

Leerlingen Spermalie bakken B-eetjes voor Weekend van het Brugs



De B-eetjes worden niet gecommercialiseerd. (foto PDC)

BRUGGE Het was de voorbije dagen bijzonder druk in de bakkerijafdeling van de hotel- en toerismeschool Spermalie. De leerlingen van het vijfde jaar hotel en restaurant-keuken hebben de voorbije dagen samen met chef Ann Descheemaeker niet minder dan 1.550 artisanale koekjes gebakken. Deze koekjes in B-vorm worden komend weekend aan de deelnemers van de activiteiten in het kader van het *Weekend van het Brugs* uitgedeeld.

BRUGSE KANT

“Toen schepen Nico Blontrock ons enkele maanden geleden vroeg om een origineel Brugs koekje te ontwerpen, hebben we niet getwijfeld om positief te antwoorden op zijn vraag”, vertelt technisch adviseur coördinator Sabrina Caeckaert. “We zijn bijzonder trots op dit lekkere koekje”, vult leerkracht keukenpraktijk en patisserie Ann Descheemaeker aan. “Het recept is uiteraard geheim, maar ik kan wel verklappen dat we lang gezocht hebben naar een originele smaak en vorm. In het koekje hebben we ook Brugse kant verwerkt. De B-eetjes zullen we niet commercialiseren en reserveren we als typisch Spermaliekoekje. Dit jaar vieren we het 70-jarig bestaan van onze school en dan zal het koekje goed van pas komen om tijdens de feestelijkheden aan de genodigden aan te bieden.” “Ik ben fier dat ik aan het maken en bakken van dit lekkere koekje heb mogen meewerken”, vertelt een leerling die net een nieuwe lading B-eetjes uit de oven haalt. (PDC)