

Senaatin pipari- kiinteistöt

Valmistele & leivo



Saamelaiskulttuuri- keskus Sajos, Inari

Vuonna 2012 käyttöön otetun rakennuksen tähtimäistä muotokieltä ovat inspiroineet saamelaiset käyttöesineet, ja sen päävuokralaisena toimii Saamelaiskäräjät.



Suunnittelijat:

HALO-arkkitehdit Oy:n Janne Laukka, Tuomas Niemelä ja Milla Parkkali.

1

Tulosta tämä tiedosto (6 sivua) A3-kokoiselle paksulle paperille. Sivuilta 2–5 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 kiinteistöön tarvitset noin 1–1,5 kg taikinaa. Leivottavaa on 3–4 uunipellillisiä.

3

Jaa taikina kolmeen osaan. Jauhota leivinpaperi 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.

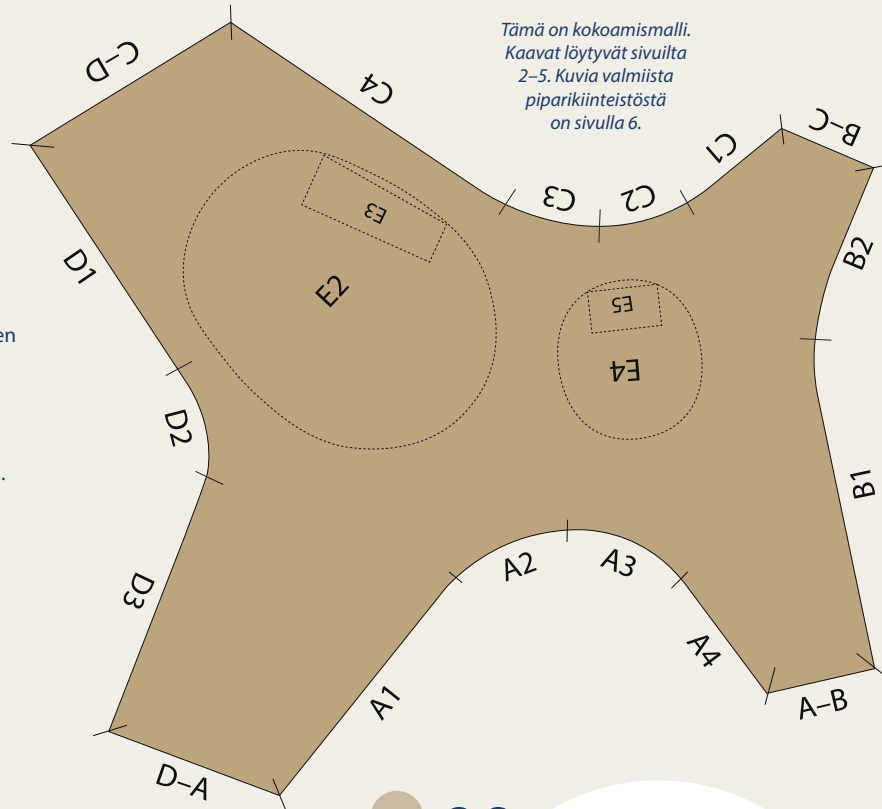
Kokoa & koristele

6

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!



Koti- leipurin vinkki

Tämän arkkitehtonisesti sävyyttävän pipari-kiinteistön rakentamiseen tarvitset tarkkaavaisuutta. Suosittelen tekemään ensin testiversion kartongista. Lopputulos palkitsee!

Jaa kuva!

