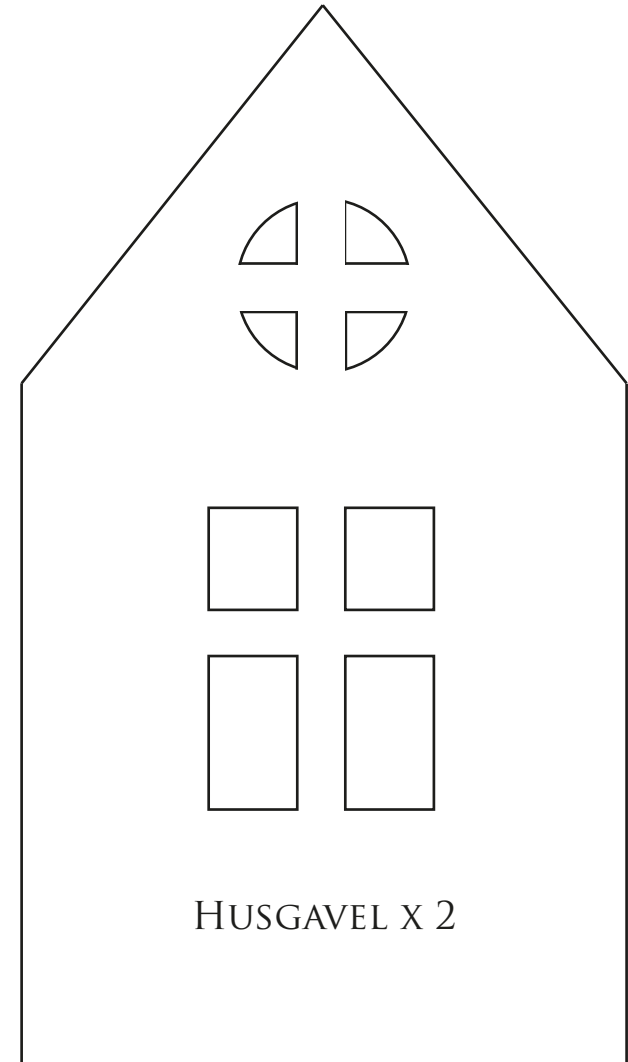
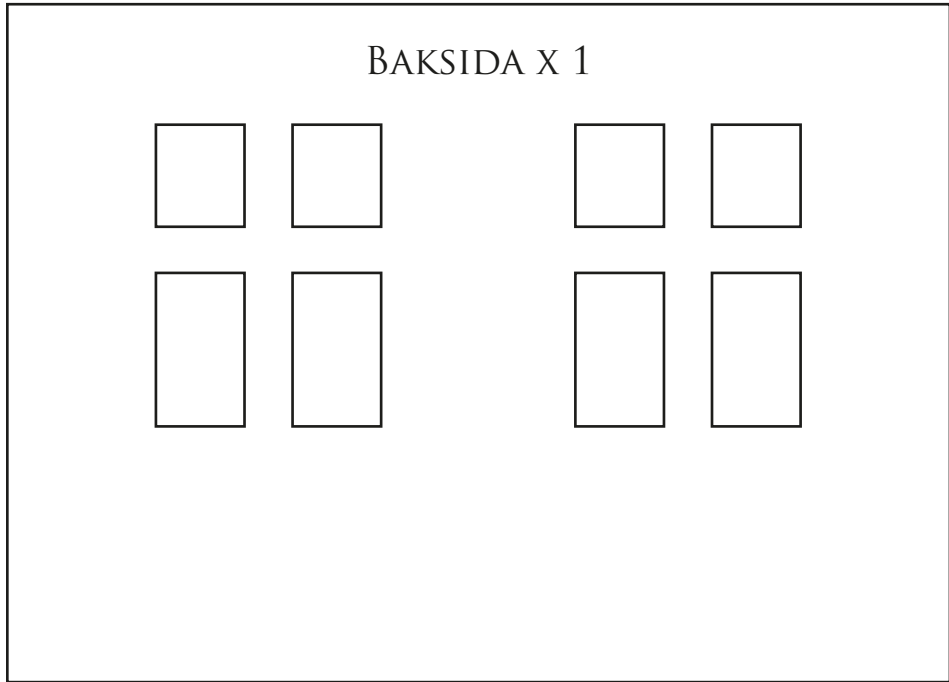
