

LIMBURGSE RITUELEN

Dit project start vanuit de fascinatie voor de cultuur voor de tijd tijdens de bouw van de oorspronkelijke vakwerkboerderijen. Door middel van onder andere schilderijen van Pieter Bruegel krijgen we een kijkje in het boerenleven van rond 1500, waarbij ook te zien is op welke manieren landbouwprocessen verbonden waren aan de vakwerkboerderijen. De gevels van de boerderijen werden gemaakt van reststromen van het landbouwproces. Deze bestonden bijvoorbeeld uit een samenstelling van onder andere stro, leem en koeienurine. Daarnaast functioneerde de boerderij als een belangrijk element in het landbouwleven. Zo was het niet alleen de woning voor de boeren, maar de zolder werd ook als droge opslagplaats voor de oogst gebruikt, opgewarmd door het koken op de begane grond. Het leven in deze tijd was volledig aangepast op het ritme van de natuur en de kringloop van de seizoenen. Het project LIMBURGSE RITUELEN probeert de link tussen het ritme van de natuur en het gebouw terug te brengen. Hierbij wordt als casus een typisch Limburgs landbouwproduct gebruikt, de Limburgse vlaai. Het gebouw heeft de functie van een Limburgs vlaaihuis. Van oorsprong was een Limburgse vlaai een luxe product. Hierbij was het bakken van Limburgse vlaaien een ambacht wat werd gedaan in kloosters. De vlaaien werden vervolgens geserveerd op officiële feestdagen. In dit vlaaihuis worden per jaar rond de 1530 Limburgse Vlaaien op een ambachtelijke manier gebakken. Om hier weer een streekproduct van te maken worden zowel de streekvruchten als het deeg op de locatie geproduceerd, deze producten worden op een zo natuurlijk mogelijke omgezet tot vlaai. Bijvoorbeeld: rond de herfst worden de graankorrels gezaaid om het graan 235 dagen later te oogsten. Als het graan geoogst is, wordt het graan in de fabriek doormiddel van installaties en wind omgezet tot graankorrels. Vervolgens wordt het graan vermaald tot bloem en het bloem met andere ingrediënten gemixd tot vlaai deeg. Ten slotte zal het samengevoegd worden met het fruit en in de oven worden gebakken om tot een vlaai te komen. De bezoeker of werknemer zal hierdoor worden meegenomen in de ambacht van het vlaai maken en tegelijkertijd het Limburgse landschap op een nieuwe manier beleven.

Limburgse Rituelen

De eeuw van de amateur



Pieter Breughel - de twaalf maanden

Rotterdamse Academie van Bouwkunst

LANDBOUW 16E EEUW

Mens stond dicht bij de natuur, het leven werd aangepast aan het ritme van de natuur en kringloop van de seizoenen. Bij elk seizoen hoorde specifieke werkzaamheden in de zomer werd de hooi geoogst en voor de winter waren voorraden nodig. Was dit allemaal gedaan, dan was er in de winter zorgeloos ijsvermaak.



VAKWERKBOERDERIJ 16E EEUW

De boerderij was in de 16e eeuw de plek om terug te trekken van het werk op het land, daarnaast deelde de bewoners deze plek met de oogst die hier werd opgeslagen. Op de begane grond werd een vuur gestookt om rond op te warmen en te koken, op de zolder zorgde dit vuur ervoor dat de oogst kon drogen.

Limburgse Rituelen

De eeuw van de amateur

Rotterdamse Academie van Bouwkunst



LIMBURGSE VLAAIEN

De Limburgse vlaai is een traditioneel gebak dat wordt geassocieerd met Belgisch - en Nederlands-Limburg. In de Duitse geschiedenis werd de vlaai gebruikt als offerbrood, gebakken in kloosters. De vlade werd bereid in het Vlادهuis. Tot het midden van de 20e eeuw werd vlaai in Limburg als luxe beschouwd, die alleen met feestdagen op tafel kwam. Het deeg werd met de handen geknead, in grote houten troggen. Dan was de vulling aan de beurt: kersen ontpitten, vruchten binden. Als het deeg was gerezen, werden de vlaaien uitgerold. Vervolgens werden ze ingevet en met deeg bekleed. Nadat ze allemaal gerezen waren, werden ze gebakken in een bakkes en daarna opgeslagen in een kelder. In de middag werd rond vier uur de vlaaien en de koffie geserveerd.

Limburgse Rituelen

De eeuw van de amateur



Rotterdamse Academie van Bouwkunst

LIMBURGSE INGREDIËNTEN

Rond de jaren 50 heeft de eigenaar van Cottessen 12 een Limburgse hoogstamboomgaard aangepland, bestaande uit 13 verschillende kersen, appels en peren rassen. Daarnaast wordt de boomgaard verzorgd door de schapen die tussen de bomen grazen. Limburg was vroeger de plek voor deze hoogstamboomgaarden waardoor hier de fruit rassen die hier groeide ook vaak Limburgs van oorsprong waren. Veel voorkomende Limburgse fruitrassen zijn: de Sterreinette (appel), Abesse de Moulant (kers) en de Legipont (peer).