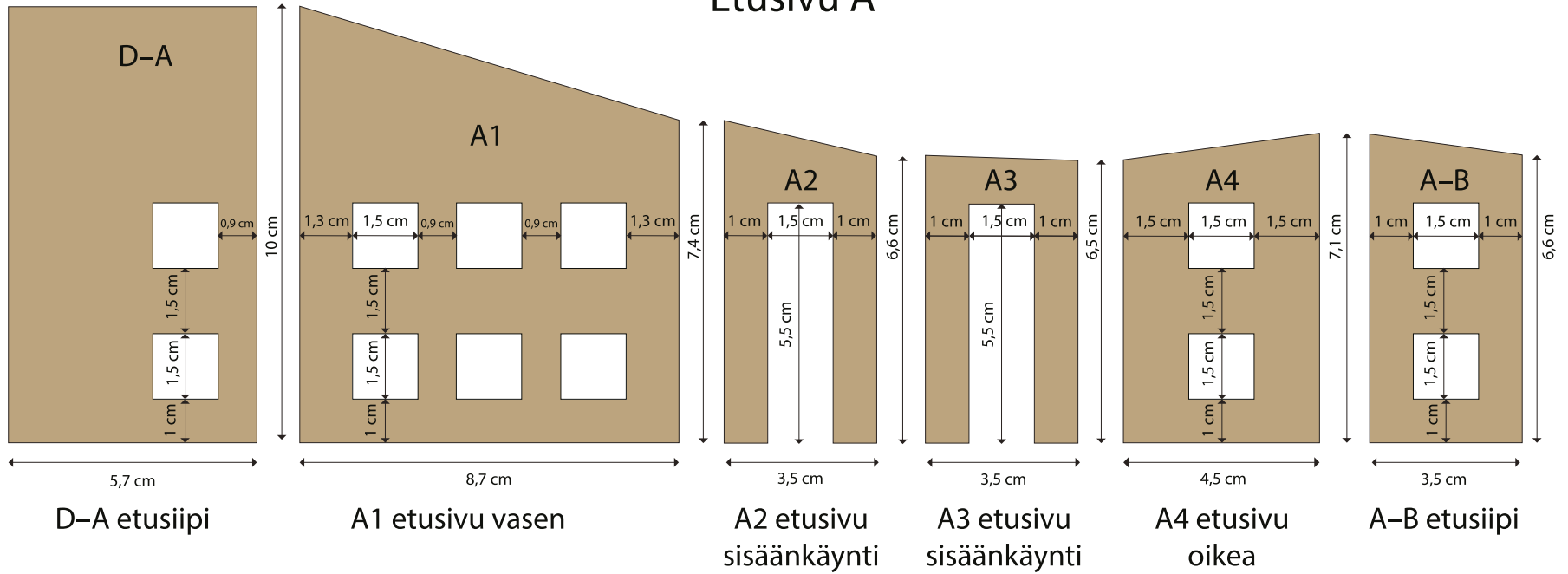
7

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

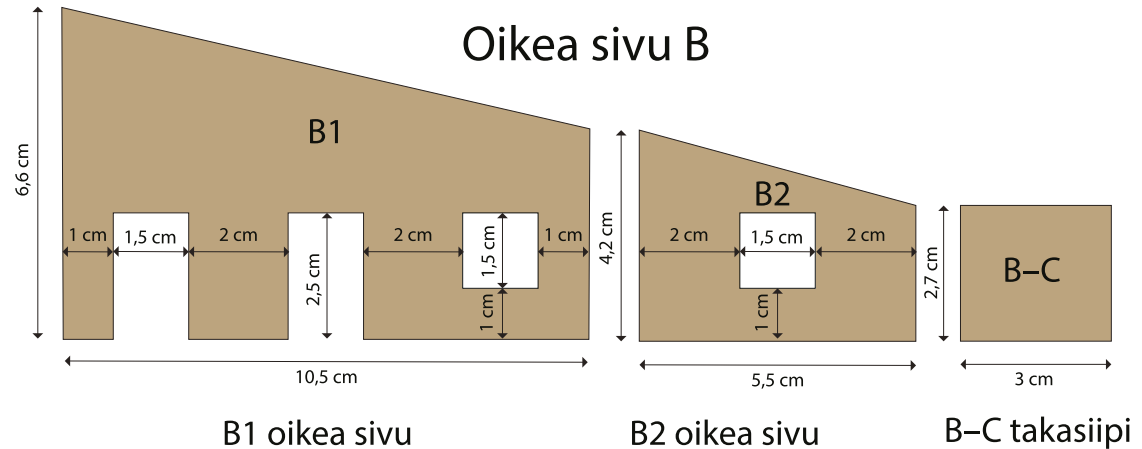


Kaavat »

