

BAG, BYG OG JULEHYG MED EXPERIMENTARIUM



INSPIRATIONSHÆFTE

Kan man egentlig lave en spiselig vindmølle eller *skal* en hængebro udformes i stål?

Julehyg med din mormor, lillesøster eller far og prøv kræfter med peberkagedej og konstruktionsdesign. Et peberkagehus behøver nemlig ikke være et hus i klassisk forstand, så giv fantasien frit spil og eksperimenter med forskellige former og størrelser.

Find opskrift og et eksempelpå en model på de næste sider.

experimentarium.dk

**EXPERI
MENT
ARIUM**

VIDENSKABEN BAG

Når huse og andre konstruktioner skal bygges i Danmark, er der visse ting, som skal overholdes:

- Sikkerhedskrav
- Komfortkrav
- Byggetekniske krav

Jeres peberkagehuse skal sandsynligvis kun bebos af små nissemand og -koner. Derfor kan I se bort fra *komfortkrav* og *byggetekniske krav*. Men *sikkerhedskravene* er vigtige for peberkagekonstruktionens holdbarhed. De sikrer, at konstruktionen kan holde til tagets vægt, slid fra vind og vejr og at de enkelte elementer er i balance.



Se tre simple konstruktionsprincipper herunder, der hjælper jeres konstruktion med at holde sig stående.

STABILITET

Konstruktionens tyngdepunkt skal være centreret og gerne så langt nede som muligt.

FORDELING AF VÆGT

Vægten fra konstruktionen skal være ligeligt fordelt på alle bærende vægge.

TREKANTSPRICIPPET

Trekanter er mere stabile end firkanter. Det kan være vigtigt at huske på - specielt hvis du bygger i højden.

OPSKRIFTEN



DET SKAL I BRUGE

Til peberkagedejen

200g. sukker

1 spsk. sirup (20 g)

1 dl. vand

125g palmin

½ tsk. natron

½ tsk. hvid peber

400g. hvedemel

Vil I skrue ekstra højt op for

julestemningen,

så krydr dejen med de klassiske

julekrydderier.

1 tsk. stødt nelliker

1 tsk. stødt kanel

½ tsk. stødt ingefær

Til royal icing

500g flormelis

2-3 æggehvider

4 dråber alm. eddike.

FAKTA

Syren i eddiken gør glasuren mere stabil, fordi det får æggehviderne til at koagulere.

SÅDAN GØR I

Bland dejen

Sukker, vand, palmin og sirup bringes samlet i kog og afkøles. Bland resten af ingredienserne sammen, og ælt det ind i den opkogte blanding. I har nu peberkagedejen. Dejen kan sagten laves flere dage før, I går i gang med at bage. **TIP!** Læg dejen i en frysepose og på køl i minimum 30 minutter. Dejen er nemlig lettere at arbejde med, når den er kølig.

Rul og skær ud

Rul dejen ud i ca. 3 mm tykkelse direkte på bagepapir, så du lettere kan rykke delene over på en bradepande. Klip vedlagte skabelon ud - eller lav jeres egen - og læg oven på dejen. Skær de forskellige dele ud og fjern den overflødige dej. Skær eventuelt huller til vinduer og dør. I kan også vælge at markere vinduer og dør ved at sprøjte med glasur, når I pynter det færdigbagte hus.

Bag delene

Bag kagerne i en forvarmet ovn på 175 grader midt i ovnen i 15-20 min. **VIGTIGT!** Kagerne skal være godt bagt, så de er hårde nok til at ingå i konstruktionen. Når hjørnerne begynder at blive mørke, skal den ud. Dine elementer må ikke være bløde i midten, for så vil huset måske risikere at falde sammen efter et par dage. Husk at bage kagerne længere tid, hvis din dej er rullet tykkere ud. Lad alle peberkagehusets dele køle helt af, og vent gerne et par dage inden du begynder at pynte og samle, så kagedelene er helt tørre.

