



JOULU 2021

VERLAN PIPARKAKKUTALO,
KAAVAT JA OHJEET





JOULU 2021

VERLAN PIPARKAKKUTALO, KAAVAT JA OHJEET

1. TULOSTA

Aloita tulostamalla sivut mahdollisimman paksulle paperille. Leikkaa osat irti paperista ja käytä niitä kaavoina.

2. KAULI TAIKINA

Sulata piparitaikina paketin ohjeiden mukaan. Kauli sitten taikina leivinpaperin päällä tasaisen ohueksi levyksi. Käytä apuna jauhoja.

3. LEIKKAA OSAT JA PAISTA

Leikkaa talon osat irti taikinasta leivinpaperin päällä, tulostettuja kaavoja apuna käyttäen.

Siirrä leivinpaperi talon osineen leivinpellille ja paista n. 200°C asteessa taikinapaketin ohjeiden mukaan.

Mikäli talon osien linjat ovat paisuneet tai vääntyneet paiston aikana, voit korjata niitä heti uunista oton jälkeen veitsellä.

Anna osien jäähtyä hyvin ja pidä ne leivinpaperin ja pellin päällä.

5. LÄPINÄKYVÄT IKKUNAT

Tee seuraavaksi läpinäkyvät ikkunat - vanhan ajan ikkunalasi syntyy aukkoihin helposti; Sulata sokeria pannulla ja valuta sulanut sokeri ikkunaruutujen aukkoihin. Pidä osien alla leivinpaperi ja pelti.

HUOM! Sulavan ikkunasokerin tulee olla kirkasta, joten ole tarkkana ettei pannu kuumene liikaa ja ettei sokeri vain pääse ruskistumaan.

6. KORISTELE

Anna ikkunoiden jäähtyä hyvin ja tee sillä välin valmiiksi koristeluun tarvittava pikeeri. Koristele osat mallien mukaan; piirrä pikeerillä ikkunapuitteet ja koristeet.

7. KOKOA KUUMALLA SOKERILLA

Kokoa talo; liimaa osat yhteen kuumalla sokerilla kokoamisohjeen mukaisesti.

Kuuman sokerin valmistat laittamalla kattilaan hienoa sokeria ja lämmittämällä sitä kunnes se on sulanut (nyt saa ruskistua). Ole varovainen sormien kanssa - kuuma sokeri on nimensä mukaisesti tosi kuumaa!

Sokeriliiman levitys sujuu hyvin esimerkiksi puisella voiveitsellä.

Anna sokeriliiman jäähtyä huoneenlämmössä hyvin ennen talon siirtämistä, nostamista tms.

Valmista tuli!

VANHAN AJAN IKKUNALASI

Sulata hienoa sokeria pannulla ja täytä ikkunaruutujen aukot sillä. Ole tarkkana ettei pannu kuumene liikaa ja ettei sokeri pääse ruskistumaan - sulan ikkunasokerin tulee olla kirkasta. Muista varoa sormia, sokeri on superkuumaa!

Anna ikkunaruutujen jäähtyä huoneenlämmössä hyvin ennen kuin jatkat koristeluun.

PIKEERI

Pikeerin, eli piparkakkujen koristelumassan valmistus käy näin;

1 kpl kananmunan valkuainen
3-4 dl tomusokeria

Vatkaa valkuainen rikki kulhossa. Vatkaa seuraavaksi 2 dl tomusokeria valkuaisen joukkoon sähkövatkaimella. Lisää sitten sen verran tomusokeria, että massa on riittävän jämääkää pikkutarkkoja koristeluja varten.

