



Ånd & Viden

## UCR Slagteriskolen deltager i Roskildes Ånd- og vidensfestival d. 12. og 13. februar. Læs pressemeddelelsen her.

### Mad i mørket på det gamle slagteri

I Roskilde gamle slagteri på Køgevej 4 kan nysgerrige sjæle sætte tænderne i en 3-retters-menu tilberedt af elever og lærere fra Roskilde Slagteriskole. Intet ud over det sædvanlige? Og så alligevel. For hele seancen foregår nemlig i komplet mørke, som var du blind for en aften.

Uden synssansen skærpes alle kroppens øvrige sanser, og et måltid bliver noget helt specielt. Nyd det – hvis du tør. Aftenen byder også på et oplæg fra sensorikspert Karina Kyhn Andersen.

Der kan nu reserveres bord i den mørklagte restaurant via e-mail (info@aand-viden.dk) eller telefon (46 34 03 90). Der kan bestilles til dagene 12. og 13. februar med start kl. 18.00 eller 21.00 på begge dage. Prisen er 350 pr. kuvert. inkl. drikkevarer.

Skolen har også en stand på Stændertorvet begge dage fra kl. 15 til ca. 20. Her vil vi servere pølser og lave vikingsuppe.

Som krølle på halen tager faglærer Jens Janniche 1/2 gris med på torvet, så festivalens gæster kan få et indblik i, hvordan man håndterer sådan en, så den bliver til gode detailvarer og spiseklare produkter.

Se også

[www.aand-viden.dk](http://www.aand-viden.dk)

[www.facebook.com/aandogviden](https://www.facebook.com/aandogviden)



Slagteriskolen  
Uddannelsescentret i ROSKILDE