



Var en i Bakulaget - för en dag

Nu finns chansen att vara delaktig i ett bakulag och lära dig ett gammalt hantverk under ledning av kunniga bagare. På fredag eftermiddag mellan kl. 13-16 bakar vi Kavelbulle på traditionellt sätt i Rättviks Tunnbrödsbageri. Vi samlas kl. 13.00 för att få en kortare introduktion i eftermiddagens arbete. Du får prova på och lära dig alla momenten i den traditionella bakningen för hand. Allt från första utkavlingen av ämnena till att klara av slutkavlingen så att kakan blir jämntunn. Du gräddar och packar dina egna paket som du sedan tar med dig hem. Lukten av nygräddat och en go känsla att ha gjort det själv den ingår. Naturligtvis avslutar vi dagen med fika och nygräddad Tuttul.

Var en i Bakulaget – för en dag i bageriet på Rättviks Tunnbrödsbageri o Handelsbod

Bakning, ombyte samt 6 paket nygräddad Kavelbulle med hem som du själv bakat, allt under en spännande och givande eftermiddag på Rättviks Tunnbrödsbageri. Fina erbjudanden på lokalproducerade läckerheter i handelsboden exklusivt för deltagarna.

Pris: 960 kr

Var en i Bakulaget – för en dag är en eftermiddagsaktivitet som passar dig som är intresserad av lokalproducerat och bakning av tunnbröd. Du vill lära dig mer om vårt kulturarv och du vill baka på riktigt som vi gjorde förr. Max 3 deltagare.

Låter detta som en spännande och givande eftermiddag så är du varmt välkommen att boka in en härlig fredag i Tunnbrödsbageriet.

Välkommen med din anmälan!



För mer info ring: Susanne Säbb Danielsson tfn 070-606 86 89 eller besök www.tuttul.nu

Gilla oss på facebook www.facebook.com/rvktunnbrodsbageri

Rättviks Tunnbrödsbageri o Handelsbod AB, Vasagatan 12, 795 30 Rättvik