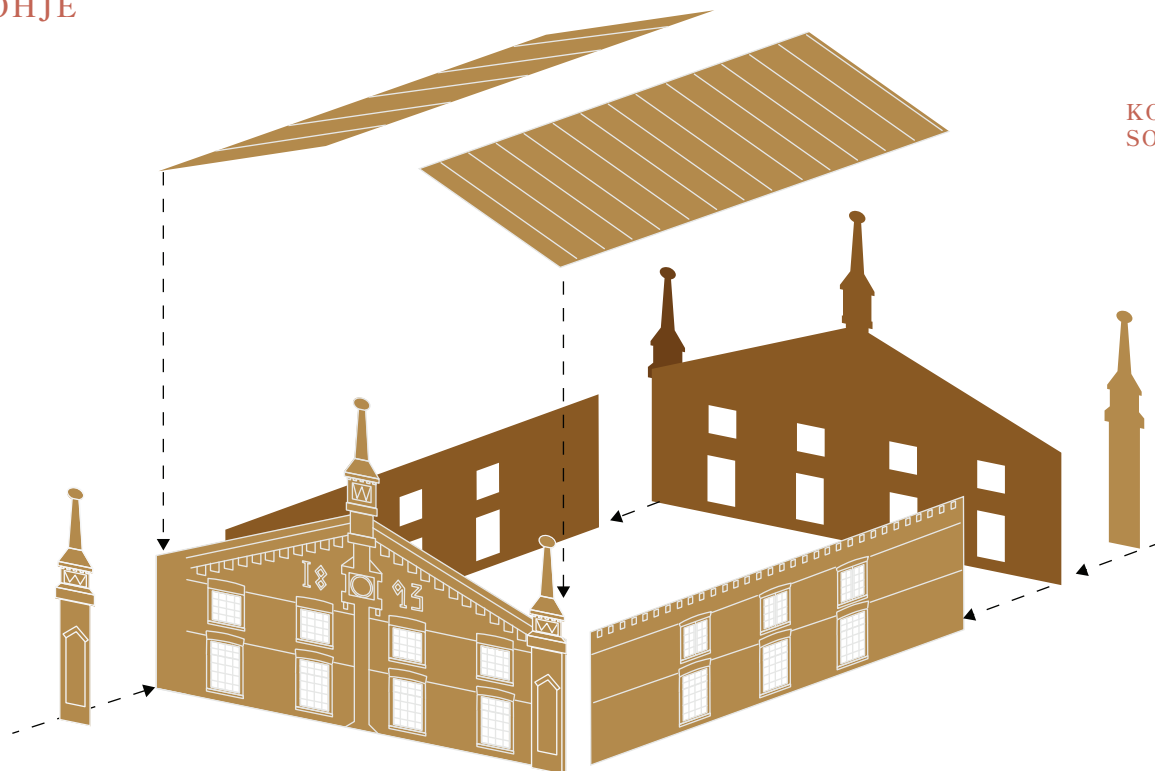
Laita pienisuisella tyllalla (pursotinterä) varustettu pursotinpussi tai tukeva muovipussi pystyasentoon korkeaan juomalasiin. Kaavi pikeeri pussiin ja sido pussin yläreuna kiinni. Leikkaa muovipussin kulmaan hyvin pieni aukko. Näin pursottaminen sujuu tarkasti.

Koristele jäähtyneet osat mallien mukaan pikeerillä ja anna kovettua huoneenlämmössä.

