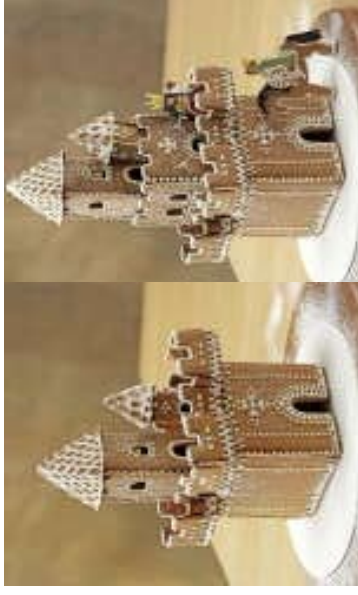


# Piparkakkulinna

Näillä ohjeilla syntyy näyttävä linna todella helposti! Unohtu etu-, taka-, ja sivukappaleet - tässä linnassa osat ovat samanlaisia ja ne voi koota melkein miten päin vain. Voit myös tehdä linnasta yksinkertaisemman jättämällä pois vaikkapa toisen kerroksen tai tornit.



## Ainekset

- 1 kg valmista tai itse tehtyä (linkki ohjeeseen) jääkaappikyymää piparkakkutaikinaa
- n. 2 dl hienosokeria osien liimaamiseen
- "Lumikuorrutukseen": 1 munanvalkuainen ja n. 3 dl tomusokeria (vaahdota valkuainen ja sekoita siihen tomusokeri. Tee voipaperista tötterö pursottimeksi). Myös kaupasta saatavaa valmista sokerikuorrutustuubia voi käyttää.

## Osat

- Kauli taikina tasaiseksi litteäksi levyksi ja leikkaa osat kaavojen mukaisesti.
- Leikkaa ovi- ja ikkuna-aukot sekä muut pienet osat vasta pellillä, koska muuten osat voivat venyä siirrettäessä. Ovet ja ikkunat voi myös piirtää sokerikuorrutteella.
- Linnan välipohjan kaavoissa on kaksi vaihtoehtoa. Voit tehdä joko yksinkertaisen nelikulmisen pohjan suoralla kaiteella tai monikulmisen välipohjan mutkittelevalla kaiteella. Tarkemmat ohjeet löytyvät kaava-arkilta.
- Voit halutessasi tehdä linnasta nopeamman version myös esim. jättämällä toisen kerroksen taikka tornit tekemättä.

## Paistaminen

- Paista pienet ja suuret osat erikseen, sillä pienten paistoaika on lyhyempi. Tarkkaile, etteivät osat pääse mustumaan.
- Anna osien jäähtyä ja kovettua rauhassa pellillä ennen kuin alat siirrellä niitä.

## Kokoaminen ja koristelu

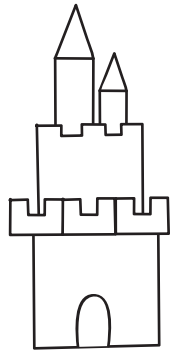
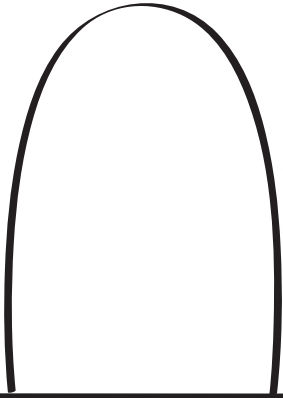
- **Ensimmäiset koristelut:** Koristele sokerikuorrutteella linnan seinät, sillä se on helpointa nyt, kun osat ovat vaakatasossa. Sokerikuorrutus on kunnolla kuiva vasta päivän parin päästä ja voikin olla hyvä idea tehdä piparitalo kahdella eri kerralla: ensi osien paisto ja alustava koristelu ja toisena päivänä kokoaminen ja koristelun viimeistely.
- **Liimaussokeri:** Sulata (teflon)pannulla sokeria pienissä erissä. Kasta yhteenliitettävistä kappaleista toisen reuna sulaan sokeriin ja paina osat vastakkain.
- Huomioi, että sokeri on polttavan kuumaa ja jähmettyy hyvin nopeasti! Sokerin sulatuksessa ja osien liimaamisessa lapsella on hyvä olla aikuinen apuna.
- Linna on helppo koota: etu-, taka- ja sivukappaleita ei tarvitse ajatella - kappaleet ovat samanlaisia. Kokoa alakerta, välipohja, toinen kerros ja tornit erikseen ja kokoa lopuksi valmiista elementeistä linna.
- **Kokoamisvinkkejä:** Saat seinät helpoiten suoraan, kun liität ensin kaksi seinää nurkkapalaksi ja sitten toiset kaksi seinää nurkaksi ja vasta viimeisenä kaksi nurkkapalaa yhteen. Samoin kannattaa tehdä tornien kattojen kanssa. Tee katto kokonaan valmiiksi ja liitä se vasta sitten tornin päälle.
- **Koristelun viimeistely:** Kun koko linna on koottu, viimeistele koristelu. Pursota sokerikuorrutetta kattoon, muurin päälle ja liimaussaumojen peitoksi. Jos haluat käyttää koristeluun karkkeja, ne voi kiinnittää joko sokerikuorrutteella tai sulatetulla sokerilla. Ripottele lopuksi tomusokeria siivilän läpi.

