

Köttthantering

Din hantering av viltet efter skottet avgör kvalitén på det kött du skall äta.

Välkommen till en information om hur Du ska få ännu bättre utbyte av Ditt byte.



Kursinnehåll:

- Kan kvalitén påverka var skottet tog?
- Urtagning på plats?
- Transport
- Lokal
- Slakthygien.
- Slaktteknik:
- Kylning.

Dag: Tisdag 15 09 29

Tid: 19.00

Plats: Hultets Friluftsgård, Kristinehamn. Vägen mot Kväggeshyttan.

Kostnad: 50:-

Fika: Ingår i det facila priset

Lärare: Torbjörn Lundberg, Forshagaakademin

Anmälan görs till Henrik Nyström Logicum@Logicum.se eller 070 558 18 83 senast 24 **september**.

Ett samarrangemang av jaktvårdskretsarna i Storfors, Kristinehamn, Karlskoga-Degerfors.