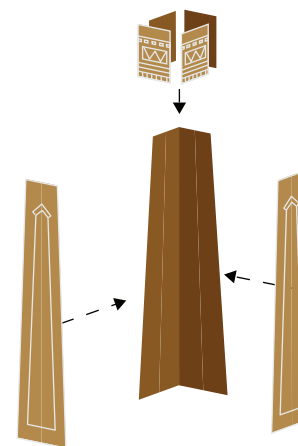


JOULU 2021

KOKOAMISOHJE



KOKOA OSAT YHTEEN KUUMALLA
SOKERILLA LIIMATEN



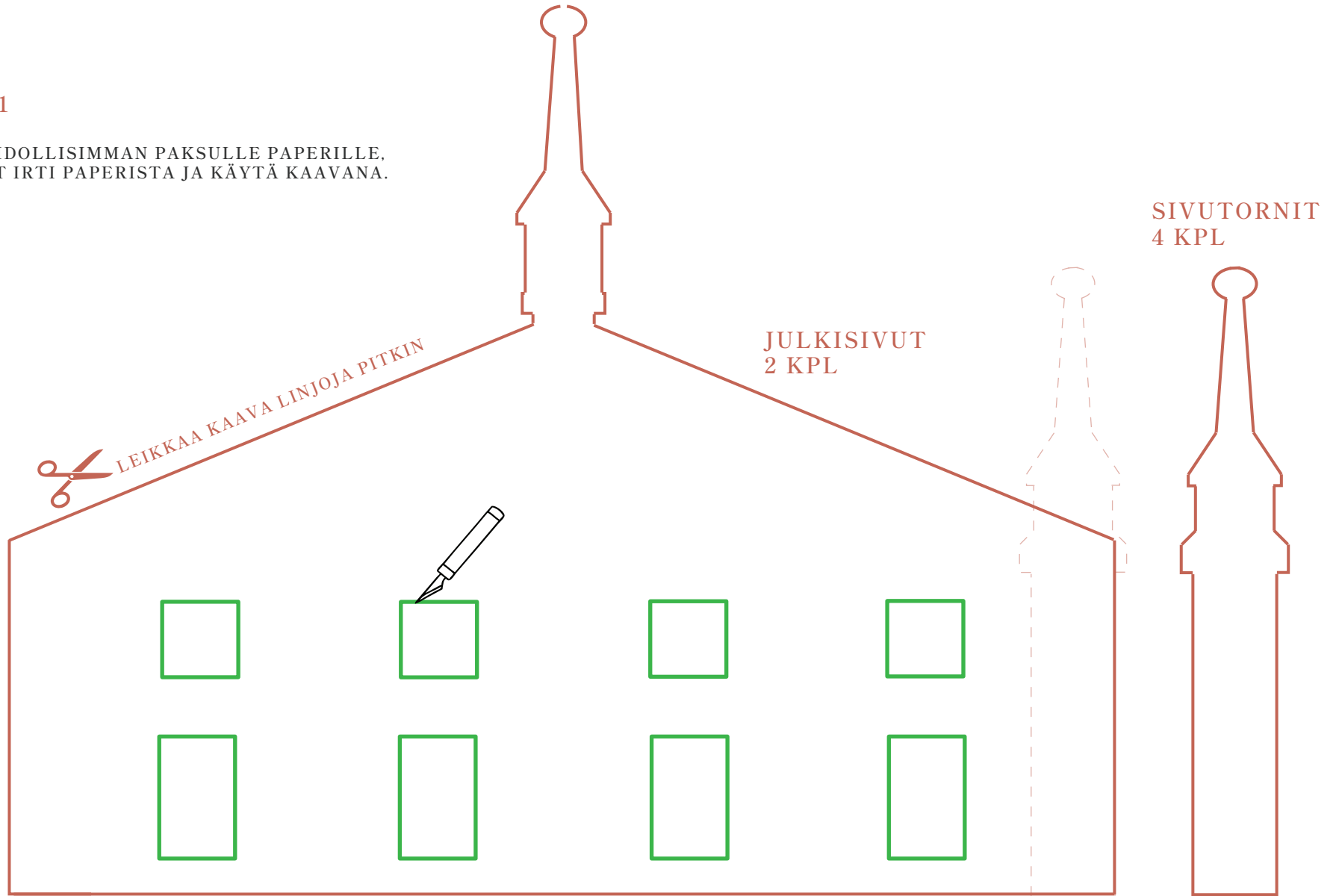
LED

VALAISE SISÄLTÄ LED-KYNTTILÖILLÄ

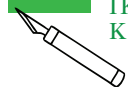


JOULU 2021

TULOSTA MAHDOLLISIMMAN PAKSULLE PAPERILLE,
LEIKKAA OSAT IRTI PAPERISTA JA KÄYTÄ KAAVANA.



