

# Senaatin pipari- kiinteistöt

## Valmistele & leivo



## Kansallismuseo

Tämä vuonna 1916 käyttöön-  
otettu ikoninen rakennus on  
Suomen valtakunnallinen  
kulttuurihistorian museo.

**Suunnittelijat:**  
Arkkitehtitoimisto Gesellius,  
Lindgren, Saarinen



## 6

## Kokoa & koristele

Jos mahdollista odota päivä  
tai pari ennen kuin kokoat  
talon, jotta taikina ehtii  
kovettua kunnolla.

Kiinteistö liimataan kokoon  
sulatetulla sokerilla.  
Viereisestä kuvasta  
näet, miten seinät ja  
kattoelementit liittyvät  
toisiinsa.

Koristelutyö on vapaa!

## Jaa kuva!

## 7

Kun rakennus on valmis,  
jaa siitä kuva X:ssä @Senaattik,  
Facebookissa @SenaattiKiinteistöt  
tai Instagramissa @senaatti.fi aihe-  
tunnisteella #pipariKiinteistöt.



## 1

Tulosta tämä tiedosto  
(9 sivua) A3-kokoiselle  
paksulle paperille. Sivuilta  
2–8 löydät kaavat kaikkiin  
tarvittaviin osiin oikeassa  
koossa. Parhaiten kaavojen  
leikkaus sujuu terävällä  
veitsellä. Ikkunoihin voit myös  
käyttää pieniä piparimuotteja.

## 2

Valmista piparitaikina  
suosikkireseptisi mukaan.  
Tähän suureen kiinteistöön  
tarvitset noin 5 kg taikinaa.  
Leivottavaa on  
useita unipellillisiä.

## 3

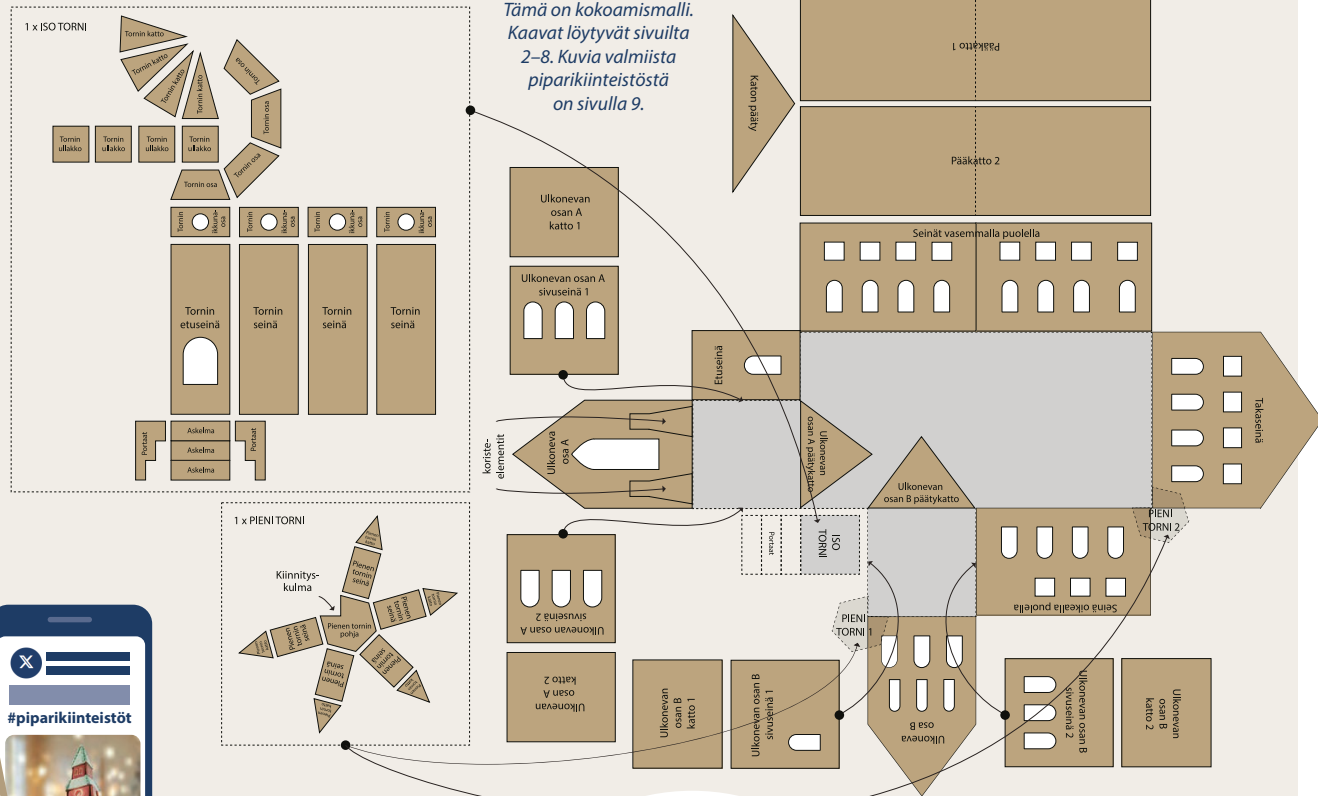
Jaa taikina kolmeen osaan.  
Jauhota leivinpapery ja  
kauli taikina osa kerrallaan  
tasaiseksi, 3 mm paksuiseksi  
levyksi suoraan leivinpaperin  
päällä. Kiinteistön pohjalevy  
kannattaa jättää hieman  
paksummaksi.

