

PIPARKAKKUTAIKINA

Tästä ohjeesta tulee n. 1,5 kg valmista taikinaa.

1,5 dl siirappia
4 dl sokeria
2 tl kanelia
2 tl neilikkaa
1 tl inkivääriä
1 tl kardemummaa
250 g Flora leivontamargariinia
10 dl vehnä jauhoja
1 kpl kananmunaa
3 tl soodaa
0,25 dl vettä

Mittaa siirappi, sokeri ja mausteet kattilaan. Keitä miedolla lämmöllä noin 10 minuuttia. Sulata rasva ja lisää se mausteseoksen joukkoon. Jäähdytä seos huoneenlämpöiseksi. Lisää joukkoon osa jauhoista ja kananmuna. Sekoita sooda veden joukkoon ja lisää taikinaan. Lisää loput jauhoista hyvin sekoittaen. Anna taikinan jähmettyä noin tunnin ajan jääkaapissa.

LEIVONTA & PAISTAMINEN

Valitse mieleisesi piparkakkumaailma ja leikkaa sen muotit ohjeiden mukaan valmiiksi.

Kauli taikina tasaiseksi, n. 3 mm:n levyksi. Taikina kannattaa kaulia suoraan tasaiselle, pellin pohjan kokoiselle leivinpaperille – näin välttyt levyn siirtämiseltä ja tasaiset ja suorat osat. Jos sinulla on silikoninen tai tefloninen paistoalusta, aina parempi! Älä paina kaulinta liian kovasti, taikina tarttuu silloin helposti alustaan kiinni.

Painele muoteilla piparkakkuhahmot ja leikkaa muut osat mallien mukaan veitsellä.

Paistaminen:

- isot osat 175 astetta, n. 12 minuuttia (hiukan uunikohtaista, tarkkaile taikinaa)
- pienet osat 175 astetta, n. 8-10 minuuttia

Anna osien jäähtyä kunnolla ennen kuin aloitat piparkakkumaailmojen kokoamisen.

KORISTELUVINKKEJÄ

Osat on pääosin hyvä koristella ennen kokoamista ja antaa niiden koristelun jälkeen kuivua yön yli ennen kasaamista.

Koristelussa vain mielikuvitus on rajana. Voit käyttää makeisia, tomusokerikuorrutetta, nonparelleja, koristelusokereja, sokerihelmiä jne...

Kaupoista on saatavissa myös valmista tuubikuorrutetta, jonka voit värjätä haluamallasi värillä. Laita kuorrutetta PAKSUN pakastepussin toiseen kulmaan, pussi tiukasti kiinni mahdollisimman läheltä kuorrutetta ja leikkaa pussin kulmaan

reikä, josta voit pursottaa haluamasi koritekuvion. Ole varovainen ettei reiästä kuitenkaan tule liian suurta. Lasten on helpompi puristaa tällaisesta pussista kuin suoraan kuorrutetuubista. Kuorrute pysyy myös juoksevampana lämpöisissä käsissä.

KUORRUTE

(Pursotettava)

1 kananmunanvalkuainen
3,5 dl (tai jopa 4dl) tomusokeria
muutama tippa sitruunamehua

Jos et halua käyttää kananmunaa, voit tehdä hiukan "löysempää" kuorutetta seuraavasti: n. 2 rkl vettä, appelsiinimehua tai sitruunmehua sekä n. 3 dl tomusokeria. Tämä kuorrute leviää helpommin, mutta kuivuu hitaammin.

OSIEN KIINNITYS

Osien kiinnittämiseen käytetään usein sulaa sokeria, mutta voit käyttää myös paksua pikeeriä (tomusokeri+kananmunanvalkuainen). Sokeri kuivuu nopeasti eli myös sinun pitää olla nopea! Pikeeri puolestaan kuivuu hitaammin, jolloin asetteluun on ehkä enemmän aikaa. Voit tukea osia, sillä kestää hetken ennen kuin kiinnitysaine jähmettyy ja osat "liimautuvat" tukevasti paikoilleen. Hyviä tukia ovat esim. nonparellipurkit ja juomalasit. Osien kiinnittäminen on tarkkaa puuhaa eli olethan aina lapsen apuna – erityisesti käytettäessä kuumaa sokeria!

SOKERIN SULATUS

Laita paistinpannulle n. 2 dl sokeria. Kuumenna, kunnes sokeri alkaa sulaa. Sekoita varovasti. Pienennä lämpöä, kun sokeri alkaa kuplia ja se on vaaleanruskeaa. Pidä sokeri pehmeänä miedolla lämmöllä. Voit laittaa kolikon pannun ja levyn väliin, jolloin lämpötila pysyy paremmin sopivana. Jos sokeri tummuu liikaa, ota pannu välillä pois levyiltä. HUOM! Kuuma sokeri on erittäin polttavaa. Kasta kiinnitettävä piparkakun osa kuumaan sokeriin ja kiinnitä heti oikealle paikalleen. Tee tarvittaessa uusi annos sulaa sokeria. Mahdolliset raot voit peittää tomusokerikuorrutteella.

PIKEERI

(Pursotettava massa)

Laita kulhoon 1 kananmunanvalkuainen, 4-5 dl tomusokeria ja muutama tippa sitruunamehua. Vatkaa seosta. Seos on sopivaa, kun vispilää nostettaessa pikeeristä jää "pikeerihuippu" pystyyn, mutta se taipuu yläpäätä.

Pursota pikeeriä kiinnitettävän osan reunaan ja paina osa kiinni. Esim. talon osia täytyy tukea kuivumisen aikana. Voit pursottaa lisäkuorrutetta talon sisäreunoihin kiinnityksen varmistamiseksi. Anna seinien kuivua jonkin aikaa ennen katon kiinnitystä. Pienemmät osat kuivuvat nopeasti, mutta nekin on tuettava.