Harry tar alle elger

Hjeldebygget: Torsdag kveld inviterte Hjelde til viltkveld i butikken. Hovedtrekkplaster var Harry Dyrstad fra Vilteksperten på Binde. Harry skuffet ikke, her var det både gode historier og gode smaksprøver.

Thor Riseth

thor@snasningen.no

Utviklinga når det gjelder hvordan man tar vare på elgkjøttet så har det skjedd mye de seneste årene. For en del år siden var det skikken at jegerne tok rede på elgen selv og delte kjøttet i like mange dunger som det var jegere skulle ha deler. Nå havner mye av slaktene hos de profesjonelle som Vilteksperten som foredler og pakker. Det blir selvfølgelig mye finere og enklere for både jeger og for den som skal lage maten senere. Bakdelen er selvfølgelig prisen, men mange jegere resonnerer slik at nå man har fått hjem et flott slakt skal det tas vare på. Og det på beste måte!

Det er Harry glad for og snåsningene er av hans beste kunder. Nytt i år er at også elg som ikke holder mål kan bli tatt vare på av Harry og hans folk. Mattilsynet har innsett at elgen ikke blir kassert om de finner den uegnet etter sine forskrifter. Derfor har Vilteksperten også et anlegg med lov til å ta imot elg som man har vært litt uheldig med.

Etter kaffe og smaksprøver var det tid for å lære om stell av jaktklær. Her tok en representant for Härkila på seg å foredra om stell av goretex-klær. Det var nok nyttig for flere. Kokvask av jaktbuksa anbefales ikke.

Viltkveld: Latteren satt løst blant frammøtte gubber. Harry Dyrstad fra Vilteksperten har en lett tone og får fram gliset hos gamle elgjegere.

Goretex: Her får jegerne høre om hvordan ta vare på dyre klær med goretex-membran. Mange har nok vasket dyre klær sønder og sammen.

ELG: Badsturøkt elg og ditto gris var skikkelige godbiter som Harry spanderte rause smaksprøver på.