

KINDERACTIVITEITEN EN SCHOLENPROJECT

Met spel en activiteiten leren kinderen bij De Laarman op een leuke manier over voeding. Wat vind jij lekker, wat vind jij vies? Hoe wordt jouw eten geproduceerd en hoe komt het op je bord? We bieden een volledige programma voor een kinderverjaardagsfeestje met bijvoorbeeld een workshop in de keuken of kaarsenmakerij.

Voor basisschool leerlingen van groep 5 en 6 biedt het scholenproject 'Jan en Janneke' een actief onderwijsprogramma van 2,5 uur. Met de verhalenverteller gaan de kinderen 75 jaar terug in de tijd en ervaren hoe het kinderleven er in die tijd uit zag.

NATUURBELEVING

De Laarman ligt in een prachtig natuurgebied met vele mogelijkheden. Van hieruit worden er regelmatig wandel en fietstochten in de omgeving georganiseerd. Je kunt De Laarman ook als startpunt gebruiken voor bv. een knapzakroute of een wandeling met gids en een wichelroede door het natuurgebied van landschap Overijssel over de berg.



WORKSHOPS EN LEZINGEN

Voedsel is en veel besproken en hot item. Er is veel over te doen, wat is gezond en wat niet? Welke alternatieven zijn er en wat is de toekomst? Veel thema's waar telkens weer vernieuwde inzichten in komen. Daarom organiseert De Laarman regelmatig lezingen en workshops.

EVENEMENTEN EN ARRANGEMENTEN

De Laarman biedt volledig verzorgde arrangementen voor familie- of vriendengroepen of touringcarbedrijven met workshops koken, smeden of kaarsen maken, wandel- en fietstochten. Uitbreidingen met lunch of buffet is mogelijk. Regelmatig organiseren we evenementen zoals de Boerenmarkt, het Bloemenfestijn of de Proeverij. Lees meer informatie op: www.delaarman.nl



Melk en wat nog meer?
Sinds 1985 moet Nederlandse melk meer dan 2,5% vet bevatten. Omdat het volgmelk is, wordt het in de zuivelindustrie ook gebruikt voor de productie van kaas en yoghurt. Daarom wordt de zuivelindustrie ook weer voersaad. Maar er wordt ook halfvolle en magere melk gemaakt, waarvan er vet overblijft voor de productie van kaas en yoghurt. Veel melk wordt melkpoeder gemaakt en wordt eruit te halen. Melkpoeder wordt gebruikt voor de productie van kaas, yoghurt, etc.

Algemene informatie:

Geopend van 1 april tot en met 31 oktober.

Per seizoen gelden aangepaste openingstijden; check voor je bezoek de website.

Tijdens de basisschoolvakanties:

Dinsdag t/m vrijdag 10.00-16.00 uur

Zaterdag en zondag 13.00-16.00 uur

Arrangementen en workshops alleen op afspraak.

Entree:

Volwassenen: € 5,00 p.p.

Kinderen 4-12 jaar: € 2,50 p.p.

Groepen vanaf 10 personen: € 4,00 p.p.

Bereikbaarheid:

Rolstoeltoilet en lift zijn aanwezig



Per auto:

Vanuit Twente, Deventer en Zwolle: volg de N35 tot de afslag N348 richting Luttelbommel. Bij de verkeerslichten rechtsaf.

Ruim voldoende gratis parkeerplaatsen.

Met openbaar vervoer:

NS station Raalte vervolgens met buurtbus lijn 518; daarna 10 minuten lopen.



DE LAARMAN
CULTUUR, VOEDSEL EN LANDSCHAP

BUTZELAARSTRAAT 60
LUTTENBERG
0572-301 288
WWW.DELAARMAN.NL



DE LAARMAN

CULTUUR, VOEDSEL EN LANDSCHAP

DE PAREL VAN SALLAND

Luttenberg is onderdeel van de Sallandse Heuvelrug. Een prachtige natuurlijke omgeving om te wandelen, te fietsen en te recreëren, een eigen lutte (kleine) berg. Op deze berg vindt je een aantal prachtige routes met mooie vergezichten om te wandelen en speeltoestellen voor jou en je kinderen om je even sportief uit te leven. Als een markant gebouw ligt tegen deze kleine berg: De Laarman. Dit is een voormalige mengvoerfabriek die in 2019/2020 verbouwd en vernieuwd is met als thema: Mensen verbinden met de wereld van voedsel en landschap.

