

Tivoli

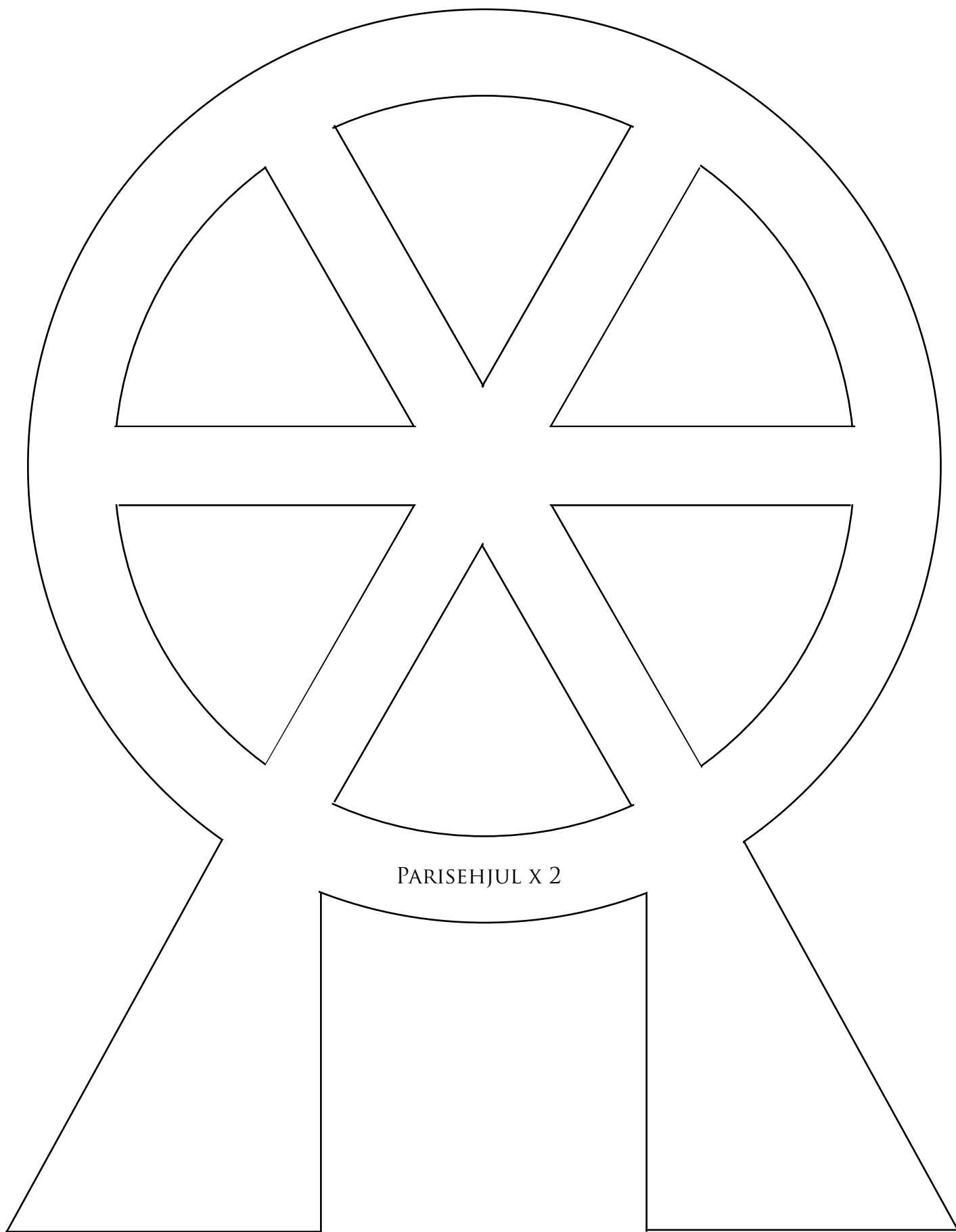
ÅRETS "HUS" BLEV ETT TIVOLI, KOMPLETT MED KARUSELL, PARISERHJUL, BILJETTÅS OCH SOCKERVADDSVAGN.



