



ETT HUS SOM BÅDE SMAKAR OCH GÖR GOTT

Årets pepparkakshus 2022



God jul önskar Fastighetsbyrån!

Vi på Fastighetsbyrån tycker att alla har rätt till ett tryggt hem. Därför har vi länge stöttat SOS Barnbyar och deras viktiga arbete. När du nu väljer att baka Årets pepparkakshus uppmanar vi dig att samtidigt skänka en summa till deras verksamhet, så att fler barn och vuxna kan få uppleva trygghet på riktigt.

HUVUDPARTNER TILL



SOS BARNBYAR
SVERIGE

SAMHÄLLSANSVAR

En god jultradition

VAD KUL ATT DU har valt att bygga Sveriges godaste pepparkakshus! Årets hus är ritat av stjärnbagaren Tea Malmegård – en av Sveriges bästa konditorer som idag driver den hyllade krogen DoMa i Stockholm. Tea har tolkat känslan av ett tryggt hem och valt att rita ett pepparkakshus som verkligen går att sätta sin egen prägel på. Trygghet är en rätt universell känsla, men genom att bygga årets pepparkakshus får alla möjligheten att tolka vad trygghet är för just dem.

Tyvärr är ett tryggt hem inte en självklarhet för alla, och därför stöttar vi SOS Barnbyar. Alla som bygger årets pepparkakshus får mer än gärna skänka en summa till deras viktiga arbete. Genom att bidra till SOS Barnbyar är du med och skapar en tryggare vardag för barn runt om i världen. Det tycker vi låter som en riktigt god jultradition. Dela gärna ditt hus på sociala medier med hashtaggen #åretspepparkakshus så att fler ser möjligheten att både äta och göra gott. God jul!



OVAN Konditorn Tea Malmegård har ritat årets pepparkakshus.

KONDITORN

Tea Malmegård

Kommer du ihåg när man var liten och vek ett papper i 3–4 delar, målade ett huvud, en kropp och fötter dolt för varandra, och sedan vecklade ut pappret? Det var inspirationen till årets pepparkakshus. Tanken är man bakar av delarna och bygger och dekorerar sitt egna rum för att sedan sätta ihop delarna och tillsammans skapa ett hem.

Ta fram barnet i dig och engagera vänner och familj när ni bygger årets pepparkakshus. Låt fantasin flöda! Tapetsera med godis och gör de allra minsta inredningsdetaljerna om fingrarna orkar och vill.

Stort lycka till – och glöm inte att det viktigaste är att ha kul!

God jul,
Tea Malmegård, konditor

Instruktioner

Mallarna i ritningen är anpassade efter A4-format och ger ett hus som blir cirka 55 cm högt och 30 cm brett.

