0 Generelt

01 Denne anvisningen behandler baking og montering av pepperkakehus.
02 Anvisningen viser detaljer av tradisjonelle og utradisjonelle husformer og byggematerialer.
03 Hensikten med anvisningen er å gi informasjon på planleggingsstadiet om kakedeigens nødvendige ingredienser og mengdesammensetning slik at mislykkede bakverk og unødvendige sammenstyrtninger kan unngås midt i julestria.
04 Anvisningen er skrevet for slike som liker å røre og kna. Det egner seg også for deigspisere fordi det ferdigbrente produktet helst ikke bør fortæres før julen er over.
05 Henvisninger
Byggforskserien:
310.222 Måling av bygningers høyde
330.114 Små boliger

1 Materialer

11 Tørrstoff

111 *Hvetemelet* må være tørt og luftig, fritt for klumper og små dyr.
112 *Sukkeret* kan være hvit farin, men bør helst være brunt sukker.
113 *Hevemidlet* bør være natron av tørr konsistens.
114 *Krydder* brukes etter behag, men en blanding av pepper, kanel, ingefær og nellik pleier å falle i smak. Allehånde og kardemomme kan også tilsettes. Krydderet må ha god smak og frisk aroma.

12 Væske

121 *Sirupen* bør være flytende. Mørk eller lys kvalitet velges etter behag.
122 Melk av H-kvalitet eller tynn fløte kan anbefales.

13 Fett

Smør eller margarin med smørevillige egenskaper.

14 Lim

Det benyttes smeltet sukker til alle sammenføyninger.

15 Pynt

Materialer til pynt bør følge familietradisjonene der slike forligger.
Non-stop, kulørte sukkerkuler, melis, geletopper og monteringsvillige sukkerelementer kan benyttes etter beste evne.

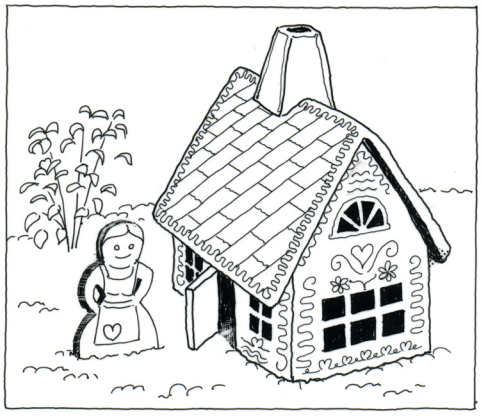
2 Utførelse

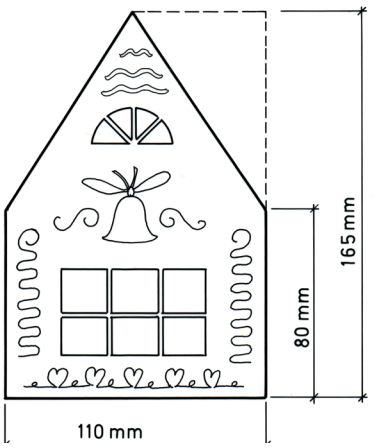
For å lette saksgangen bør alt verktøy ses nøye over før arbeidet begynner. Alle ingredienser samles på arbeidsbenken i riktig bruksrekkefølge.
Materialenes sammensetning og sammenføyningenes holdbarhet må være slik at bygget tåler de dynamiske belastninger det vil bli utsatt for (fingertrykk, avriving av takstein (non-stop), skjødesløs flytting fra spisebord til tilfeldige horisontale flater).

21 Tradisjonelt pepperkakehus

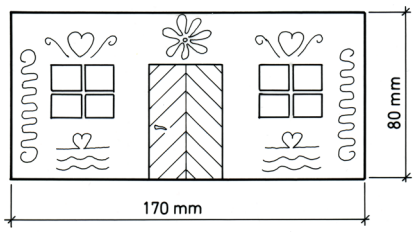
211 *Deigblanding.* Det benyttes pepperkakedeig som egner seg for utvalsing.
1½ dl sukker + 1 dl sirup + 50 g margarin blandes i kasserolle, varmes opp under omrøring til massen blir tyntflytende. Tas tilside og spes med 1½ dl melk eller tynn fløte, litt av gangen. avkjøles totalt.
1 l hvetemel + ½ ss natron + ½ ts nellik + ¼ ts pepper + ½ ss ingefær + 1 ss kanel eltes inn i blandingen. Deigen skal være ganske fast.
212 *Herding/modning.* Deigblandingen skal hvile en natt på et kjølig sted for å få riktig konsistens før utvalsing.
213 *Utvalsing av masse.* Massen deles i mindre emner som valses ut mellom to plastfolier. Dette hindrer massen i å sette seg fast på valsen og minsker bruken av tørrstoff (hvetemel). Ferdig utvalset masse skal ha en tykkelse på 3 mm.
214 *Utstansing av elementer.* Det benyttes pappmaler som deigen skjæres ut etter, se fig. 214.

