

Workshop Wild VSHO 25 november 2022

Deze was echt de laatste van 2022 en werd gehouden Bij de Culinaire Academie in Beverwijk

Na de ontvangst; een gedegen uitleg over wat voor wild er is en welk wild we in de horeca en op school veel tegen komen.

Paul de meesterslager en gediplomeerd wild chirurg liet de deelnemers kennis maken met Ree, Hert, wildzwijn, eend, houtduif gans, patrijs, fazant, en natuurlijk Haas, nee geen kwartel dat is geen wild!

Wat is Haarwild en wat is Vederwild, na vandaag geen probleem meer. Na het open van de magen van de dieren was het bijzonder om te zien wat er zo gegeten wordt door deze dieren.

Cursus jagen zat er vandaag ook bij, hoe schiet je dit wild en precies waar.

Na de operatie van enkele dieren en daarbij ook de schoonmaak/ontleden, was het tijd voor een welverdiende lunch.

Daarna begonnen de deelnemers met veel plezier zich op de hazen te werpen, per persoon moest er 1 haas volledig uit zijn jas worden getrokken en schoon gemaakt, een fantastisch schouwspel voor de mee kijkers. Dit onderdeel ging ook mee naar huis, om daar verder bereid te worden.

De deelnemers die niet in gevecht waren met de hazen, waren aan de diverse wild bereidingen begonnen met eigen recepten of die van de aanwezige kookdocent.

Uiteraard werden al deze gerechten geproefd met als uitgang; de verschillende smaken van het verschillende wild.

Een uiterst bijzondere, leerzame, ontspannende dag, zo werd het door alle cursisten ervaren.

Niet alleen, zeer leerzaam, maar ook de mooie verbreding van de vakkennis, zeer goed toepasbaar voor op school in bv de verdieping.

De dank van de VSHO/SPV gaat uit naar Paul van Meat Street Nederland en Daniëll van de Culinaire academie.

Tot volgend jaar.