## 4

Sommittele kaavat  
leivinpaperille niin, että  
osien väliin jää tilaa, koska  
taikina turpoaa uunissa.  
Leikkaa kaavojen mukaan ja  
poista ylimääräinen taikina.

## 5

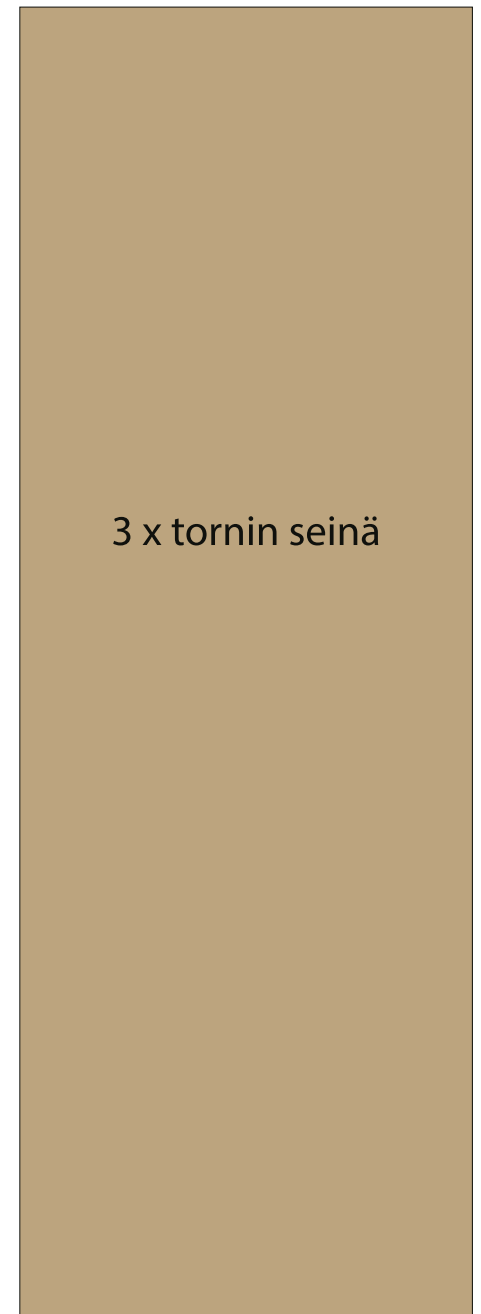
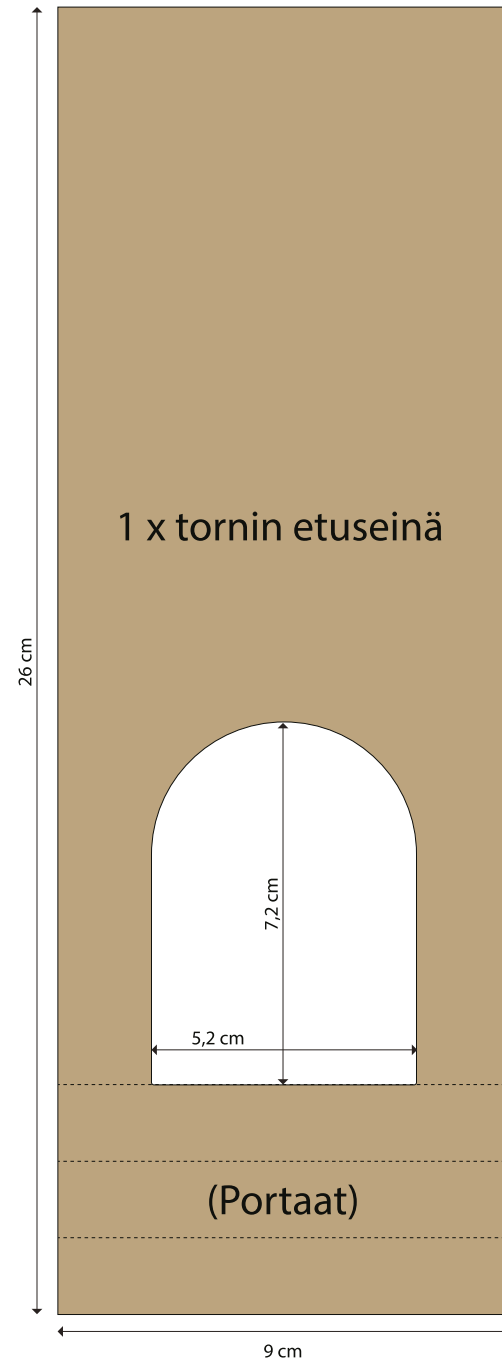
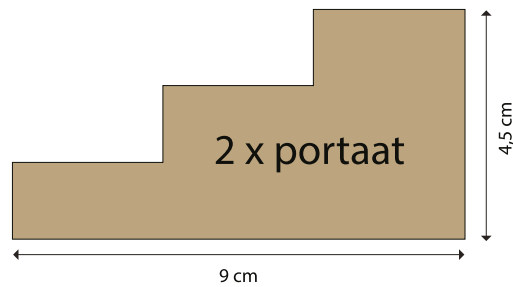