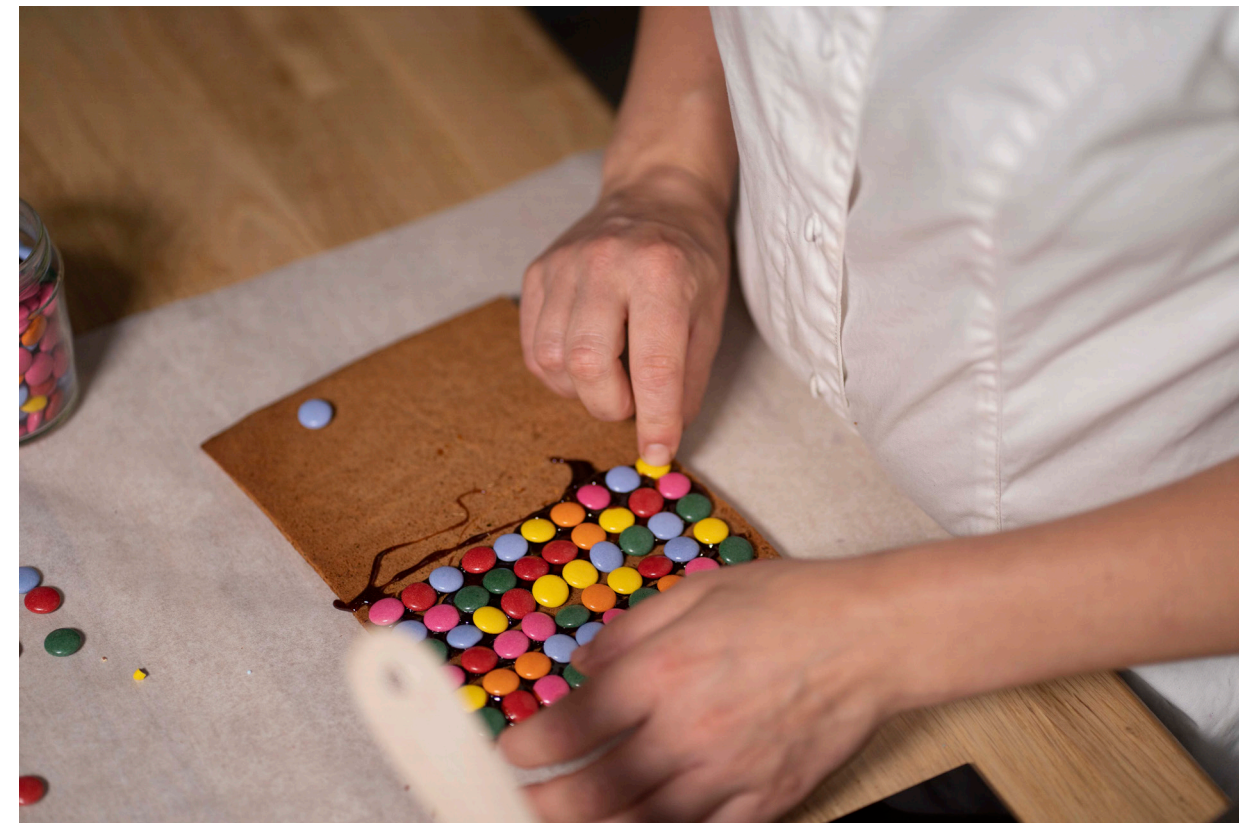
TEA MALMEGÅRDS BÄSTA TIPS

- Kyl den kavlade degen innan du skär ut delarna.
- Skär lite utanför kanten på mallen.
- Grädda inte olika stora bitar på samma plåt då är risken stor att något blir under- eller överbakat.
- Se till att kakan får ordentligt med färg. Då minskar risken för att kakan mjuknar under montaget eller efter att allt godis satts på.
- För absolut bästa resultat, skär till delarna efter mallen ytterligare en gång direkt när de kommer från ugnen, då blir kanterna spikraka.
 - Att smälta sockret i en stor sauteuse eller stekpanna gör det lättare att doppa sidorna i inför monteringen.
 - Gör mycket mer smält socker än du tror att du behöver.
 - Se till att du har ALLA delar klara innan du börjar montera.
- Lägg inte på för mycket kristyr eller karamell på en gång då det kan mjuka upp pepparkakan, framförallt på taket! Om du vill göra generöst med dekor, gör det i omgångar.

DEKORATIONSTIPS

- Låt barnen inreda varsitt rum. Kanske kan de återskapa sina egna eller låta fantasin flöda och skapa det mest magiska julrum du kan tänka dig!
Tips: det finns ätbart glitter som ni kan pynta med.
 - Bygg möbler och inred rummen med ätbart pynt. Marshmallows kan bli fina små kuddar och pallar, och varför inte tapetsera väggarna vackra med julgodiset hemma?
- Glöm inte bort att dockhuset fortfarande är skört, så se till att hålla koll på de små tassarna i hemmet.
- Mixa karamellfärger och blanda till personliga nyanser till just ert pepparkakshus!
 - Kanske finns det någon liten vän som vill flytta in i huset? Tomtenissen får gärna ett eget rum i år!



