



WWW.BAKKERIJMUSEUM.NL

HET ALLER  
LEKKERSTE  
MUSEUM VAN DE  
KEMPEN



Bakkerijmuseum luyksgestel  
www.bakkerij-museum.nl

## Nieuwsbrief 1 Oktober 2016 NIEUWS UIT DE BAKKERIJ

**De koude dagen staan weer voor de deur, dit houdt in dat mensen weer hun huis gezellig gaan aankleden en wellicht een lekker taartje of worstenbroodje gaan bakken. Met het programma Heel Holland Bakt lijkt het ook allemaal zo makkelijk. Niets is wat het lijkt natuurlijk. Om een handje te helpen bakken heeft het Kempisch Bakkerijmuseum voor de wintermaanden 3 leuke en leerzame workshops uitgezet.**

### Workshop 1

#### De lekkerste Brabantse Worstebroodjesworkshop

U gaat zelf een eigen brooddeeg zetten, onze bakker leert u vervolgens het gehaktstaafje in het brooddeeg knopen. Er worden 20 worstenbroodjes gemaakt deze krijgt u in een doos mee met recept en 1 consumptie is inbegrepen.

#### Datums workshop;

Donderdag 13 Oktober van 18.30 uur tot 22.00 uur

Donderdag 3 November van 18.30 uur tot 22.00 uur VOLGEBOEKT

### workshop 2

#### Gevuld speculaas met amandelspijs taartje en gevulde speculaasstaaf en taaitaai workshop

U gaat een heerlijk gevuld speculaastaartje maken en een gevulde speculaasstaaf met 100% amandelspijs. Onze bakkers hebben het speculaasdeeg en taaitaai deeg gezet en hiervan worden naar receptuur vormen gemaakt.

Dit alles krijgt u mee naar huis met de recepturen en 1 consumptie is inbegrepen.

#### Datums workshop;

Donderdag 10 November van 18.30 uur tot 22.00 uur

Zaterdag 19 November van 10.00 uur tot 13.00 uur

Donderdag 1 December van 18.30 uur tot 22.00 uur

### Workshop 3

#### Luxe feeststollen workshop

U maakt 2 luxe stollen van 400 gram met 100% amandelspijs en heerlijke amarene kersen erin verwerkt. U leert het kneden verdelen en opmaken van een stol. Deze krijgt u mee naar huis in een doos en receptuur en 1 consumptie is inbegrepen.

#### Datums workshop;

Donderdag 8 December van 18.30 uur tot 22.00 uu

Donderdag 15 December van 18.30 uur tot 22.00 uur

Voor alle workshops geldt, minimaal 10 personen maximaal 15 personen.

Reserveren is noodzakelijk en vol = vol

Aanmelden voor bovenstaande workshops kan via;  
[info@bakkerij-museum.nl](mailto:info@bakkerij-museum.nl) of [www.bakkerij-museum.nl](http://www.bakkerij-museum.nl)

### AGENDAPUNT

Op zaterdag 10 December verkoopt het Kempisch Bakkerijmuseum tijdens de kerstmarkt van Den Eijkholt hun welbekende ovenheerlijke Brabantse Worstebroodjes.

Deze kunt u afhalen bij het museum. De koffie is klaar tussen 14.00 uur en 20.00 uur

**Op is Op ---Speciale actie-prijs 10 voor € 15,00---**

## WIST U DAT.....

Ons museum al 43 jaar bestaat en is opgericht door alle Kempische Bakkers van de Kempische Katholieke Bakkersbond.

De Stichting Kempisch Bakkerijmuseum heeft als doel het bewaren en in stand houden van bakkerijwerktuigen en gereedschappen van vroeger, de instandhouding van het bakkersambacht en het propageren en ter kennis brengen van het bakkersambacht aan een zo breed mogelijk publiek. Het Bakkerijmuseum heeft ruim 30 vrijwilligers die erg hard werken om deze doelstelling in stand te houden. En wij daar erg trots op zijn.



Molen rond 1960

Het museum is sinds Juni 2016 een mooie samenwerking aangegaan met Landbouwbedrijf Koolen uit de Pielis.

Gijs Koolen en beheerder Sandra van Gerwen hebben begin Juni een cursus bijgewoond op NBC Wageningen die werd gegeven door Meester Boulanger Hans Som en Peter Bienevelt met het onderwerp zuurdesembrood bakken op basis van vergeten graansoorten (eenkoorn-Emmer-Spelt maar ook Rotkorn). Wat maakt deze granen zo uniek, het zijn onze voorouders van de broodtarwe.

Dus hoe mooi is het om zo een graansoort terug te brengen in onze Brabantse Kempen. Boer Koolen heeft stad en land afgezocht naar een unieke speltsoort de Oberkulmer Rotkorn en bewezen is dat deze soort een geweldige bakkwaliteit heeft met erg veel voedingswaarden. Dus supergezond!!!

