

Inhoud

Werken met de bijl | vrijdag 1 februari
Primeur! het MOT als één van de vijf eerste Belgische musea op Google Maps Indoor
Stuk in de kijker | Slijpsteen
Recept | Week van de Smaak | Notentaart
Terugblik | Week van de Smaak

Werken met de bijl | vrijdag 1 februari



In deze cursus van Inverde leert u de fijne kneepjes van het werken met bijlen en ander bosgereedschap. De nadruk ligt op de bijl, die onder meer gebruikt wordt om bomen en struiken te vellen en op te werken. Hakmessen komen ook aan bod, want die zijn handig om dunner hout te verwerken. Veiligheid en efficiëntie zijn sleutelbegrippen. Er wordt veel aandacht besteed aan de werkpositie en aan het slijpen van het gereedschap. U maakt kennis met de verschillende soorten gereedschappen terwijl theorie en praktijk voortdurend worden afgewisseld.

Praktisch

Voor wie? Iedereen die geïnteresseerd is in het hedendaagse gebruik van eeuwenoude werktuigen zoals bijlen en kapmessen.

Wanneer? Vrijdag 1 februari van 9.30 tot 16.30 u.

Waar? het MOT | Guldental, Guldental 20 te 1850 Grimbergen.

Prijs? € 80 en € 64 voor studenten/werkzoekenden, inclusief toegang tot het MOT.

Inschrijven? Noodzakelijk: www.inverde.be

Primeur! het MOT als één van de vijf eerste Belgische musea op Google Maps Indoor

Op 13 november werd Google Maps Indoor voor Android gelanceerd. Hiermee wordt de functionaliteit van Google Maps uitgebreid. De laatste versie van Google Maps op smartphone of tablet wijst je de weg in een aantal openbare gebouwen.

Ook in de afdeling Guldental van het MOT, vind je nu gemakkelijk je weg doorheen de tentoonstellingen.

Kom met je smartphone of tablet en bezoek nog tot en met vrijdag 21 december 2012 gratis het MOT! Het Guldental is tot dan open op weekdays van 9u tot 17u. Eén gratis bezoeker per smartphone of tablet.

Stuk in de kijker | Slijpsteen

Voorbij zomer werd een hele reeks stukken uit de smidse van Marcel De Windt in Binkom (Lubbeek) aan het MOT geschonken. Eén van de opvallendste is ongetwijfeld de slijpsteen. Die is niet alleen bijzonder vanwege de enorme afmetingen van de steen, de grootste in onze collectie, ook het gebruik van een vrachtwagenband is merkwaardig.



De echtgenote en de zonen van Marcel wisten nog heel wat te vertellen over die slijpsteen. Zo herinnerden ze zich dat hij al door de vader van Marcel werd gebruikt, voor de Tweede Wereldoorlog dus. Oorspronkelijk stond er een andere bak onder, maar toen die versleten was had Marcel het idee om een band te gebruiken. Een goed idee, want rubber roest of rot niet! Beide zonen en moeder hebben een aanzienlijk deel van hun leven aan die steen gedraaid.

Een werktuig slijpen kost tijd en de zware steen in beweging brengen en houden was behoorlijk vermoeiend. De steen mocht ook niet te snel of te traag draaien om goed te kunnen slijpen. Kortom, een werkje dat niet altijd met even veel plezier gedaan werd... Maar als vader even niet toekeek lieten de zonen de steen zo snel draaien dat het water er van af vloog! Leuk, maar niet zonder gevaar...



Slijpstenen vond je op heel wat plaatsen, maar bij de smid vond je vaak een erg grote. Die had dan ook meer te slijpen dan de gemiddelde man. Meer informatie over slijpstenen vind je op [ID-DOC](#).

Recept | Week van de Smaak

Twee activiteiten organiseerden we tijdens de Week van de Smaak: *Feestgebak in de oven* en *Wafelenbak*. Beide waren volzet. Dat smaakt naar meer! Hieronder volgt het recept om notentaart te maken. Andere oude recepten van ovenlekkemijnen die in de bakoven werden gebakken vind je op onze [website](#).

Ingrediënten

250 g bloem
200 g zoete, harde boter
1/2 glas koud water
Snuifje zout
3 eieren
75 g suiker
75 g gemalen okkernoten
2 dl room
Enkele hele okkernoten

Werkwijze

Verdeel de boter in kleine stukjes. Bloem, zout en boter mengen. Beetje bij beetje het water toevoegen en stevig kneden. Werkblad en deegrol bestuiven met bloem en het deeg uitrollen tot een plak van ongeveer 1 cm dik. De twee uiteinden naar het midden brengen en toeslaan, gedurende 20 minuten laten rusten op een koele plaats in een vochtige doek gewikkeld. Het deeg tweemaal platrollen en telkens in drie plooiën. Na 20 minuten te hebben laten rusten, het een laatste maal platrollen. Nog gedurende 20 minuten laten rusten en verwerken.

Schik het bladerdeeg als taartbodem in een taartvorm en prik er met een vork gaatjes in. Klop de eieren los met de suiker en de gemalen noten. Roer de room erdoor en giet dit mengsel in de taartvorm. Verdeel er de hele noten over en bak de taart in een voorverwarmde oven van 180 °C goudgeel.

Terugblik | Week van de Smaak

