

# Knåda och grädda i järnbäraland.

**Upplev hur man bakade förr.  
En fin upplevelse att dela med era barn.  
Vi bakar i bagarstugan vid Engelsbergs Bruk i Ängelsberg.**

I den sprakande elden ska vi testa på att baka vårt egna tunnbröd på gammaldags vis såsom kanske gammelfarmor eller gammelmormor gjorde.

Under en timma bakar vi bröd och njuter en stunds provsmak med sockerdricka och pilsner. Brödet ni har bakat får ni ta med er hem.

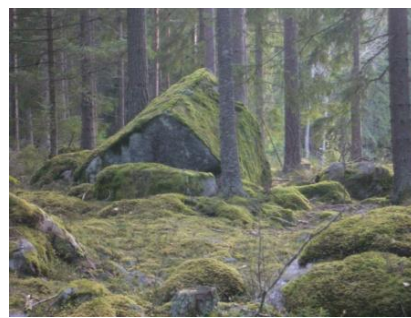
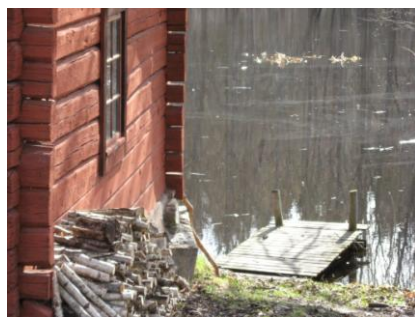
Datum: Måndagar 20, 27 juli och 3 augusti. Du kan boka tid mellan kl 10.00 och kl 15.00. Även drop-in i mån av tid och plats. Pris: 100kr för vuxen, 80kr för barn. 280kr för familj max 2 barn.

**Vid bokning ring 0223-33029 eller [klivet@halvarsviken.se](mailto:klivet@halvarsviken.se)**

*Kolen ligger mörk över planen, eldslågorna väser upp ur hyttans tak, skogen är nedhuggen. Människor arbetar på kolplan och runt hela bruket råder febril aktivitet: idag ska en leverans råjärn iväg med pråmen på Strömsholms kanal.*

*Inte nog med det – det är uppeldat i bagarstugan – storbak på gång.*

*Ing-Marie och Malin bakar bröd, så här i bagarstugan vid dammen sprakar elden, degen jäser och det varma brödet doftar medan vi bakar tillsammans.*



Arrangörer: [www.halvarsviken.se](http://www.halvarsviken.se)  
[klivet@halvarsviken.se](mailto:klivet@halvarsviken.se)  
0223 – 330 29 vid bokning.

[www.primaleve.se](http://www.primaleve.se)  
[info@primaleve.se](mailto:info@primaleve.se)  
070 – 376 74 25

**klivet**  
*Halvarsviken*

**PriMA level**

Kombinera gärna bakningen med en guidad tur på Engelsbergs Bruk. Se mera info på [www.fagersta.se](http://www.fagersta.se). Sök under världsarvet.