

Erfgoedrendez- vous



Welkom aan de zomertafel
van Erfgoedcel Brugge!

29 juni 2023 | Tuin van Heden | 17.30 uur | Groep 1

Het Erfgoedrendez-vous draait zoals steeds om ontmoeting, verbinding en kennisdeling.

Deze keer focussen we op **heemkunde en lokale geschiedenis**. Doe inspiratie op terwijl je geniet van een lekker, gezond en duurzaam* driegangenmenu.

We hebben voor jou **drie heerlijke gerechten** geselecteerd. Bij elke gang serveren we ook een boeiende lezing van een erfgoedcollega. Jij zit in **GROEP 1**, waardoor je achtereenvolgens zal kunnen genieten van het onderstaande programma:

Voorgerecht:

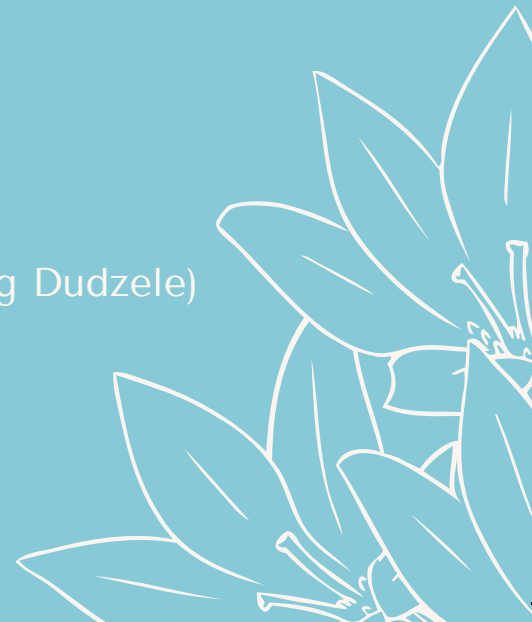
- Houtgebakken mini Margherita+ pizza
- Heemkundige tijdschriften als onderzoeksbron voor lokale geschiedenis (Heemkringen Brugs Ommeland en Sint-Guthago)

Hoofdgerecht:

- Zwamburger met topping naar keuze
- Samenwerken rond tentoonstellingen over lokale geschiedenis (Heemkring Arsbroek)

Nagerecht:

- Crispy Cacao wafel
- Lokale geschiedenis in onderwijs (Heemkring Dudzele)



Voorgerecht

Houtgebakken mini Margherita+ pizza

Heemkundige tijdschriften als onderzoeksbron voor lokale geschiedenis

Sprekers: Dirk Heyns (Heemkundige Kring Brugs Ommeland), Dieter Viaene (Stadsarchief Brugge), Hilde Van Parys (Openbare Bibliotheek Brugge) en Caroline Terryn (Heemkring Sint-Guthago)

Recept van de lezing: De databank West-Vlaamse heemkundige tijdschriften (<http://hkwestvlaanderen.be/>) is van onschatbare waarde voor heel veel onderzoekers. De sprekers zoeken samen naar een oplossing voor de opslag van de fysieke tijdschriften achter deze databank. Over aspecten als digitalisering, collectievorming, promotie en continuïteit moeten er heel wat keuzes worden gemaakt.

Tip van de chefs: In een samenwerking tussen een heemkundige kring en een professionele organisatie moet je erop letten dat iedereen zich op gelijke voet behandeld voelt. Dat lukt alleen als je tijd neemt om het onderlinge vertrouwen te laten groeien!



Hoofdgerecht



Zwamburger met topping naar keuze
(vegan, veggie of flexi)

Samenwerken rond tentoonstellingen over
lokale geschiedenis

Sprekers: Roger Vanden Busshe (Heemkundige Kring Arbroek),
Louise Vermeersch (Erfgoedcel Brugge)

Recept van de lezing: Pop-uptentoonstellingen zijn een veel gebruikte formule om een breed publiek kennis te laten maken met lokaal erfgoed. Maar hoe zorg je ervoor dat alle energie die je erin steekt, ook loont? vzw Arbroek Heemkundige kring Hervé Stalpaert organiseerde al op zeer uiteenlopende plaatsen tentoonstellingen en deelt graag haar ervaringen.

Tips van de chefs:

- Ken je limieten! Er komt heel wat kijken bij de organisatie van een tentoonstelling. Kijk uit naar samenwerkingen om deze limieten te overstijgen.
 - Kies gericht een thema en locatie: is er een 'momentum' zoals jubileum, kermis,...? Is er reeds een geïnteresseerd publiek dat je kan aanspreken? Is er veel passage op de expolocatie?
 - Een tentoonstelling kan een manier zijn om het doel van de vereniging naar een breed publiek te brengen.
- 

Nagerecht



Crispy Cacao wafel: Brugse wafel in kantpatroon met aardbeien, slagroom, granaatappel, chocoladesnippers en bio-rozenblaadjes

Lokale geschiedenis in onderwijs

Sprekers: Hélène de le Court (Heemkundige Kring Dudzele), Ingeborg Buytaert (Heemkundige Kring Dudzele), Lisa Bracke (Erfgoedcel Brugge)

Recept van de lezing: Heemkring Dudzele nodigt jaarlijks het zesde leerjaar van de lokale lagere school uit om samen Dudzele te ontdekken. Ook neemt de kring regelmatig zestigplussers en oud-leerlingen van de Dudzeelse schooltjes op sleeptouw door het dorp. Op die manier raakt het Dudzeelse onderwijs van vroeger en nu betrokken bij de werking van de heemkring.

Tips van de chefs:

- Stel een contactpersoon aan (iemand die affiniteit heeft met de doelgroep). Het contact met jouw organisatie zal vergemakkelijken als er één centrale aanspreekfiguur is.
 - Staat je project op de rails? Spreek dan op voorhand al direct een aantal overlegmomenten af. Zo krijgt jouw project een vaste plek in de agenda's van alle betrokken partijen.
 - Geef de buitenwereld een inkijk in je project. Dit prikkelt de nieuwsgierigheid en zorgt voor meer engagement met de buurt. Denk aan: het gemeenteblad, website of socials van de heemkundige kring of school...
- 

Smaakt naar meer?
Neem contact op met ons!

Erfgoedcel Brugge
Pakhuizen
Komvest 45
8000 Brugge

T 050 44 50 48
E info@erfgoedcelbrugge.be

B R U
G G E

ERFGOED
CEL



Bedankt
om te komen!

*Jouw voor- en hoofdgerecht zijn het resultaat van circulaire stadslandbouw bij Kopje Zwam, gehuisvest in de Godelieveabdij. In het productieproces gaat er helemaal niets verloren (zgn. zero waste). Koffiegruis van de lokale horeca, organisaties en koffiebranderijen in Brugge wordt als grondstof gebruikt om heerlijke zwammen op te kweken. Bij die kweek ontstaat vruchtbare compost, die dan weer gebruikt wordt om microgroenten te telen. Jouw nagerecht is gemaakt door Otto Waffle Atelier. Het is een gluten- en lactosevrije wafel, bedacht en gemaakt door een Brugse maker. Alle producten zijn artisaanaal gemaakt, zonder additieven.