



WWW.BAKKERIJMUSEUM.NL

HET ALLER  
LEKKERSTE  
MUSEUM VAN DE  
KEMPEN



Bakkerijmuseum luyksgestel  
www.bakkerij-museum.nl

## Nieuwsbrief 3

Augustus 2017

## NIEUWS UIT HET BAKKERIJ-MUSEUM

Het najaar komt er weer aan, dit houdt in dat mensen weer hun huis gezellig gaan aankleden en wellicht een lekkere pizza of worstenbroodje gaan bakken.

Om een handje te helpen bakken heeft het Kempisch Bakkerijmuseum voor de komende maanden leuke en leerzame workshops uitgezet.

### NIEUW

#### KEMPISCH MOLENBROOD EN PIZZA

Een brood waar het ambachtelijke helemaal centraal staat. U leert met traditioneel gemalen meel (uit eigen molen) een heerlijk brood bakken met de smaak "krek as vruuger". De broden worden gebakken in onze houtgestookte oven uit 1850. Tijdens de workshop heeft u de mogelijkheid om tips aan onze bakkers te vragen. U gaat dus niet alleen met een heerlijk brood naar huis, maar ook met de kneepjes van het vak.

Ook wordt u geleerd hoe u een lekkere pizza maakt van deeg tot aankleding en bakken. Deze worden gebakken in een elektrische oven zodat u ook leert hoe u het thuis kunt doen.

U DIENT VOOR DEZE WORKSHOPT TE RESERVEREN MINIMAAL 10 DEELNEMERS.  
VIA DE SITE KUNT U RESERVEREN.

U KUNT DE WOKSHOP OOK ALS EEN GROEP BOEKEN OP EEN VRIJE DAG OF AVOND.

DE KOSTEN ZIJN €37,50 PER PERSOON.

Op de navolgende data kunt u inschrijven en bij voldoende deelnemers gaat de workshop door

09-01-2018 aanvang 13.30 uur

16-02-2018 aanvang 13.30 uur

05-03-2018 aanvang 18.30 uur

### NIEUW

#### BRABANTSE WORSTENBROODJES IN ELEKTRISCHE OVEN.

Een worstenbroodje is een traditioneel brabants broodreceptuur die bij veel gezinnen favoriet is. Onze bakkers leren u de kunst van het knopen van het worstenbroodje. U leert een basisdeeg zetten en vanuit hier een ambachtelijk worstenbroodje maken. Iedere deelnemer gaat naar huis met 10 zelfgemaakte worstenbroodjes en het recept. De worstenbroodjes worden gebakken in een elektrische oven zodat u het thuis ook kunt doen.

De workshop geeft een gezellige middag of avond waarin u ook nog het nodige leert.

DEZE WOKSHOP KAN OVERDAG EN AVOND GEBOEKT WORDEN ALS GROEP MET MINIMAAL 10 DEELNEMERS

DE KOSTEN ZIJN €25,00 PER DEELNEMER

Op de navolgende data kunt u inschrijven en bij voldoende deelnemers gaat de workshop door;

28-11-2017 aanvang 13.30 uur

11-12-2017 aanvang 18.30 uur

19-01-2018 aanvang 13.30 uur

06-02-2018 aanvang 18.30 uur

Aanmelden voor bovenstaande workshops kan via;  
info@bakkerij-museum.nl of www.bakkerij-museum.nl



*We hebben een nieuwe beheerder in de persoon van  
.....Elly Verrijt.....*

*Elly zal samen met het bestuur leiding gaan geven  
aan het bakkerijmuseum en zijn medewerkers. Elly  
zal mede ondersteund worden door Marcel Thiels*

**Ook mogen we drie nieuwe vrijwilligers verwelkomen in de personen van  
Frans Joosten, Liesbeth Jacobs  
en Gusta van de Vliet**



**Colofon:**

Redactie:  
Kempisch  
Bakkerijmuseum:  
Marcel Thiels  
Kappellerweg 15  
5575 BG  
Luyksgestel  
0497541314  
info@bakkerij-  
museum.nl  
www.bakkerij-  
museum.nl

Heeft U vragen,  
opmerkingen of  
suggesties, neem  
dan gerust contact  
op, het liefst via  
mail.