



WWW.BAKKERIJMUSEUM.NL

HET ALLER
LEKKERSTE
MUSEUM VAN DE
KEMPEN



**Nieuwsbrief 4
December 2017
NIEUWS UIT HET BAKKERIJ-MUSEUM**

Kapellerweg 15 – Luyksgestel – 0497 541314

Het najaar komt er weer aan, mensen gaan hun huis gezellig aankleden en wellicht lekkere worstenbroodjes of brood gaan bakken. Om een handje te helpen bakken heeft het Kempisch Bakkerijmuseum voor de komende maanden leuke en leerzame workshops uitgezet.

KERSTACTIE :

Zaterdag 9 december 2017 van 15.00 tot 21.00 uur :

**Worstenbrood verkoop bij het
Bakkerijmuseum aan de Kapellerweg 15
en op de Kerstmarkt bij de Gestelberg.**

Onze bakkers bakken weer de echte Brabantse Worstebroodjes !
Warm te koop bij het Bakkerijmuseum en koud verpakt bij de Gestelberg.
Op beide locaties telt : 10 + 1 gratis voor € 15,00

**SPECIALE ACTIE bij het
Bakkerijmuseum:**

**1 CONSUMPTIE + 1 WARM
WORSTENBROODJE**

€3,=

Worstenbrood Workshop XL

Dit is een workshop alleen voor echte mannen.

Donderdag 14 december 18:30 uur.

Geen zoete koekjes bakken voor een high tea, maar hier het echte werk !

Worstenbroodjes XL bakken zoals alleen echte mannen dit kunnen. Tijdens deze workshop zal er tevens een bierproeverij plaatsvinden. 10 stuks XL worstenbroden ga je zelf knopen en worden gebakken, dit alles onder het genot van enkele bijzondere biersoorten.

Denk jij dat jij dit aankunt en wil je de XL workshop komen volgen, geef je dan zo snel mogelijk op via info@bakkerij-museum.nl

Let op !

Beginners/starters worden niet toegelaten i.v.m. kennis en het hanteren van zware materialen. De workshop gaat definitief door als er 15 echte mannen zich durven aan te melden. (€49,50 p.p.)

Oliebollen verkoop

30 december 2017 van 10.30 tot 17.00 uur

Onze warme bakkers gaan weer de lekkerste verse oliebollen bakken om u echt te laten genieten. Met en zonder rozijnen.



Kosten:

1 stuk	€ 0,75
10 stuks	€ 7,00
15 stuks	€10,00

Mochten ze niet op zijn (wat we zeker niet verwachten) dan verkopen we de rest nog op 31 december 2017 van 10.00 uur tot 13.00 uur.

Museumschatjes

We hebben een nieuwe workshop in elkaar gezet.

In een 2 uur durend bezoek gaan we met de leerlingen in op museumwaardige voorwerpen.

Interactief en onderzoekend in het museum, zelf een broodje vormen die gebakken wordt bij ons.

Dit houdt in :

- een gesprek met de kinderen over een museum waardige voorwerpen.
- Wat voor voorwerpen komen in aanmerking voor dit museum.
- Waar moet het mee te maken hebben (de achtergrond en gebruik)
- De ontwikkeling van het proces in het broodbakken

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



Colofon:

Redactie:
Kempisch Bakkerij-museum:
Marcel Thiels
Kapellerweg 15
5575 BG Luyksgestel
0497 54 13 14
info@bakkerij-museum.nl
www.bakkerij-museum.nl

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