SEINIEN ÄÄRIVIIVAT

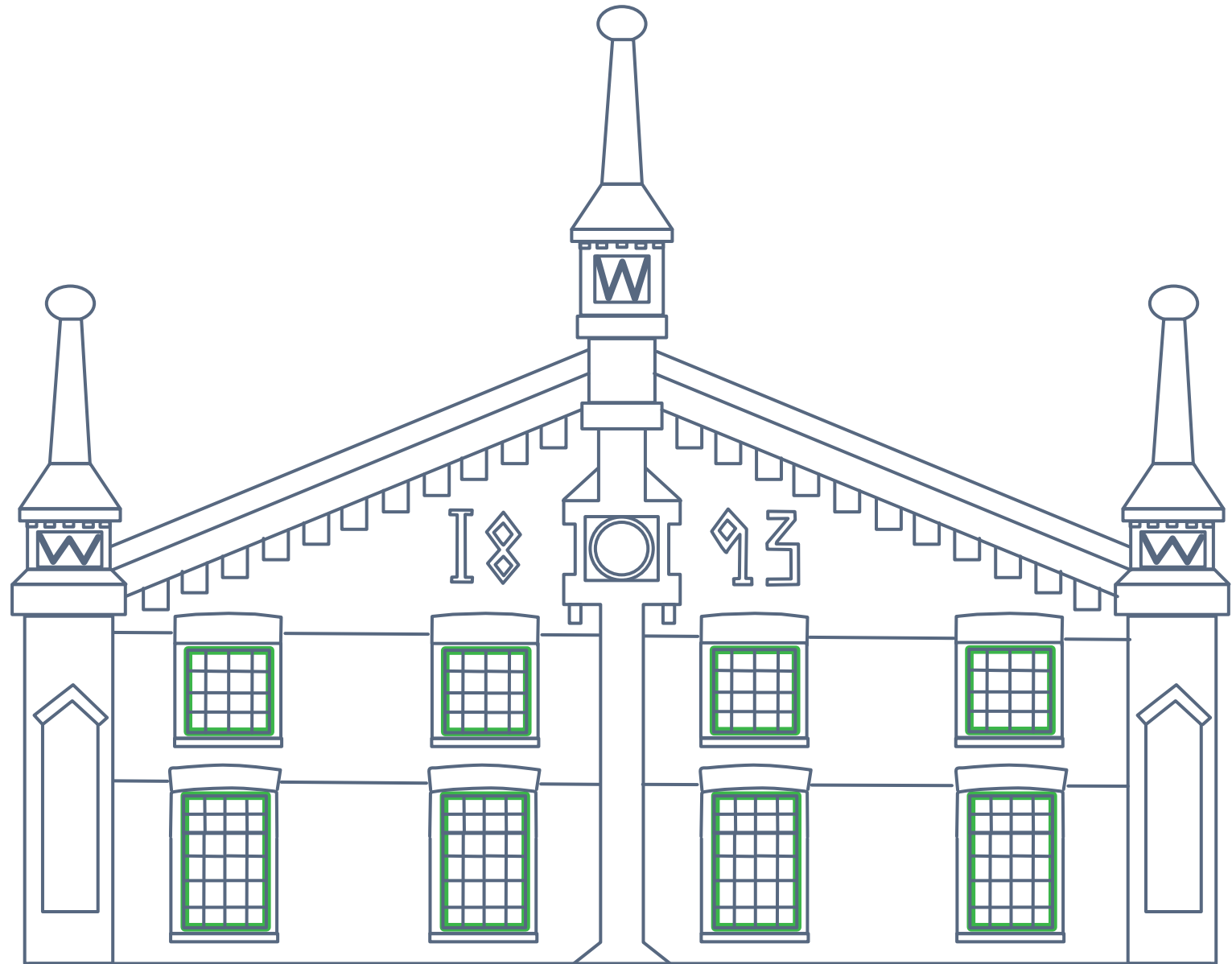


IKKUNA-AUKKO, LEIKKAA AUKI. TÄYTÄ PAISTON JÄLKEEN
KIRKKAALLA SOKERILLA.



