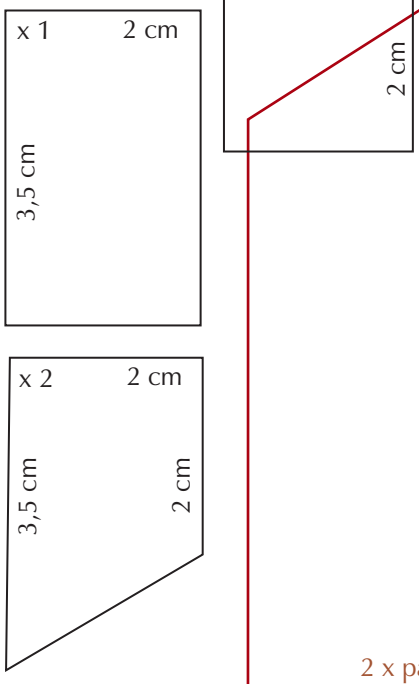
MAA- JA KOTITALOUSNAISTEN RUOKAKOULU

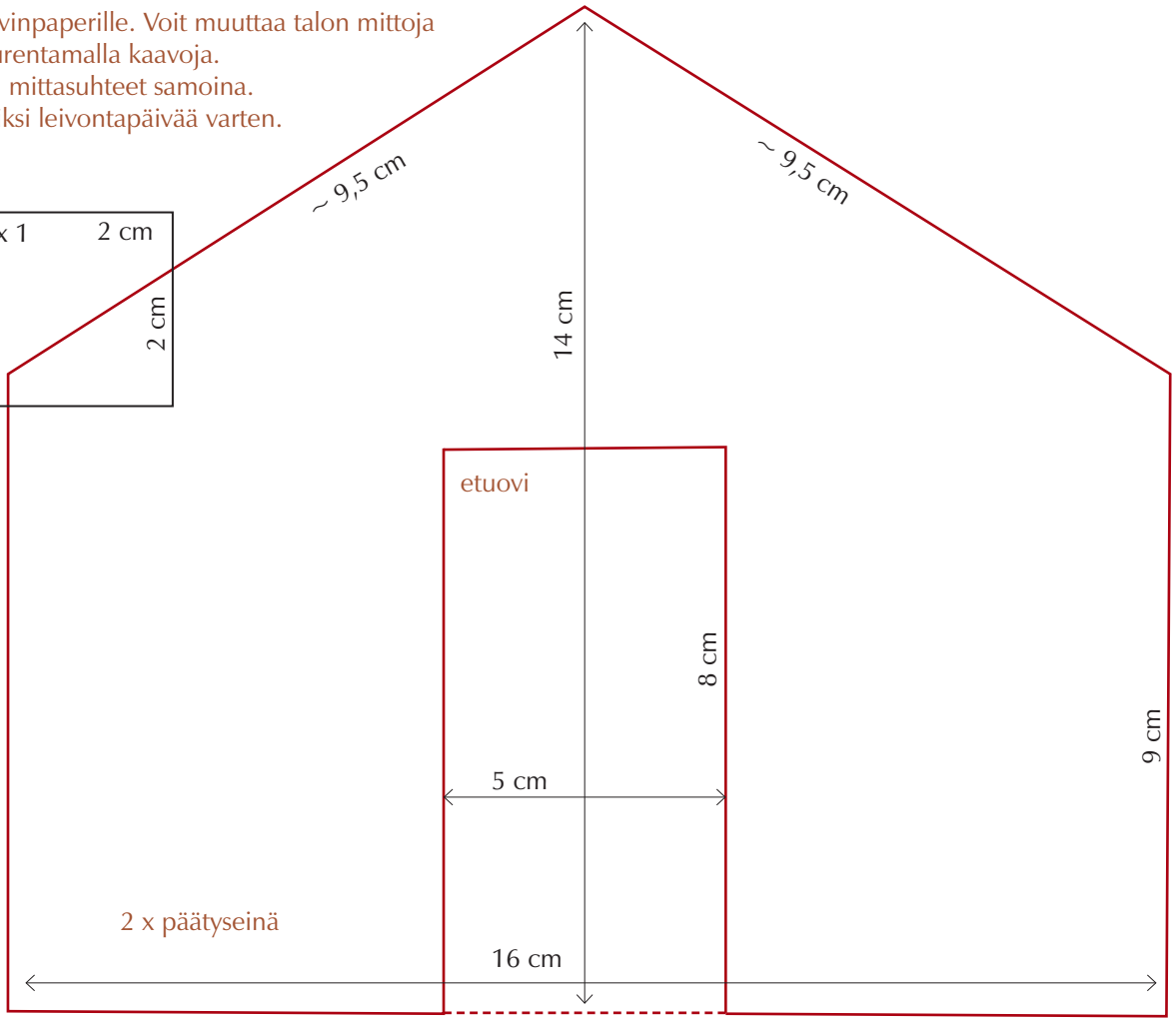
MAA- JA
KOTITALOUSNAISET

Piparitalotehdas

Piirrä talon kaavat leivinpaperille. Voit muuttaa talon mittoja pienentämällä tai suurentamalla kaavoja.
Muista säilyttää osien mittasuhteet samoina.
Leikkaa kaavat valmiiksi leivontapäivää varten.

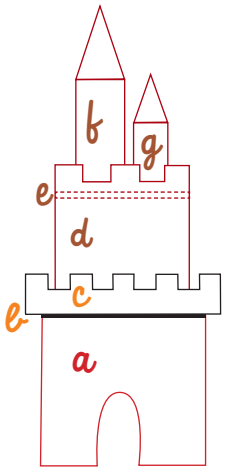
Savupiipun osat





Linnan kaavat 1:2

Suurenna kaavat leivinpaperille. Kaavoihin merkityt mitat ovat suurennetun kaavan mittoja.



a 4 x pohjakerroksen seinä

13,5 cm

13 cm

oviaukon korkeus ~ 5 cm
leveys ~ 3,5 cm

18,5 cm

d 4 x toisen kerroksen seinä

~1,5 cm

2 cm

11 cm

10 cm

e 1 x toisen kerroksen katto

10 cm

10 cm

18,5 cm

f 4 x ison tornin seinä

4 cm

11,5 cm

4 x ison tornin katto

5,5 cm

7 cm

g 4 x pienen tornin seinä

3 cm

6,5 cm

4 x pienen tornin katto

4 cm

5 cm

e 1 x välipohja

18,5 cm

c

~1,5 cm

~2 cm

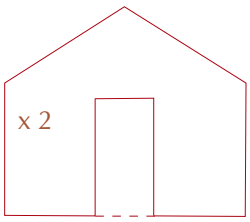
~2 cm

4 x reuna neliskulmaiseen välipohjaan

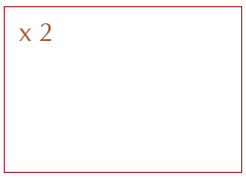
4 cm

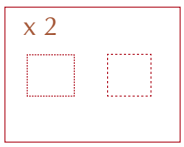
