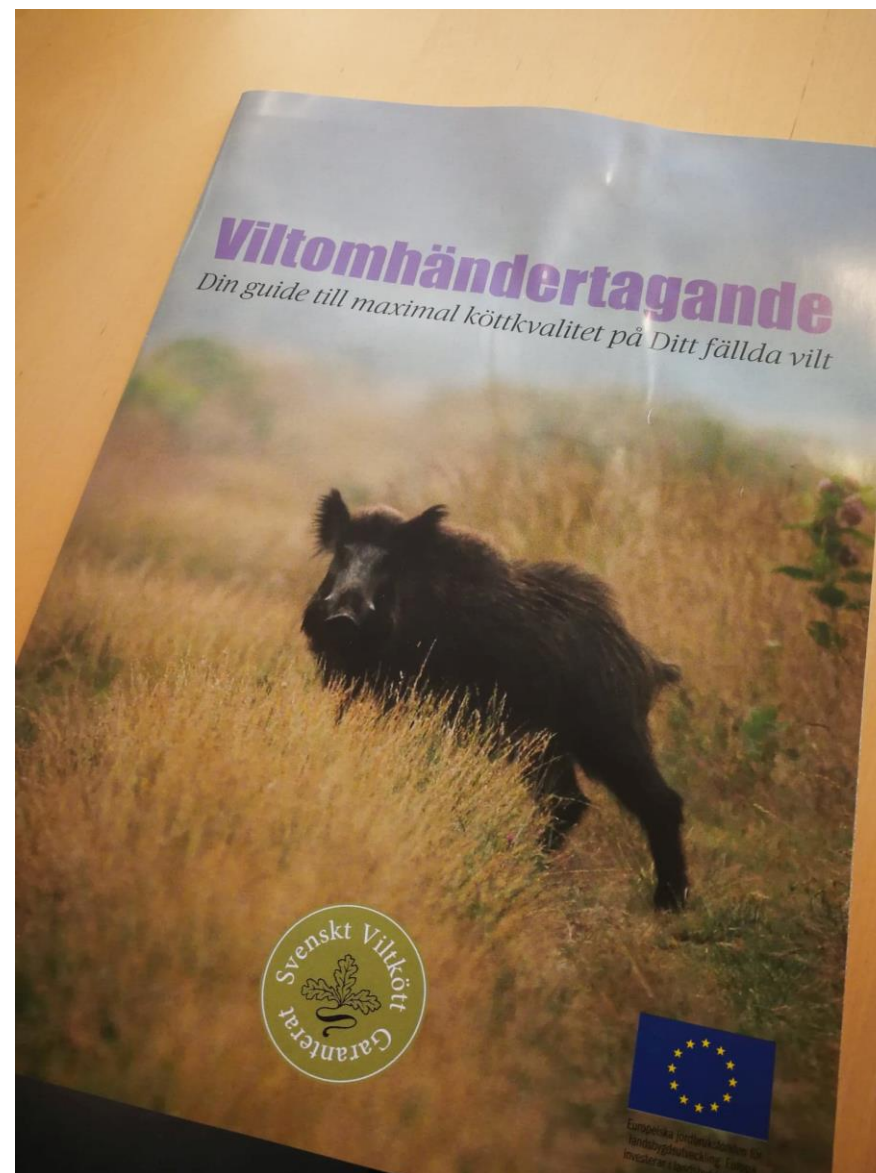
Han driver sin vilthanteringsanläggning tillsammans med ett tjugotal anställda i Sjunkeby utanför Kristianstad. Han byggde upp hela slakterirörelsen med inriktning på vildsvin från början, men har nu utökat till en anläggning som även tar emot tamslakt. Pär-Olas kunskaper om jakt, omhändertagande, styckning och hygien är oomtvistad och det är därför en stor trygghet att ha honom som ledare för våra uppskattade utbildningar.

Vi utlovar en mycket lärorik, tänkvärd och trivsamt kurs!

Undertecknat

Åsa Söderberg, Svenskt viltkött

Rebecka Wikström, Länsstyrelsen i Kronoberg





Seminarium om
vilthantering och
inspiration kring
hur man kan
bygga upp en
verksamhet kring
vilt med Pär-Ola
Andersson



Anmäl dig till
MAT-kunskapsbuffé på
www.matsmaland.se



Vildsvin i storköken
