

PEPPARKAKA



KSHUS

i ny tappning

I Oxelösunds ytterskärgård tronar den sexkantiga byggnaden Hävrings båk – och vad kan passa bättre på julbordet än en kakversion av detta ståtliga sjöfartsmärke? Här visar Ulrika Kjellin, chefsassistent till fastighetsdirektörerna på Statens fastighetsverk, hur hon skapat pepparkaksbåken.

TEXT *Anna Strömberg* FOTO *Erik Cronberg*



GÖR SÅ HÄR: Kavla ut din deg till rektanglar på mjölat bakplåtspapper. Klipp ut malldelarna och lägg dem på degen. Skär ut byggdelarna. Tänk på att vissa delar av mallen ska användas flera gånger.

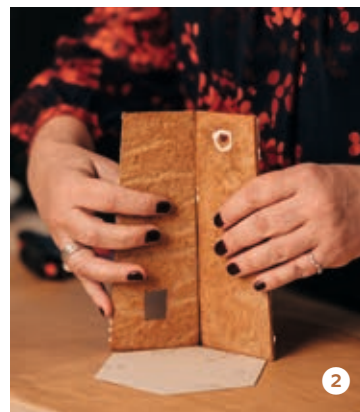
DEG

Ulrika använder en fastare deg som lämpar sig bra för just pepparkakshus och dekorationer. Degen ger kakor med hårdare textur och längre hållbarhet än vanliga pepparkakor. Om du föredrar ett pepparkakshus som främst är till för att ätas, ska du använda vanlig deg i stället.

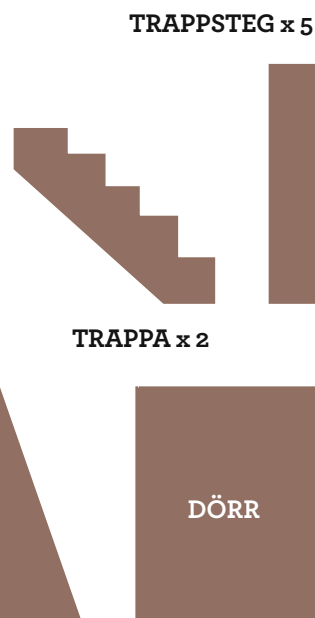
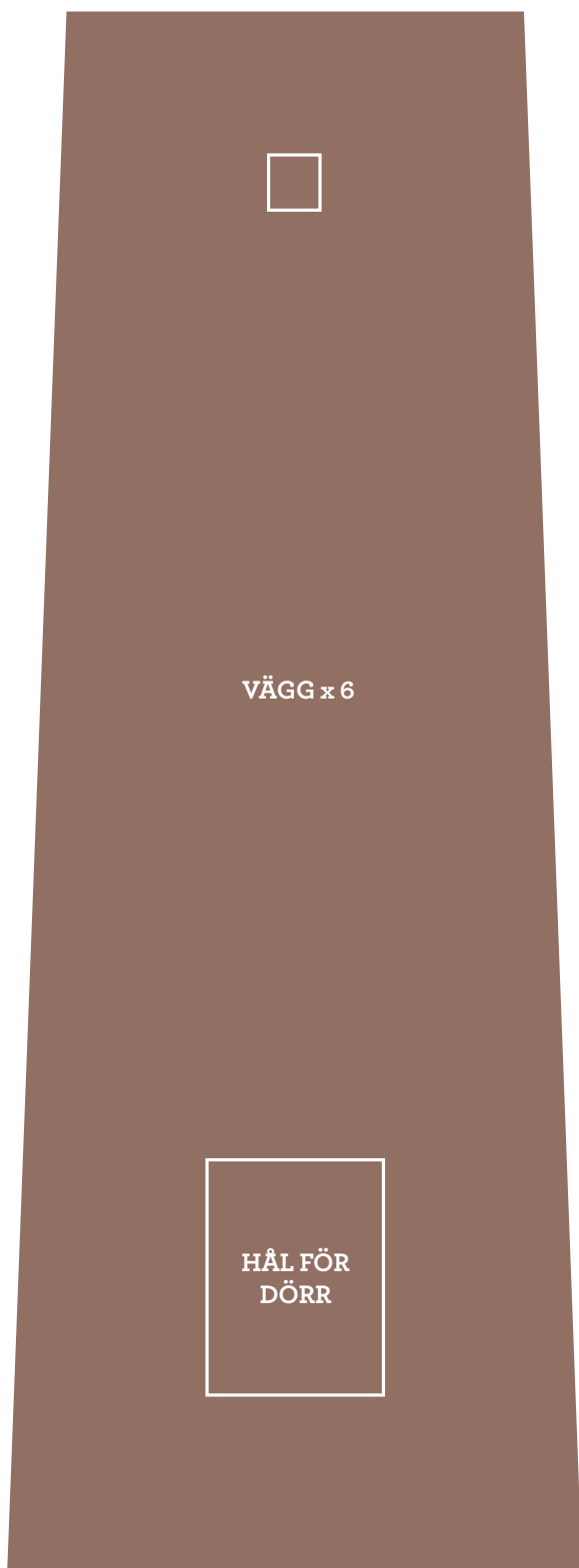
Recept på både Ulrikas deg och fast kristyr att dekorera med hittar du på Kulturvärdens webbplats www.sfv.se/upptack-mer/kulturvarden