Etusivu A



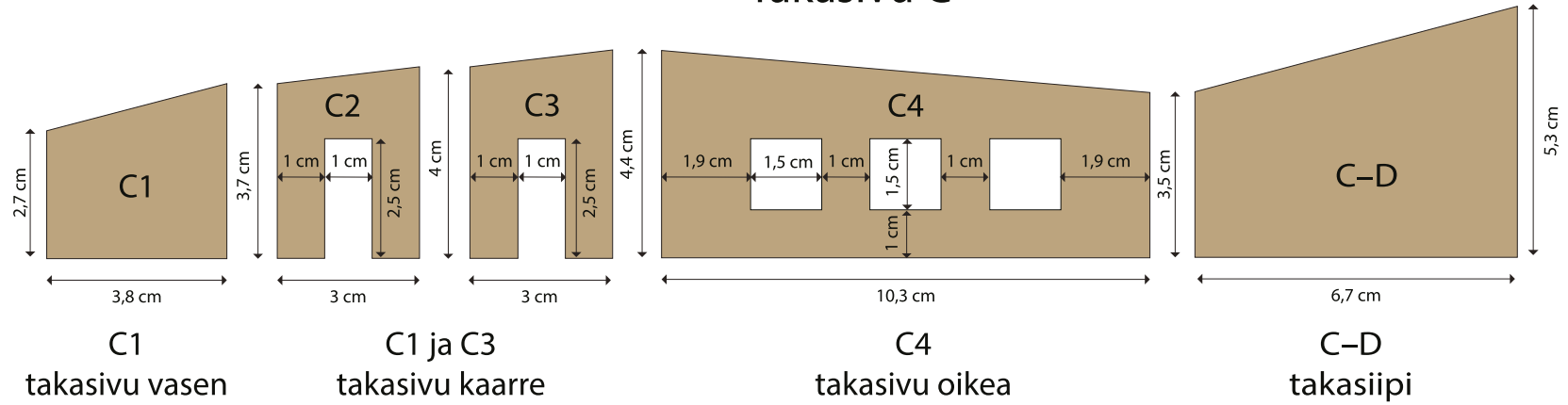
Oikea sivu B



Koti-leipurin vinkki

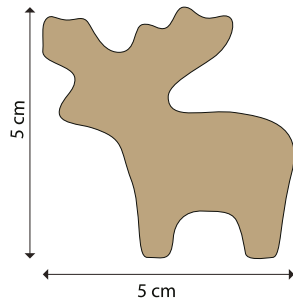
Jos seinien sivut menevät paiston aikana mutkalle tai ikkunat umpeutuvat, niitä voi muotoilla veitsellä heti uunista oton jälkeen, kun taikina on vielä pehmeää tai raastaa oikein varovasti raastinraudalla osien kovetuttua.

Takasivu C

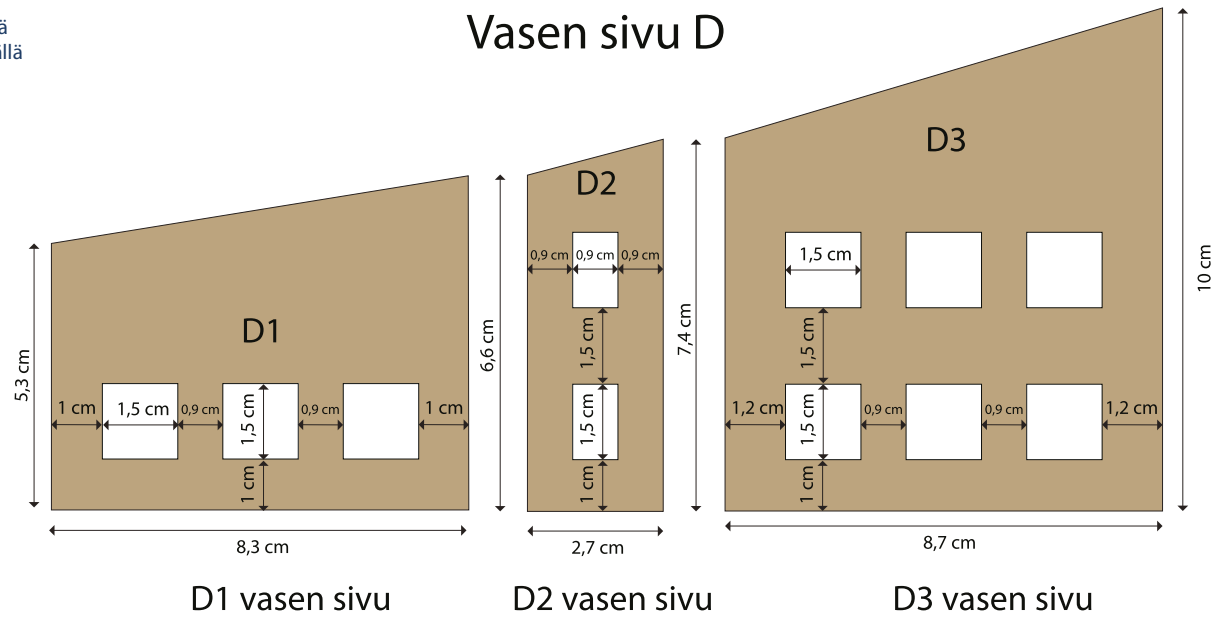


Kauniit lasi-ikkunat saat sulattamalla kattilassa hedelmäsokeria ja kaatamalla sitä paistettujen seinien ikkunakoloihin. HUOM! Sokeri on kuumaa, joten osien on hyvä olla korkeaa lämpötilaa kestäväällä alustalla leivinpaperin päällä.

