



IJS BEWAREN IN EEN IJSKELDER

In de tijd waarin mensen zonder koelkasten en diepvriezers leefden, wisten zij even goed dat warmte en het bewaren van voedsel niet samengaan. Maar hoe kwam je aan ijs? En hoe bewaarde je het tot je het nodig had? Een zeer efficiënte oplossing zijn ijskelders: om er natuurlijk ijs in te bewaren tot in de zomer. Het ijs kwam van vlakbij, uit lokale vijvers, en werd met behulp van grote zagen 'geogst' en in de ijskelder gestapeld. Dankzij een goede isolatie kon het er tot zelfs twee jaar lang bewaard blijven...

In de zomer werden dan op regelmatige tijdstippen ijs uit de kelder gehaald om de koelkasten aan te vullen en zo het voedsel koel te houden. In 2019 nam Regionaal Landschap Dijleland (RLD) de ijskelder van het kasteel van Arenberg, Heverlee, opnieuw in gebruik en vulde deze met 35 ton ijs. Op deze manier liet RLD het grote publiek kennismaken met deze historische manier van ijsbewaring. Bekijk het resultaat in volgende video: [Ijskelderproject Regionaal Landschap Dijleland - overzichtsvideo](#)



INZENDER

<http://www.rld.be/>



LOCATIE

Vlaanderen



THEMA

Eten en drinken

Ambacht, vakmanschap en techniek



TREFWOORD

[#eten](#) [#drinken](#) [#ambacht](#) [#techniek](#) [#vakmanschap](#)