

Aktiviteter i huset:

Tøndeslagning i haven

kaffe og boller i stuerne -

*børnene laver fastelavnsris i
Karens køkken.*



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.

Nydes smurt med hjemmelavet krydderfedt eller smør.



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.

Kogt creme – bagefast

*2 dl mælk
1 tsk vanillesukker
3 æggeblommer
25 g sukker
1 tsk mel*

Æggeblommerne røres godt med vanillesukker, sukker og mel.

Bring mælken i kog.

Hæld den kogende mælk i æggemassen under omrøring.

Hæld cremen tilbage i gryden og varm den igennem, til cremen bliver tyk.

Lad cremen køle af.

Program 2016

7. februar - kl. 14-16 -

fastelavnsbagning

Tøndeslagning i haven - kaffe og boller i stuerne
- børnene laver fastelavnsris i Karens køkken.

21. - 22. maj - bageweekend- kl 14-17

Bagere i bagehuset - kaffe og bagværk i stuerne -
udstilling: Skrivebordsbønderne på Lille Kolstrup
+ landmålergrej

honning, pileflet, gamle lege og dyr i haven

9. - 19. juni Det lille Teater i haven

Den lille Havfrue af H. C. Andersen

14. august - kl. 13 - 16

børnearrangement

Teaterbørn leger i haven

**17. - 18. september - bageweekend, kl
14-17**

Bagere i bagehuset - bagværk og kaffe i stuerne -
udstilling: Skrivebordsbonden på Kolstrup +
landmålergrej

honning, trædrejning, dyr i haven

Haveselskabet bytter planter på p-pladse lørdag
13 - 16

folkedans - søndag

26. - 27. november - kl 14-17

Adventsbagning i bagehuset - kaffe og

bagværk i stuerne - børnene bager honningkager
i Karens køkken

Lysestøbning og gåseplukning i huggehuset



**Fastelavnsbagning og tøndeslagning
den 7. februar 2016**

kl. 14 -16

Jacob Michelsens gård

Toften 37 - Aabenraa

eftermiddagskaffe og boller kr. 30, børn gratis



Foto: bla v Karen M. Michelsen, Virum



www.museum-sonderjylland.dk