

Styckkurs för nybörjare

En kurs för dig utan förkunskaper som vill lära dig både grovstyckning och finstyckning från hängande vilt.

Vi lär oss både grovstyckning och finstyckning av nöt. Styckning av nöt går till på precis samma sätt som styckning av älg. Dock är nöt något fetare.

Vår styckmästare **Thomas Berglund Sundqvist**, produktionschef på Jämtlandsgården, har lång erfarenhet av styckning efter att ha jobbat i många år på slakteri.

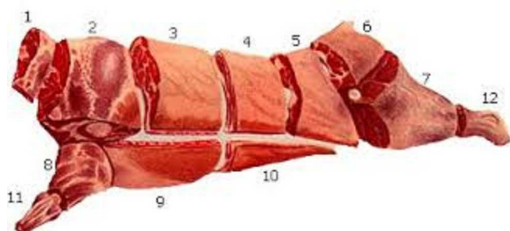
Pris: 2700 kr.

Teoridelen hålls i Studieförbundets lokal i Östersund under fredagskvällen mellan kl. 18.30- ca 21.00

Den praktiska styckningen hålls i Hammerdal på Jämtlandsgårdens slakteri klockan 8.00- 16.00 lördag och söndag.

Vi har max 6 platser till denna kurs. För att er anmälan skall gälla skall anmälningsavgiften på 800 kr betalas in till Joy Events BG vid bokningstillfället. (Anmälan är bindande). Resten av betalningen skall vara inne senast vid kursstart.

Medtag varmt underställ och varma skor. Kläder och mössa finns att låna på slakteriet. Annars ta med egna oömma varma kläder. Tag med egen lunch och smörgås, vi ordnar kaffe. Observera att styckningen kan dra ut på tiden under helgen men att vi siktar på att avsluta ca 16.00, men det kan bli något senare.



Pris: 2700 kr

Inkluderar:

Teori 2-3 timmar samt film och texthäfte, praktisk styckning två hela dagar, styckkniv, styckhandske, kaffe och kaka.

För information:

Evelina Åslund

+46 70 623 99 74

evelina@joyevent.se



Joy Event
Hunt and Health
Professional Hunting outfitter

Evelina Åslund
Röde 390 68 | 835 93 Alsen | Sweden
Mobil: +46 70 623 99 74
evelina@joyevent.se | www.joyevent.se