Lähde: Ruokatieto, www.hyvaasuomesta.fi
Kurkkaa piparilinnan kokoamisohjeet netistä! www.hyvaasuomesta.fi > Reseptit > Ruokatiedon keittokirja > Sesongin herkut > Joulu > Piparilinnat tuovat joulun tuoksun

Talon kaavat 1:1



ja savupiipun osat





2 x katto 16 cm

2 x sivuseinä 12 cm

9 cm

10,5 cm

Kaavat Asta Asunmaa

Joulun mausteiset pipariherkut

Piparkakku eli pipari on makea leivonnainen, jota syödään erityisesti joulun aikaan. Se on saanut nimensä maustepippurista, joka antoi makua ensimmäisille pipareille. Piparkakkujen edeltäjiä olivat hunajakakut, jotka muuttuivat piparkakuiksi, kun sokeri korvasi hunajan ja taikinaan alettiin lisätä mausteita. Tyypillisiä mausteita ovat inkivääri, neilikka, kaneli ja maustepippuri. Myös pomeranssinkuorta ja kardemummaa käytetään.

Piparkakut leivotaan ohuiksi, rapeiksi pikkuleiviksi ja muotoillaan muoteilla. Piparkakkumuottien valikoima on monipuolinen. Joulupöytään voi leipoa sydämiä, tähtiä, ihmisiä, eläimiä tai vaikkapa Muumi-hahmoja. Tavallisimmin piparit ovat tummanruskeita, mutta vaaleitakin joulupipareita leivotaan.

