

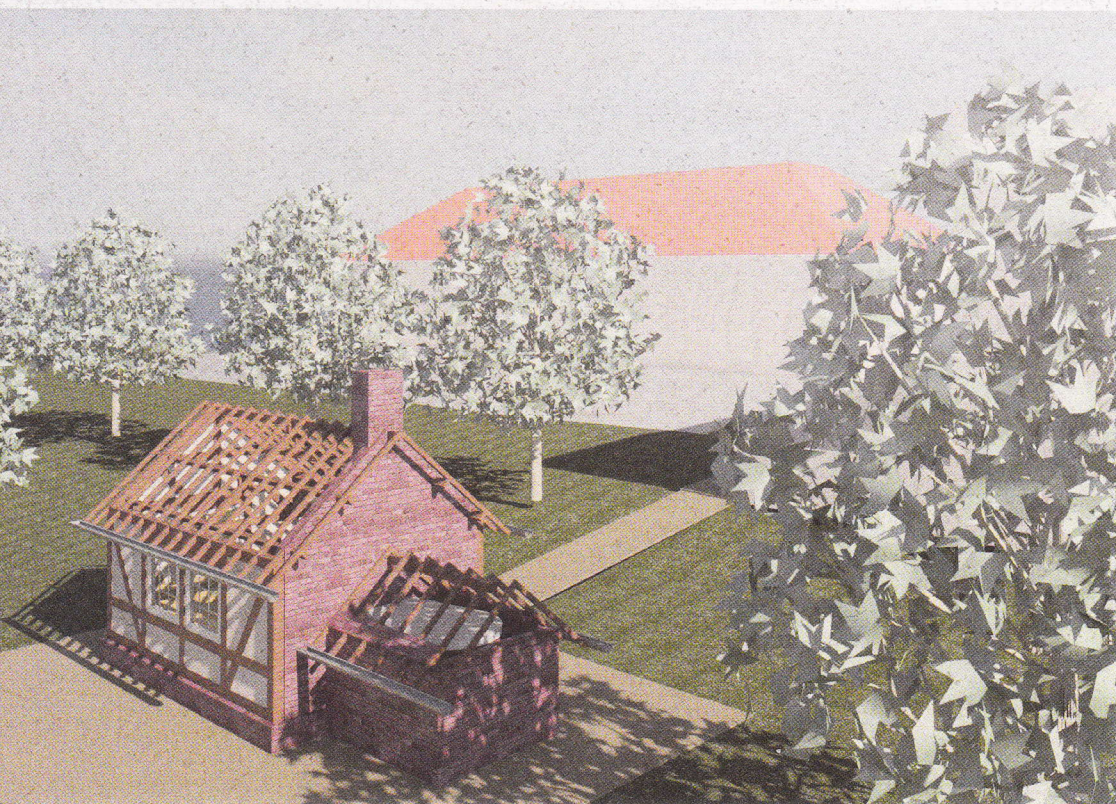


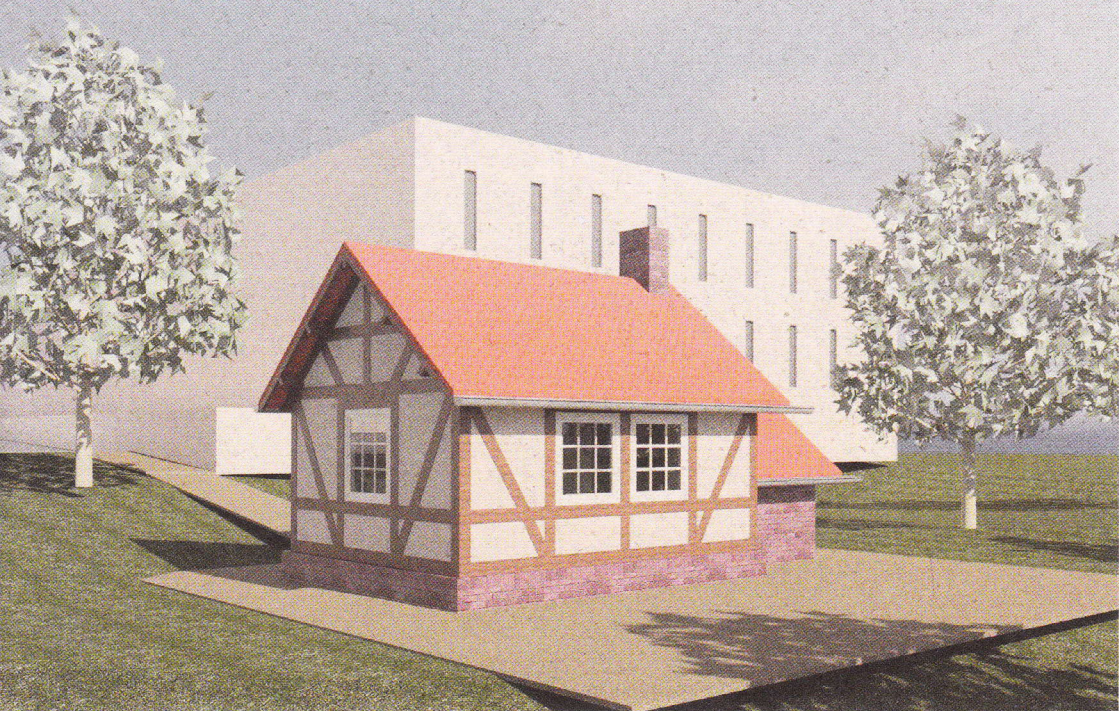
Ee nui bakkes vuur Welte



Begin 2011 stemden de leden van Hoogstamfruitbomenvereniging "De Loorenhof" in met het plan een bakhuis in de boomgaard nabij de Weltervijver te realiseren en daarmee in Welten, waar eens meer dan 20 bakhuizen stonden, de traditie van het bakken van brood en vlaai te laten herleven. Met meel uit de Weltermolen en fruit uit de Loorenhof komt er "Ee nui bakkes vuur Welte".