Wat zijn de hoofdthema's en wat is hier zoal te zien en te doen.

- VOEDSALLAND
- LANDBOUWMUSEUM
- HISTORISCH FESTIVAL
- KINDERACTIVITEITEN EN SCHOLENPROJECT
- NATUURBELEVING
- WORKSHOPS EN LEZINGEN

VOEDSALLAND

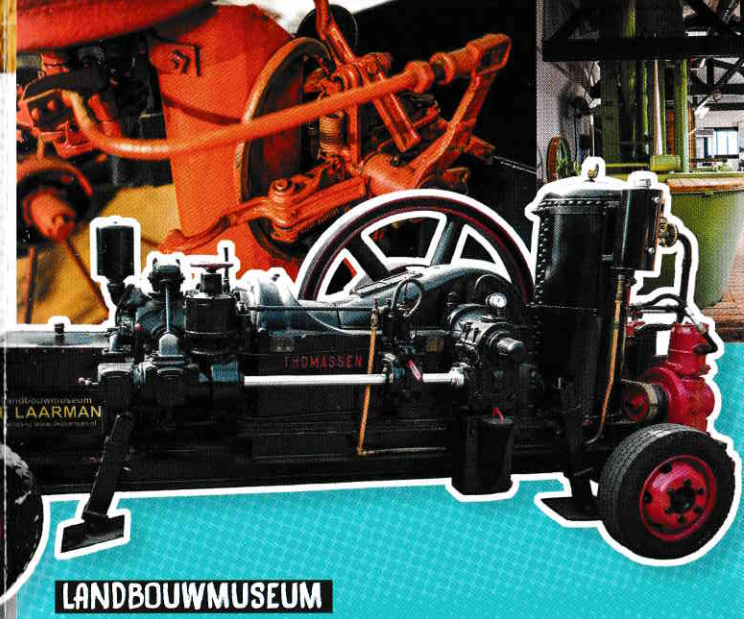
REIS MEE VAN BORD NAAR BOER

We nemen je mee in de wereld achter ons eten. Waar komen al die lekkere dingen vandaan die je elke dag op je bord hebt?

Zoals brood, vlees, melk, kaas, groente en eieren. Waar ontstaat het of groeit het?

Wat zijn E-nummers op de voedsel verpakking? Welke weg legt het af voordat het op je bord ligt? Wie en wat zijn daar allemaal bij nodig?

Op een speelse en educatieve manier wordt in beeld gebracht waar ons voedsel vandaan komt. Leerzaam en leuk voor elke generatie. Voor de jongeren zijn er beeldschermen en spelelementen met informatie en voor de ouderen onder ons is er ook nog een deel van de vroeger gebruikte werktuigen en kleine machines te zien.



LANDBOUWMUSEUM

Nadat het niet meer in gebruik was als mengvoerfabriek, is het gebouw door een boer uit de buurt gekocht, om er zijn grote verzameling landbouwwerktuigen in onder te brengen. Deze boer was Jan Tielbeke. Met als bijnaam Jan van Laarman. Op meerdere plekken vind je nog onderdelen van deze verzameling terug, passend bij de verschillende thema's. En zoals dat vroeger ging dat men alles zelf repareerde, zul je hier ook een oude timmerwerkplaats en smederij aantreffen. Het is hier zelfs mogelijk om aan een cursus of workshop smeden mee te doen.

HISTORISCH FESTIVAL

Vanuit de museum gedachte om het oude te bewaren maar ook om de oude ambachten nog in werking te laten zien, is ooit het idee ontstaan om een historisch festival te organiseren. Mensen met dezelfde hobby en passie bij elkaar te brengen en te verbinden, en om de burger te laten zien hoe er vroeger geogst en gedorst werd. En hoe de grond werd bewerkt voor een goede opbrengst van de gewassen. Een jaarlijks evenement, met veel tractorgeronk, dat inmiddels is uitgebreid met demonstraties, een toertocht van oldtimer brommers, tractoren, auto's en vrachtwagens, omlijst met muziek en kraampjes voor sfeer en gezelligheid.