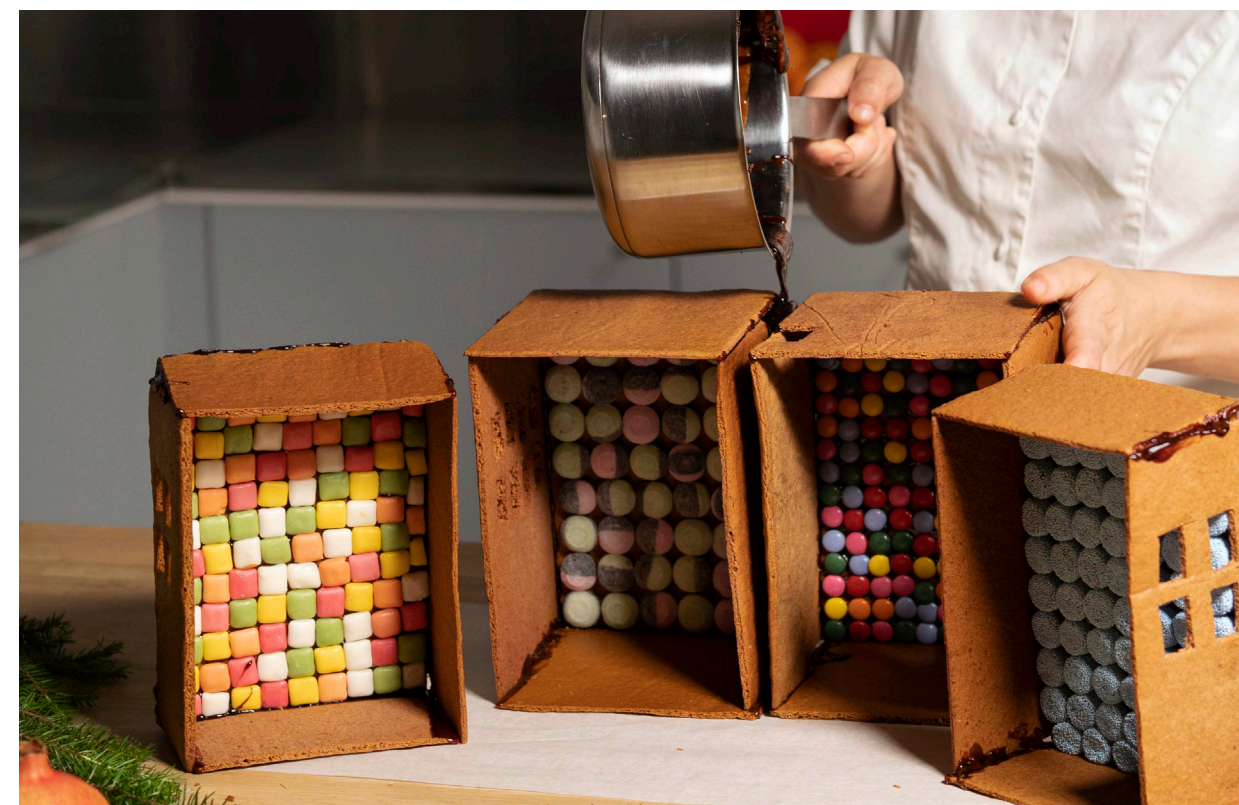


1. Gör eller köp en pepparkaksdeg du gillar, cirka 3 kg.
2. Börja med att kavla ut degen. Kyl den gärna innan du skär ut alla plattor.
3. Skär ut fönstren på två av de långa sidoväggarna (mall B) samt två av de korta sidoväggarna (mall D).

4. In i ugnen och grädda på 175 grader i ca 10-15 minuter, beroende på storleken på bitarna.
5. Börja med att dekorera väggarna på insidan av de fyra rummen (Mall A).



6. Dags att bygga ihop rummen! Fäst den dekorerade väggen med sidoväggarna (mall B) med hjälp av det smälta sockret. Stötta gärna upp med något tungt på sidan så att sockret kan sätta sig.



7. Fäst tak och golv på alla rum (mall C och E).
8. Nu är det dags att sätta ihop huset! Ställ ihop rummen på nedervåningen och fäst med det smälta sockret. Häll sedan det smälta sockret på nedervåningens tak för att fästa övervåningen.



9. Häll smält socker mellan rummen på övervåningen för att fästa dem i varandra.
10. Nu är rummen klara, och är det bara husets tak som saknas. Börja med att fästa takets mittenvägg (mall F).
Med hjälp av lite smält socker kan du trycka fast den mellan övervåningens två rum.

11. Fäst sedan takets baksidor (mall G och H). Ta en vägg i taget.
12. Nu ska själva takplattorna (mall I) på plats. Fäst dem med smält socker.
13. Dags för dekoration och inredning! Låt fantasin flöda och bygg precis vad du vill.



**Med en önskan om en god jul
och ett tryggt hem för fler!**