

Evangelische Pfadfinder Vogelsberg

Am Kaplaneiberg 7
36320 Kirtorf
Tel: 06635-329
www.evangelische-pfadfinder.de



Backhaus-Seminar für Pfadfinder 23.+24. Juni 2018

Brot selbst zu backen ist nicht nur ein nettes Hobby -sondern inzwischen fast wieder eine Notwendigkeit, will man ein natürliches Produkt, das ausschließlich aus Roggen, Wasser und Salz besteht, - und das einen kräftigen Geschmack hat. Doch selbst erstaunlich viele Pfadfinder haben gar keine Erfahrung in der Selbstversorgung mit Brot, gar noch für einen ganzen Stamm und ein mehrtägiges Lager.

Wir bieten euch ein Praxiswochenende dazu, klären die theoretischen Grundlagen (Stichwort: das Leben im Sauerteig) und backen gemeinsam im großen Holzfeuer-Steinofen 60 kg Brot. Programm: Roggen-und Weizenteige, Mehl versäuern, Besichtigung einer alten Mühle, Feuerholz sammeln, Ofen anfeuern, Brote backen (und mit nach Hause nehmen). Übernachtung: in euren Kohten oder auf Feldbetten im Stammesheim oder in einem Hotel eurer Wahl (und Kasse). Für Vollverpflegung und Rahmenprogramm ist gesorgt, Singerunde eingeschlossen.

Kostenbeitrag: 30 EUR. Anreise schon Freitag, 22. Juni möglich (und willkommen). Wir holen euch auch vom Bahnhof ab (Stadtallendorf oder Alsfeld).

Bitte Anmeldung mit den üblichen Daten möglichst bald, die Plätze sind begrenzt. Nach Bestätigung von uns dann Zahlung des Teilnehmerbeitrags. Mehr auf unserer Website: www.Pfadfinder-Vogelsberg.de (mit weiteren Fotos vom Backen und anderen Workshops/ Seminaren).

