

Velkommen til å delta på

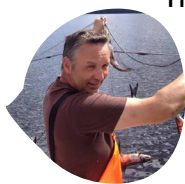
Helt Vilt i TRYSIL



2026

Vil du lære mer om det vi kan høste fra naturen? Trysil fellesforening for jakt og fiske ønsker å formidle kunnskap og inspirere flere til å sette pris på naturen. Vi har knyttet til oss flinke folk.

Rakfisk med Erik Lund



Tidspunkt annonseres senere.

Erik viser oss prosessen med å legge ned sik som rakfisk. Deltakerne får legge ned sin egen fisk som kan nytes

litt ut på vinteren. Rakfiskkvelden finner sted i Hylleråsen, i lokalene til Lundgubben & Sønn (gamle butikken).

Søndag 30. august

Sopptur med kontroll

Med turlleder Ingrid Neby og soppkontrollørene Susanne Stengrundet og Gudny Brenden er vi i de beste hender til å lære mer om soppen i Trysil-skogen. Ta med en soppkniv og en kurv eller papirpose å ha soppen i. Turen varer i 3–4 timer. Ta med litt mat og drikke og klær etter vær. Tidspunkt og sted annonseres etter hvert.



Onsdag 2. september kl. 18–21

Skjæring av kjøtt

På Trysil videregående skole. Per Langdalen hos Langdalen Vilt har med seg et halvt reinsdyr og viser oss hvordan vi tar det videre, hvordan vi skjærer og får maksimalt utbytte av dyret vi har kjøpt. Per forteller, skjærer og svarer på spørsmål. Det er tillatt å ta bilder. Per legger fram kjøttstykkene til slutt med navn slik at deltakerne kan få med seg god dokumentasjon hjem.



Onsdag 14. oktober kl. 18–21

Sauser til vilt og fisk

På Trysil videregående skole. Marita Kristmoen, kokk og faglærer for restaurant- og matfag, har fordypning i matkultur og lokale tradisjoner. Hun veileder og viser oss hvordan vi lager gode sauser til vilt og fisk. Både klassiske sauser og mer utradisjonelle.



Se mer på
trysil-fellesforening.no



Onsdag 4. november kl. 18

Godd i glasset er prikken over i-en

På Trysil-Knut hotell. Sommelier Ingvald Haugbråten presenterer vin som passer godt til det Trysil-naturen har å by på. Med Ingvald får vi mye kunnskap om nøye utvalgte viner. Ingvald er aktiv i det norske sommelier-miljøet og bruker pensjonisttilværelsen til å arrangere vin-kurs, smakinger og ulike vin-events.



Påmelding

Bli med på alt eller det du har interesse for. Sett av datoene og følg Trysil fellesforening for jakt og fiske på Facebook. Når dagen nærmer seg, legges det ut info om påmelding. Åpent for alle. Egne priser for medlemmer. Påmelding skjer ved å vipse beløp til #84105. Skriv din epostadresse i meldingsfeltet hos Vipps. Det sendes en infomail til alle deltakere i forkant av hvert opplegg.

*Naturens spiskammers
venter på deg. Vel møtt!*