

BAKKERIJ MUSEUM

Activiteiten APRIL 2019

> Baknamiddag | Horen, zien en vragen aan de bakker: Marmer-chocoladetaart



Datum: Woensdag 3 april

Tijd: 14u00-16u00

Locatie: Bakkerijmuseum Veurne, Albert I-laan 2, 8630 Veurne (cafeteria)

Omschrijving: (Hobby)bakker, bakfanaat, of simpelweg een zoetemonde? Dan zijn onze thematische baknamiddagen er voor jou! Telkens de eerste woensdag van de maand helpt onze huisbakker je verder op weg met al je bakbeslommeringen en demonstreert hij de bereiding van steeds een ander gebak.

Op woensdag 3 april is het tijd voor een échte zoete zonde: een heerlijke chocoladebiscuit met zachte chocolademousse, afgewerkt met romige ganache. Fan van chocolade? Zin om deze taart thuis eens te proberen? Welkom op 3 april om 14u.

Praktisch: Vrije toegang – vooraf inschrijven NIET nodig

Meer informatie: www.bakkerijmuseum.be, via e-mail: onthaal@bakkerijmuseum.be of telefonisch: 058 31 38 97.

> Enthousiaste gids ZKT publiek



Datum: Zaterdag 6 april

Tijd: 14u30

Locatie: Bakkerijmuseum Veurne, Albert I-laan 2, 8630 Veurne

Omschrijving: Iedere eerste zaterdag van de maand staat een enthousiaste gids voor je paraat. Samen ontdek je de uitgebreide en veelzijdige collectie toestellen en gebruiksvoorwerpen die een functie hadden bij de productie, bewerking en verdeling van brood en banket, evenals enkele goed bewaarde geheimen van het Bakkerijmuseum. Nakeuvelen kan in de gezellige cafeteria met een heerlijk huisgebak of een verfrissend drankje!

Praktisch: Gewone toegangsprijs (voor inwoners van Veurne: steeds gratis op vertoon van identiteitskaart!). De enthousiaste gids krijgt iedereen er gratis bij. - vooraf inschrijven NIET nodig

Meer informatie: www.bakkerijmuseum.be, via e-mail: onthaal@bakkerijmuseum.be of telefonisch: 058 31 38 97.

PAASVAKANTIE

> Familieparcours | Eieren voor je geld!



Datum: Zaterdag 6 april tot en met maandag 22 april

Tijd: Doorlopend tijdens de openingsuren

Locatie: Bakkerijmuseum Veurne, Albert I-laan 2, 8630 Veurne

Omschrijving: Eieren voor je geld! In het Bakkerijmuseum zijn tijdens de Paasvakantie enkele kleurige eieren verstopt. Ga samen met de hele familie op zoek en breng alle opdrachten tot een goed einde. Iedere eierkoning/koningin die de opdrachten goed uitvoert, krijgt op het einde een verrassing!

Praktisch: Gewone toegangsprijs – Vooraf inschrijven niet nodig

Meer info: www.bakkerijmuseum.be, via e-mail: onthaal@bakkerijmuseum.be of telefonisch: 058 31 38 97.

> Ambachtelijke bakdemonstratie



Datum: Dinsdag 9 april en dinsdag 16 april

Tijd: 10u00-16u00

Locatie: Bakkerijmuseum Veurne, Albert I-laan 2, 8630 Veurne (cafeteria)

Omschrijving: Kom alles te weten over de ambachtelijke bakkersstiel en aanschouw ervaren bakkers die brood, patisserie en nog heel wat ander gebak vervaardigen. Recht voor je neus zie je hoe al dit lekkers op tafel wordt getoverd. Krijg je er honger van? Geen nood, proeven mag! De kraakverse lekkernijen worden achteraf verkocht in de cafeteria.

Praktisch: Vrije toegang – vooraf inschrijven NIET nodig

Meer informatie: www.bakkerijmuseum.be, via e-mail: onthaal@bakkerijmuseum.be of telefonisch: 058 31 38 97.

> Workshop Paaskoekjes



Datum: Dinsdag 9 april en dinsdag 16 april

Tijd: 14u00

Locatie: Bakkerijmuseum Veurne, Albert I-laan 2, 8630 Veurne

Omschrijving: Je buik vol van chocolade? Maak dan eens paaskoekjes! Ook zoet, ook lekker én in een handomdraai klaar. Eerst maken we het deeg: half wit, half bruin. Goed uitrollen, precies uitsteken en hup... in de oven. Wanneer de koekjes afgekoeld zijn, kan je je creativiteit de vrije loop laten: we decoreren ze in paasthema. En natuurlijk krijg je achteraf je eigen koekjes mee naar huis.

Praktisch: Voor kinderen vanaf 4 jaar. €5,00 per kind. Inschrijven noodzakelijk via e-mail: onthaal@bakkerijmuseum.be of telefonisch: 058 31 38 97.

Meer informatie: www.bakkerijmuseum.be, via e-mail: onthaal@bakkerijmuseum.be of telefonisch: 058 31 38 97.