Piparkakkutalon osat leikataan suuriksi kaulituista taikinalevyistä. Seinät, katot, ovet, savupiippu ja muut talon osat otetaan muotilla tai leikataan kaavojen avulla. Piparkakkutalo kootaan paistetuista osista käyttäen sauma-aineena sulatettua sokeria tai pölysokerista valmistettua tahnaa. Erilaisilla kuorrutuksilla ja makeisilla koristellut talot ja pikkuleivät ovat kauniita koristeita ja oivallisia joulumuistiaisia.

Piparkakuilla voidaan edelleen – vanhan perinteen mukaisesti – toivottaa onnea ja välittää viestejä. Piparitalo on tuoksuva ja maistuva koriste kotona ja työpaikoilla. Yhdessä tehden rakennustaito siirtyy sukupolvelta toiselle.

Taikina

Taikina sopii hyvin piparkakkutalon valmistukseen. Se on helposti käsiteltävää ja näppärä leipoa. Taikina ei leviä uunissa, eivätkä valmiit osat murene helposti.

50 g	**rasvaa**
1,5 dl	**fariinisokeria**
1 dl	**tummaa siirappia**
3 rkl	**piparkakkumausteseosta (tai kanelia, inkivääriä, neilikkaa, maustepippuria)**
1,5 dl	**maitoa**
6–7 dl	**vehnäjauhoja**
1,5 tl	**ruokasoodaa**
tai 1 rkl	**leivinjauhetta**

Taikinasta syntyy kaksi pientä mökkiä tai yksi isompi talo alustoineen.

1. päivä

1. Laita rasva, sokeri, siirappi ja mausteet kattilaan. Kuumenna miedolla lämmöllä silloin tällöin sekoittaen, kunnes sokeri ja rasva ovat sulaneet. Seos saa vaikka hieman kiehahtaa.
2. Sekoita joukkoon maito ja jäähdytä seos.
3. Sekoita ruokasooda osaan jauhoista. Kaada jauhoseos rasvaseoksen joukkoon ja sekoita tasaiseksi. Lisää jauhoja, kunnes saat kovan taikinan. Taikinan tulee olla hyvin kiinteää, silloin se ei leviä uunissa.
4. Taputtele taikina levyksi ja kääri tuorekelmuun tai pane muovipussiin.
5. Nosta jääkaappiin ja anna kovettua seuraavaan päivään.

2. päivä

1. Kauli taikina seuraavana päivänä ohueksi, 2–3 mm paksuksi levyksi.
2. Aseta leivinpaperista leikatut kaavat taikinalle. Leikkaa terävällä veitsellä kaavanmukaiset palat irti taikinasta. Nosta osat paistinlastan avulla leivinpaperilla päällystetylle pellille.
3. Leivo taikinan lopusta alusta talolle.
4. Paista osat uunin keskiosassa, 225 asteessa 4–6 minuuttia. Anna jäähtyä tasaisella alustalla.

Paista pienet ja suuret osat erikseen, sillä pienten paistoaika on lyhyempi.

Piparkakkumauste itse tehden

Saat 3 rkl piparkakkumaustetta, kun sekoitat:
6 tl kanelia
1,5 tl inkivääriä
0,75 tl neilikkaa
0,75 tl jauhettua maustepippuria

Vinkki

Murskaa kovia hedelmämakeisia, esimerkiksi tikkaria. Levitä murske tasaisesti pellillä olevien seinäkappaleiden ikkuna-aukkoihin. Makeismurska sulaa uunissa kauniiksi ”lasiksi”. Jos lasiin on jäänyt kuplia, voit yrittää poistaa niitä ravistelemalla peltiä varovasti heti paiston jälkeen.

