

# Bli ett proffs på pepparkakshus!

Pepparkakshuset blir extra snyggt med takdekorationer, granar och kanske till och med en maripantomte på tomten.

Av Gunilla Wall Foto Öyvind Lund Köpställen sid 120

**Tidsåtgång:** 4 timmar.  
**Svårighetsgrad:** 4/5.

### Tips!

För bästa resultat använd alltid en kall plåt när du gräddar delarna. Låt plåten kallna helt mellan varje gräddning.

## 1. Stomme till pepparkakshus

### Du behöver:

- Kavel, gärna med distansringar.
- Lättaste verktyget för att skära ut är ett skärhjul, som inte drar i degen.
- En tunn, vass kniv, bra för mindre detaljer, hörnor och liknande.
- Rund utstickare/kakmått.
- Den köpta pepparkaksdegen fungerar utmärkt för husbygge. Den är oftast mer elastisk och lättare att kavla än en deg man gör själv.

### Gör så här:

- 1. Kavla ut degen** ca 3 mm (för stora hus och mer avancerade konstruktioner kan du kavla 5 mm tjockt), använd gärna kavel med distansringar för att få en jämntjock deg.
- 2. Flytta över degen** på bakplåten och skär ut husdelarna på plats (mallar på sidan 59). På detta sätt kan man vara säker på att husdelen får den form den ska ha, man riskerar inte att någonting töjs eller förändras av att man flyttar på den.  
Runda fönster tas enklast ut med en utstickare.
- 3. Grädda delarna** i 170 grader ca 15 min beroende på storleken. Värmen varierar mellan olika ugnar så håll ett öga på delarna, så att du får den färg du vill ha på pepparkakan.



Den köpta pepparkaksdegen är elastisk och lätt att kavla. Med distansringar blir degen lagom tjock.

## 2. Karamellfönster

Man får en riktigt fin effekt av glasrutor i huset om man gör karamellfönster. Skaffa hårda karameller i den färg du önskar.

### Du behöver:

- Hårda karameller.
- Hammare.

### Gör så här:

- 1. Skär ut dina** husdelar precis som vanligt.
- 2. Grädda dem** i ugnen ca 10 min.
- 3. Krossa under tiden** karamellerna med en hammare eller något hårt. Har inte karamellerna omslagspapper kan du samla dem inuti en kökshanduk när du krossar dem, så att karamellsplittret inte far iväg.
- 4. Ta ut plåten** med husdelarna. Strö i karamellkrosset i en liten hög i alla fönsteröppningarna. Var noga med att det inte hamnar något kross på själva pepparkakan.
- 5. Sätt in i ugnen igen** och grädda klart, ca 4-5 minuter. Tiden det tar för karamellen att smälta varierar mellan olika ugnar, så följ med vad som händer i ugnen. Tag ut plåtarna så fort som all karamell smält ut i kanten och fyllt hela fönstret. Får det vara inne för länge så bildas först bubblor och sedan bränns sockret och ger missfärgningar. Lite bubblor i fönstren kan dock ge en fin effekt om man vill, men passa på ordentligt, för det blir fort för varmt.
- 6. Placera delarna** plant på ett galler och låt dem svalna helt innan du dekorerar eller monterar.



Lägg gärna karamellerna i en handduk om de inte är inslagna i papper.



Fyll fönstergluggarna med karamellkross och sen in med pepparkakan i ugnen igen.

## 3. Dekorering

### Du behöver:

- 1 äggvita.
- 4 dl florsocker.
- 1 tsk citronsaft.

### Gör så här:

- 1. Rör samman** en kristyr av florsocker, äggvita och citronsaft till en smidig massa. Sätt i en koppling i en spritspåse och

montera en tyll på kopplingen. Med en koppling kan man lätt byta tyll på påsen istället för att ha flera spritspåsar.

- 2. Vill du ha dekorationer** kring fönster och dörr så är det allra lättast att spritsa dessa innan huset monteras ihop. Spritsa valfritt mönster, och fäst eventuellt strössel eller godis. Använd din egen fantasi för att dekorera ditt hus personligt. Låt kristyren torka helt innan huset monteras. På sidan 59 finns spritsmallar till fönsterdekor.



Om kristyren blir för lös – blanda i mer florsocker.