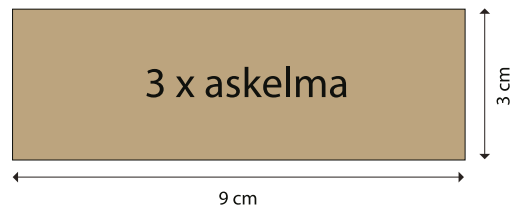
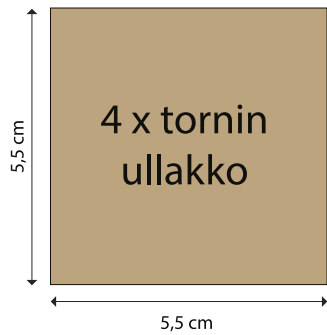
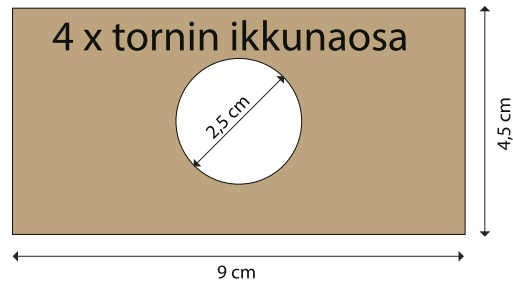
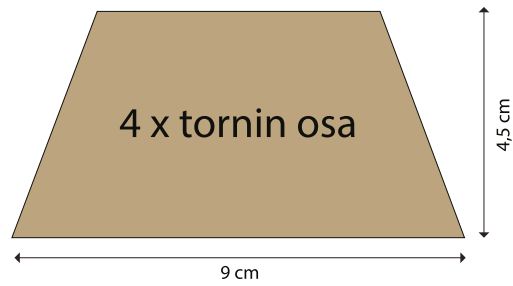
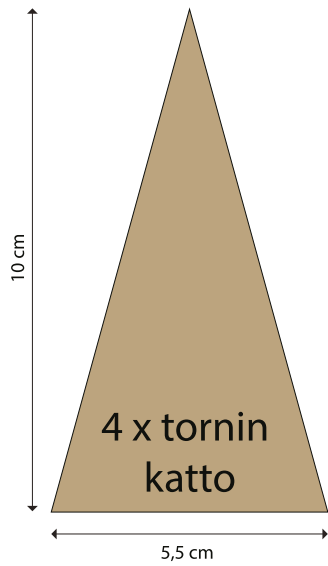
Paista osat uunissa 200  
asteessa n. 10 minuuttia ja  
anna jäähtyä kunnolla.



