



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
Mostbroodjes (receptvideo)
Antieke smaakmakers in brood
Dobbelstenen (recept)
Broodsoorten in de oudheid
Boletinos (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)
Farinata & de Pannenkoek (recept)
Castagnaccio: Koek van kastanjemeel (recept)
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