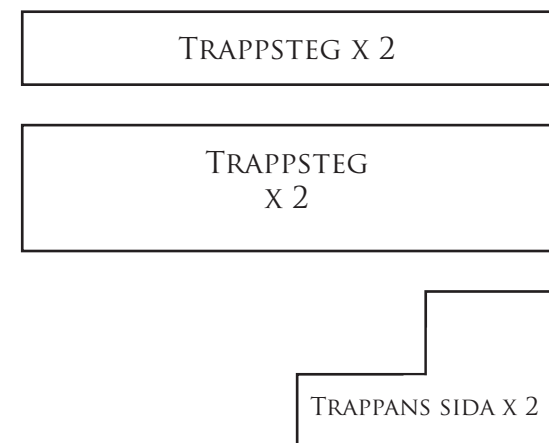
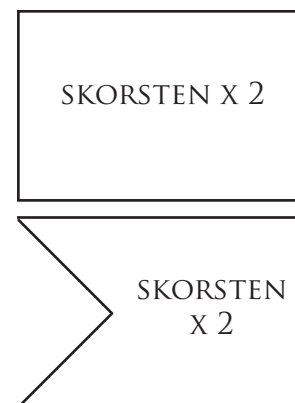
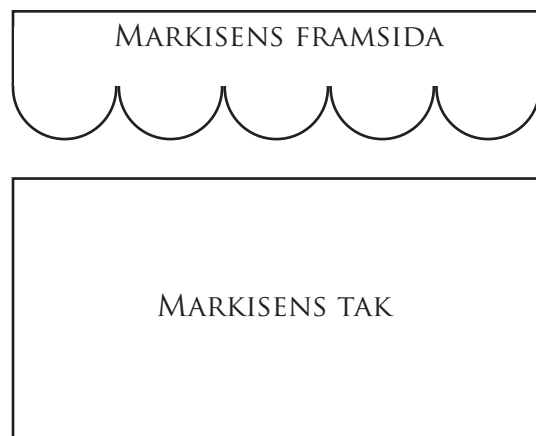
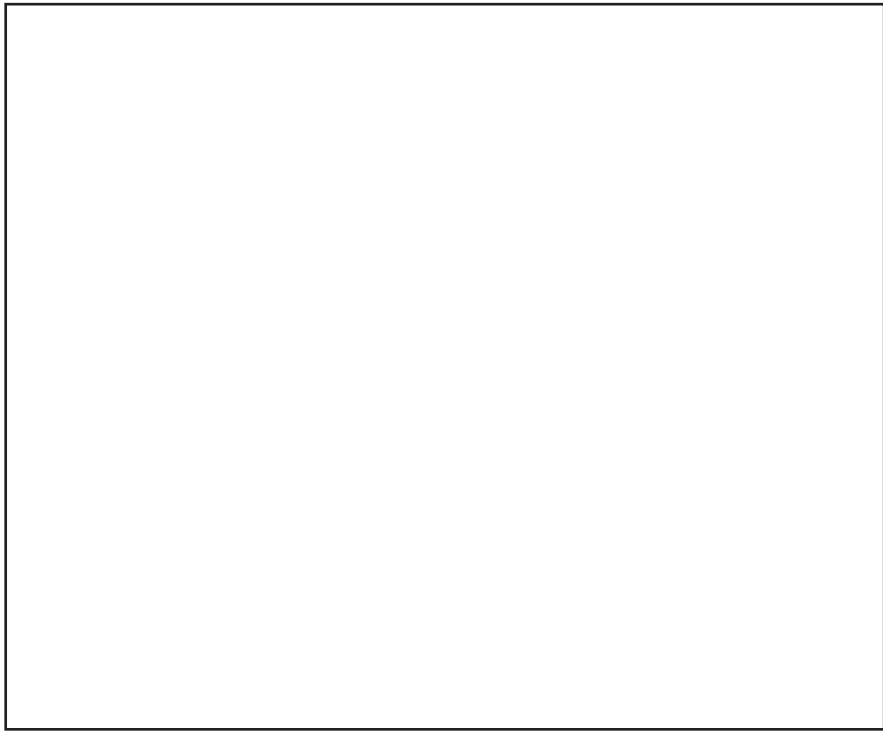


