

VILT OCH VIN

Vilt och Vin – en utbildning med praktik - Jägareförbundet Lidingö

Mat och dryck är en viktig del av jakten. Vi har tagit fasta på detta och ordnar nu tillsammans med en mästerkock en oförglömlig upplevelse där vi berättar alla hemligheter och ger tips om hur man tillreder vilt och vilka viner man kan välja till olika rätter. Vi vill även arrangera evenemang som ger värde till hela familjen, så man, fru och barn är välkomna. Givetvis serverar vi ett alkoholfritt alternativ till alla som vill.

Vår idé är att gästerna skall erbjudas en fin trerättersmiddag lagad av viltkött, och ges möjlighet att prova på hur viltkött passar till olika slags viner. Vi som planerat denna kväll känner hur det vattnas i munnen, och hoppas att ni känner samma sak.

Detta är ett nytt slags event, och vi är övertygade om att ni alla medlemmar uppskattar det. För att kunna erbjuda en helt förstklassig middag har vi verkligen ansträngt oss för att göra det möjligt för så många som möjligt att delta. Detta blir en fantastisk middag och ett normalt "marknadspris" inne i en bättre Stockholmsrestaurant hade med säkerhet varit väsentligt högre. Givetvis kommer vi att kombinera den goda maten med bra viner, som passar till vilt.

Meny:

Detta är vår planerade meny. Beroende på antal deltagare och tillgänglighet av kött kan något viltkött ersättas med annat vilt, exempelvis med rådjur eller älg.

Förrätt

Liten sallad med stekt ankbröst,
Andalimanpepparstekt anklever,
Vit balsamicsyrup och björnbär

Huvudrätt

Trio på svenskt vilt;
Hjortfilé, fasanbröst och vildsvin
Höstkål med kastanjer, tratkantarellsås, svartvinbärlibstickasky
Pommes Anna med enbär och Västerbottensost

Dessert

Åkerbärsparfait med mandelflarn

Datum

Fredagen den 22 november 2024 kl 18.30

Plats

Skogshem och Wijks Gård, Lidingö, Hustegavägen 1, Lidingö

Ledstjärnor för kvällen

Trevligt, lättsamt, mycket gott och lärorikt

Kursledning

Vi har lyckats få med oss en av de allra duktigaste svenska kockarna som kommer att laga maten denna kväll. Hans namn är Bobo Bergström och har ett förflutet i det klassiska svenska köket så som köksmästare på Operakällaren, Clas på Hörnet, Restaurang Victoria.

Bobo har även arbetat på ett flertal femstjärninga hotell i Schweiz, Norge och Västindien. Dessutom har Bobo varit uttagen 2 gånger att representera Sverige i Bocuse d'Or – VM i matlagning.

Genomförande

Vi samlas och bekantar oss med de olika viltslagen och tar upp några exempel på olika viner som passar till olika vilt. Därefter blir det en tre-rätters middag med olika sorters vilt och olika sorters vin i olika kombinationer. Vi väver in teori i takt med det vi äter och dricker.

Vi tror att denna kväll kan lära oss mycket och hjälpa oss att få nya idéer och tips om vad och hur man kan göra med vilt och vin.

Deltagare

Alla som är intresserade av god mat och dryck med inriktning på vilt. Jägare, icke-jägare, kompisar, barn, partners, alla är mycket välkomna. Ta tillfället i akt och fråga runt i din bekantskapskrets då detta är utmärkt tillfälle att få många att vidga vyerna runt vilt och även lära sig av de duktigaste aktörerna.

Pris

995 SEK per person vilket inkluderar trevligt umgänge, duktig kursledning, tre-rättersmiddag och tre glas vin. Om man önskar mer vin kommer det att kunna köpas till på plats.

Givetvis går det bra att köpa middagen utan vin men med alkoholfritt alternativ, till en kostnad om **850 SEK**.

Anmälan

För att underlätta vår planering, och framför allt göra det möjligt att köpa in ingredienser så måste vi be alla gäster att anmäla sig senast den 15 november. Observera att anmälan är bindande.

Antalet platser är lite begränsat, så först till kvarn gäller som vanligt. Gå in på länken

<https://www.studiefremjandet.se/stockholms-lan/gustav-arrangemang/kurser/2024/november/vilt-och-vin--en-utbildning-med-praktik---jagareforbundet-lidingo->

(*Studiefremjandets*) och anmäl er snarast. Observera att betalning måste ske i förskott.

Vad händer om man anmält sig och betalat men inte kan komma? Vi kan tyvärr inte betala tillbaka pengarna, men man har möjlighet att sända en ersättare över 20 år gammal som kan "ta över" en redan betalad plats.

Jägareförbundet Lidingö