



# HISTORISCHE BAKCURSUS

## INTRODUCTIE HISTORISCHE BAKCURSUS

De Historische Bakcursus BROOD neemt je mee door bijna 4000 jaar broodgeschiedenis. Aan de hand van artikelen, kookvideo's, beeldlezingen, historisch beeldmateriaal, interviews met deskundigen, instructiefilms en downloadbare recepten leer je over historische baktechnieken, broodsoorten, kookboeken, bakkers, bakkerijen, granen, brood in het voedingspatroon, ingrediënten, brood aan tafel en de smaak van brood.

## MODULE 1: WAT IS BROOD

Wat is brood?

Granen: De Doornik Natuurakkers (interview)

Meel: De Witte molen (interview)

Zo kneed je een brood (video)

Zo bol je een brood op (video)

Zo laat je brood rijzen (video)

Zo maak je zuurdesem (video)

Brood bakken: in Bakkerij De Knollentuin (interview)

Het oudste broodrecept (recept SEBETU)

# HISTORISCHE BAKCURSUS

## MODULE 2: BROOD IN DE OUDHEID

De Romeinse bakkerij  
Oog in oog met een bakker uit Pompeii  
Bakker Eurysaces en zijn succes  
De bakkerij van Popidius Priscus  
De bomvolle oven van bakker Modestus  
Panis Quadratus (recept)  
Granen & Rijsmiddelen in de oudheid  
Antieke smaakmakers in brood  
Broodsoorten in de oudheid  
Boletinos (recept)  
Dobbelstenen (recept)  
Libum (receptvideo)  
Brood & Spelen  
Brood op tafel  
Brood in de keuken  
Artos Katharos (recept)

## MODULE 4: BROOD IN DE GOUDEN EEUW

Graanhandel in de Gouden Eeuw  
De bakkerij in de 17e eeuw  
Bakkers & Suikerbakkers  
Wafels van een burgemeester (recept)  
Bakker Arend (video)  
Duivenkater (receptvideo)  
De oudste basisbroodrecepten (recept: Eijer broot)  
Broodsoorten in de Gouden Eeuw  
Cousin (recept)  
Broodingrediënten & smaken in de 17e eeuw  
Boffert (recept)  
Brood op tafel in de Gouden Eeuw  
Brood & Gezondheid  
Brood in de keuken in de Gouden Eeuw

## MODULE 3: BROOD IN DE MIDDELEEUWEN

Op de akker  
In de molen  
Bij de bakker  
In de bakkerij (video)  
Masteluin (recept)  
Granen in de middeleeuwen  
Broodsoorten in de middeleeuwen  
Ciambelle (receptvideo)  
Smaakmakers in middeleeuws brood:  
(recept: walnootbrood)  
Venckelcoeck (recept)  
Brood op tafel in de middeleeuwen  
Aalmoezen & Hosties  
Brood in de middeleeuwse keuken

## MODULE 5: BROOD IN DE 18e & 19e EEUW

Modernisatie & Vernieuwing  
Thuis bakken (recept: gierste romakijntjes)  
Voortzetting broodtradities (recept: krakeling)  
Wafelhuis & Wafelijzers (video)  
Oublien van De Geldersche Keukenmeid (recept)  
Franse invloed (recept: Vrieoosch)  
De croissant (receptvideo)  
Feest & Gelegenheidsbroden  
Paasch-broot (recept)  
Rouwbroden (interview)  
Brood op tafel in de 18e & 19e eeuw

## AFSLUITING

Afsluiting & Certificaat