

## Ambacht ontmoet Bruegel tijdens Erfgoeddag in het Bakkerijmuseum

VEURNE - Erfgoeddag 2019 richt de schijnwerpers op vakmanschap, ambachtelijkheid en vakmensen. Onder het motto 'Hoe maakt u het?' zetten musea, ambachtslieden, archieven, erfgoedbibliotheken, heemkundige kringen, kerkfabrieken, socioculturele verenigingen, restauratoren en tal van andere deelnemers op zondag 28 april de deuren wijd open. Ook in het Bakkerijmuseum kan je terecht voor een smakelijk tableau aan activiteiten. De mosterd wordt gehaald bij Bruegel: in 2019 is het namelijk 450 jaar geleden dat de Vlaamse meester overleed. Ambacht ontmoet Bruegel dus...

En Bruegel inspireert! De taferelen die de schilder 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. Het domein wordt omgetoverd tot een Bruegeliaans tafereel.

Op de **Bruegelmarkt** steken enkele rasechte vakmensen de handen uit de mouwen. Van wafels gebakken op open vuur, tot boekweitpannenkoeken, vollaards, krakelingen en vlaaien ... de bakkers draaien er hun hand niet voor om. Duo Ultreya zet ondertussen de toon met traditionele muziek op een uitgebreid, historisch instrumentarium, terwijl volksdansgroep Zannekin zijn beste beentje voorzet en uitnodigt tot een danspasje. Ook aan de kleine bezoekers is gedacht: zij kunnen zich uitleven met volksspelen uit grootmoeders tijd.

Meerwaardezoekers komen aan hun trekken tijdens de **microrondleidingen** 'met Bruegel aan tafel'. Ieder uur kunnen bezoekers het museum ontdekken met een ervaren gids, die meer vertelt over de eetcultuur ten tijde van Bruegel. De link met de Bruegelmarkt en de producten die daar vervaardigt worden, zetten de gidsen nog eens extra in de verf.

Als primeur nodigt het Bakkerijmuseum bovendien desemexpert Geert Jonckheere uit voor een lezing en informatiemoment over zuurdesem. Ten tijde van Bruegel gebruikten bakkers immers geen commerciële gist, maar biergist of zuurdesem. Zuurdesem is de laatste jaren bezig aan een echte comeback. Dankzij het langere fermentatieproces heeft zuurdesembrood een rijkere smaak dan gewoon gistbrood. Desembrood gaat ook terug naar de basis: in principe wordt enkel meel, water en zout gebruikt, zonder verdere toevoegingen of verbeteraars. De interesse voor zuurdesem is dan ook groot, maar de kennis erover ontbreekt vaak. Tijdens de **desemdeelbeurs** met Geert Jonckheere komen zowel leken als gevorderde desembakkers aan hun trekken. Geïnteresseerden worden ook uitgenodigd om hun eigen zuurdesemstarter mee te nemen, te ruilen of te delen, en er is ruimte voor het bespreken van vragen en problemen.

Op Erfgoeddag is de toegang voor iedereen volledig gratis!

### Praktisch:

Zondag 28 april 2019, 12u-17u, Bakkerijmuseum Veurne

Programma:

#### **Met Bruegel aan Tafel ! (13-17u)**

Microrondleiding met gids om het uur: 13u, 14u, 15u en 16u

#### **Bruegelmarkt (12-17u)**

Optreden volksdansgroep Zannekin: 13u-.....

Optreden Duo Ultreya: 14u-16u

Daarnaast: demo's, proevertjes, volksspelen (doorlopend)

#### **Desemdeelbeurs (12-17u)**

12u-13u: Mogelijkheid tot feedback indien je zelf een zuurdesem meebrengt

13u-14u: Sessie 1: Lezing/demo

14u-15u: Vragenuurtje

15u-16u: Sessie 2: Lezing/demo

16u-17u: Vragenuurtje

Meer informatie: [www.bakkerijmuseum.be](http://www.bakkerijmuseum.be)

<http://www.bakkerijmuseum.be/nl/activiteiten/2804-erfgoeddag-in-het-bakkerijmuseum-hoe-maakt-u-het/>

**Contact:**

Nele Behaeghel

[nele@bakkerijmuseum.be](mailto:nele@bakkerijmuseum.be)

058/31.38.97

Bakkerijmuseum

Albert I-Laan 2, 8630 Veurne