



Beste relatie,

Nog een paar weken en we starten met het najaarsprogramma. Vanaf september 2023 zijn wij de uitvoerders van het NOJG Schietvaardigheidsbewijs. Dit bewijs krijgen de deelnemers na het afleggen van een schietproef tijdens de cursus Veilig Kogelschieten van de NOJG. We zijn er trots op dit te mogen doen! Zo dragen we bij aan het professionalisme van de Nederlandse jager. Laten we eerlijk zijn, de maatschappij eist dat wij op een juiste en vaardige manier met vuurwapens omgaan. Oefenen, trainen, gewoon veel doen zorgt voor de bewijsvoering en wordt dan gehonoreerd met het Schietvaardigheidsbewijs. In oktober en november zijn er nog een paar plaatsen vrij. Kijk op pcjacht.nl voor meer informatie en actuele data.

Veel leesplezier!



CURSUS KLEINWILDVERWERKING

Cursus 'Kleinwildverwerking'

Steeds vaker wordt gezegd dat we voedsel van dichtbij moeten halen. Terecht! Kiloknallers komen van ver weg. Rundvlees importeren we vanuit Argentinië. Maar wild komt uit Nederland en dus van dichtbij. Leer hoe je ganzen, je duiven, eenden, hazen en fazanten op de juiste manier schoonmaakt voor de keuken. Hygiënische wildverwerking is de eerste bijdrage aan de smaak en kwaliteit van het gerecht.

Zondag 8 oktober hebben wij nog een paar plaatsen vrij voor deze leuke cursus. *De cursus wordt gegeven bij Pieter van Meel Wild & Gevogelte te Amsterdam. Van 09.00 – 16.00 uur instrueren de trainers jou hoe je kleinwild voor de keuken voorbereidt.*

Schrijf je snel in via onze website pcjacht.nl of bel met Iris Strijd **085 0700 896**

Cursus Kleinwildverwerking



CURSUS GROFWILDVERWERKING

'Cursus Grofwildverwerking'

Onze meest populaire cursus. Hij is dan ook goed, spannend, veelzijdig en gezellig. Onder leiding van **Herman ter Weele** en zijn medewerkers van de zelfslachtende slager uit Oene leer je, door het zelf te doen, hoe je een ree, wild zijn of damhert panklaar maakt. Uit het vel, in technische delen brengen en dan verwerken tot filet, biefstuk, stoofvlees, gehakt of tot de stukken die je in zijn geheel wilt roken, drogen of verder verwerken. Enorm leerzaam. Het vlees verpak je vacuüm en neem mee naar huis. Zo wil iedereen met zijn eigen geschoten wild omgaan.

Nieuwe data: zaterdag 11 en zaterdag 18 november

De cursussen dit najaar zitten (bijna) vol, maar schrijf je anders in voor de wachtlijst. Zodra de cursussen in het voorjaar van 2024 bekend zijn, krijg je van ons als eerste bericht, uiteraard voor algemene publicatie.

Cursus Grofwildverwerking



MASTERCLASS LONG RANGE SHOOTING

Masterclass Long Range Shooting in Wales

Begin september sturen wij een brief de deur uit naar geïnteresseerden voor de 'Long Range Shooting Masterclass' in Wales. Wij bemiddelen dan deze unieke en leerzame training voor WMS Firearmstraining Ltd door Andrew Venables. Via ons boek je rechtstreeks in.

De Masterclass zal begin juni 2024 plaatsvinden.

Masterclass Long Range Shooting

Voor de komende tijd wensen wij jullie een goede jacht. Doe het met aandacht, doelgericht en met vaardigheid.

Groet en Waidmannsheil,

Donald Buijtendorp & Peter Bongen
Adviseurs PC Jacht & Fauna



Copyright © Praktijk Centrum Jacht & Fauna, All rights reserved.
U ontvangt deze e-mail, daar u bent ingeschreven voor de nieuwsbrief.

Wenst u geen verdere informatie meer te ontvangen van Praktijk Centrum Jacht & Fauna?
U kunt uw [gegevens aanpassen](#) of [u kunt zich uitschrijven](#).