Als bakker van NU houden we graag onze rijke broodcultuur in stand met traditionele granen uit de regio zodat wij bijdragen aan variatie, gezondheid en een duurzaam milieu.

Augustus 2017 gaat de oogst van de Oberkulmer Rotkorn gedroogd en gepeld worden en onze Molen De Grenswachter gaat alles malen tot een mooi meel. Speciaal voor de windloze dagen hebben we een maalstoel( foto links boven) aangeschaft zodat we altijd kunnen malen. **Een Eerlijk verhaal is wat mensen willen..**

## SCHOOLPROJECTEN

Voor scholen heeft het Kempisch Bakkerijmuseum speciale projecten.

Vanuit erfgoed Brabant kunnen scholen een **Museumschatjes project** aanvragen waarmee ze een gratis museum bezoek kunnen brengen.

Het Bakkerijmuseum heeft speciaal voor leerjaar 1 tot 4 een **Kempische molenmuisproject**.

Tijdens de Heilige Communievoorberidingen kunnen kinderen hier het **Communicantenproject** volgen waarin wij laten zien hoe hosties gemaakt worden.

Voor groep 5 tot 8 kunnen kinderen op ontdekking gaan met het **Zo gaat de molen project**.

Als deze projecten kunnen via de cultuurorganisator geboekt worden [info@cultuurpunt-bergeijk.nl](mailto:info@cultuurpunt-bergeijk.nl)

Voor meer informatie kunt u altijd het museum raadplegen.



Dinsdag 27 september werd in het bijzijn van meerdere toeristische ondernemers, bestuursleden en het managementteam van Centerparcs De Kempervennen de zogenaamde volgelhuisjeswand in gebruik genomen. Door deze huisjes te openen zien bezoekers van bovengenoemd park leuke uitjes te ontdekken in de regio om dit alles te kunnen gaan beleven.

Donderdag 29 September heeft het Bakkerijmuseum deelgenomen aan de bijeenkomst van de Visie Vrijetijdseconomie van de Brabantse Kempen. Als doel was om komend decennium de bezoekers van de Brabantse Kempen (gasten van parken- zakelijke gasten-Brainport expats- Belgische en Duitse gasten- jonge gezinnen met kinderen uit eigen regio- 40+- 65+ in het voor en naseizoen).

Wat moet er gebeuren om binnen De Brabantse kempen te gaan samenwerken op alle fronten. Er van overtuigd zijnde dat uiteraard ook de overheid een rol moet gaan spelen.

**Het Kempisch Bakkerijmuseum zegt DOEN= je mooie verhaal vertellen en mensen alles laten beleven binnen onze mooie regio. Verkoop ze geen ticket maar een herinnering.**

Heeft u als ondernemer een mooi verhaal en wilt u samenwerken met het Kempisch Bakkerijmuseum, De Koffie staat klaar voor een goed gesprek.

## Agenda Oktober-November-December 2016

13 Oktober worstenbroodjes workshop

17 Oktober tot 29 Oktober dagelijks geopend demonstratie bij genoeg deelnemers.

26 +29 Oktober Halloweenbroodjes bakken 13.30 uur tot 16.00 uur bij genoeg deelnemers.

2 Nov worstenbroodjesworkshop = Vol

3 Nov worstenbroodjesworkshop = Vol

10 Nov gevuld speculaas workshop

12 Nov worstenbroodjesworkshop = Vol

17 Nov worstenbroodjesworkshop = Vol

18 Nov worstenbroodjesworkshop = Vol

19 Nov gevuld speculaas workshop

22 Nov worstenbroodjesworkshop = Vol

24 Nov worstenbroodjesworkshop = Vol

25 Nov worstenbroodjesworkshop = Vol

30 Nov Sinterklaasbroodje bakken

13.30 uur

1 Dec gevuld speculaasworkshop

3 Dec Sinterklaasbroodje bakken

10.00 uur

8 Dec Stollenworkshop extra

10 Dec worstenbroodjes verkoop

Van 14.00 uur tot 20.00 uur

15 Dec Stollenworkshop extra

19 Dec tot 28 Dec dagelijks

geopend demonstratie bij genoeg deelnemers.

30 Dec Oliebollenverkoop

10.30 tot 16.00 uur

31 Dec Oliebollenverkoop

koud van 10.00 tot 13.00 uur

10.00 tot 13.00 uur

**Reserveren is altijd noodzakelijk**

## Colofon:

Redactie:

Kempisch

Bakkerijmuseum:

Sandra van

Gerwen

Kappelerweg 15

5575 BG

Luyksgestel

0497541314

[info@bakkerij-](mailto:info@bakkerij-museum.nl)

[museum.nl](mailto:info@bakkerij-museum.nl)

[www.bakkerij-](http://www.bakkerij-museum.nl)

[museum.nl](http://www.bakkerij-museum.nl)

Heeft U vragen, opmerkingen of suggesties, neem dan gerust contact op.