

Experimentele bouw van de oventijdens het leefexperiment.

- Stap1** Trap de leem soepel en zonder klonten en vermeng hem met wat gehakt stro.
- Stap 2** Breng een lemen vloer aan tussen de muur en de sluitbalken van ongeveer 10 cm dik.



- Stap 3** Maak nu van gebogen wilgentenen een geraamte dat in de grond lijkt op het gevonden patroon.



Stap 4 **Begin nu van onderen uit leem aan te brengen tegelijkertijd aan de binnen- en buitenkant.**





Stap 5 Als je verder gaat, kun je het beste al een klein vuurtje aan maken in de oven om de leem wat sneller te laten drogen. 3 x is het gebeurd, dat er uit de bovenkant stukken leem naar beneden vielen.



Stap 6

Stook de oven voorzichtig droog.



Omdat we buiten een broodoven hadden en gebruikten, besloten we in deze oven net als bij een pizza bakker, platte broodjes te bakken.

Op de volgende manier.

Stook de rechter bodem heet met een vuurtje

Veeg de kooltjes naar de linkerkant en begin daar weer te stoken en leg rechts op de hete bodem de te bakken platte broodjes.

SUCCES

ANNEKE BOONSTRA