

Den 10 april invigs den reparerade bagarugnen på Bondrum. Den 8 mars provbakade vi. Göran Nilsson eldade och skötte ugnen. Till sin hjälp hade han Kerstin Tillström, som bakat många bröd i en liknande ugn som den som finns på Bondrumsgården. Vi bakade både bullar och bröd i ugnen.



Efter några timmars eldning var ugnen tillräckligt varm för bakning



Glöden skrapades
ut



och ugnen
torkades av med
en blöt jutesäck



De första bullarna
sattes in och
ugnsluckan sattes
för



Efter cirka 10
minuter var det
dags att ta bort
luckan och ta ut de
nybakade bullarna.



Därefter sattes
bröden in och
luckan återigen för.
Efter 30 minuters
väntan togs luckan
åter bort och fyra
färdigbakade bröd
togs ut.



Allt ställdes ute på
brunnskaret och
provsmakning
gjordes i det soliga
och härliga vädret
på
Bondrumsgården.
Det kändes
speciellt att åter
kunna baka i
ugnen när man
tänker på att det
var nästan 100 år
sen det förra
gången bakades i
ugnen.