JOULU 2021

KORISTELE PIKEERILLÄ
MALLIN MUKAAN

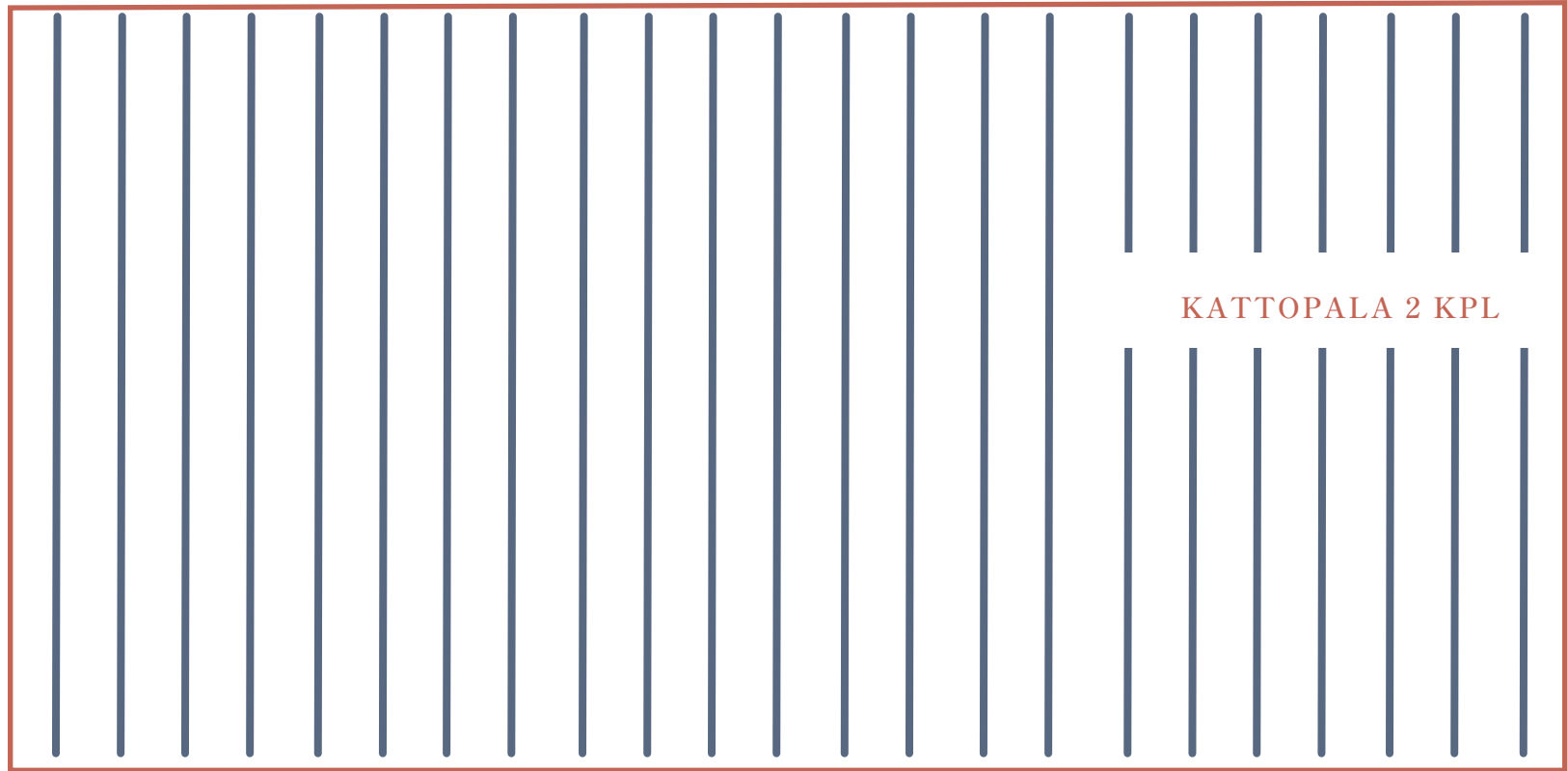


 KIRKKAALLA SOKERILLA
TÄYTETTY IKKUNA-AUKKO

 PIKEERI, ELI PIPAREIDEN
KORISTELUMASSA (ROYAL ICING)