De vergunning is verkregen en nu, eind 2015, is dankzij subsidies en sponsoren gestart met de bouw van fase 1: de bakoven, het houten skelet en het dak van de voorbouw van het bakkes. De leemoven kan pas gebouwd worden als het gedurende langere tijd niet vriest. Dat moet dus wachten tot april/mei volgend jaar. Hierna moet de leem langzaam drogen vooraleer gestookt kan worden. Het duurt vast nog tot het najaar van 2016 eer we de eerste vlaaien kunnen gaan bakken.



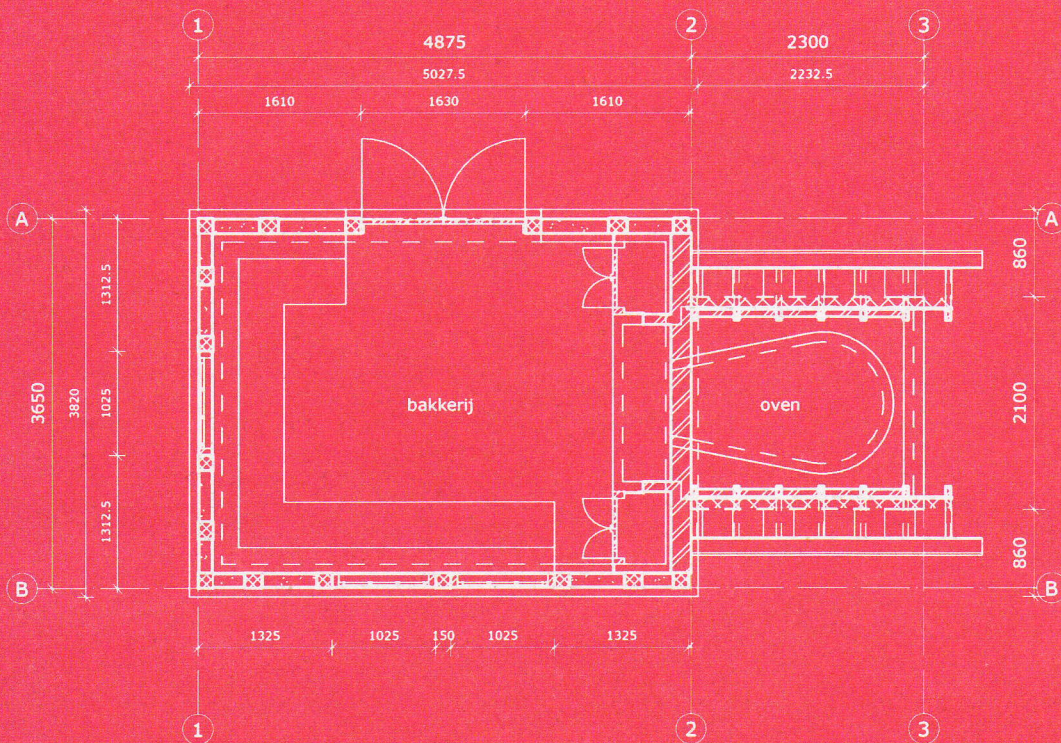


Voor het realiseren van fase 2, de leemvulling in het houtskelet en het plaatsen van deuren en ramen zijn de financiën nog niet voldoende. We vertrouwen er op dat wij de daarvoor nog nodige fondsen kunnen ophalen.

U kunt niet alleen ons, maar ook de gemeenschap, sponsoren voor afbouw van dit traditionele bakkes door een bedrag, groot of klein, over te maken op:

Bankrekening nummer : NL45 RABO 0306 0531 60
Ten name van : De Loorenhof
O.v.v. : Bijdrage/gift realisatie bakkes

Voor meer informatie over het bakkes en onze vereniging, zie www.deloorenhof.nl of de "Welterkoerier".



OP EERSTE PAASDAG WERDEN DE VLAAIEN OVERAL IN LIMBURG DOOR DE PRIESTER GEWIJD. VLAAIEN WERDEN EN WORDEN NOG STEEDS VOORAL GEGETEN BIJ FEESTELIJKE GELEGENHEDEN, NA DE HOOGMIS, DE PROCESSIE OF EEN GOEDE MAALTIJD. VROEGER WERDEN DE VLAAIEN GEBAKKEN IN HET 'BAKKES' OF 'BAKHUIS', EEN GEMETSELDE OVEN DIE LOSSTOND VAN DE WONING EN MET 'TAKKENBOSSEN' HANDMATIG WERD OPGESTOOKT.