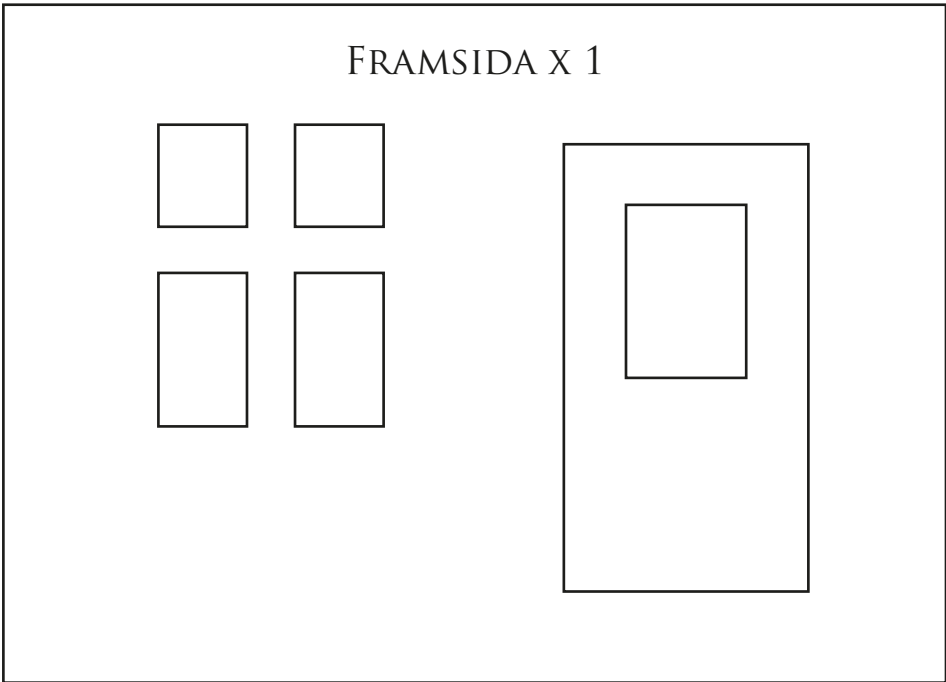
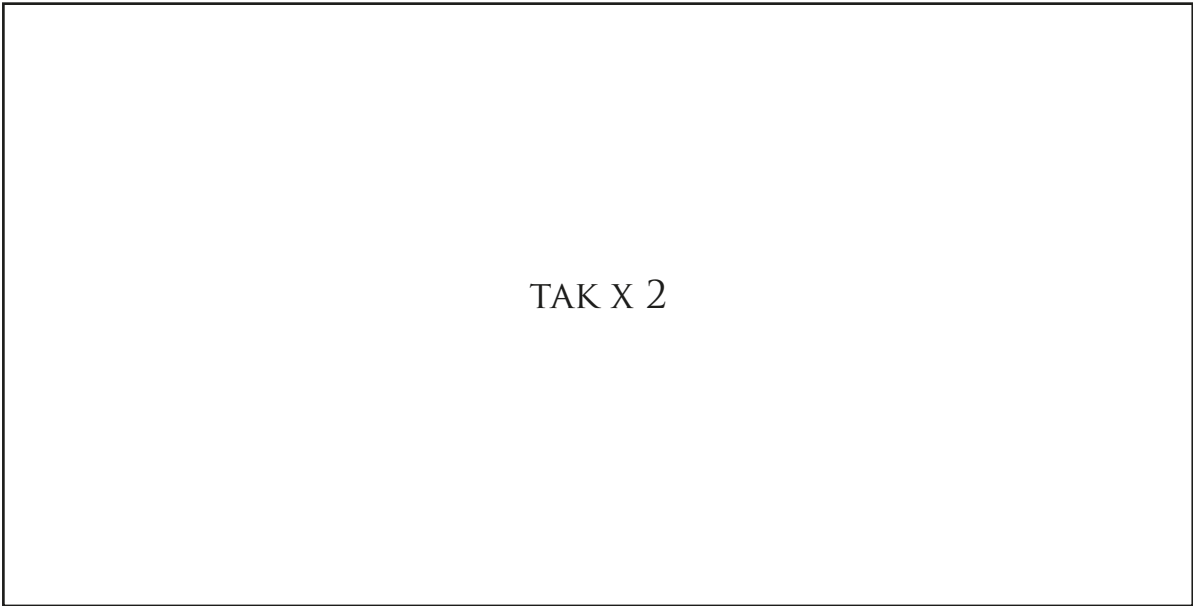