 © Copyright

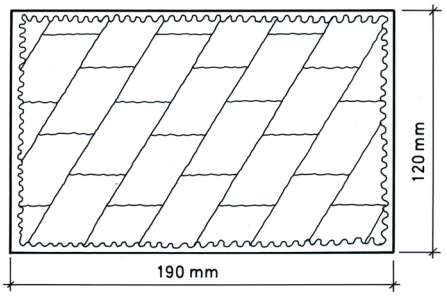




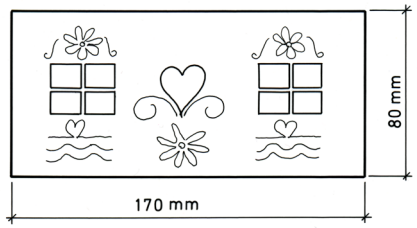
Mönster til gavlene
2 stykker



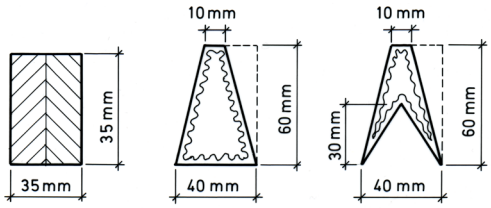
Mönster til forside
1 stykk



Mönster til taket
2 stykker



Mönster til bakside
1 stykk



Dör

Mönster til pipe, 2 stykker av hver

Fig. 214
Pappmaler for tradisjonell pepperkakehus.
Mål i SI-enheter

215 *Brenning* (steking). Huselementene overføres til smurte stekeplater.
Det er nødvendig å ha 30 mm avstand mellom elementene på platen pga. svelling under brenning. Produksjonen brennes ved 200 °C. Store elementer trenger opp til 15 min. opphold i ovnen, mens små elementer trenger ca. 10 min. Etter brenning kan elementene ettertrimmes med skarp kniv mens de ennå er varme. Produksjonen avkjøles før dekorering og montering.

216 *Dekorering*. Elementene dekoreres med melisglasur og pynt etter arkitektens anvisning - eller som vist på fig. 214. Vinduene kan markeres med glasur eller skjæres ut og fylles med glass av cellofan eller gelantin som festes innvendig. En lommelykt plassert inne i huset vil lyse fint ut gjennom vinduene senere.
Glasurblanding til dekor: 2 dl siktet melis + ½ eggehvite + noen dråper eddikessens/sitronsaft.

217 *Montering*. Huselementene sammenføyes med smeltet sukker i forhold 2½ dl sukker til en varm stekepanne. Veggelementene dyppes i sukkermassen og settes nøyaktig sammen, se fig. 217. Være oppmerksom på at varmt, flytende sukker er brennhett på fingrene. Huset settes på en papp-plate eller en fjel trukket med aluminiumsfolie. Ev. skjøter fylles med melisglasur. Polyuretanskum egner seg ikke her.
Huset er lett å transportere hvis det plasseres på et brett. Brettet kan dekkes med bomull (snø) og kvister av gran eller furu (trær). Et speil (islagt vann) med skøyteløpende nisser kan muntre opp landskapet. Saltstenger (skigard) på skrå danner gjerde omkring.

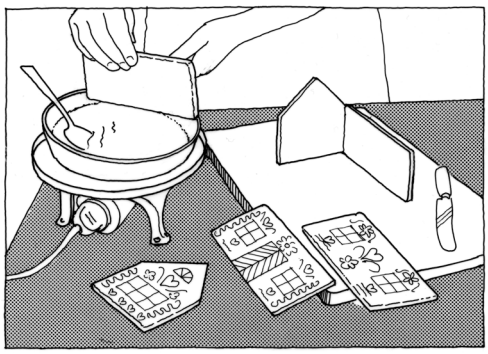


Fig. 217
Montering av pepperkakehus

22 Utradisjonelle pepperkakehus

Det finnes ingen begrensninger innen pepperkakebygging. Forskriftsmessig holder de fleste mål så lenge limet (sukkeret) sitter og de ikke blir spist!

221 *Pepperkakeborg.* Dette er en forholdsvis ny elementvariant, se fig. 221.
Produksjonen følger det samme opplegget som forklart i pkt. 21.

