FREMGANGSMÅTE

**Lag modell og maler**
Når du har fått en idé er neste skritt å visualisere den ved hjelp av tegninger. Lag gjerne flere. Med utgangspunkt i tegningene lager du en tredimensjonal arbeidsmodell i for eksempel papir eller modelleringsleire. Med utgangspunkt i arbeidsmodellen lager du en tredimensjonal modell av papp i målestokk. Det er lurt å lage en pappmodell av et menneske i samme målestokk, så har man en størrelse å forholde seg til. Finjuster modellen, og gjennomgå eventuelle problemer som kan oppstå ved å lage modellen i pepperkakedeig. Lag maler i papp som skal leges på deigen. Husk at minst 80 % av det ferdige produktet skal være spiselig.

TEKNISKE BAKETIPS

**Lag deig**
Det skal ikke være bakepulver i deigen når man skal lage pepperkakehus. Det finnes veldig mange oppskrifter å velge mellom i kokebøker og på Internett. Det går også fint å kjøpe ferdiglaget deig.

**Bake deigen ut**
Begynn med en del av deigen, arbeid med den på bakebordet slik at den blir myk og seig. Ha mel på bakebordet og kjevle ut deigen. Trykk ikke, men kjevle lett, la deigen flyte ut på melet. Den ferdigkjevlede deigen skal være ca. 3 mm tykk, det er viktig at den ikke er for tynn. Bruk kjevlen til å forflytte den ferdigkjevlede deigen til et bakepapir.

**Sett ovnen på 175°**
Ta frem de ferdigklippede malene. Forsøk å sortere delene etter størrelse slik at store og små ligger adskilt. Ulik steketid i forhold til størrelse. Legg malene på deigen. Pass på at delene ikke sitter fast når du skal løfte dem bort. Skjær ut, husk å skære ut dører og vinduer før steking. Løft hele bakepapiret over til stekeplaten. Stek platene midt i ovnen til de har fått fin farge. Store deler må stekes ca. 20 minutter, de minste delene bare 5–6 minutter. Pass ovnen veldig nøye slik at delene blir gjennomstekt og hardner når de kjølner. De har best farge rett før de blir brent.
Når du har tatt platene ut av ovnen og delene fremdeles er varme og myke, skal kantene renskjæres slik at de passer mot andre. Skjær med en lang, rett kniv. Løft forsiktig hele bakepapiret med delen på, og legg det til kjøling. Legg et nytt bakepapir og deretter en plate over delene. Dette forhindrer at delene «slår seg»

Det er viktig at bakeplaten har kjølnet før det legges på nye deler til steking, ellers kan det lett bli bobler i pepperkakene.

Nasjonalmuseet for kunst, arkitektur og design
–
The National Museum of Art, Architecture and Design

Pb 7014, St. Olavs plass
NO – 0130 Oslo, Norge
–
Telefon +47 21 98 20 00
Telefaks +47 21 98 20 91

www.nasjonalmuseet.no
info@nasjonalmuseet.no
–
Org.nr. 985 686 092
Bankkonto: 9046.11.46642

**Montering med sukker**
Først når delene har kjølnet, kan man begynne med monteringen. Selve monteringen må foregå fort, da sukkeret blir vanskelig å jobbe med hvis det koker for lenge i gryta. Det er derfor viktig at delene prøves mot hverandre før monteringen. På forhånd kan deler som skal passe sammen files til.

Smelt sukkeret langsomt i en støpejernsgryte. Når det begynner å boble litt og er lysebrunt, er det klart til å brukes. Forsøk å holde sukkeret mykt på lav varme. Du kan legge en rist mellom plate og gryte. **Pass på fingrene, det er brennende varmt!** Ha rivjern og en skarp, tannet kniv for hånden. Pepperkakedeig er et vanskelig og levende materiale. Delene har i ovnen tatt nye former i forhold til tykkelse, deig og mye annet. Ødelagte husdeler kan ofte settes sammen igjen med smeltet sukker. Husk at huset skal transporteres.
Gelatinplater kan brukes som vindusglass. Fest disse med sukker eller melis på baksiden av veggene før du setter sammen huset. Gullvafler kan deles og brukes som trappetrinn.

**Melisblanding**
2 dl melis + 1/2 eggehvite + 2–3 dråper eddik (eventuelt noen dråper sitronsaft). Rør litt og litt eggehvite sammen med melis og eddik til glasuren blir blank og tyktflytende. Ha en skje i blandingen. Når blandingen henger på skjeen er det riktige mengder. Er blandingen for rennende, kan dekorasjonen sige. Når du er fornøyd med konsistensen, kan du ta blandingen i et papirkremmerhus eller en plastpose. Klipp et bittelite hull, da er det lettere å få tynne linjer. Husk konditorfarge hvis du vil ha blandingen farget. Hvis du gjør feil når du dekorerer, kan du bruke en kniv og skrape melisen raskt bort.

**Oppbevaring**
Når du er ferdig med pepperkakemodellen, skal det plasseres på et tørt sted der temperaturen ikke svinger for mye. Står pepperkakemodellen på et trekkfullt eller fuktig sted, kan den lett synke sammen.

**Gode redskap**
Mye av jobben med baking av pepperkakehus består i å skjære ut alle mønsterdelene. Dette er pirkete og tålmodighetskrevende arbeid. Gode redskaper letter arbeidet. En deigskrape i metall er bra. Den er også god å ha når man skal skjære og jevne til nystekte kanter. En fiskekniv bør brukes, både før og etter steking av delene, når man skal lage lange, rette sider. Med små og store rivjern kan man forsiktig file til kanter som skal passe sammen. Se gjennom skap og skuffer etter redskap du kan ha bruk for. Det kan lette mye av arbeidet under bakingen.