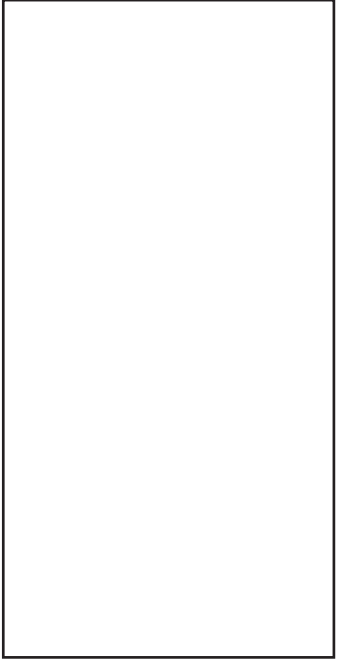
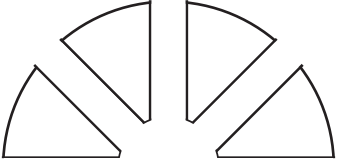
2016  
*Bellas Bageri*

Årets hus blev ett litet bageri med  
färgglada fönster.



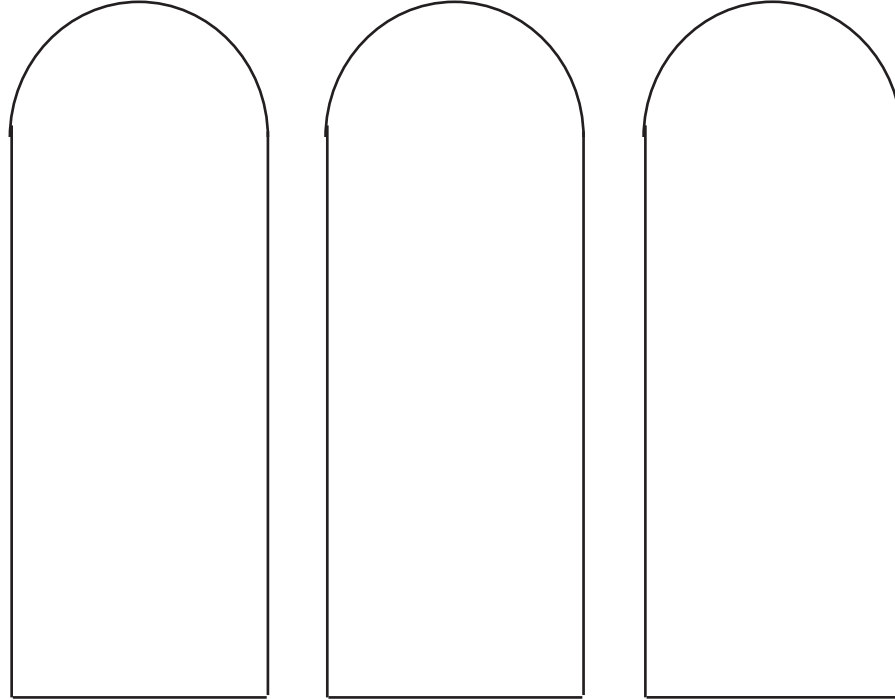


HUSETS FRAMSIDA



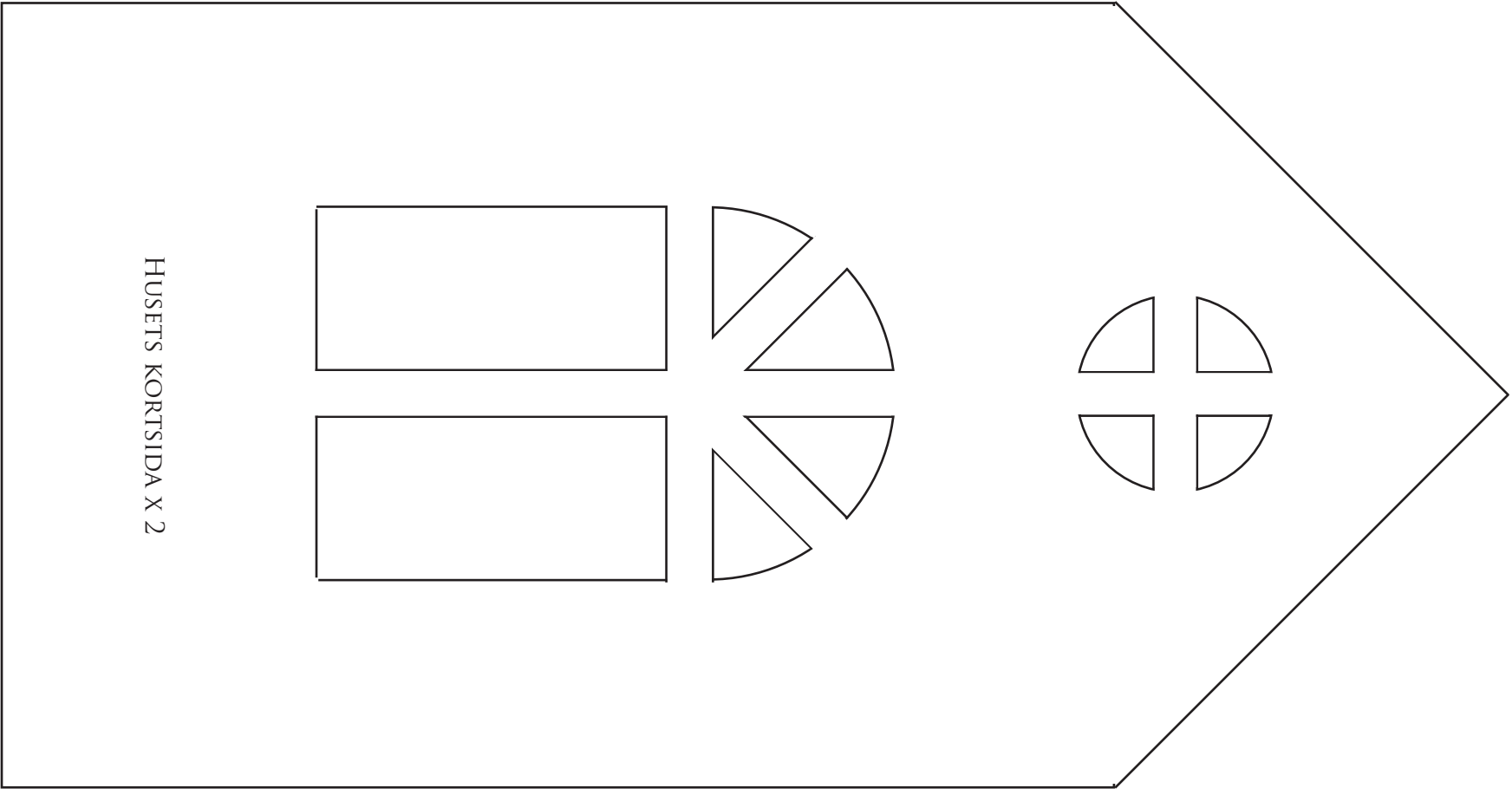
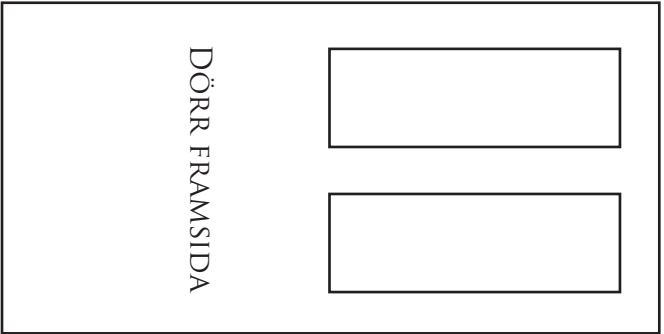
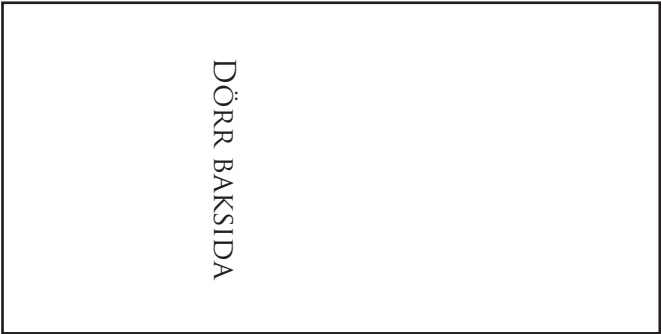