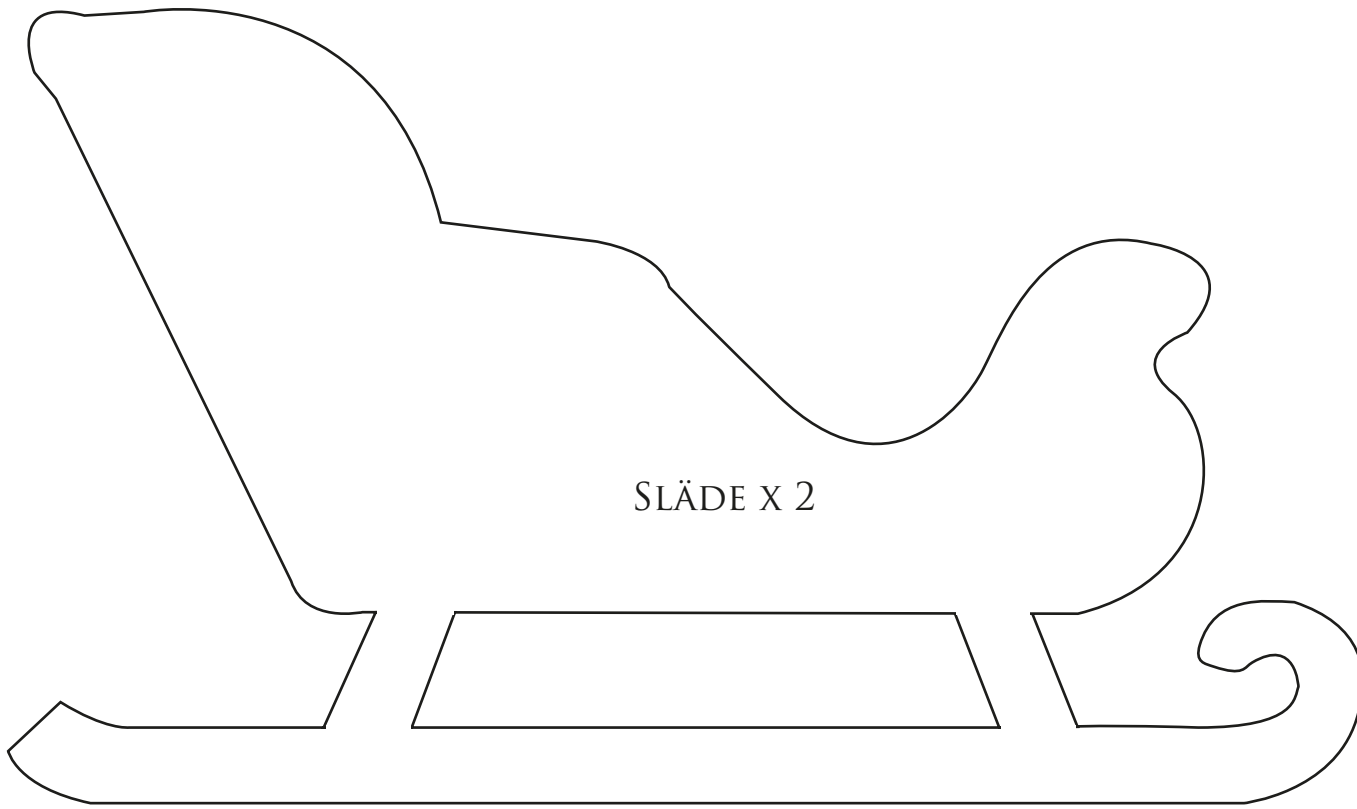
2011

Tomtens släde

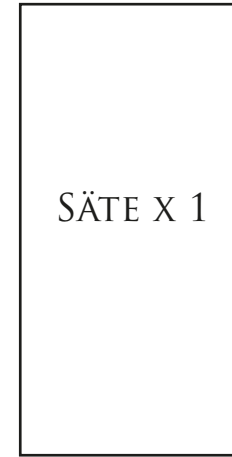
ÅRETS PEPPARKAKSHUS BLEV TOMTENS SLÄDE OCH RENAR SOM STANNAT VID EN LITE STUGA I SKOGEN.