## Koti- leipurin vinkki

Tämän vaativan  
pipariKiinteistön rakentamiseen  
tarvitset rutkasti taikinaa ja paljon  
pikkutarkkaa näpräilyä. Suosittelen  
tekemään ensin testiversiön  
kartongista. Lopputulos palkitsee!

Kaavat »



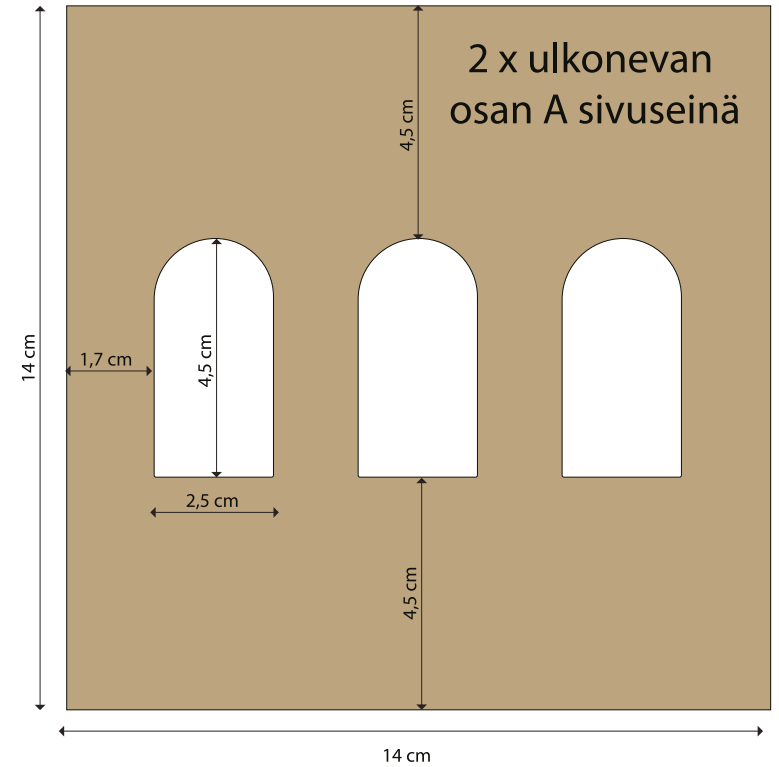
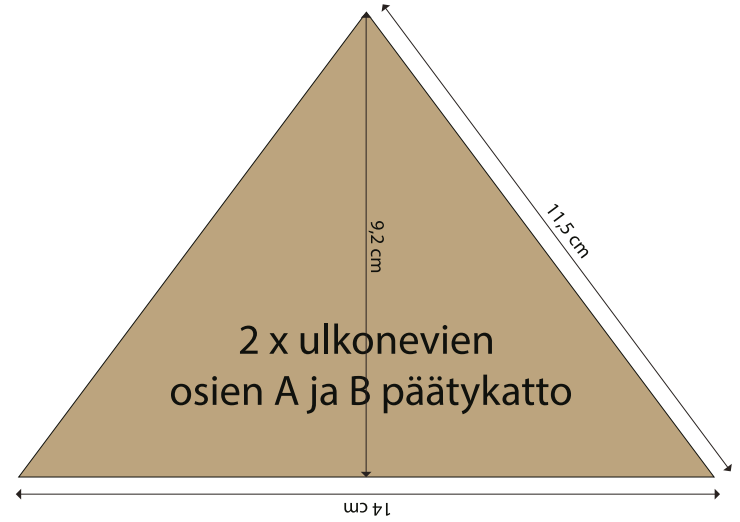
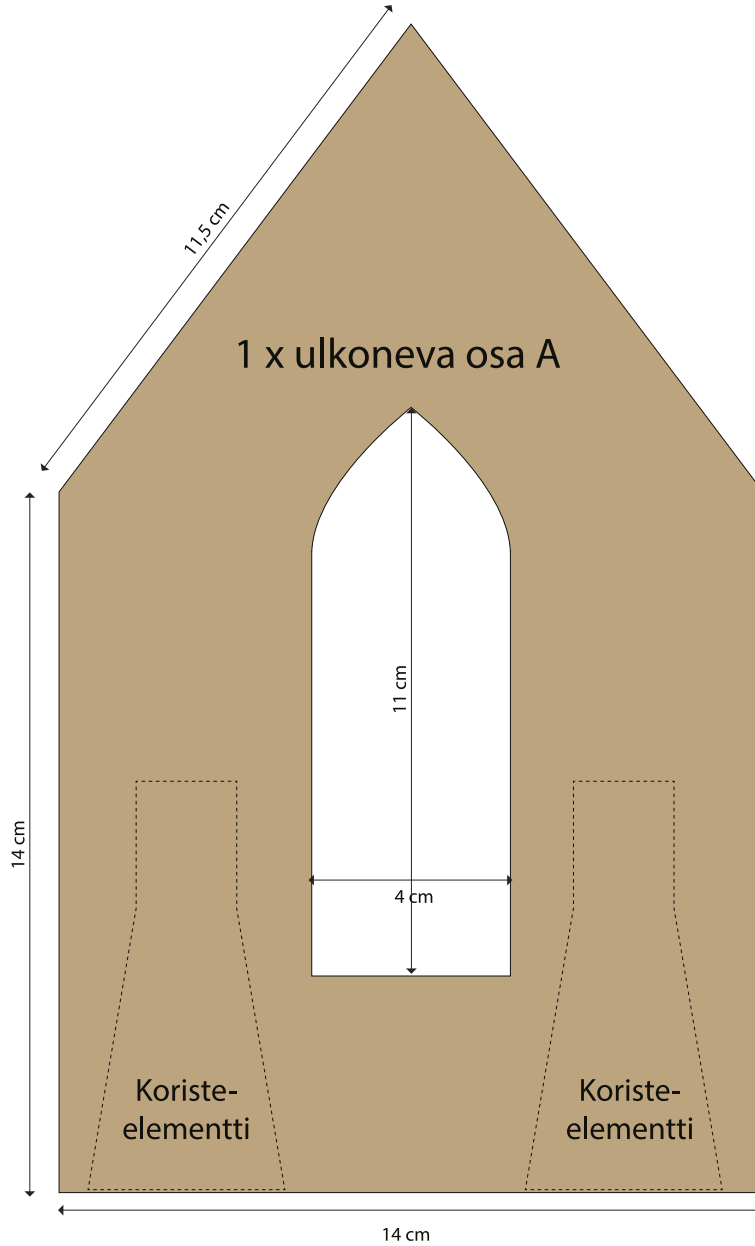
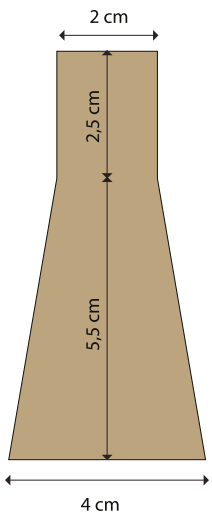
Jos seinien sivut menevät paiston aikana mutkalle tai ikkunat umpeutuvat, niitä voi muotoilla veitsellä heti uunista oton jälkeen, kun taikina on vielä pehmeää tai raastaa oikein varovasti raastinraudalla osien kovettuttua.