Tekstin asiasisältö: *Asta Asunmaa*
Kuvat: *Kaisa Viitala, Futureimagebank.com*
Maa- ja kotitalousnaiset
www.maajakotitalousnaiset.fi

Piparkakkutalon pystyttäminen ja koristelu

Tarkan leipurin sokerisaumaus

- Paras liima talon kokoamiseen on sulatettu sokeri. Noin 2 dl sokeria sulatetaan paistinpannulla pienissä erissä. Varovaisuutta tarvitaan, sillä sula sokeri on todella kuumaa. Lisäksi on varottava, ettei sokeri pala.
- Kasta yhteenliitettävistä kappaleista toisen reuna sokeriin ja paina kiinni toiseen osaan. Kokoaminen kannattaa aloittaa seinien ja päätyjen kiinnittämisestä. Lopuksi liimataan katto.
- Jos osia särkyy, kokoa ensin osat ja liimaa vasta sen jälkeen talo kasaan.
- Yli jäänyt sokeri irtoaa paistinpannusta kiehauttamalla siinä vettä.

Vinkki

Turvallinen liima on tomusokerista ja muutamasta vesitipasta sekoitettu tahna. Sen käyttö vaatii kuitenkin kärsivällisyyttä, sillä tahna kuivuu hitaasti. Talon osia joutuu pitämään paikoillaan kauemmin kuin sulalla sokerilla saumatessa.

Kuorruta komeaksi koristeilla

- Piparkakkutalon osat voi koristella ennen tai jälkeen talon kokoamisen. Valmistukseen kuluu hieman enemmän aikaa, jos osat koristelee ennen kasaamista, sillä kuorrutteen tulee olla täysin kuivaa ennen kokoamisvaihetta.
- Kuorruta ja koristele piparitalo sokerikuorrutteella. Kiinnitä sen avulla myös makeiset ja muut koristeet.
- Pursota kuorrutteesta talon nurkkiin lunta ja katon reunaan jääpuikkoja. Viimeistele valkea joulu siivilöimällä piparkakkutalon päälle tomusokeria.

Vatkattu sokerikuorrute eli pikeeri

0,25 dl kananmunan valkuaista
1,5–1,75 dl tomusokeria
3 tippaa sitruunamehua tai etikkaa

1. Vatkaa sähkövatkaimella (noin 3 min) valkuainen ja 1 dl tomusokeria valkoiseksi ilmavaksi vaahdoksi.
2. Sekoita joukkoon sitruunamehu tai etikka sekä loppu tomusokeri. Jatka vatkaamista vielä hetki.
3. Värjää halutessasi karamelliväreillä.

Gluteeniton taikina
talo lisukkeineen

125 g	margariinia tai voita
1,25 dl	sokeria
0,75 dl	siirappia
1 tl	kanelia
1 tl	kardemummaa
1,5 tl	pomeranssinkuorta
0,5 tl	inkivääriä
0,25 tl	neilikkaa
0,5 tl	suolaa
1	muna
3 dl	gluteenitonta jauhoseosta
2,5 dl	tattarijauhoa
1 tl	soodaa

1. Kiehauta kattilassa rasva, sokeri, siirappi ja hienonnetut mausteet. Jäähdytä seos.
2. Lisää muna sekä keskenään sekoitetut jauhoseos, tattarijauho ja sooda.
3. Painele taikina litteäksi ja anna kovettua viileässä, mieluiten yön yli.
4. Kaaviloi taikinasta ohut levy. Käytä kaaviloinnissa apuna gluteenitonta jauhoa.
5. Leikkaa taikinasta talon osat kaavojen avulla ja paista ne 200 asteisessa uunissa noin 7 minuuttia.

Gluteeniton taikina on hauraampaa kuin tavallinen taikina. Se sopii yksinkertaisen talon valmistukseen.

Koristelussa
voi päästää luovuuden valloilleen. Taloluomuksen toteuttamisessa vain mielikuvitus on rajana. Jokainen talo on omalla laillaan upea – ja herkullinen – taideteos!

Kokeile koristeluun

- valmista tai itse tehtyä sokerikuorrutetta, kuorrutetta voi värjätä karamelliväreillä
- ranskalaisia pastilleja, erilaisia hedelmä- ja salmiakkimakeisia, lakritsaa, suklaata
- valmiita kakunkoristeita, strösseleitä, nonparelleja
- tomusokeria, rae- ja väriraesokeria, kaakaojauhoa, murukahvia
- piparihahmoja, - eläimiä, -puita, -autoja, - aitoja, -tikapuita,…

MAA- JA KOTITALOUSNAISET