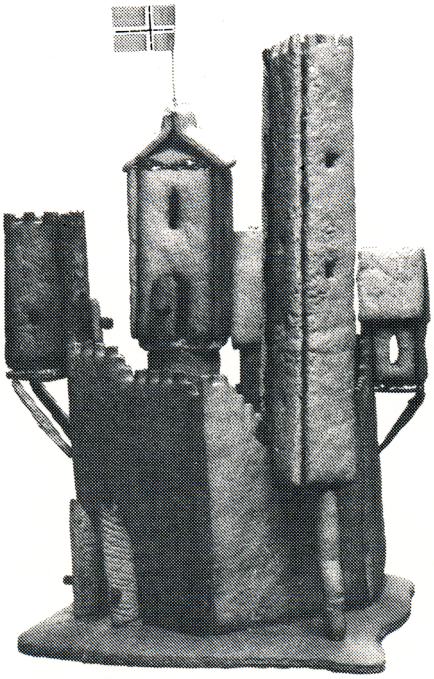


Fig. 221
Papperkakeborg

222 *Multielement-varianten* er laget med hovedkonstruksoner i utskåret, stiv papp. Veggelementene og taket dekoreres med løse pepperkaker av ulik form og annen staffasje før de teipes godt sammen, se fig. 222.

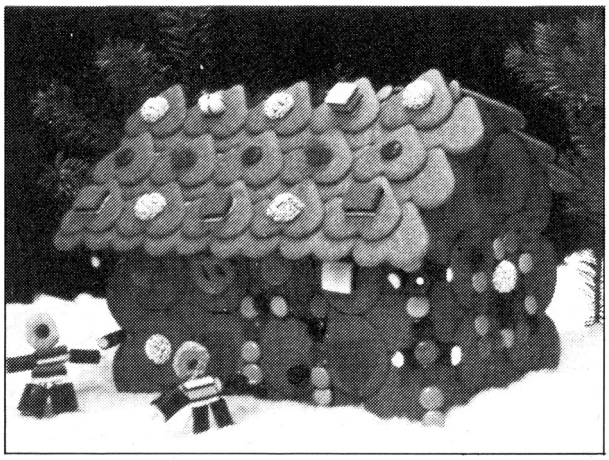


Fig. 222
Papphus med pålimte kaker og ting

223 *Prefabrikkerte huselementer* av pepperkakedeig finnes i esker på det svenske markedet. Elementene er meget presist utført og lar seg lett sammenføye. Tegninger som viser dekorasjonsmuligheter ligger vedlagt.

224 *Knekkebrød-varianten* er mer formbestandig enn kakeutførelsen. Elementene kan derfor tilpasses mer presist. Det finnes mange elementvariasjoner på markedet, se fig. 224. Det kan benyttes saltstenger til gjerder og marengstopper som tårnkupler eller overlys. Vinduer og dører skjæres ut med skarp kniv. Man må regne med ca. 25% svinn pga. brekkasje. Elementene limes sammen som beskrevet i pkt. 217.

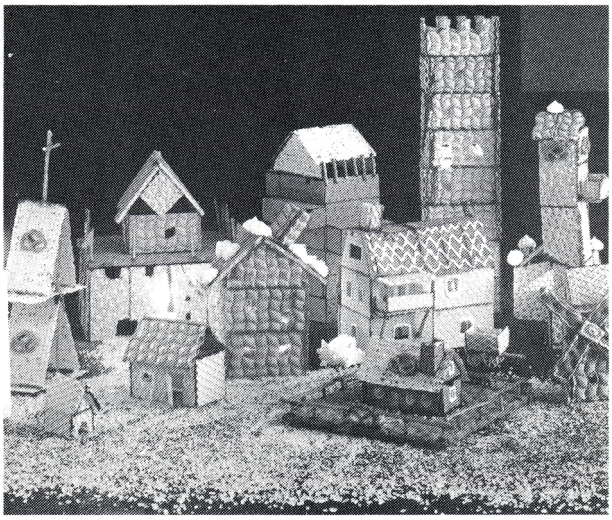


Fig. 224
Juleby av knekkebrødelementer

225 *Gjenvinning.* Knekkebrødvarianten kan spises på samme måte som pepperkakeutgaven, men vi anbefaler at man knuser elementene først og strør dem på melkeringen eller surmelken sammen med litt sukker. Det er også mulig å lagre byggverket tørt, støv- og musefritt til neste jul.

3 Referanser

31 Denne anvisningen er skrevet og prøvesmakt av Tone Gengenbach.
Redaksjonen ble mett, og avsluttet i oktober 1982.
Praksis har vist at steketiden som ble oppgitt i 1982 gir svært mørk overflate og en mindre robust og smakfull konstruksjon.
Revisjon av steketiden ble derfor utført i 2009.

32 ERKEN, Henriette Schønberg. «Stor kokebok for større og mindre husholdninger», 1914.

33 Gyldendals Store Kokebok. Redaksjon Ingrid Askevold. Oslo 1955.