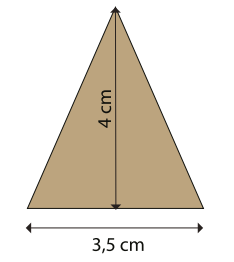
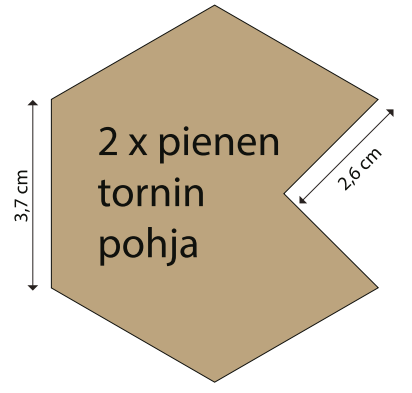
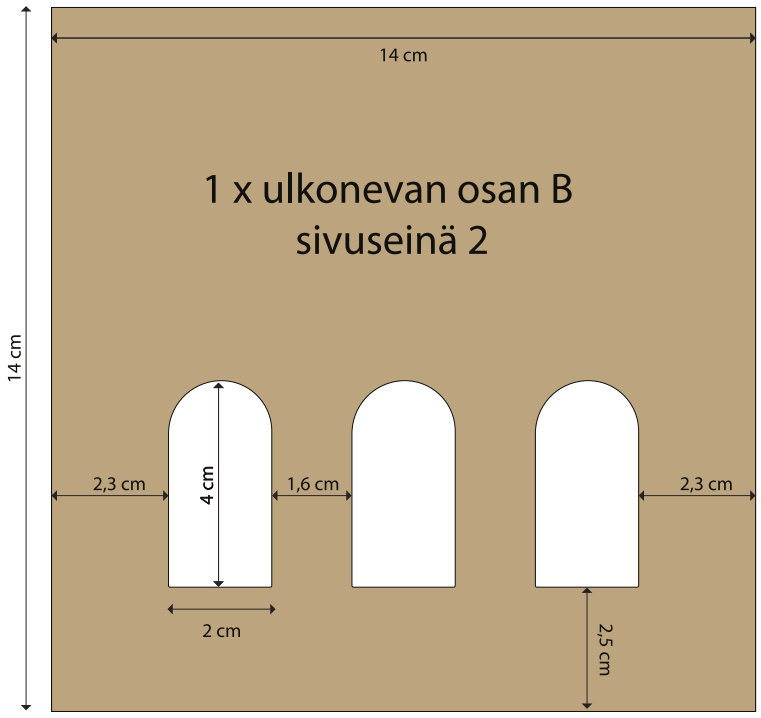
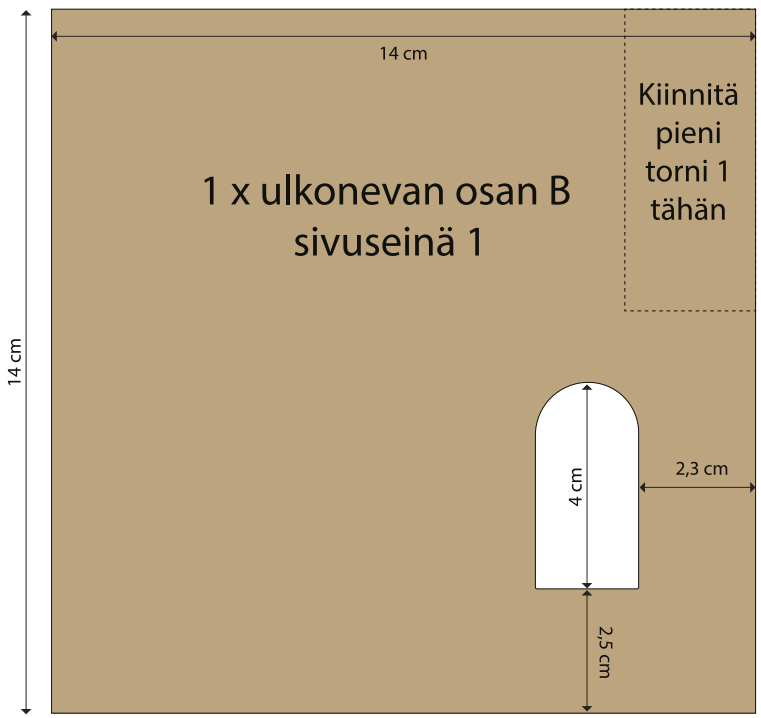
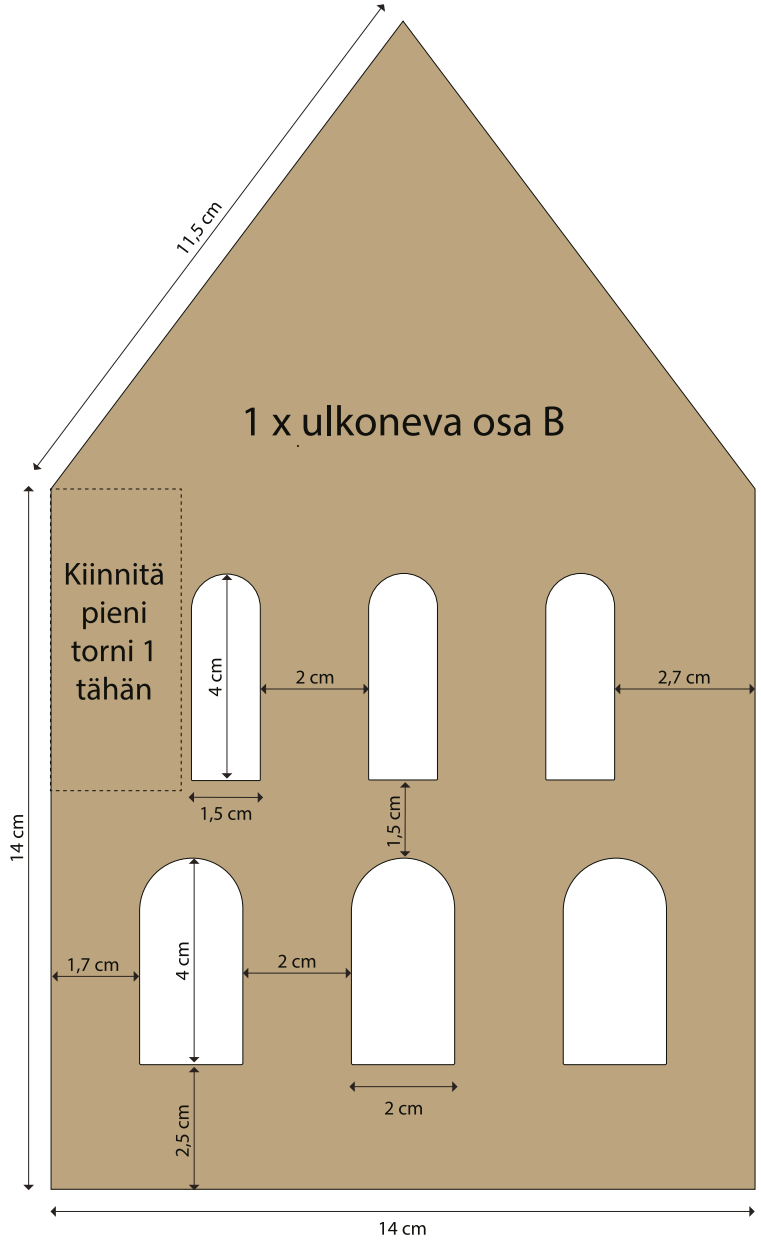


