

## Pølseværkstedet.

Har du vildtkød nederst i fryseren? så lær at bruge det til at lave nogle lækre grillpølser lige til at smide på grillen her til sommer!

Vi ved godt at vi er på vej ind i en travl periode med mange forskellige aktiviteter rundt i jagtforeningerne, men vi vil i Jægerrådet gerne have afklaret om der er stemning for at vi laver et "forårskursus" en torsdag aften fra 18 - 22, hvor man kan lære at lave grillpølser?

Det er ikke så vanskeligt og man får et super produkt, lige til grillen 😊

Efter at pølserne er færdiglavet smager alle på de forskellige pølser og får resten med hjem.

Peter Schmidt Nielsen fra Outrup vil være tovholder og har krydderier, spæk, tarme og andet grej der skal bruges med. Du får også opskrifter og indkøbsliste med hjem, så du er klædt på til selv at forsette hjemme.

Pris for sådan en aften bliver 250,- kr. Dem der har kød med skal så selvfølgelig have noget for det, men det må vi finde ud af hvordan vi deler.

Vi skal bruge kød fra rådyr, dådyr og krondyr. Giv besked hvis du kan medbringe noget.

Der skal medbringes ca. 2,5 kg. "regulært kød" pr. 4 mand.

Ligeledes giv besked hvis du har en kødhækker som kan medbringes.



Er du interesseret, så kontakt endelig Jens Therkelsen på mobil 2033 3245 eller mail: [j.t.t@pc.dk](mailto:j.t.t@pc.dk)