



Ljungskileortens Hembygdsförening

Omfattar Ljungskile med socknarna Ljung, Resieröd och Grinneröd

Foto: Lars Henningson ©

Bakning i Soldattorpet Vadet

Vadet bokas via föreningens sekreterare. Nyckel kan fås av Ingrid Kennborn, Eva Bergström eller Arne Bergström. För att baka på egen hand ska man vara "godkänd" av Ingrid eller Eva.

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 dörren mellan köket och kammaren hålls stängd under uppvärmningstiden (för att spara el).
- Se till att takluckan till vinden och skorstenspjället (tennisbollen) är stängda
- **Se till att det finns vatten i dunkar/hinkar för eventuell släckinsats**
- Rulla ihop mattorna och vik ihop dukarna

Bakdagen

- Se till att inget brännbart finns på spisen framför luckorna.
- Lämna inte torpet så länge eldning pågår
- 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 "frostfritt läge" och ca 7°C
- Askan tas ut dagen efter när den har kallnat, kan spridas i "skogen"
- Stäng övre luckan helt och lämna den undre ca 5 cm öppen

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