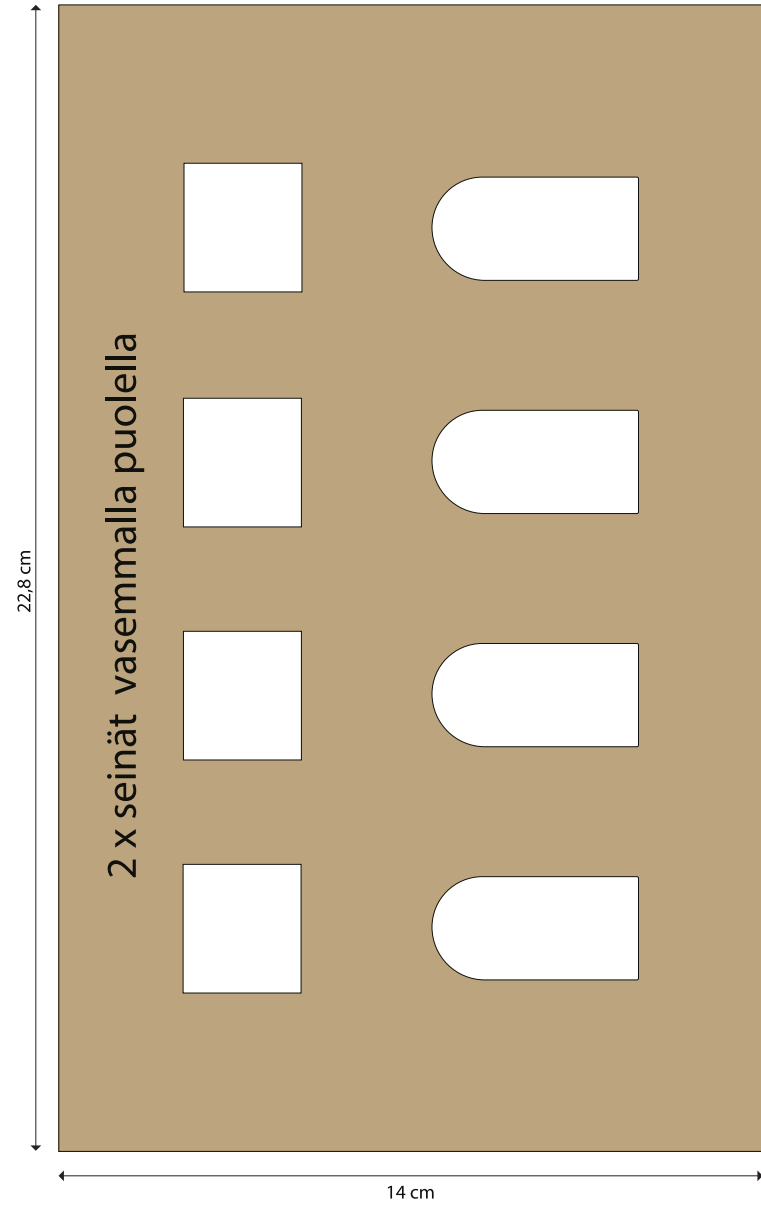
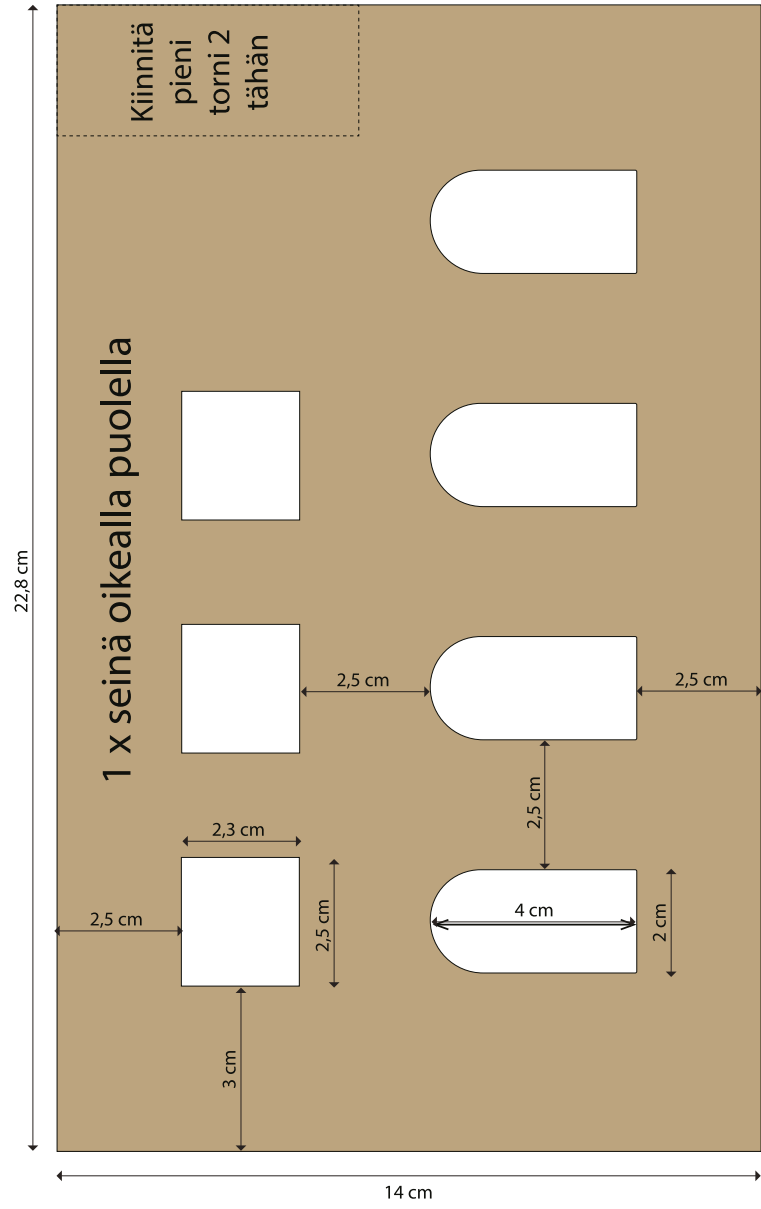
### Koti-leipurin vinkki