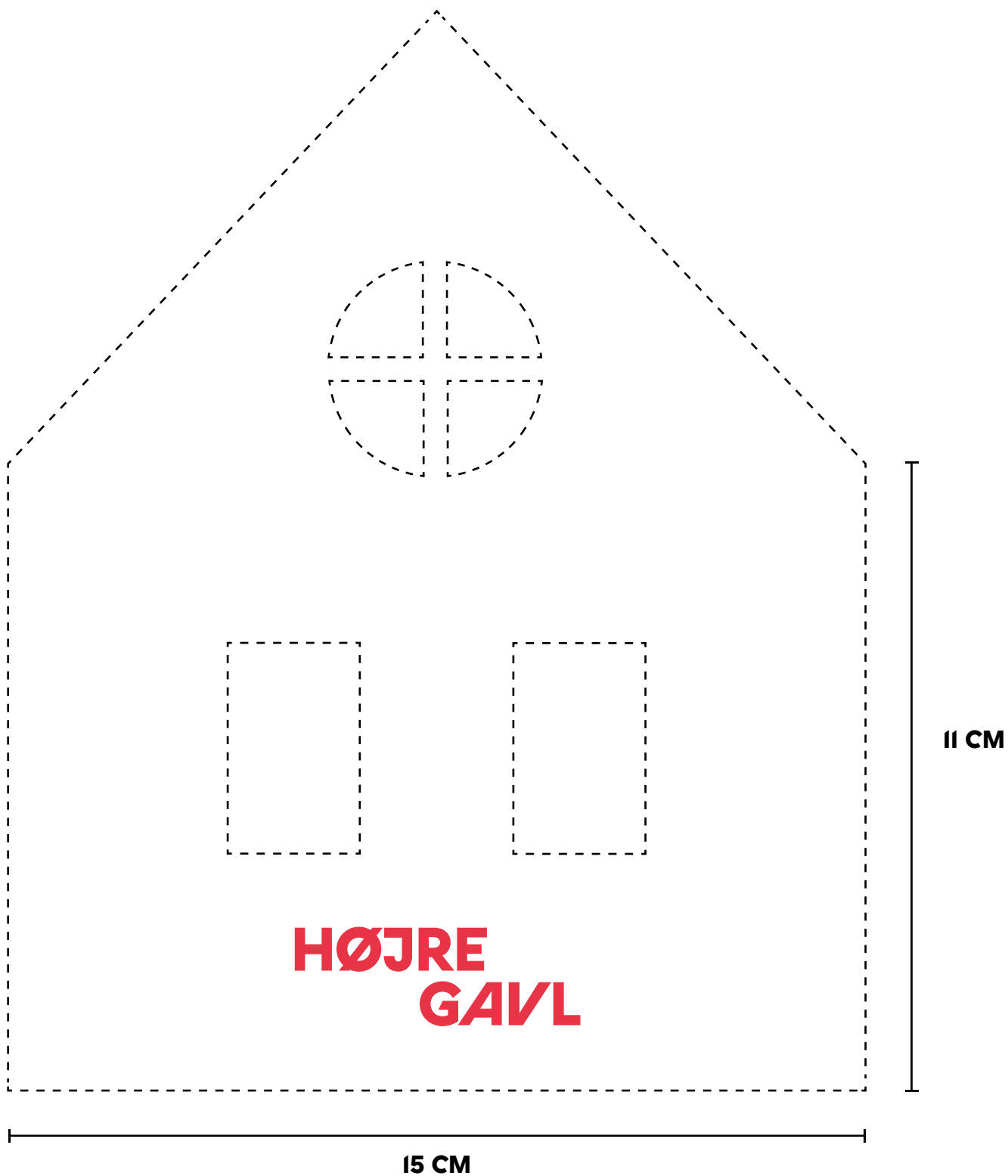
Pynt delene

Pisk flormelis med æggehvide og eddike i ca. 5 min. til det bliver en sej, glat masse. Kom glasuren i en sprøjtepose eller i hjørnet på en frysepose og klip et lille hul. Så er glasuren meget nemmere at styre. Pynt peberkagestykkerne med glasuren, mens de ligger ned.

Saml huset

Når peberkagerne er afkølet, skal I samle dem. Brug glasur eller limpistol. Pynt evt. huset endnu mere med slik eller andre spiselige godter.