## 4. Montering

Det finns två sätt att fästa ihop delarna på. Antingen med smält socker eller med smältlim. Planerar man att äta upp huset i samband med julgransplundring eller liknande så ska man använda smält socker. Men har man inte för avsikt att äta huset så är det bättre att använda en limpistol. Det är mindre risk för brännskador och det håller minst lika bra.

### Smält socker

- Du behöver:**
- Bakplåtspapper.
  - Spatel eller smörkniv.
  - Strösocker.
  - Stekpanna.

**Gör så här:**  
 Detta bör utföras av vuxen.  
**1. Förbered så att du** har alla delar på plats, en platta att montera huset på, gärna med ett bakplåtspapper, samt en liten spatel eller smörkniv.

**2. Häll strösocker** i en ren och torr stekpanna. Värm pannan långsamt på medelvärme tills sockret börjar smälta. Ha inte alltför hög värme då sockret lätt kan brännas vid. Rör inte i sockret innan det smält, då bildas klumpar och det tar längre tid för sockret att smälta.

**3. När det smält** helt och blivit brunt så är det färdigt att användas. Slå ner värmen till ett minimum eller helt av så det får stå på eftervärmen. Doppa kanten på ena långsidan och fäst det mot ena gaveln. Doppa kanten på den andra långsidan och fäst mot samma gavel. Var försiktig så du inte bränner dig på sockret, det är mycket varmt. Var också försiktig när du hanterar delarna så att eventuella dekorationer inte lossnar.

**4. Ta sedan upp** huset och doppa kanterna på båda långsidorna, ställ ner huset och fäst snabbt den andra gaveln. Man måste arbeta snabbt då sockret stelnar fort. Blir sockret för svalt så det blir trögt och trådar börjar bildas, värm upp det igen på plattan tills det är tunt och rinnigt igen.

**5. Ta upp huset** försiktigt och doppa gav-

elns takkant och långsidans ovansida, ställ ner huset och fäst den ena taksidan. Upprepa proceduren för den andra sidan.

**6. Nu kan skorstenen** fästas, eller efter man har gjort en eventuell takbeklädnad. Skorstenen monteras bit för bit, på valfri sida av taket.

## Limpistol

- Du behöver:**
- Bakplåtspapper.
  - Limpistol.

**Gör så här:**  
 Detta bör utföras av vuxen.  
**1. Med hjälp av en** limpistol blir monteringen väldigt enkel. Värm upp pistolen enligt dess instruktioner, och sätt i en limstav. Det går åt en del lim, så se till att ha extra stavar att fylla på med.  
**2. Håll gärna till** på ett bakplåtspapper eller liknande när du monterar. Ordningen hur du fäster delarna är samma som för smält socker, men det är lättare då man slipper att lyfta huset.



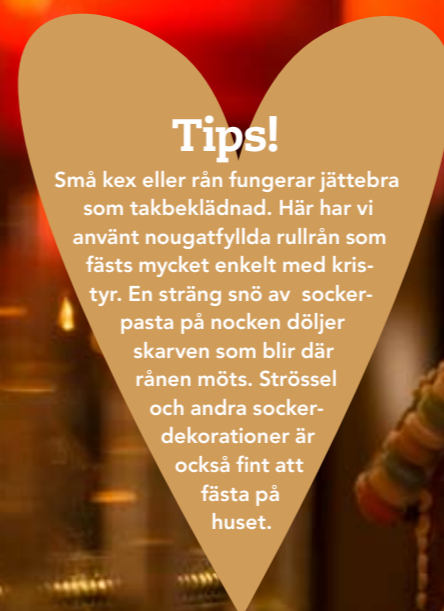
Att äta eller inte äta är frågan. Med limpistol monterar du huset enklare.



Med stadig hand och jämnt underlag får huset raka vinklar.



På med taket och du har kommit en bra bit på väg!



### Tips!

Små kex eller rån fungerar jättebra som takbeklädnad. Här har vi använt nougatfyllda rullrän som fästs mycket enkelt med kristyr. En sträng snö av sockerpasta på nocken döljer skarven som blir där ränen möts. Strössel och andra sockerdekorationer är också fint att fästa på huset.



Lite sockerpasta och strössel på taket och vips – ett vinterlandskap!



Grädda takpannorna olika länge för skiftande nyanser.

