



## Ljungskileortens Hembygdsförening

Omfattar Ljungskile med socknarna Ljung, Resieröd och Grinneröd

Foto: Lars Henniksson ©

### Bakning i Soldattorpet Vadet

Vadet bokas via föreningens sekreterare. Nyckel kan fås av Ingrid Kennborn, Eva Bergström eller Arne Bergström.

Hyra av lokalen betalas till Hembygdsföreningen, se hemsidan för bank- och Swishkonto.

#### I torpet finns:

- 2 bakskivor, står vid trappan till vinden
- Skiva till köksbordet finns vid trappan
- 2 brödställningar med skivor, finns i köket eller på vinden
- Kakefjöl (brödspade) och stekspade

#### Du tar själv med:

- Ved för eget bak
- Kavel, bakdukar, handdukar, kakepeck (nagg) etc.

#### Förberedelser

- Gör en brasa dagen före aktuell bakdag för att långsamt driva ut fukt i skorsten och ugn, tänd först i de två sotningsluckorna, sedan i ugnen
- Under den kalla årstiden höjs termostaterna på samtliga element till ca 20°C.
- Se till att takluckan till vinden och skorstenspjället (tennisbollen) är stängda
- **Se till att det finns vatten i dunkar för eventuell släckinsats**
- Rulla ihop mattorna och vik ihop dukarna

#### Bakdagen

- Se till att inget brännbart finns på spisen framför luckorna
- Mjöla skivorna innan deg placeras på dem för jäsning

#### Avslut och städning

Återställande ska göras så snart som möjligt, helst samma dag eller dagen efter.

- Utrustningen ska återställas och placeras enligt ovan
- Golven sopas och golvet i kammaren våttorkas
- Återställ mattor, dukar och möbler
- Vrid ner alla termostater till ca 12°C
- Askan tas ut dagen efter när den har kallnat, kan spridas i "skogen"

#### LYCKA TILL!

#### Frågor:

Ingrid Kennborn 070- 694 6272, Eva Bergström 070- 729 7322 eller Arne Bergström 070- 642 5433