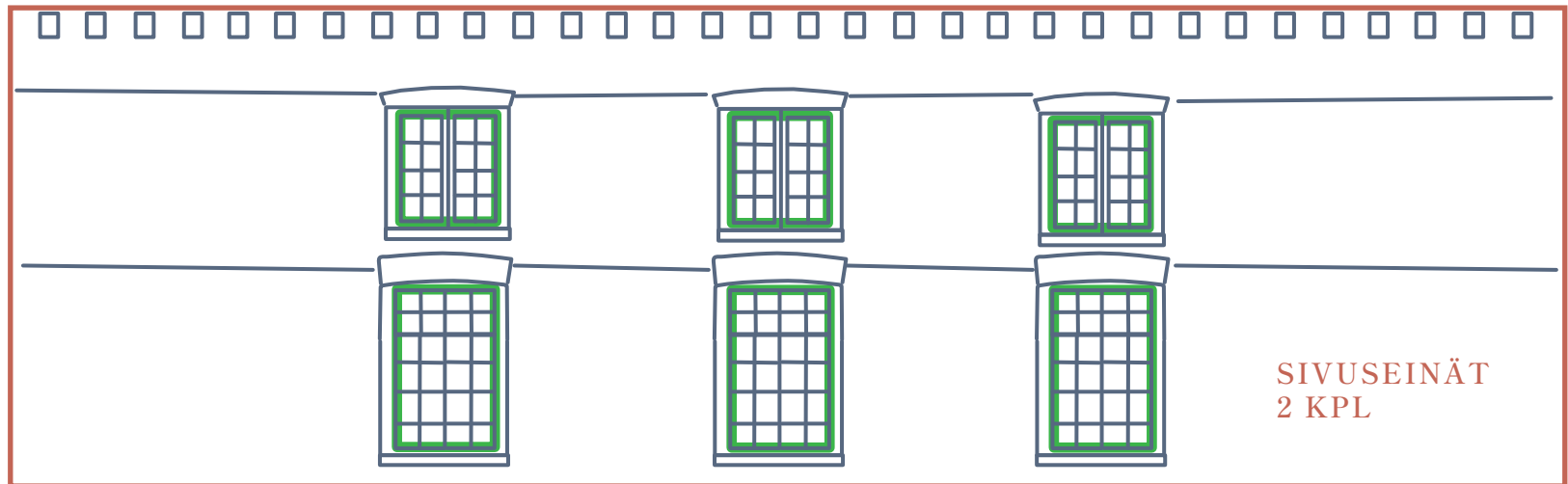


JOULU 2021



KATTOPALA 2 KPL

LEIKKAA LINJOJA PITKIN



SIVUSEINÄT
2 KPL

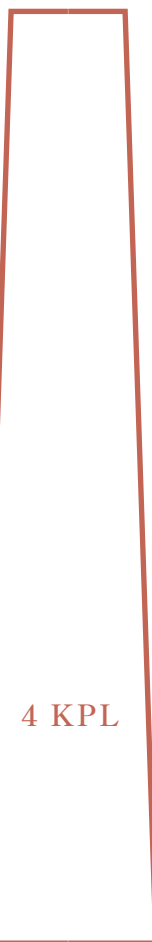
SEINIEN JA KATON ÄÄRIVIIVAT

IKKUNA-AUKKO, LEIKKAA AUKI.
TÄYTÄ KIRKKAALLA SOKERILLA.

PIKEERI, ELI PIPAREIDEN
KORISTELUMASSA (ROYAL
ICING)



JOULU 2021



PIIPUN OSIEN ÄÄRIVIIVAT

PIKEERI, ELI PIPAREIDEN
KORISTELUMASSA (ROYAL ICING)