

HOVEBROOD BAKKEN

Op het museumplein van 't Grom staat een authentiek bakhuis. De bewoners van de Midzeelhoeves bakten er het jaar rond hun broden. Met de hand gekneed en met hout warm gestookt tot bijna 300°C. Elke eerste zondag van de maand houdt 't Grom die traditie in stand door opnieuw broden te bakken met oude granen in de leemoven.

Sinds 2018 bundelt 't Grom de krachten hiervoor met erkend ambachtsman Marc Van Eeckhout van Broodnodig.be. Net als ons houdt Marc ervan om te werken met oude graansoorten en erfgoeddrassen. Kwaliteit staat voorop.

Beeld: Hoevebrood bakken © Kees Verwaard

CONTACT

't Grom
info@tgrom.be

LOCATIE

Midzelen 25 a
2860 Sint-Katelijne-Waver

PERIODE

From 7 april 2019 to 3 november 2019
monthly

THEMA

Eten en drinken
Ambacht, vakmanschap en techniek

TREFWOORD

#eten #ambacht

Welkom bij immaterieelerfgoed.be! We willen je hier graag een optimale surfervaring bezorgen. Dat kunnen we doen door cookies te gebruiken. Welke dat zijn? Dat lees je uitgebreid in ons cookiebeleid.

OK, IK GA AKKOORD

MEER INFO