MONTERING

1. Använd gelatinblad som fönster. Fäst dem med lim eller smält socker på väggarnas insida innan montering.
2. Foga samman väggarna två och två, var gärna två personer som hjälps åt.



3. Foga samman takbitarna, två i taget. Använd takmallen som guide.
4. Taket ska vara monterat innan det fästs på huset.
5. Montera trappan innan du fäster den vid huset.





1



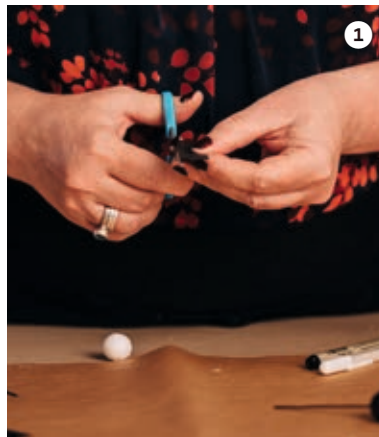
2

DEKORERA

1. Dekorera väggarna liggande innan du monterar pepparkakshuset.
2. Montera taket färdigt och dekorera det sen på plats.
3. Pudra över pepparkakshuset med florsocker och ätbart glitter.

VIMPEL

1. Klipp ut en vimpel i svart papper.
2. Måla en tandpetare svart, till flaggstång.
3. Den svarta kulan är en firtkula som målats svart. Du kan också använda svart marsipan.



1



2

ANVÄND PLATTANS YTTERKANT SOM MALL
ATT MONTERA VÄGGARNA RUNT.

ANVÄND PLATTANS INRE RAM SOM MALL
NÄR DU MONTERAR TAKET.

PÅ SÅ SÄTT BLIR BÅDE VINKLAR OCH
FÖRHÅLLANDET MELLAN VÄGGAR
OCH TAK RÄTT.

Ulrikas fyra bästa bagartips:

1 Låt pepparkakorna ligga kvar på plåten när du tar dem ur ugnen. Lägg ett bakplåtspapper och sedan en skärbräda ovanpå pepparkakorna. Låt svalna så i cirka 10 min innan du lyfter över pepparkakorna till ett galler för att svalna färdigt. På så sätt behåller kakorna sin form bättre.

2 Om du gör ett pepparkakshus för dekoration kan du använda en limpistol för att foga samman delarna. Då blir monteringen lättare och mer precis. Ska hela huset vara ätbart använder du i stället smält socker.

3 Gör din egen kristyr. Köpt kristyr i tub är för lös i konsistensen för att hålla formen.

4 Ta det lugnt! Blir det lite snett eller går hål någonsans, så döljer du skönhetsfelen med dekorationer.