

Piparkoogimaja meisterdamine

Piparkoogimaja meisterdamine on jõulude ajal vahva tegevus, mis loob pühademeeleolu ning toob tuppa häid jõluarome. Lisaks on valminud piparkoogimaja armas pühadekaunistus, mille valmistasid täitsa ise.



Tere! Minu nimi on Liis. Tegelen toidufotograafiaga ning mulle meeldib meisterdada ja kokata – eriti tore, kui need kaks saab omavahel ühendada! Et ka sina saaksid osa meisterdamise rõõmust, siis jagan sinuga nippe, kuidas ehitada piparkoogimaja!

Piparkoogimaja tegemiseks tuleb esmalt valmis teha piparkoogitainas või osta valmis tainas poest. Kui otsustad piparkoogitaina teha ise, siis retsepti leiad minu blogist blogiisu.ee/piparkoogid.



1 Piparkoogimaja meisterdamise päeval tõsta tainas toasooja, et see veidi pehmeneks ja seda oleks parem töödelda. Samal ajal joonesta paberile meelepärase suurusega maja osad – seinad-, katuse- ja korstnatükid. Pildil oleva maja mõõdud on näiteks sellised: katus 15 x 9 cm, maja küljed 14 x 6 cm ning eesmine ja tagumine osa 11,5 x 12 cm. Arvesta joonestamisel seda, et katus peaks jääma seinas osast umbes 2 cm pikem ning 1 cm laiem. Lõika maja tükid paberist välja ning tõsta šabloonid hetkeks kõrvale.

2 Rulli toasoe tainas kúpsetuspaberil õhukeseks (umbes 2 mm paksuseks) – nii ei pea šabloonidest välja lõigatud õhukesi tükke enam tõstma ning maja osad säilitavad oma kuju, mis taina tõstmisel võivad muutuda.

3 Lõika tainast šabloonide abil vajalikud tükid. Eemalda üleliigne tainas, kuid ära akende ja uste sees olevaid tainatükke eemalda. Kúpseta piparkoogitainast 200 kraadises ahjus 9 minutit. Jälgi, et maja tükid ahjus liiga jumekaks ei muutuks.

Pane tähele!

Olenemata sellest, et pistsid ahju sirgete joontega piparkoogimaja osad, siis taina sees olev sooda võib neid kergitada ebakorrapäraseks. Kui oled maja osad ahjust välja võtnud ning need on veel soojad, siis lõika akende ja uste sisse jäänud tainas nüüd välja. Väiksemad kumerused saad hiljem, kui tükid on jahtunud ja kõvaks muutunud, sirgeteks riivida. Sirged seinad on vajalikud selleks, et maja eri osad oleks lihtsam omavahel kokku „liimida“.

4 Tõsta valminud piparkoogimaja tükid tasasele pinnale jahtuma ning valmista ette glasuur. Kuna piparkoogitükid on ahjust tulles veidi veel pehmed, siis ebatasasel pinnal jahtudes võivad need muuta oma kuju. Samal ajal, kui maja tükid jahtuvad, tee valmis glasuur, millega need omavahel kokku „liimida“ ning hiljem ka maja kaunistada. Glasuuri valmistamise retsepti leiad samuti blogiisu kodulehel olevalt postitusest blogiisu.ee/piparkoogid. Sobib ka poest ostetud valmis glasuurid.

5 Glasuur tõsta pritskotti ning kasuta väikse avaga tordipritsi. Kui pritskotti ei ole, siis tõsta glasuur sirgete nurkadega tavalisse puhtasse kilekotti ning lõika kotil nurk maha. Lõigatud nurk lõika alati alguses pigem väiksem, suuremaks saad seda alati teha, väiksemaks enam mitte.

6 Liimi glasuuri abil kokku maja detailid ning kaunista. Kõigepealt liimi omavahel kokku maja seinad (eesmisele seinale liimi küljed ning külgede peale viimasena tagumine osa). Kui oled seinad ühendanud, piserda glasuuri maja sisse nurkadesse, see tagab maja osade parema kokkuhoidmise. Lase glasuuril kõvaks taheneda (umbes 30+ minutit) ning alles seejärel liimi seintele peale katus.

Kui maja eri osad on omavahel kokku liimitud, siis jäta maja seisma, et glasuur saaks korralikult ära taheneda. Selleks võib kuluda mitu tundi. Alles seejärel kaunista maja endale sobivalt.