> Chocoladeatelier



Datum: Woensdag 10 april en woensdag 17 april

Tijd: 14u00

Locatie: Bakkerijmuseum Veurne, Albert I-laan 2, 8630 Veurne

Omschrijving: De lekkernij bij uitstek met Pasen? Chocolade natuurlijk! Onder begeleiding van onze huisbakker ga je aan de slag met chocolade en tover je de mooiste creaties tevoorschijn. Tempereren, mouleren, ... klinkt Chinees? Na deze workshop weet jij er alles van! Je chocoladecreaties neem je uiteraard achteraf mee naar huis.

Praktisch: Voor kinderen vanaf 8 jaar. €10,00 per deelnemer. Inschrijven noodzakelijk via e-mail: onthaal@bakkerijmuseum.be of telefonisch: 058 31 38 97.

Meer informatie: www.bakkerijmuseum.be, via e-mail: onthaal@bakkerijmuseum.be of telefonisch: 058 31 38

> Workshop Paasbrood



Datum: Donderdag 11 april, vrijdag 12 april, donderdag 18 april en vrijdag 19 april

Tijd: 14u00

Locatie: Bakkerijmuseum Veurne, Albert I-laan 2, 8630 Veurne

Omschrijving: Altijd al willen weten hoe je brood bakt? Of weet je het al, maar wil je eens iets nieuw proberen? Maak met onze huisbakker een heerlijk Paasbrood! Wedden dat dit schattige brood een topper wordt tijdens de paastafel? Terwijl de broden rijzen en bakken in de oven, kan je met de hele familie deelnemen aan het familieparcours 'Eieren voor je geld!'. En natuurlijk neem je achteraf je paasbrood mee naar huis.

Praktisch: Voor kinderen vanaf 4 jaar. €7/kind (tot 12 jaar), €9/volwassene (+12 jaar). Inschrijven noodzakelijk via e-mail: onthaal@bakkerijmuseum.be of telefonisch: 058 31 38 97.

Meer informatie: www.bakkerijmuseum.be, via e-mail: onthaal@bakkerijmuseum.be of telefonisch: 058 31 38 97.

> ERFGOEDDAG 'Hoe maakt u het?'



Datum: Zondag 28 april

Tijd: 12u00-17u00

Locatie: Bakkerijmuseum Veurne, Albert I-laan 2, 8630 Veurne

Omschrijving: Erfgoeddag 2019 richt de schijnwerpers op vakmanschap, ambachtelijkheid en vakmensen. Geen betere plek om Erfgoeddag te beleven dan het Bakkerijmuseum dus! 2019 is bovendien Bruegeljaar: het is dit jaar 450 jaar geleden dat de Vlaamse meester overleed. De taferelen die Bruegel neerzette, getuigen niet enkel van een sterk staaltje vakmanschap, ze bevatten ook interessante inzichten in de eetcultuur van de 16de en 17de eeuw. In het Bakkerijmuseum word je

op Erfgoeddag teruggeflitst naar het verleden.

[Zie Programma op de volgende pagina]

1. BRUEGELMARKT



Tijdens de Bruegelmarkt demonstreren bakkers-vakmannen de bereiding van brood- en gebak uit de 16^{de} en 17^{de} eeuw, proef je Bruegeliaanse lekkernijen of leef je je uit met oer-Vlaamse volksspelen. Een smakelijk volksfeest barst los, begeleid door sfeervolle, traditionele muziek door Duo Ultreya.



2. MET BRUEGEL AAN TAFEL: MICRORONDLEIDING

Culinaire fijnproevers of historische meerwaardezoekers komen aan hun trekken tijdens de microrondleidingen in het museum. Bierwafels, krakelingen, vollaards, ... klinkt exotisch? Helemaal niet! Onze enthousiaste gidsen nemen een vliegende start doorheen het museum en loodsen je door de eetcultuur ten tijde van Bruegel. In 30 minuten! Als dat geen vakmanschap is.



3. DESEMDEELBEURS

Ten tijde van Bruegel gebruikten bakkers biergist of... zuurdesem! Desems kunnen eeuwenoud zijn en zijn niet moeilijk om zelf te starten. Het vergt wel oefening om je desem te onderhouden. Op Erfgoeddag willen we iedereen aanmoedigen om een zuurdesem te starten of een bestaande desem te delen of te ruilen. Een expert ter zake staat zowel de leek als de gevorderde desembakker bij met raad en daad.



4. BRUEGELMAALTIJD

Geen Bruegelevenement zonder Bruegelmaaltijd. Proef in onze cafetaria van een heerlijk 16de-eeuws feestmaal met moderne twist. Vooraf reserveren noodzakelijk, betalende activiteit.

Praktisch: Tijdens Erfgoeddag is de toegang gratis voor iedereen!

Meer informatie: www.bakkerijmuseum.be, via e-mail: onthaal@bakkerijmuseum.be of telefonisch: 058 31 38 97.