PARISEHJULET

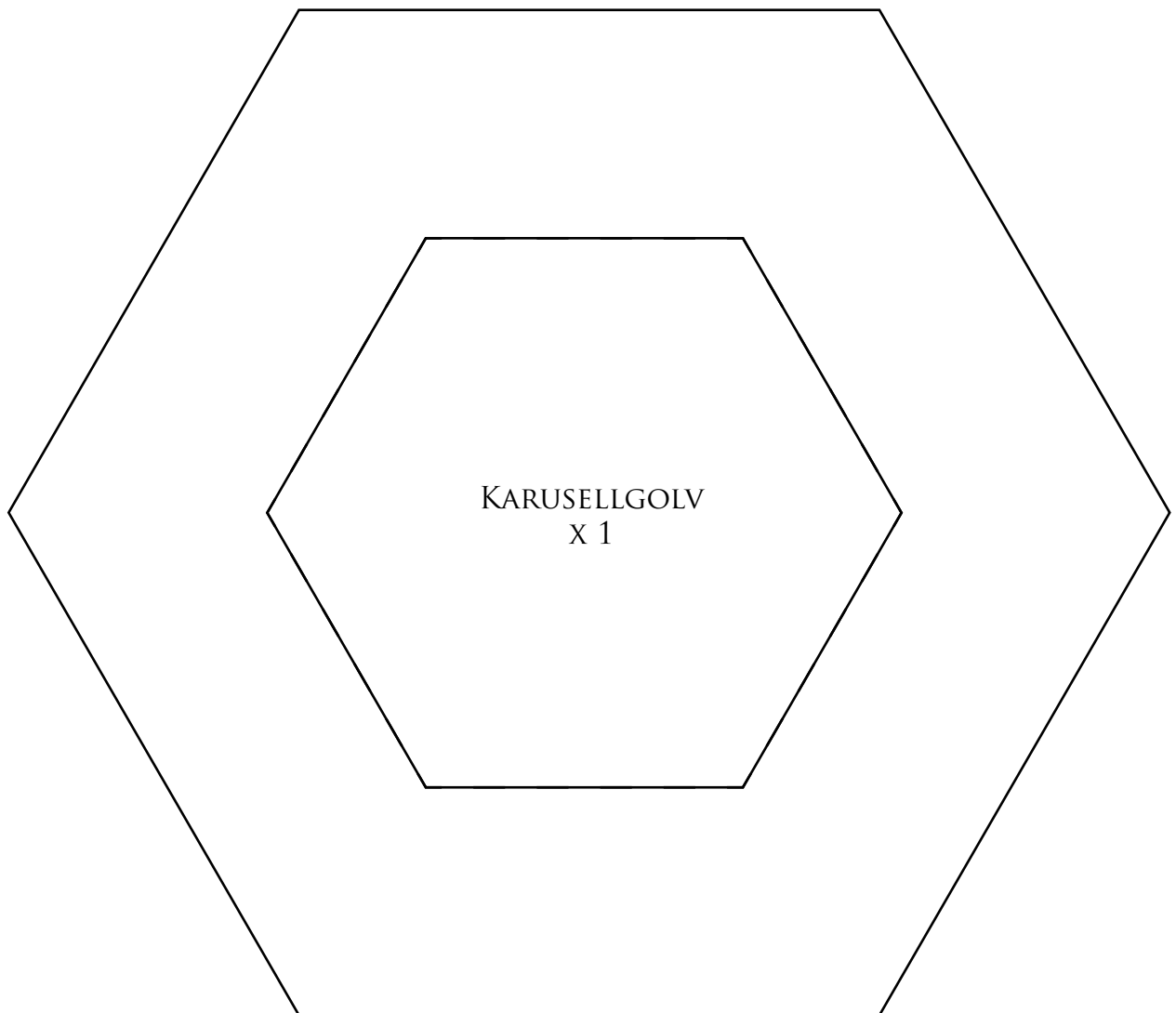
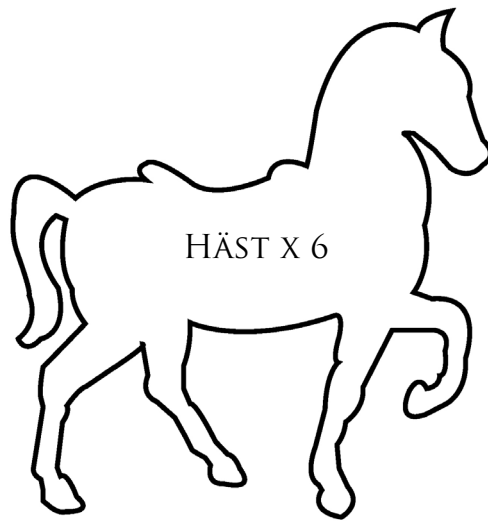
VAGN TILL PARISEHJUL
X 6