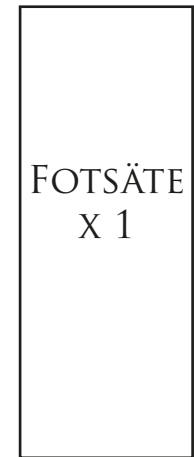




SLÄDE X 2



SÄTE X 1



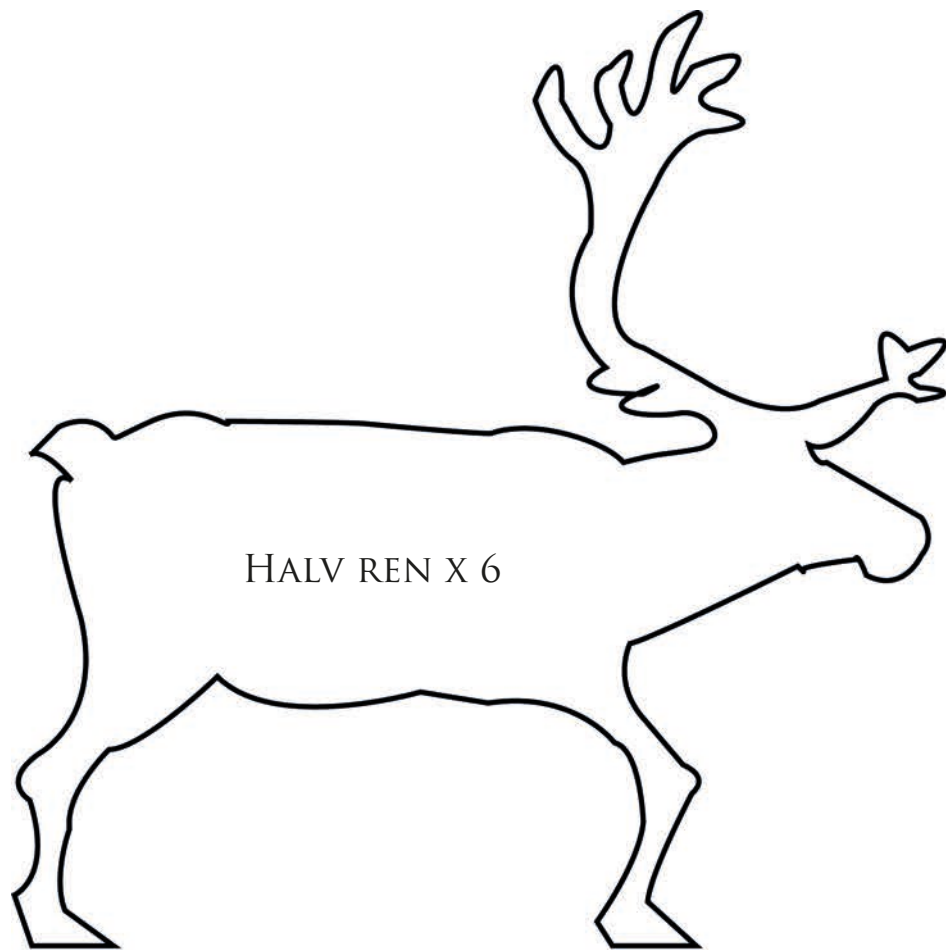
FOTSÄTE
X 1



SLÄDENS GOLV X 1



PINNE MELLAN RENARNA X 3



LITE TIPS INFÖR BAKET!

Renarna gjorde vi i två delar som vi satte ihop till en ren för att de skulle bli stadiga och för att få en fin effekt med hornen. (Lättast är att skära ut renarna i pepparkakan och sedan låta dem ligga och torka i cirka 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.) Sen fäste vi varje renpar med pinnen emellan, och fäste efter det paret i bottenplattan.

Vi färgade kristyr i olika färger och målade på renarna och pinnarna mellan dem. Sen satte vi på silverfärgade sockerpärlor som bjällror. Till remmar använde vi vanliga kolaremmar.

Slädens golv böjde vi till för hand och mätte mot slädens sida så att det passade.
Lite bomull i skorstenen som rök är alltid mysigt...