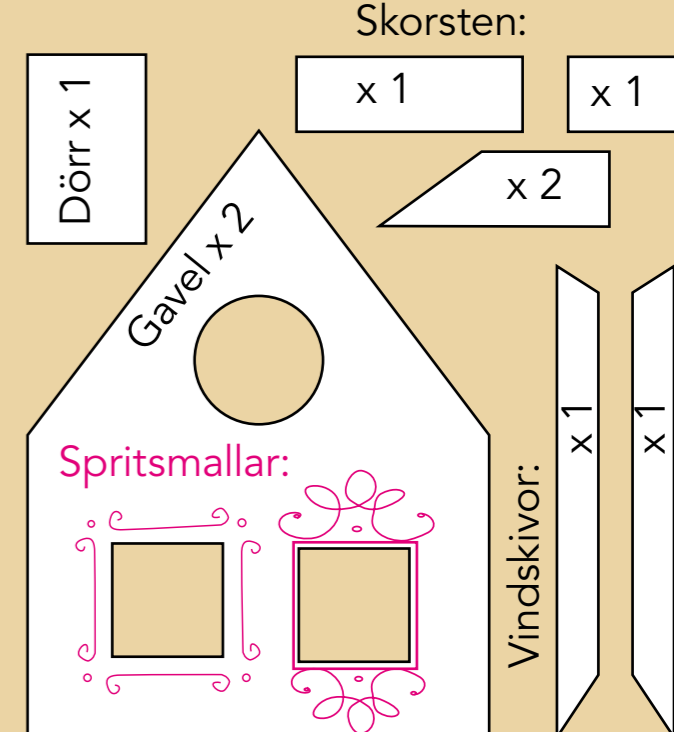
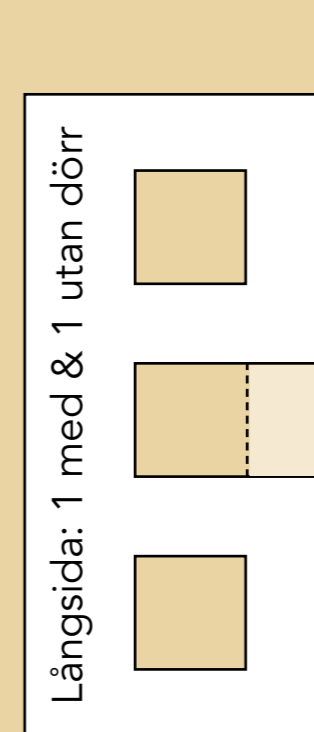
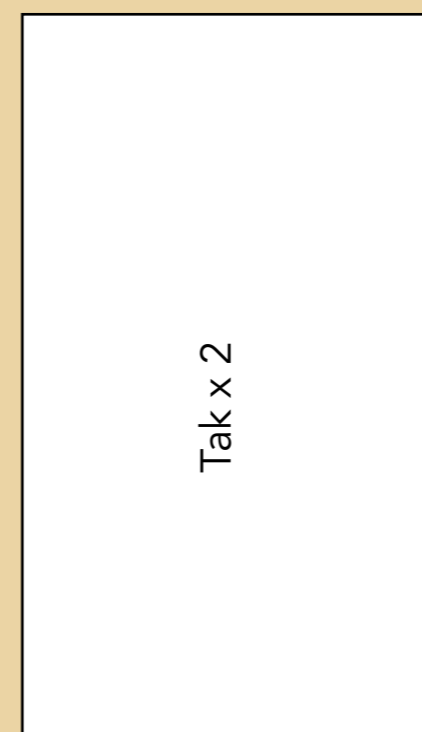


Med vindskivor får huset en snygg gavel.

## 5. Takbeklädnad

- Du behöver:**
- Rund eller vågig utstickare/kakmätt.
  - Pepparkaksdeg.
  - Kristyr, se recept på sid 59.
  - Sandpapper.
  - Ett skärhjul eller en tunn, vass kniv.
  - Spritstyll.
  - Kavel.

**Gör så här:**  
**1. Stick ut små** takpannor av pepparkaksdegen, antingen med en rund utstickare eller en med vågig kant. Gör många och grädda dem gärna lite olika länge så en del är mörkare än andra. Detta ger en fin skiftning när de placeras tillsammans.  
**2. Fäst takpannorna** med kristyr, och var noga med att de hamnar omlott. För halva takpannor bryter man helt enkelt itu bitarna. En rak kant får man genom att gnugga biten mot ett sandpapper. För att dölja den lite fula kanten fäster man vindskivor på varje sida av taket. Fäst dem med en sträng kristyr.  
**3. Fortsätt nu att** dekorera resten av huset. Det är fint att göra en sick-sack bärd långs med knutarna för att dölja skarven och eventuellt synligt socker/smältlim. Även kanterna på taket är fint om de får en liten dekor, samt vindskivorna. Prova dig fram med olika snirklar, sick-sack mönster med olika tyllar och se vad du tycker blir finast. En enkel rundtyll ger också ett jättestygt mönster.



# Modellera en marsipantomte

## Du behöver:

- Kavlingsmarsipan, är lite styvare i konsistensen än en vanlig marsipan.
- Livsmedelsfärger i geléform. Använd inte flytande färg som karamellfärg, det löser upp marsipanen och gör den kläbbig och svårarbetad. Till tomtens använder du röd, svart och hudfärgad marsipan.
- Vit sockerpasta.
- En liten bit rå spagetti.
- Ett par modelleringsverktyg i plast är användbara, alternativt en liten tandpetare.

## Gör så här:

- 1. Just den röda och svarta färgen är svår** att få till när man färgar in själv, då det går åt mycket färg för att få marsipanen riktigt färgstark. Ett bra alternativ är att använda färdigfärgad marsipan. Den hudfärgade tonen får du genom att blanda ytterst lite orange färg i en ofärgad marsipan.
- 2. Börja med att forma** tomtens skor av svart marsipan. Rulla först en rund kula som du sedan formar till en droppe. Upprepa för andra skon. Placera de tätt tillsammans och tryck till den spetsiga delen på båda dropparna så att de blir platta i bakkant.
- 3. Ta sedan en bit** röd marsipan och forma tomtens kropp. Börja med att rulla en boll och gör sedan en droppform på samma vis som till skorna. Placera denna droppe med spetsen upp på bakkanten av skorna. ▶



Alla delar färgade, formade och klara!



Forma tomtens kropp som en droppe.

## 7. Granar

Det är mycket enkelt att göra granar med hjälp av kristyr och en glasstrut. För mindre granar – bryt av lite av struten innan du börjar spritsa.

### Du behöver:

- Glasstrut.
- Kristyr.
- Spritstyll för blad.
- Grön livsmedelsfärg.
- Pensel.

### Gör så här:

- 1. Ställ glasstruten** upp och ner på en liten bit bakplåtspapper. Montera en bladtyll i spritspås och fyll med kristyr.
- 2. Spritsa blad runt** hela basen på struten och fortsätt sedan uppåt och försök att pla-

cera varje blad lite förskjutet så att det inte blir ett regelbundet mönster. Det får gärna vara lite olika längd på bladen och olika riktning på dem, för ett naturligare utseende. När hela struten är täckt med kristyr, ställ för att torka.



Spritsa struten med kristyr och få en snöklädd gran.

**3. När granen har stelnat** målar man lite grönt här och var på granen, med grön livsmedelsfärg.



Geléfärg eller pulverfärg kan blandas med lite klar alkohol för en färg som går att måla med pensel.

## Tips!

Vill man ha en gran som inte är snötäckt, blanda grön färg i kristyren innan du spritsar så får du enklare en helgrön gran.

## 6. Trädgård

Huset kan ställas på en skiva eller platta precis som det är. Men man kan också göra en trädgård till.

### Du behöver:

- En skiva eller platta till botten.
- Vit sockerpasta.
- Kavel.
- Tunn, vass kniv.
- Pepparkakor eller kringlor till staket.
- Kristyr.
- Spritstyll.
- Salmiak.
- Florsocker.
- Tesil.

Bli en plattsättare för en stund och lägg en gång utanför huset med salmiakbitar.



Ställ tomtens vid pepparkakshuset eller på en helt egen plats i hemmet.

## Miljön runt huset skiljer proffs från glada amatörer.

### Gör så här:

- 1. Bygg först upp** ett par snödrivor på plattan med sockerpasta. Kavla sedan ut ett täcke stort nog att täcka hela plattan, skär bort överflödet.
- 2. Montera ett staket** runt plattan. Här har vi bakat staketsektioner i pepparkaka med hjälp av två utstickare i olika storlek. Ett annat alternativ är att använda färdiga små kringlor. Fäst varje staketbit med kristyr.
- 3. Markera var huset** ska stå så att du vet var dörröppningen hamnar. För en stenlagd gång från huset har vi använt små salmiakbitar som trycks ner i sockerpastan. Man kan använda strössel eller något annat godis

också, beroende på vad man kan få tag på.

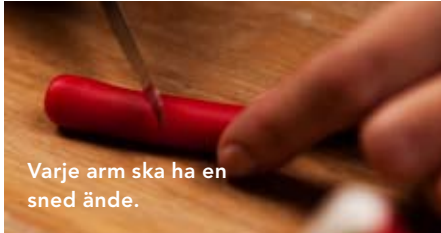
- 4. Ställ sedan huset** på plats, och sätt eventuellt dit en dörr.
- 5. Snö på husknutar** kan göras genom att klicka ut kristyr, eller som här med sockerpasta. Tryck ut och forma med händerna och placera sedan försiktigt på huset. Tryck inte för hårt på själva huset då det är lätt att trycka sönder det.
- 6. Placera eventuellt** en gran (se beskrivning på nästa sida) och kanske en liten snölykta av sockerpasta framför huset. Pudra sedan lite florsocker över alltihop som nyfallen snö.



Pudra gärna taket med lite florsocker.

► **4. Rulla en lång smal rulle** av vit sockerpasta. Fäst den i toppen av den röda droppen vid tomtens hals och låt den sedan löpa ner mot skorna och runt hela kroppen och upp igen till halsen.

**5. Ta en liten bit** röd marsipan och rulla en liten kort rulle till armarna. Dela den mitt av på snedden, så att varje arm får en sned ände. Fäst dessa mot toppen av den röda droppen, så att tomtens axlar och armar bildas. Böj och placera armarna så som du vill ha dem.



**6. Gör sedan tomtens** händer av två små kulor hudfärgad marsipan. Rulla en kula och forma den till en liten droppe. Platt till den breda änden på droppen. Skär bort en liten trekant i ena änden av den platta delen, så att du får ett tumgrepp. Runda till tummen lite grann. Gör två spegelvända händer.



**7. Rulla två små kulor** av vit sockerpasta och tryck fast i änden på varje ärm. Ta ett spetsigt modelleringsverktyg och gör ett hål genom det vita och in i ärmen, vidga hålet lite grann så att händerna får plats. Tryck in en hand i varje ärm, och tänk på att placera tummarna uppåt.

**8. Ta nu en liten** bit rå spagetti och tryck den rakt ner igenom kroppen på tomten. Denna används för att huvudet ska få fäste och inte trilla av. Rulla sedan en kula hudfärgad marsipan till tomtens huvud. Gör huvudet ganska litet, då håret och skägget som sedan ska på kommer att öka på den slutliga storleken på huvudet. Tryck ner kulan på spagettin och låt spagettin komma igenom huvudet så den blir fäste även för mössan.

**9. Nu är det dags** för skägg och hår. Forma en liten platt halvmåne av vit sockerpasta. Markera streck så det ser ut som hår, och nagga den lite i nedre kanten. Fäst skägget på framsidan av tomtens ansikte. Forma sedan två små droppar av vit sockerpasta och fäst över tomtens skägg som mustasch.

Rulla ut en rulle som du plattar ut och markerar streck i som hår. Fäst denna runt baksidan av huvudet som hår.

**10. Gör sedan en** litet hål där mustaschen möts. Rulla en pytteliten droppform i hudfärgad marsipan och stick in droppen med spetsen före i hålet, till en näsa. Gör sedan två små hål till ögon strax över mustaschen.



**11. Rulla först en kula**, och sedan en droppform av lite röd marsipan. Tryck botten på droppen mot bordet, så att den blir platt nertill. Placera den sedan uppe på huvudet. Rulla en vit rulle av vit sockerpasta och fäst i nedre kanten på mössan. Tippa eventuellt toppen på mössan och fäst till sist en liten vit kula som tofs på mössan.



En söt nisse passar som dekoration eller julklapp.