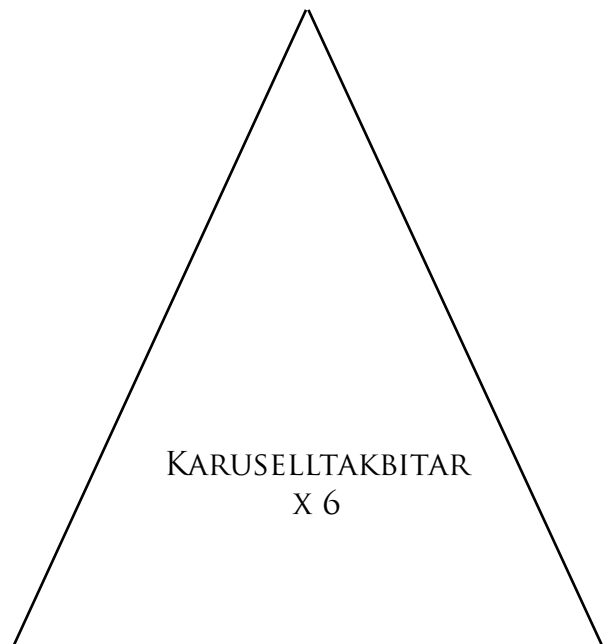
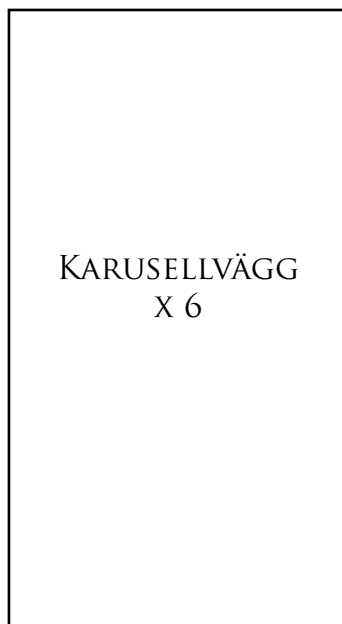
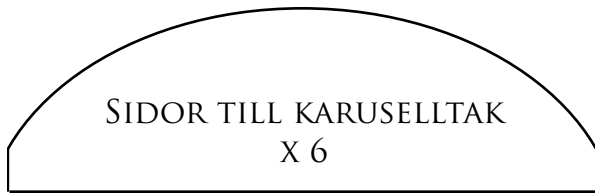
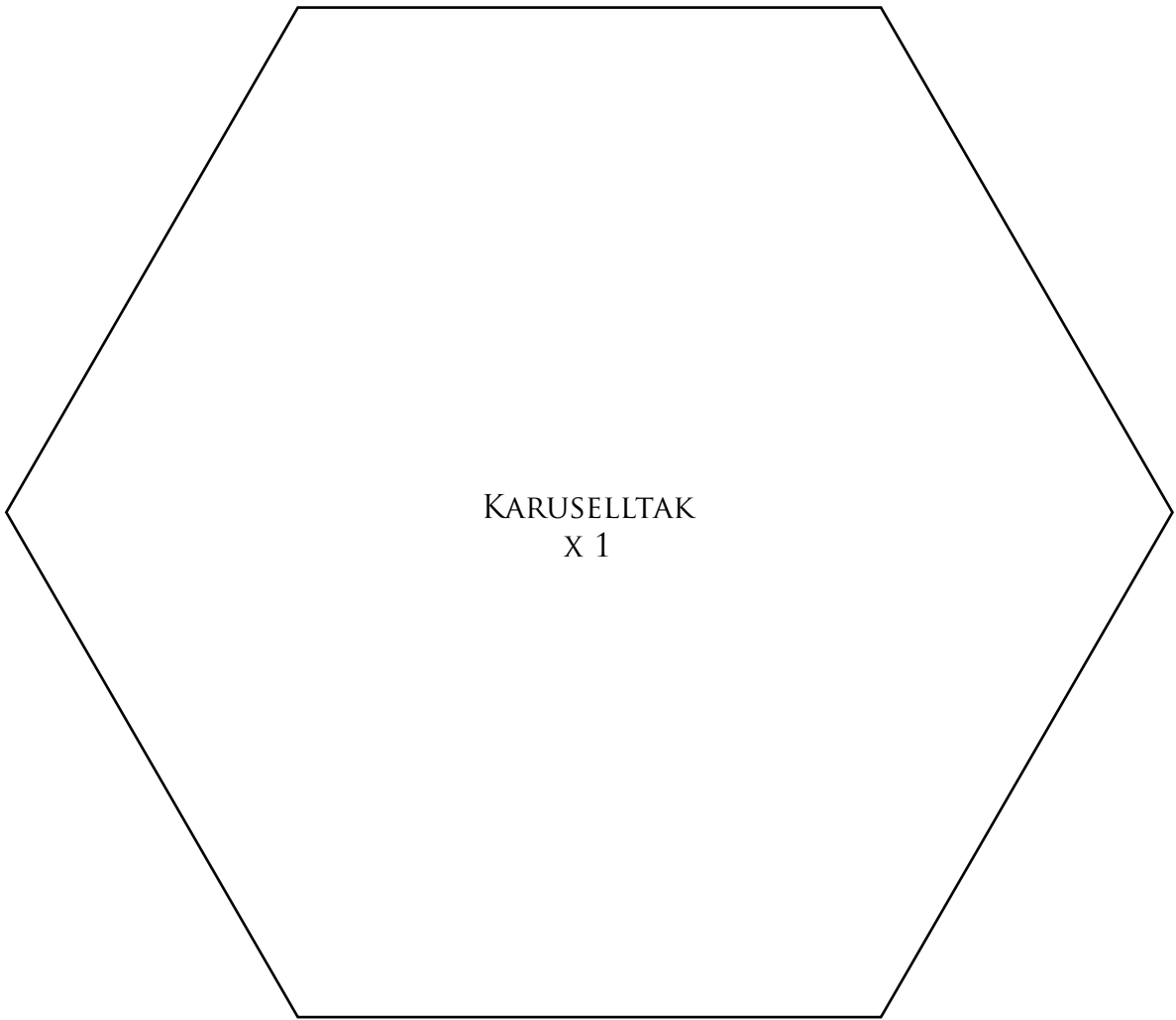
BOTTEN PÅ
VAGN
TILL
PARISEHJUL
X 6