Limburgse Rituelen

De eeuw van de amateur

Rotterdamse Academie van Bouwkunst



LOCATIE

R-JK
16/06/21

Limburgse Rituelen



De eeuw van de amateur

Rotterdamse Academie van Bouwkunst

WISSELWERKING

Tussen het landschap en het Vlaaihuis zit een natuurlijke wisselwerking. Het ijs wordt bijvoorbeeld verzameld uit een lager gelegen vlak vijvertje, waarna het wordt opgeslagen in de koeling. Als het ijs smelt stroomt het door het gebouw terug naar de vijver.

R-JK
16/06/21

Limburgse Rituelen

De eeuw van de amateur



Rotterdamse Academie van Bouwkunst

VERWARMINGSELEMENT

De schoorsteen is het element waar het vlaaibak proces eindigt. Op de koudere dagen zullen de mensen hieromheen verzamelen om warm te blijven. Door de hoogte is dit het element wat het gebouw vanuit de verte herkenbaar zal maken als Vlaaihuis. De oven zal de nabij gelegen binnenruimte verwarmen, voor de buitenruimte zal dit element dienen als een verwarmd meubel.

Limburgse Rituelen

De eeuw van de amateur



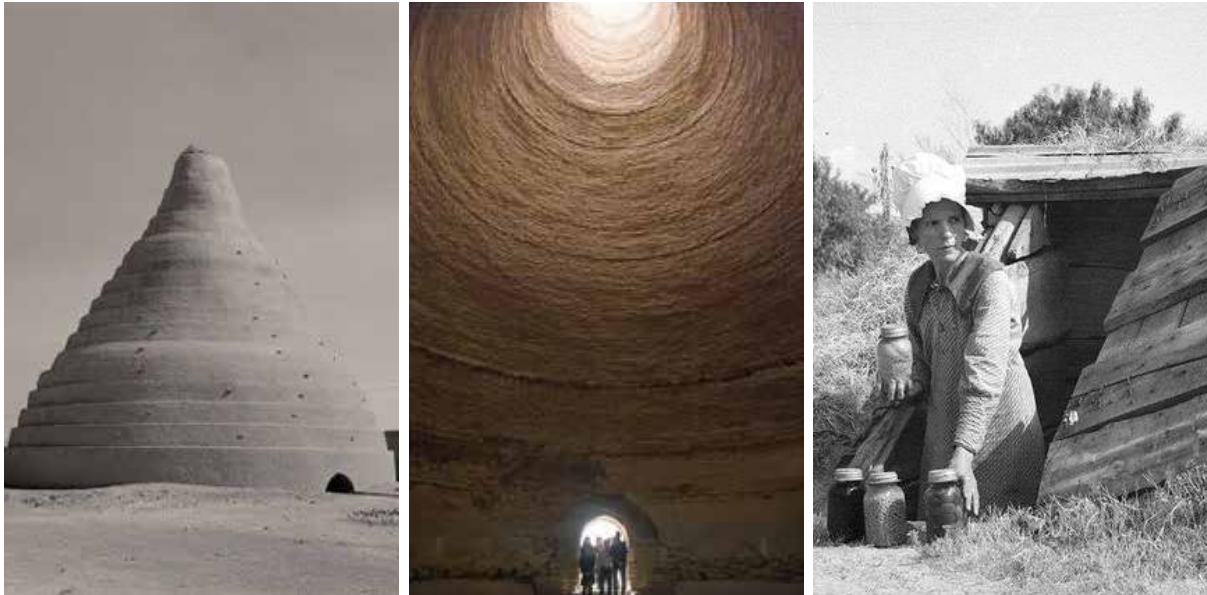
Rotterdamse Academie van Bouwkunst

GRAAN ELEMENT

Een structuur met losse elementen waar alle graan processen in vormgegeven zijn. Dit kan deels buiten zijn, deels binnen. Het koel en verwarm element zijn meer elementen in de ruimte, terwijl de processen van het graan naar deeg meer bouwelementen zijn. Zoals een deur, een wand of een vloer. Voor de processen van graan stengel naar korrel is tocht nodig.

Limburgse Rituelen

De eeuw van de amateur



Rotterdamse Academie van Bouwkunst

KOELELEMENT

Het koelelement dient om de oogst te bewaren. In de winter wordt het ijs verzameld en in de zomer het fruit. De buitenkant creëert ruimte waar het omheen koel is, daarnaast verkoelt de koele lucht die uit de ruimte ontsnapt ook als verkoeling. Dit element gaat aan een relatie aan met water, daarnaast wordt direct zonlicht vermeden en maakt het gebruik van aardkoelte. Over het algemeen zullen de personen op de warmere dagen meer buiten leven.

R-JK
16/06/21

Limburgse Rituelen

De eeuw van de amateur

Rotterdamse Academie van Bouwkunst



PLATTEGROND

R-JK
16/06/21

Limburgse Rituelen

De eeuw van de amateur



Rotterdamse Academie van Bouwkunst

OVER HET LANDSCHAP

R-JK
16/06/21

Limburgse Rituelen

De eeuw van de amateur



Rotterdamse Academie van Bouwkunst

DE OVENRUIMTE

R-JK
16/06/21

Limburgse Rituelen

De eeuw van de amateur



Rotterdamse Academie van Bouwkunst

GRAAN ZIJDE

**R-JK
16/06/21**

Limburgse Rituelen

De eeuw van de amateur



Rotterdamse Academie van Bouwkunst

IJS VERZAMELEN

R-JK
16/06/21