## Alusta

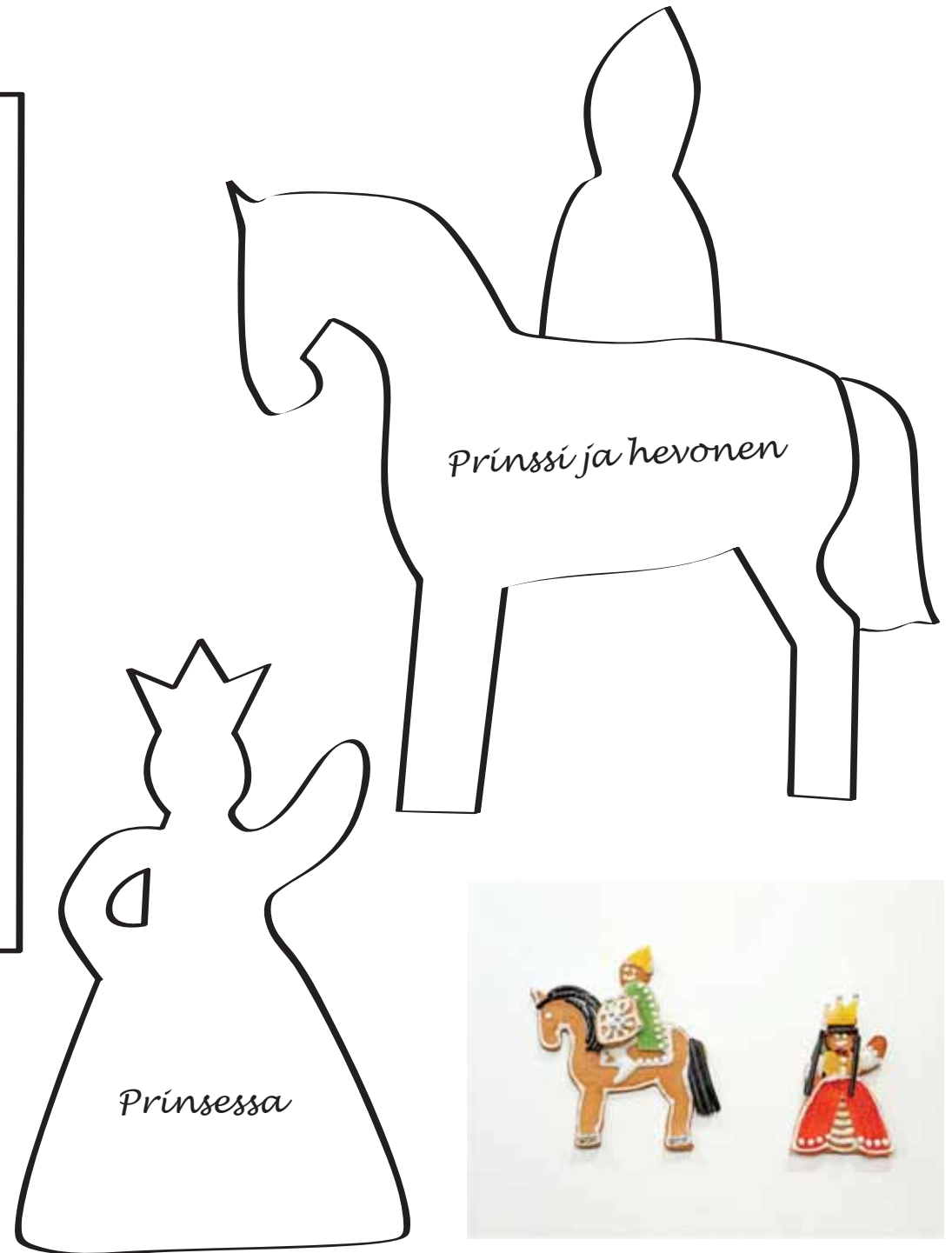
- Aseta valmis linna kakkupaperin päälle tarjottimelle ja ripottele siivilän läpi tomusokeria lumeksi.

# PIPARKAKKULINNA

Pohjakerroksen seinä  
- tee 4 kpl



Pohjakerros



# PIPARKAKKULINNA

Ison tornin seinä  
- tee 4 kpl

Ison tornin katto  
- tee 4 kpl



Pienen  
tornin  
katto  
- tee 4 kpl

Pienen  
tornin  
seinä  
- tee 4 kpl

Toisen kerroksen seinä  
- tee 4 kpl

Toisen kerroksen katto  
- tee 1 kpl



# PIPARKAKKULINNA

Välipohja  
- tee 1 kpl  
- pohja voi olla joko

a) neliskulmainen

tai

b) monikulmainen  
(katkovuvoja pitkin)



Reuna  
neliskulmaiseen välipohjaan  
- tee 4 kpl

Reunavaihtoehto  
monikulmaiseen  
välipohjaan  
- tee 12 kpl

Reunapala  
- tee 8 kpl