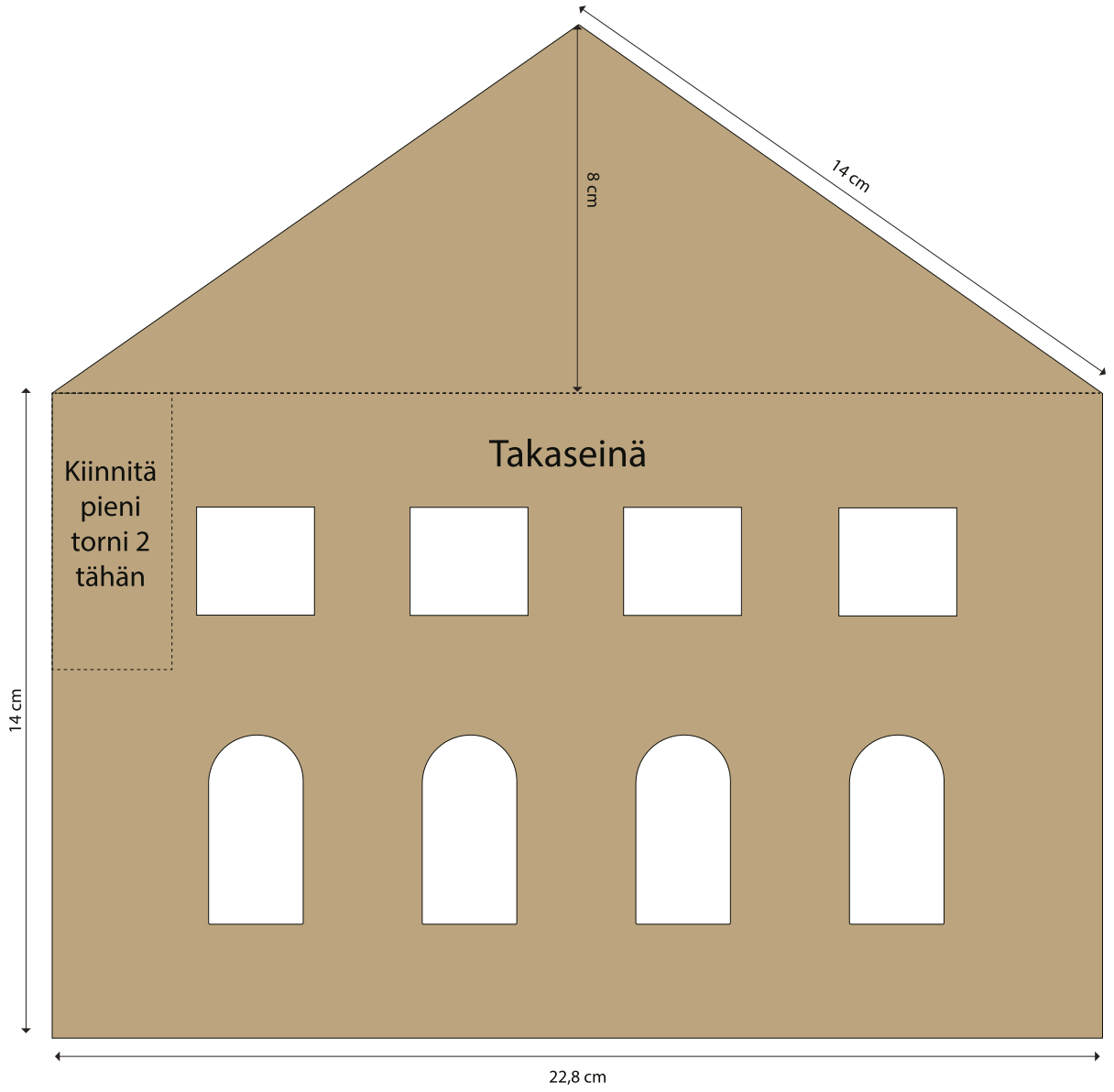
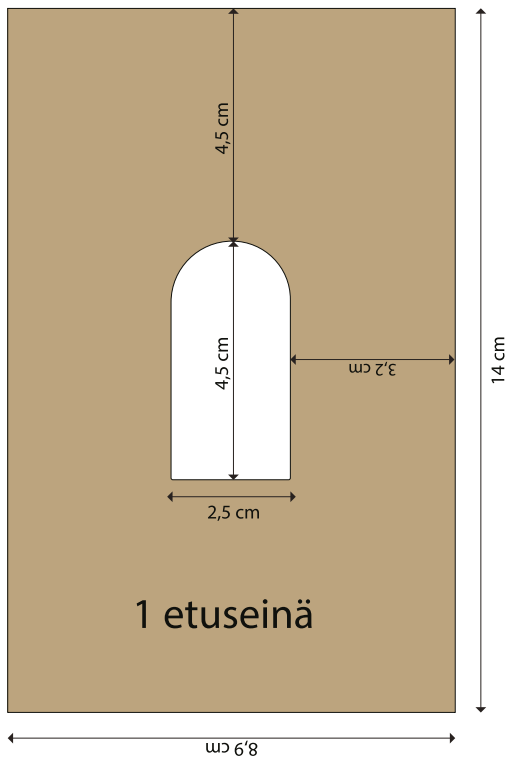
Kauniit lasi-ikkunat saat sulattamalla kattilassa hedelmäsokeria ja kaatamalla sitä paistettujen seinien ikkunakoloihin. HUOM! Sokeri on kuumaa, joten osien on hyvä olla korkeaa lämpötilaa kestäväällä alustalla leivinpaperin päällä.