PARISEHJUL X 2

KARUSELLEN

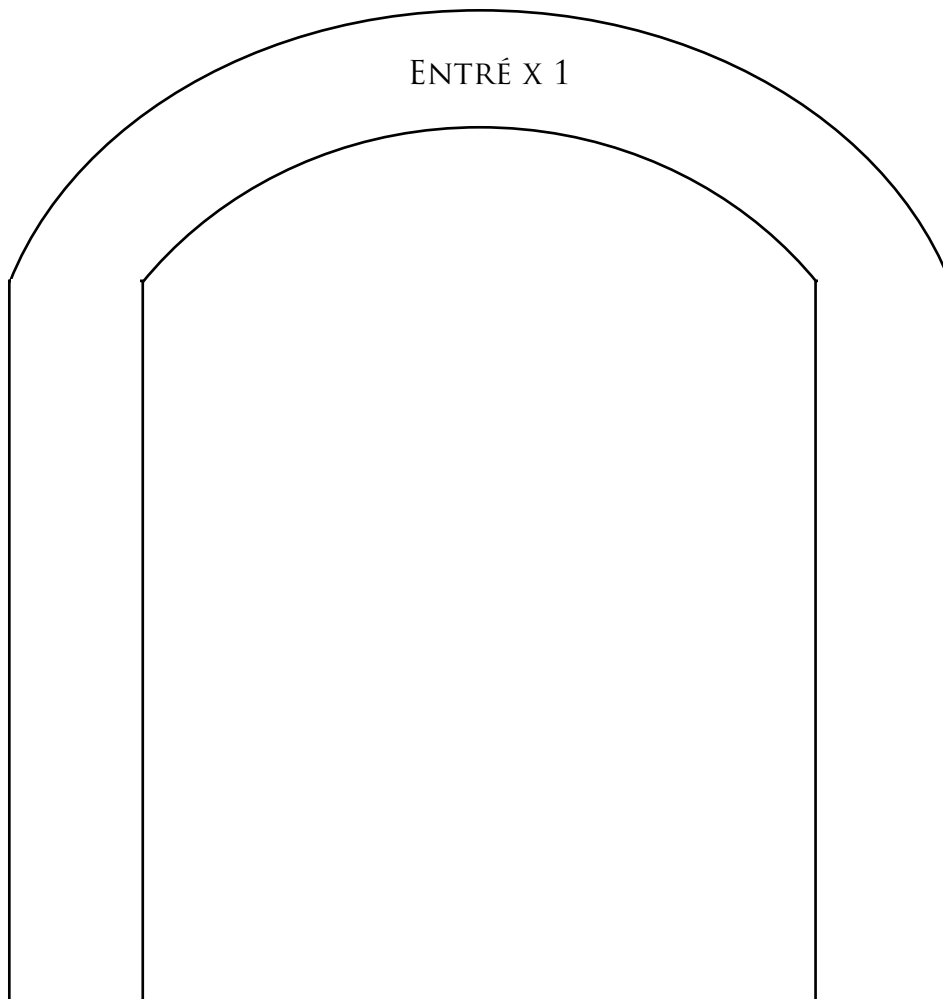




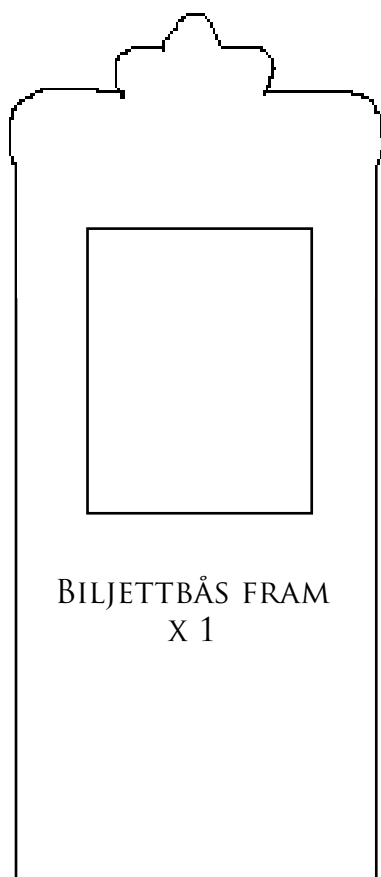
ENTRÉN

ENTRÉ X 1

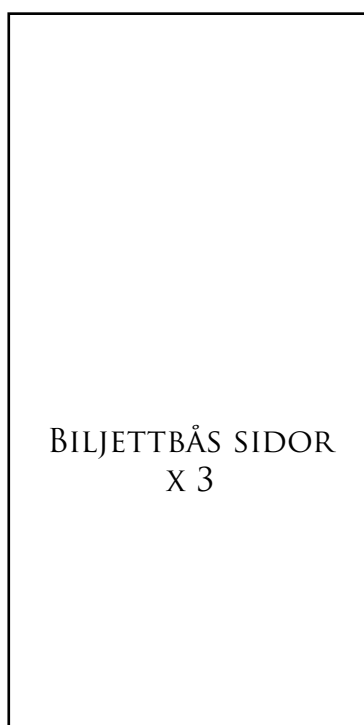
STÖD TILL
ENTRÉN
X 2



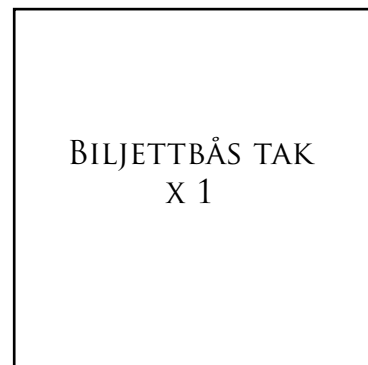
BILJETTÅSET



BILJETTÅS FRAM
X 1



BILJETTÅS SIDOR
X 3



BILJETTÅS TAK
X 1

SOCKERVADDSVAGNEN



LITE TIPS INFÖR BAKET!

Till karusellen använde vi stänger av polkagris som vi kapade med skalpell och fäste hästarna på. Kapa och testa dig fram tills de blir lagom långa. Taket på karusellen var riktigt knepigt. Pepparkaka är ett svårt material att bygga med när man ska göra vinklar eftersom varje pepparkaksdel sväller olika mycket och alltså blir olika tjock. Här använde vi skalpellen igen och rispade av från kanterna så att bitarna passade ihop.

Sockervaddsvagnen fyllde vi med bomull.

Entrén stöttade vi upp med två små stöd som vi gjorde extra tjocka

Till parisehjulet gjorde vi först de 6 små bottenarna till vagnarna, sen gräddade vi vagnarnas sidor och böjde dem runt bottenarna. När vi skulle montera parisehjulet la vi en av helsidorna platt på bordet, satte dit de 6 små vagnarna och en liten polkagrispinne i mitten av hjulet som stöd (ca 3,5 cm lång). Sen la vi på den andra helsidan och reste upp hela hjulet. OBS tänk på att när du monterar den andra helsidan så ställ tex en skärbräda vid parisehjulets "fot" och kolla att "fötterna" hamnar jämt så att den går att ställa upp rak.

För att få små lampor på karusellen, entrén och parisehjulet använde vi sockerkulor.

När man gör detaljerade bitar som tex hästarna, tivolibokstäverna eller parisehjulet vill man inte behöva skära så mycket i den varma gräddade pepparkakan. Lättast är då att skära ut bitarna i pepparkaksdegen och låta dem ligga och torka i ca 30 minuter innan du gräddar dem, då sväller de inte så mycket i ugnen och du behöver inte skära till något efter att de gräddats.

Lycka till med bygget!