GRUND MODELLEN



4,5 CM

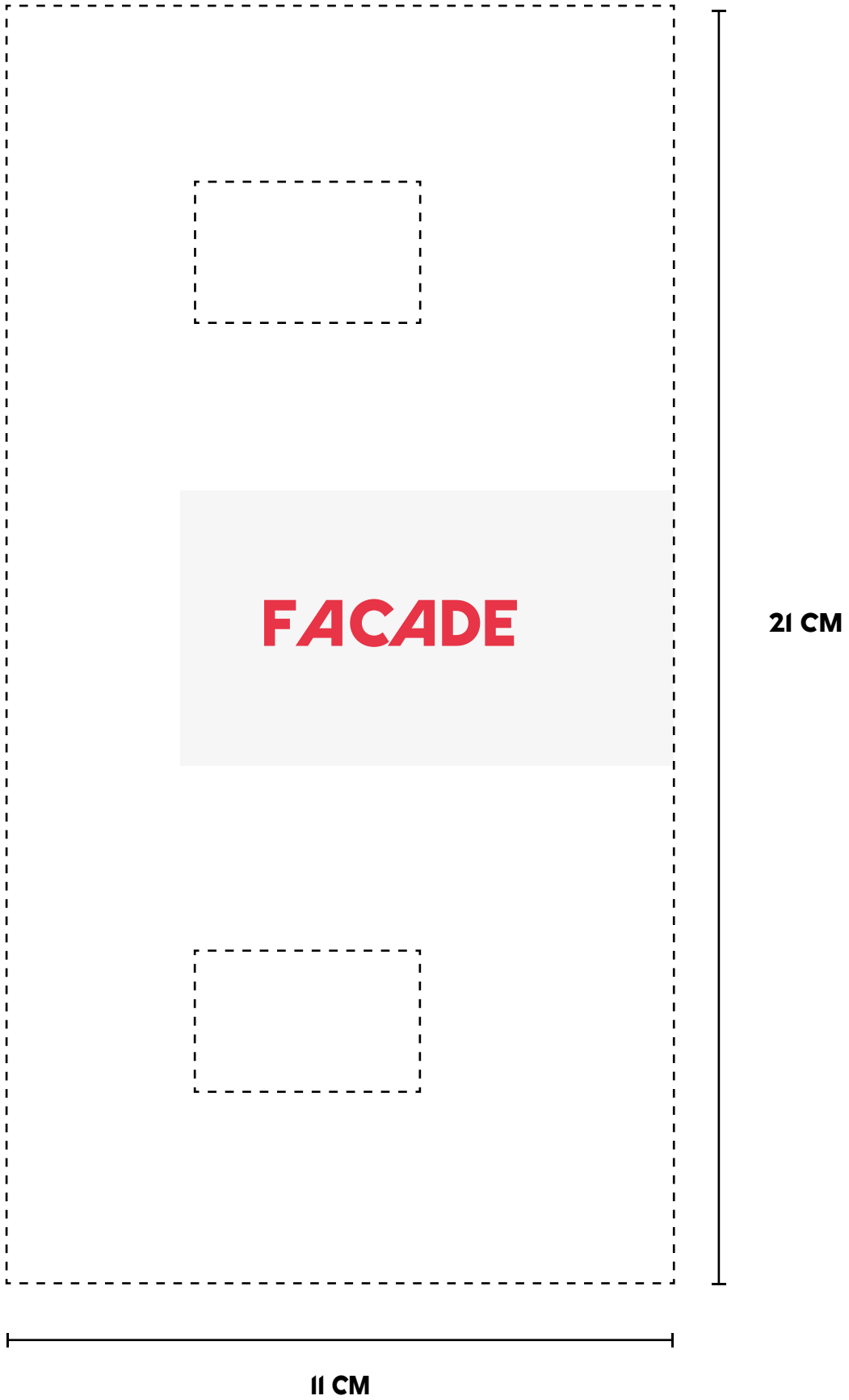
DØR

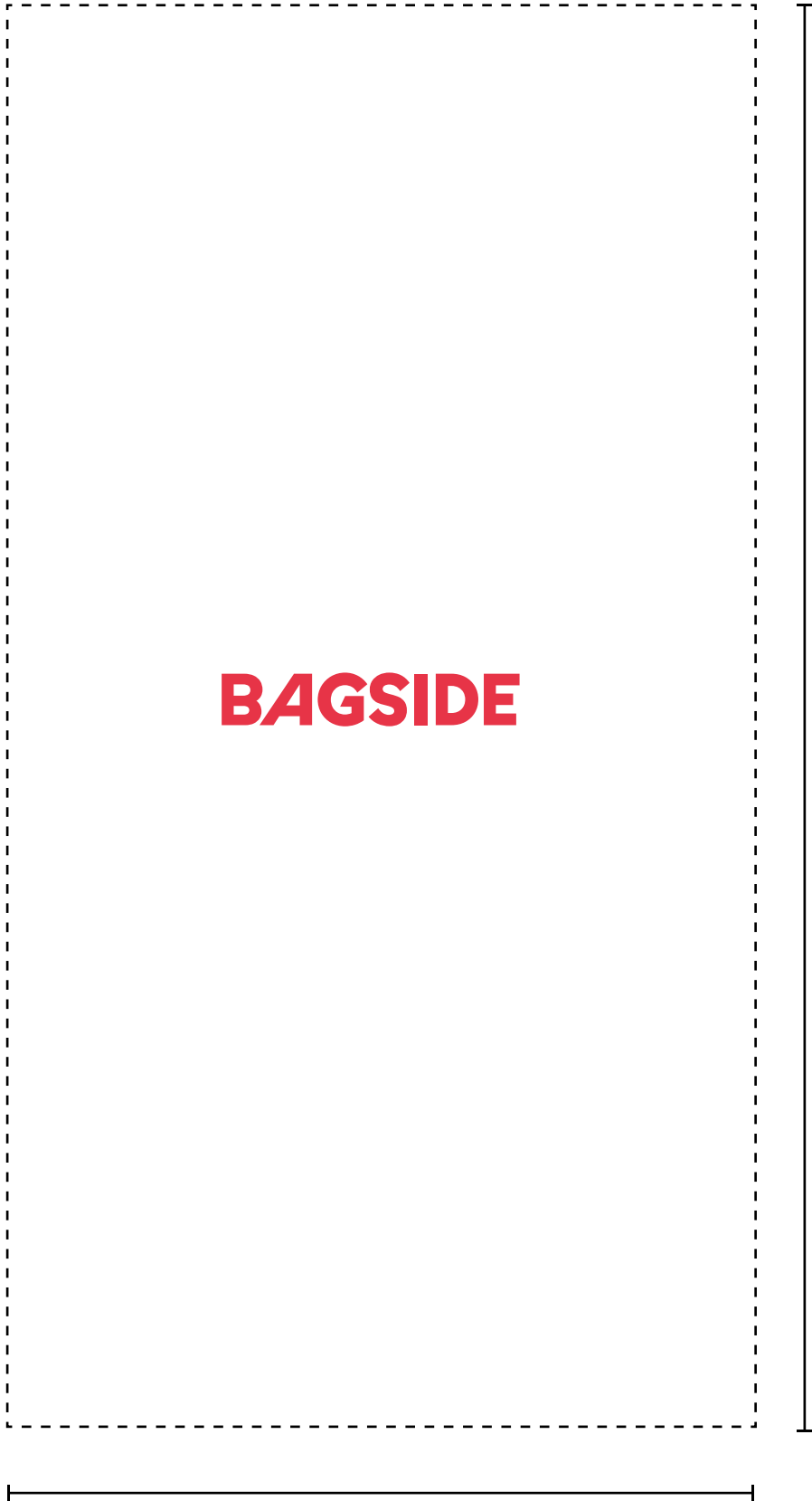
8 CM

11 CM

**VENSTRE
GAVL**

15 CM





BAGSIDE

21 CM

11 CM

**HØJRE
TAGPLADE**

25 CM

14 CM

**VENSTRE
TAGPLADE**

25 CM

14 CM