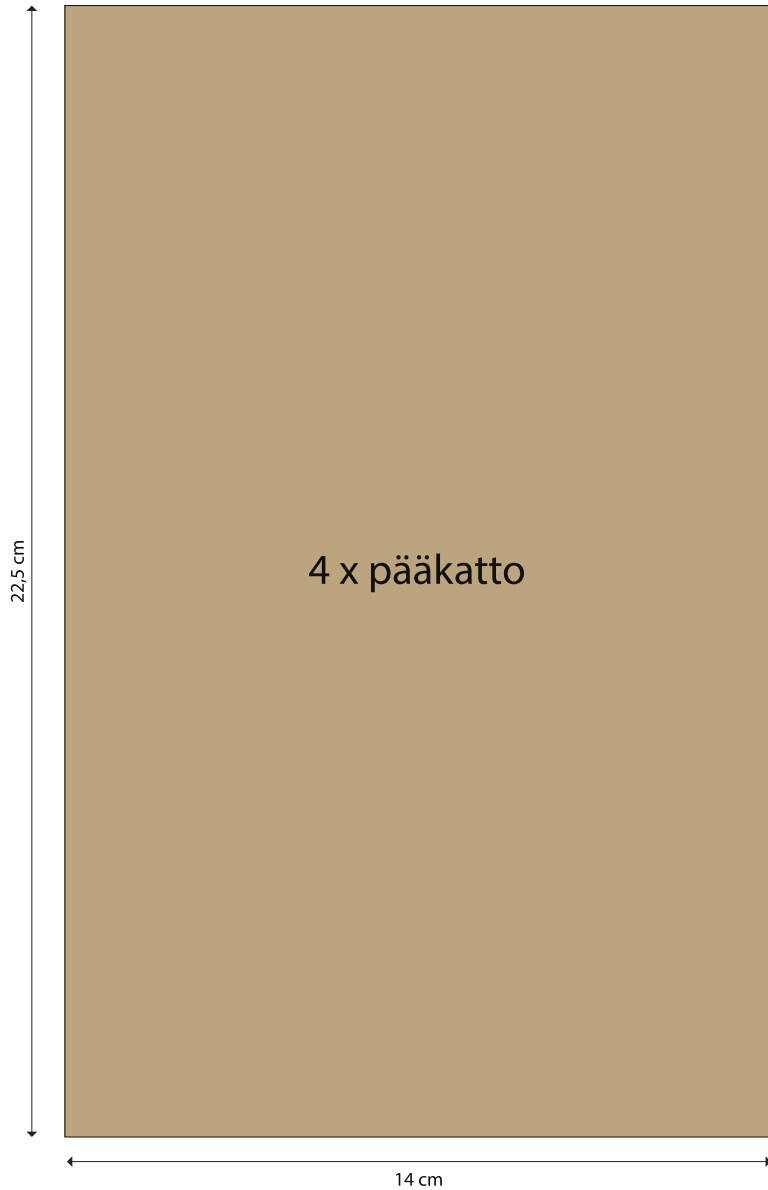
### 2 x koriste-elementti



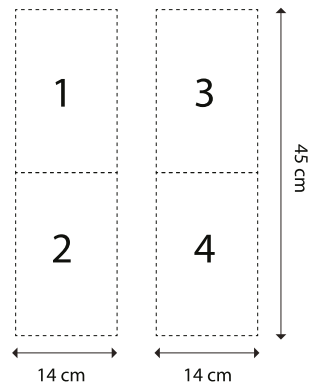








= 2 x pääkatto



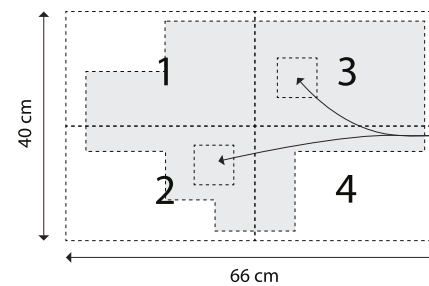
Liitä katon kaavat toisiinsa lyhyestä reunasta tai paista palat erikseen ja kiinnitä yhteen vasta paistamisen jälkeen.





Kauli pohja hieman paksummaksi kuin muut palat (noin 5 mm) ja kokoa se paistamisen jälkeen tukevalle levyllä, jotta voit siirrellä valmista rakennusta.

Kiinnitä tonttipalat yhteen paistamisen jälkeen.



Jos haluat laittaa kiinteistön sisälle valot, jätä pohjaan pari sopivan kokoista aukkoa



#piparikiinteistöt

Kansallismuseo

