

PEPPARKAKSPEPP

Vad roligt att du vill baka lite med oss. Säkert har du redan gjort några pepparkakshus tidigare så du har koll på det här med degrecept, mjöltyper, ugnstemperaturer och verktyg.

Det man sedan gör är ju att klippa ut sektionerna i papper, lägga dessa på den utkavlade degen som en mall och skära ut varje byggelement för sig. Skjuts in i ugnen.

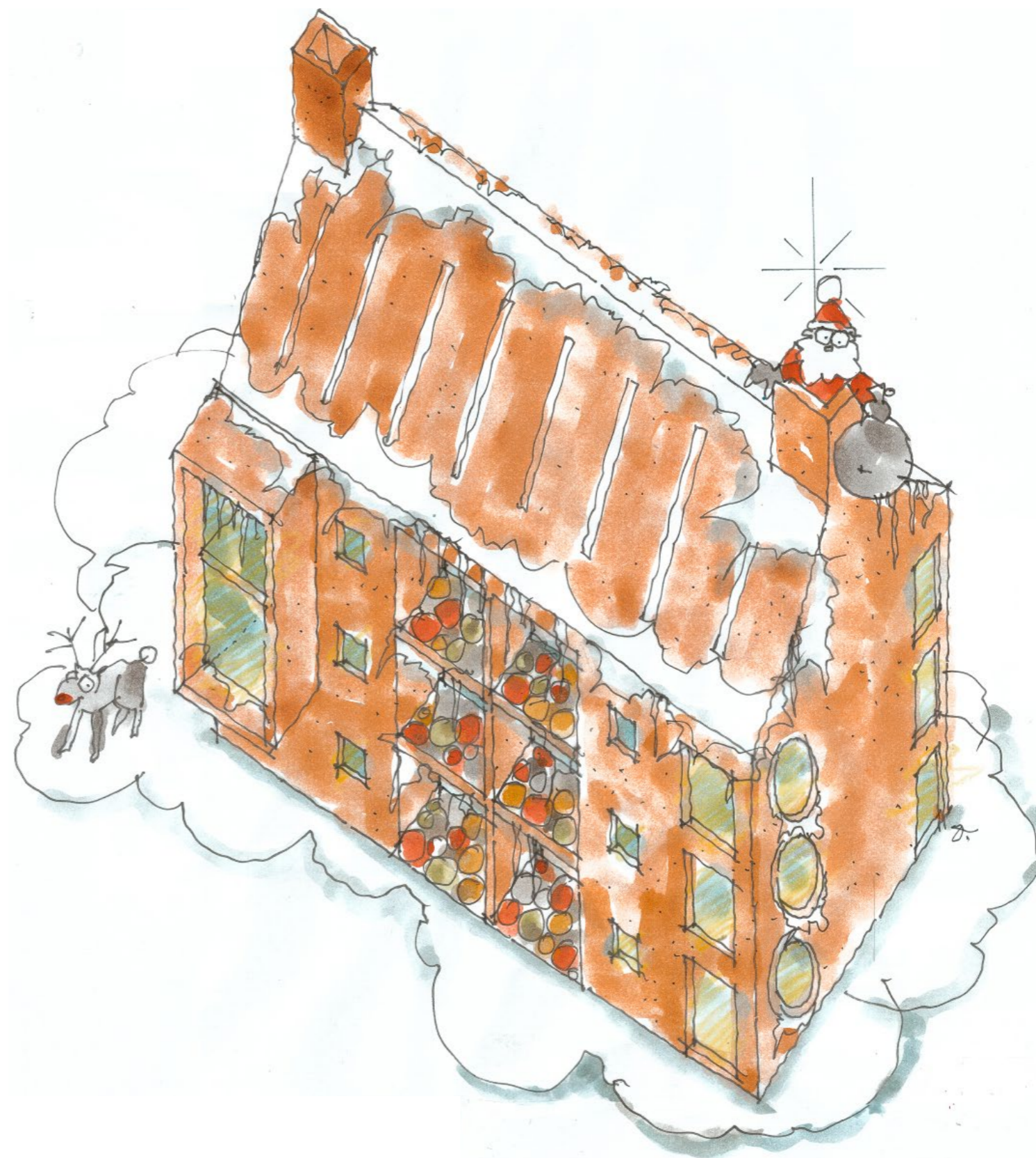
Men det är nu när sektionerna ska monteras ihop som du visar din riktiga arkitektoniska tillhörighet och stilinriktning. Tillhör du skolan "Traditionalister" eller "Nyskaparna"?

