



**Yhdessä  
leipominen  
on hauskaa!  
Ja vielä  
hauskempaa  
se on, kun  
vältytään  
palovammoilta  
ja muilta  
vahingoilta.**

(sivukkuuna)

(sivukkuuna)

### **Näin teet piparkakkupaloauton:**

#### **1. KOPIOI PIPARKAKKUPALOAUTON KAAVAT**

Jäljennä piparkakkupaloauton kaavaosat (kyljet, katto, keula ja perä) leivinpaperille ja leikkaa ne irti. Kirjoita kaavoihin, kuinka monta kutakin osaa tarvitset.

#### **2. LEIVO TAIKINA JA PAISTA AUTON OSAT**

Tee piparkakkutaikina ohjeen mukaan. Kauli valmis taikina noin puolen sentin paksuiseksi levyksi. Leikkaa palat isolla, tasareunaisella veitsellä kaavoja apuna käyttäen. Hienosäädön voit tehdä vaikka kuorimaveitsellä.

#### **3. KOKOA PALOAUTO**

Palojen liimaamiseen tarvitset sulatettua sokeria. Sulata paistinpannalla noin 1-2 dl sokeria hiljaisella lämmöllä. Koristele saumat valkoisella sokerikuorutteella. Kuorutteen saat sekoittamalla tomusokeria tilkkaan kylmää vettä.

#### **4. VIIMEISTELE PALOAUTO**

Koristelussa vain mielikuvitus on rajana. Englanninlakupussista löydät pyöriä, lamppuja ja sinisen vilkun auton katolle. Lakumatosta leikkaat auton keulaan jäädyttimen ja lakukieppi käy letkukiepistä.

KYLJET, 2 kpl

**POPPAA, POPPAA!**  
Keittiössä on yllätyskuumia  
pisteitä siellä täällä.  
Ole varovainen!

### **Lisätietoa kodin paloturvallisuudesta:**

- [www.spek.fi](http://www.spek.fi)
- [www.if.fi](http://www.if.fi)
- [www.piippaakosinulla.fi](http://www.piippaakosinulla.fi)
- [www.palovara.fi](http://www.palovara.fi)
- [www.paivapaloasemalla.fi](http://www.paivapaloasemalla.fi)

PALOMIES (tee vaikkapa koko peiliäinen)



**Leipurinhattu päähän  
tai hiukset kiinni:  
siitä tuntee taiturikokin!**

## Piparkakku- taikina

0,5 dl	vettä
2 dl	siirappia
3 dl	sokeria
kutakin n. 2 tl	mausteita (esim. kanelia, neilikkaa, inkivääriä...)
250 g	voita
3	munaa
1 rkl	soodaa
n. 12–13 dl	vehnäjauhoja

(pehmoisemman taikinan saat, jos korvaat  
1–2 dl vehnäjauhoista perunajauhoilla)

Kiehauta vesi, siirappi, sokeri ja mausteet. Anna voin sulaa joukkoon. Anna seoksen jäähtyä. Vatkaa siten munat yksitellen joukkoon esim. puuhaarukalla. Lisää lopuksi sooda-jauhoseos. Laita taikina yöksi lepäämään jääkaappiin, niin se maustuu hyväksi.

### Makuvinkki:

Mausta taikina oman maun mukaan. Perinteisesti piparkakutaikinan maustaa **kaneli, neilikka, inkivääri, pomeranssin kuori ja maustepippuri**. Kokeile myös muita makuja! **Chili** maistuu perheen poppasuille. **Tähtianis** on suunmyötäistä itämaisten tuoksujen ja makujen ystäville. Hienos-tuneet isoäidin piparkakut saavat lisäaromia tilkasta **sherryä**. Glöginmakuisia pipareita saat, kun keität **glögimausteita** vesitilkassa, siivilöit mausteet pois ja käytät mausteista vettä taikinan tekoon.

**Muistathan ottaa pois  
kipot, kulhot, patalaput  
ja talouspaperit kuuman  
hellan läheltä!**

KATTO, 1 kpl

(tuulilasi)

KEULA 1 kpl

PERÄ 1 kpl

Turvallista joulua tekemässä:



**JA PALOKUNNAT KAUTTA MAAN**

Tapahtumaa  
tukemassa:

