



Nieuwsbrief 2

Februari 2017 Nieuws uit het bakkerijmuseum



NIEUWE ACTIVITEIT

Juniorworkshop Worstenbroodjes Maken.

Het Kempisch Bakkerijmuseum organiseert speciaal voor onze jeugd vanaf 8 jaar een Lekkerste Brabantse worstenbroodjes workshop.

Onze bakker laat zien hoe het deeg gemaakt wordt, daarna leren wij aan jou hoe het deeg verdeeld en opgebald wordt.

Daarna knopen we het gehakt pilletje in het deeg. Tijdens de narijs gaan we ook een kijkje nemen in onze molen.

Iedereen neemt 5 zelfgemaakte worstenbroodjes mee en natuurlijk het recept . Dit arrangement is ook te boeken als kinderfeestje op de zaterdagochtenden van 10.00 uur tot 12.30 uur

De kosten zijn €15,00 p.p Geef je op via info@bakkerij-museum.nl

Vol is vol. Inclusief ranja.



workshop met Manuela

We hebben een hele mooie workshop gehad met Manuela van der Heyden die meegedaan heeft aan Heel Holland Bakt. Zij is eigenaresse van [Het Baklokaal](#) samen met ons een geweldige workshop met 3 mooie recepturen .

Ambachtelijk gebakken bierbostelbrood met bier van en uiteraard mooie vezelrijke bostel, harte kreetjes en roosendaalertjes. Er is een boek van Heel Holland Bakt onder de deelnemers verloot en de winnaar daarvan was zeer verrast.



Beleef de baktrend van 2017. Kruip in de kleren van de ambachtelijke bakker.

Het Kempisch Bakkerijmuseum organiseert voor personen die zelf een hout gestookte oven hebben of er in de toekomst eentje aan willen schaffen een stook/bakdag. Op deze dag zal onze mutserdmaker ook aanwezig zijn om te laten zien hoe takkenbossen(mutserd) worden gemaakt.

Het werken met dit soort ovens is een heuse foodtrend aan het worden. Men wil steeds meer terug naar de basis hoe dat het vroeger was. Beleef de geuren van vroeger en smaken van vroeger.

Onze bakkers laten graag de werking van de oven zien, hoe moet deze gestookt worden. Kan dit met alle soorten hout. Welke temperaturen hebben we nodig.

Moet er een stookprotocol gemaakt worden en nog veel meer.....

Wij leren u de kneepjes van het houtoven stoken, een andere bakker zal die dag met u een Kempisch Molenbrood bakken Krek âs vruuger. We gaan ouderwets gezellig vanuit de basis ons deeg kneden met de hand.

We bereiden dus onze eigen lunch deze is inbegrepen.

Voor meer informatie over deze stook dag die zal plaatsvinden op Maandag 13 Maart kunt u kijken op onze website www.bakkerij-museum.nl Reserveer tijdig voor deze dag er is maar plaats voor een beperkt aantal deelnemers(10-12). Ook voor de professionele bakker die met een hou gestookte oven wil gaan werken is dit een unieke cursus(eventueel ook andere datum te boeken met personeel). Bent u geïnteresseerd; kijk op onze site voor de kosten.



Nieuwe website

Na vele problemen en zelfs periodes dat we de site uit de lucht moesten halen daar er soms naar sites omgeleid werd waar we absoluut niets mee te maken wilden hebben. Als u daarop terecht gekomen bent bieden wij onze excuses aan, maar konden er niets aan doen. Zelfs een professioneel bureau kon de fout niet opgespoord krijgen. Een vrijwilliger bij name Marcel Thiels heeft zich hierin verdiept en heeft een gehele nieuwe site gebouwd en een voorstel gedaan aan beheerder en bestuur om de oude site geheel te laten vervallen en de nieuwe site in de lucht te brengen en opnieuw te hosten. We zouden ook zelf de site kunnen beheren en daardoor weer kosten besparen. Het bestuur ging akkoord en de nieuwe site werd in de lucht gebracht. Hopende dat de problemen uit het verleden nu voor goed uit de wereld zijn en u nimmer meer verkeerde zaken te zien krijgt. We blijven zeer alert en nagenoeg dagelijks de site monitoren.

Bezoek eens de nieuwe site www.bakkerij-museum.nl



Sponsors en vrienden gezocht.

Heeft u interesse om deze activiteit te steunen en mede zorg te dragen dat de kinderen aan de weet kunnen komen waar hun dagelijkse boterham vandaan komt.

Word vriend van ons mooie museum, Ondanks de geweldige inzet van het bestuur en de vrijwilligers, moet het museum er flink aan trekken om het bakkers ambacht te kunnen blijven uitdragen.

<https://www.bakkerij-museum.nl/sponsors-en-vrienden-van-museum>

Wij maken graag in overleg met u een passend sponsor/vriendenpakket.

info@bakkerij-museum.nl

+31 (0)497-54 13 14.



MEDEDELING

Wij willen u mededelen dat onze beheerder enkele weken niet aanwezig zal zijn om medische redenen.

Wij wensen haar en gezin alle sterkte tijdens het proces.

Natuurlijk gaan wij als vrijwilligers ons uiterste best doen haar volledig te vervangen, beseffende dat ons dat niet geheel zal lukken, maar we doen ons best om u steeds op de juiste manier van dienst te zijn.

Sandra heeft ons veel verteld en met z'n allen weten we veel natuurlijk.

Wij vragen u begrip dat de telefoon niet voortdurend opgenomen zal worden maar de mail zal wel voortdurend uitgelezen worden en beantwoord.