



# SVIN, VIN

*- og skarpe knive*

Kursus i partering af en halv økologisk frilandsjulegris. I køber en halv gris til eget forbrug og vi hjælper med at partere, klargøre og pakke, så I kan fylde fryseren med julesteg og får en god aften at huske tilbage på. Vi gør klar til bl.a. medister, sylte, leverpostej - alt du ønsker til julebordet.

Vi er flyttet i større og helt nyt køkken på adressen Håndværkerbyen 49 i Greve og vi vil derfor gerne invitere indenfor til en hyggelig aften med julehygge, nye bekendtskaber, god mad, et godt glas vin og en hel del nyfunden læring.

Vi begynder med velkomst, intro til aftenen og køkkenet, selvfølgelig lidt om den kære gris og det værktøj vi skal håndtere. Erik og Michael, vores slagtere, styrer slagets gang og hjælper jer hele vejen. I vælger selv hvilke slags udskæringer I vil have.

Drikkevarer er inkluderet i kurset og vi har allieret os med vores nabo Vinslottet, der har fundet nogle gode vine frem som I også har mulighed for at købe med hjem - samt anbefalinger til juleaften. Vores værtinde tager sig af omsorg og opvask.

Vi slutter aftenen af med at sætte os til bords og spise et godt måltid mad sammen - selvfølgelig af gris og gode økologiske råvarer.

Alle er velkommen til at deltage, der er ingen erfaring nødvendig. Giv jer selv en tidlig julegave, nyd nogle gode timer med kollegerne, gør noget anderledes med dit livs udkårne eller familie. Vi har fem arbejdsstationer og fem halve grise på dagen - der er god plads og vi glæder os til at se jer alle!

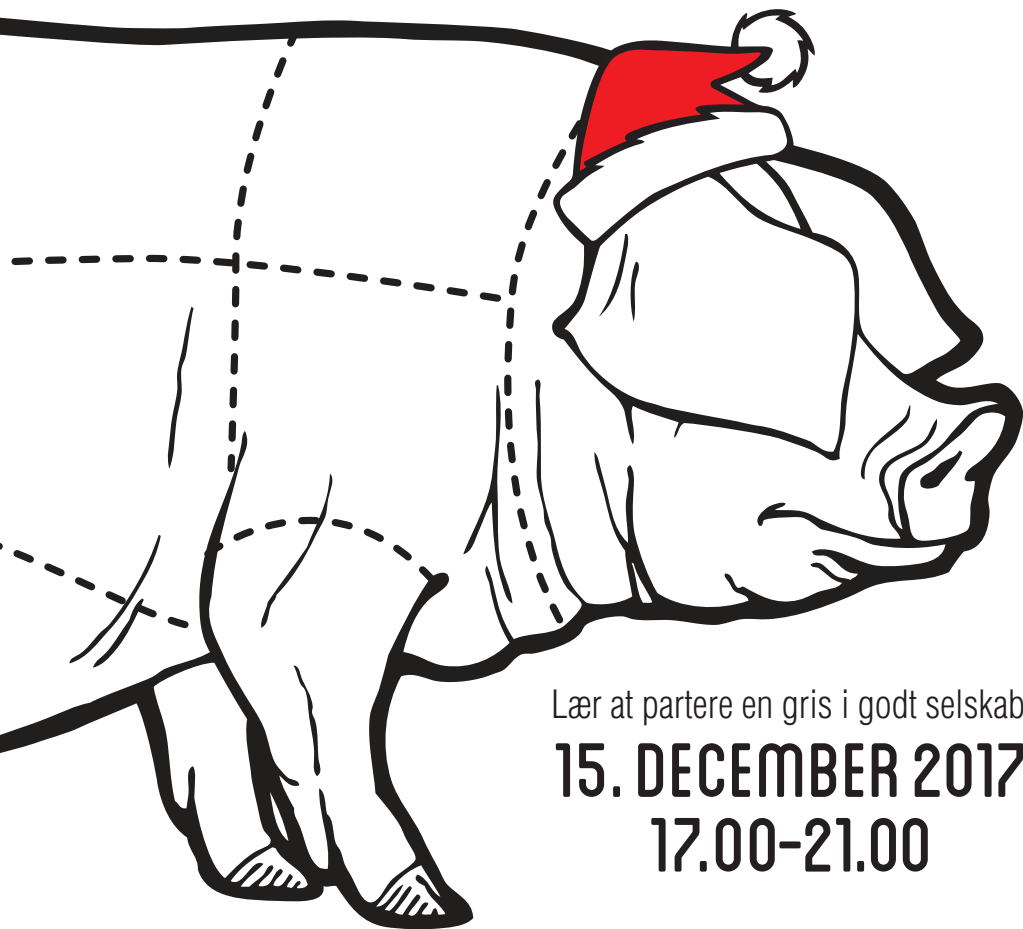
**15. december 2017 kl 17.00-21.00**

**300 kr./deltager**

Grisen købes separat: ca. 35 kg: **2400 kr.** (68 kr./kg)

# SVIN, VIN

*- og skarpe knive*



Lær at partere en gris i godt selskab

**15. DECEMBER 2017**

**17.00-21.00**