

Vildsvinskväll även på tallriken

Precis innan coronaviruset slog till och stängde ner Sverige, ordnades i Västerås en vildsvinskväll för en pensionärsförening som ville ha information om arten. Det serverades också vildsvin under middagen.

Kvällen inleddes med en två-rättersmeny med vildsvin på tallriken. Till förrätt var det tärnat rökt vildsvin med crème fraiche och lök, en paté på vildsvin med hemgjord cumberlandsås samt en vildsvinskorv med diverse tillbehör.

Efter det höll undertecknad ett föredrag om vildsvin. Temat var hur vildsvinet lever och utvecklas. Viktigt var naturligtvis också

hur man på olika sätt minimerar risken att få problem med vildsvin.

Även att vildsvin måste gå igenom en vilthanteringsanläggning för att få användas togs upp. Så även vildsvinet som det bjöds på denna kväll.

Därefter var det dags för huvudrätten som bestod av färsbiffar samt innanlår av vildsvin. Det blev en mycket lyckad afton med många värmande ord om hur gott vildsvin är. Det var maximerat till 40 personer men då det var fullt efter ett dygn in på anmälningstiden ökades det till 60 som också fulltecknades fort.

LARS BJÖRK



Vildsvinskvällen med mersmak var uppskattad.

FOTO: LARS BJÖRK