



HOVEBROOD BAKKEN



Kees Verwaard - Hoevebrood bakken

Op het museumplein van 't Grom staat een authentiek bakhuis. De bewoners van de Midzeelhoefes 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.



INZENDER

Maarten Jacobs
't Grom
<http://www.tgrom.be>



LOCATIE

Midzelen 25 a
2860 Sint-Katelijne-Waver



PERIODE

van 7 april 2019 tot 3 november 2019
Maandelijks



THEMA

Eten en drinken
Ambacht, vakmanschap en techniek



TREFWOORD

[#eten](#) [#ambacht](#)