



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, tankvärd och trivsamt kurs!

Undertecknat

Åsa Söderberg, Svenskt viltkött

Rebecka Wikström, Länsstyrelsen i Kronoberg



Europeiska jordbruksfonden för
landsbygdsutveckling: Europa
investerar i landsbygdsområden