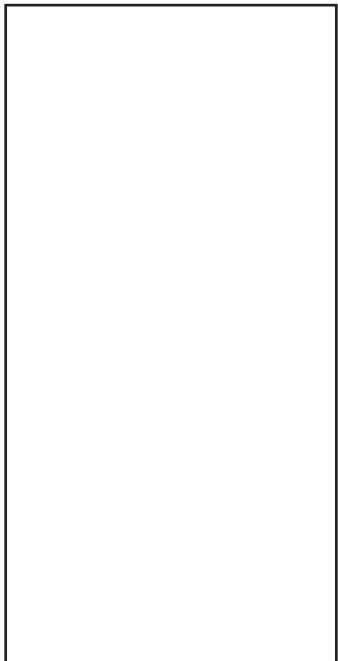
BURSPRÅKETS  
KORTSIDA X 2



BURSPRÅKETS LÅNGSIDA

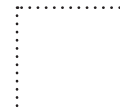
TAK TILL  
BURSPRÅKET





HUSETS BAKSIDA

"RÄTTHÅL" FÖR ELSLADD  
TILL LJUSSLINGA



HUSETS TAK (FRAMSIDA)

HUSETS TAK (BAKSIDA)

"BORD" TILL BURSPRÅKET

## BELLAS BAGERI

"BORD" TILL FÖNSTRET PÅ  
KORTSIDAN  
X 2

BEN TILL "BORDET"  
TILL FÖNSTRET PÅ  
KORTSIDAN  
X 4

BEN TILL "BORDET" TILL  
FÖNSTRET PÅ KORTSIDAN  
X 2



## LITE TIPS INFÖR BAKET!

På bottenplattan tejade vi fast en batteridrivnen ljusslinga vars sladd fick gå ut genom det lilla "rätthålet" för att få ett stämningsfyllt ljus.

Till de större fönstren använde vi gelatinblad. Till de mindre fönstren använde vi halvgenomskinliga hårda karameller, tex halstabletter. Vi skar ut väggen i pepparkaka och lät den stå och torka i en halvtimme (för att den inte ska svälla så mycket i ugnen). Vi krossade godiset till mindre skärvor i en mortel och fyllde fönstergluggarna med skärvorna. Sen gräddade vi pepparkakan (OBS! på bakplåtspapper) och lät den svalna innan vi försiktigt lossade den.

Om fönstren är små och godisskärvorna är finkrossade kan godiset börja koka i ugnen och rinna över. Då är det bättre att grädda pepparkakan halvvägs, sen ta ut den, fylla fönstergluggarna med skärvor och grädda klart den med skärvorna i.

Markisen täckte vi med karamellfärgad kristyr. För att få till en vinterstämning satte vi lite bomull som rök från skorstenen och silade florsocker över huset.

Av små pepparkaksbitar och överbliven kristyr gjorde vi små tårtor, bröd och ett pepparkakshus att ställa i fönstren.

