

Invigning av bakugnen på Bondrum söndagen den 10 april.

På bondrumsgården kan vi nu baka och koka på samma sätt som det gjordes för cirka 100 år sedan.

I söndags fanns också textil och träslöjds utställning på Bondrumsgården



Eva hälsar
välkomna och Jon
håller i byahornet
som han precis
blåst i. När något
hände i byn förr
påkallade man
uppmärksamhet
genom att blåsa i
byahornet. På
samma sätt som då
blåser vi i
byahornet när vi
har något
arrangemang på
gården.



Koka vatten





Andre blötlägger
halmtaket på
Bondrumsgården.
För att försäkra oss
om att ingen gnista
från elden i
bagarugnen skulle
kunna antända
halmtaket
blötlades det under
förmiddagen.



Här står Andre i bihaven och blötlägger.



Eldare och ugnsskötare är Göran Nilsson. På gården bakades grahamsbullar, limpor, sockerkaka och småkakor.



När något bakverk
satts in i ugnen
sattes luckan för.



Göran kollar om småkakorna är färdigbakade.

På bilden ses även kamera som vi använde för att filma och projicera ut filmerna i ett närliggande rum, så att fler kunde se



Grahamsbullar och bröd



Drömmar och
schackrutor



Bilder från
serveringstältet.



Den nybakade sockerkakan skärs upp.

Bilder från slöjdställningen i serveringstältet







4 generationers
lådor:
Stor brun: Oskar
Held Ca 1916-1918

Grön: Allan Held
1946

Träfärgad/brun:
Hans Held 1964-
1965

Kamouflagemålad:
Fredrik Held 1990



Slöjdalster från
1844