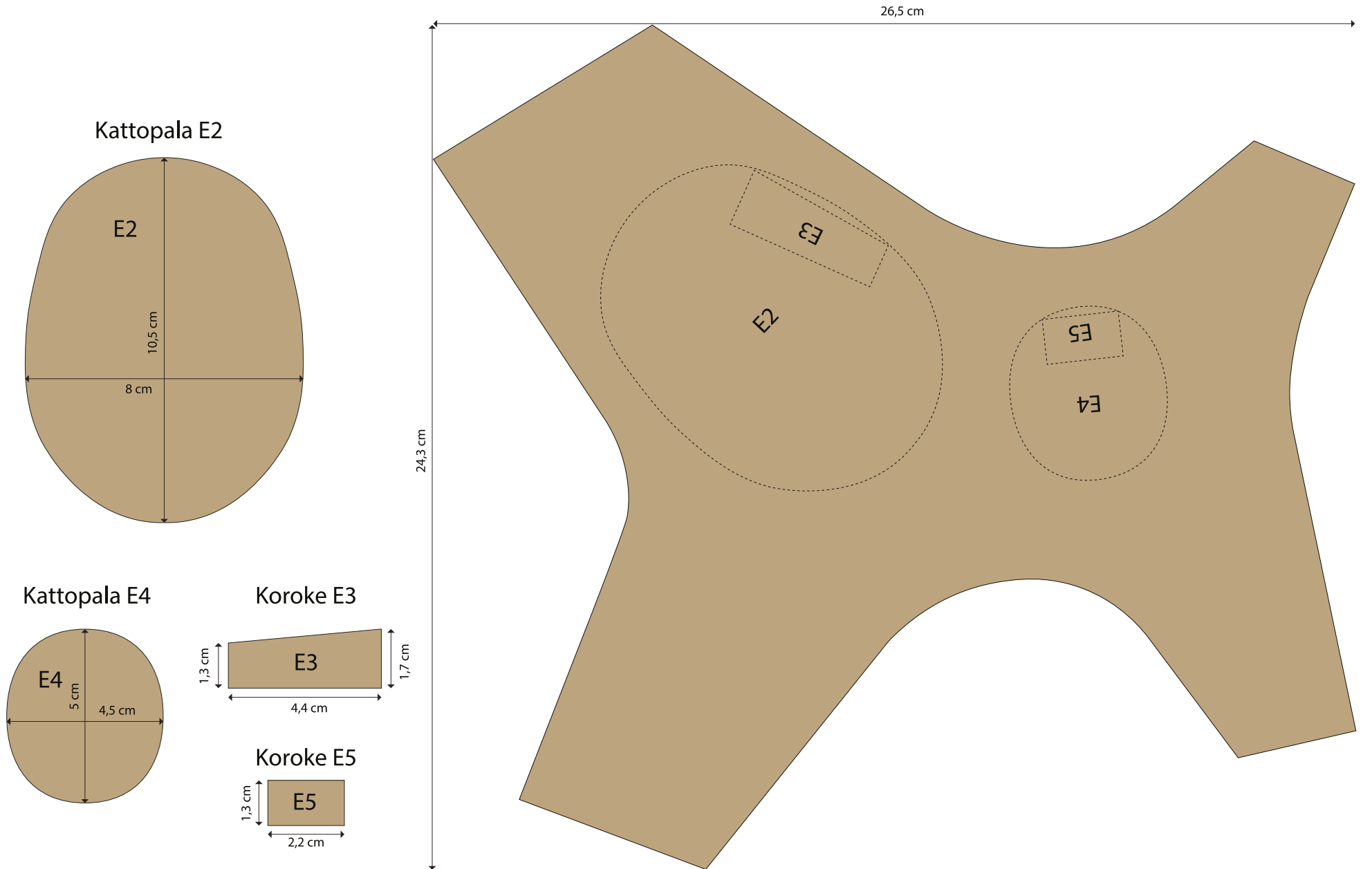
Poro x 2



Vasen sivu D



Katto ja kattokorokkeet E



26–29 cm
Uunipellin koosta riippuen

24,3 cm

26,5 cm

1 x pohjatontti

Jos haluat laittaa
kiinteistön sisälle
valot, jätä pohjaan
sopivan kokoinen
aukko

Kiinteistön pinta-ala
26,5 x 24,3 cm

28–40 cm
Uunipellin koosta riippuen

**Koti-
leipurin
vinkki**

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



Koti- leipurin vinkki

Sajoksen kauniin
ulkoverhoilun
toteutin
suklaatikuilla.

