

**Kom og besøg egnsmuseet** til de åbne arrangementer som ses på programmet på bagsiden, smag bagværket fra stenovnen i bagehuset nede i haven, eller kontakt os for at aftale et besøg.

Aktivitesforeningen: *Karin Becker*

tlf +4526242017; mail [karinbecker@mail.dk](mailto:karinbecker@mail.dk)

Besøg af gruppe op til 20 personer -

pris 450, kaffe og kage 20 kr pr person

Mindre eller større grupper efter aftale

Skoleklasser - gratis

Bestilling af besøg: *Elin Bjerregaard*

tlf +4522345067; mail [elinbjerregaard@hotmail.com](mailto:elinbjerregaard@hotmail.com)



Venneforeningen Jacob Michelsens Gård – Venneforeningen Jacob Michelsens Gård

### VELKOMMEN

Vi er glade for dit tilsagn om at være medlem af

Venneforeningen Jacob Michelsens Gård. Det er dejligt.

Det koster 150 kr. pr. husstand og 100 kr. for enlige.

Det er et beløb, vi gerne vil have at du overfører senest 25. februar 2018 til

foreningens konto: 5353 0243126. På forhånd TAK –

Samtidig vil vi gerne invitere til det første arrangement,  
som Venneforeningen står bag.

Historikeren Kim Furdal fortæller om det Gamle Aabenraa.

Det sker **13. marts** i Møllecaféen kl. 19.

Foredraget er gratis for medlemmer. Kaffe og kage koster 40 kr.

Mange hilsener og på gensyn

Bestyrelsen

Venneforeningen Jacob Michelsens Gård – Venneforeningen Jacob Michelsens Gård



## Sigtebrød - 2 stk

1 kg sigtemel

4 dl mælk

50 g gær

3 dl vand

2 tsk salt

Evt kommen



Bagetid 30 min ved 200°C i en forvarmet ovn.

Ælt mel og de øvrige ingredienser i til en ensartet dej.

Lad dejen hæve, lunt og tildækket ca 30 min.

Formes til 2 brød og efterhæver i ca 20 min.

Pensles med vand og drysses evt med lidt mel.

## Gammeldags Fastelavnsboller – 24 stk

500 g hvedemel

200 g smør eller margarine

50 g sukker

50 g gær

2 dl mælk

2 æg

1 tsk salt

½ tsk kardemomme



Bagetid ca 15 min i en 220°C forvarmet ovn (varmluft 200°)

Lun mælken til ca 37° C og opløs gæren heri.

Ælt mel og de øvrige ingredienser i til en ensartet dej.

Lad dejen hæve, lunt og tildækket, til dobbelt størrelse, ca 30 min.

Del dejen i tre lige store dele. Form dem til kugler og lad dem hvile i 2-3 min.

Rul hver kugle ud til en dejpølse i ca 24 cm's længde. Del dem i hver 8 stykker og form dem til boller.

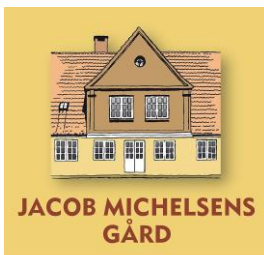
Tryk eller rul hver bolle ud til en firkant. Kom fyld på midten og luk bollen ved at samle de fire hjørner på midten. Sæt bollerne på en bageplade med samlingen nederst.

Lad bollerne køle helt af inden du pynter med glasur.

# Program 2018



11.	februar	kl 14 - 16	<b>Fastelavnsbagning</b> - der bages brød og boller i bagehuset. <b>Tøndeslagning</b> i haven, varm kakao og boller til børnene. Servering af kaffe og boller i stuerne
23.	marts	kl 15 - 17	<b>Sommerølsmagning</b> og fedtemadder - byhistorisk forening
9.	maj		<b>Krydstogtskib</b> i byen - besøg på gården
1.	juni		<b>60 års jubilæum</b> jubilæumsreception
2.	juni	kl 14 - 17	<b>Jubilæumsweekend</b> - der bages brød og kager i bagehuset servering af kaffe, te, saftvand, brød og kager i stuerne
3.	juni	kl 14 - 17	<b>Jubilæumsweekend</b> - der bages brød og kager i bagehuset servering af kaffe, te, saftvand, brød og kager i stuerne
8. 17.	juni		<b>Det lille teater i haven</b> , bagehuset bager kaffe, te, brød og kage serveres i pausen
4. og 11.	juli	kl 10 - 16	<b>Onsdagsåbent</b> -gården er åben og kaffe på kanden
18. og 25.	juli august		<b>Onsdagsåbent</b> -gården er åben og kaffe på kanden <b>Kongelig Classic</b> - når træskibene stævner ind Der bages vaffler på gammelhavn i Aabenraa
12.	august	kl 13 - 16	<b>Aktiviteter for børn</b> , vaffelbagning, kaffe, saftvand og kage
22.	september	kl 14 - 17	<b>Bageweekend</b> - der bages sigtebrød og kager i bagehuset servering af kaffe, te, saftvand, brød og kager i stuerne
23.	september	kl 14 - 17	<b>Bageweekend</b> - der bages sigtebrød og kager i bagehuset servering af kaffe, te, saftvand, brød og kager i stuerne
5.	oktober	kl 15 - 17	<b>Vinterøl smagning</b> og fedtemadder - byhistorisk forening
1.	december	kl 14 - 17	<b>Bageweekend 1 søndag i advent</b> der bages brød, julekager og -småkager
2.	december	kl 14 - 17	<b>Bageweekend 1 søndag i advent</b> der bages brød, julekager og -småkager



# Egnsmuseet Jacob Michelsens Gård

Toften 37, Aabenraa



## Fastelavn

**søndag den 11. februar 2018**

**kl. 14 -16**

**kl. 14 Tøndeslagning**

fastelavnsboller bages i bagehuset, lav dit fastelavnsris

Facebook: Jacob Michelsens Gård