"Traditionalisten" låter degens naturligt gräddade form bli utgångspunkten. Vill degen svälla får den göra det, växer burspråket ihop med balkongen är det helt ok. Stilen strävar mot naturliga organiska former varför resultatet ofta blir oerhört charmigt men också utanför byggstandard. Allt går att rätta med kristyr. Ingen fara det är bara ingefära.

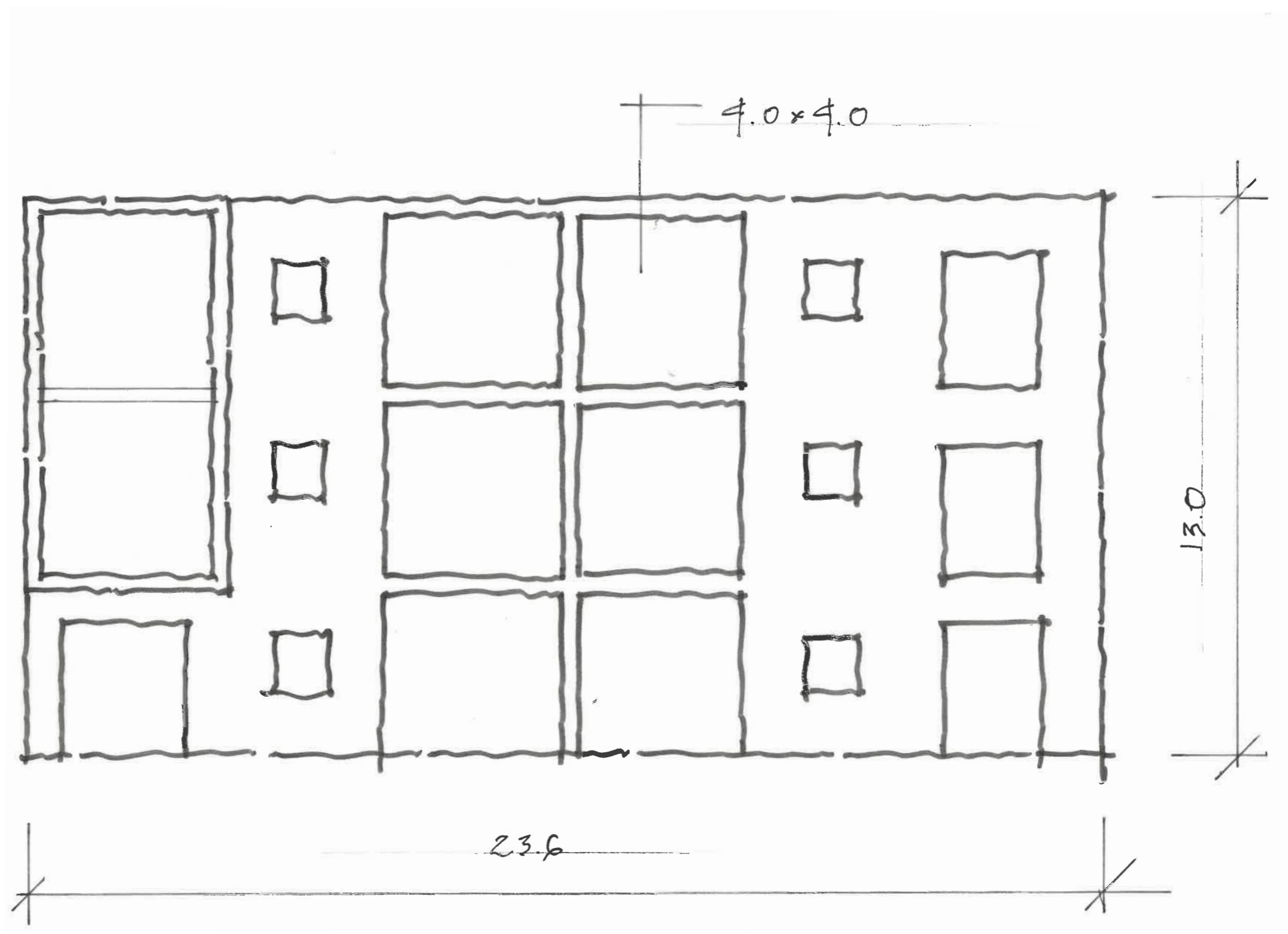
Tillhör du däremot "Nyskaparna" har du troligen redan nu tagit fram linjal med både millimeter och tumangivelser, diverse rivjärn, skalpell, sandpapper korn 50 och de små filarna i träetuiet. Byggsektionerna måste vara raka, exakta och proportionella för att fungera optimalt eftersom du använder synliga fogar.

Vilken stil du än sällar dig till så kommer det bli jättebra. Lycka till, och skulle du vilja ta en bild på det färdiga resultatet skickar du den till oss så låter vi vår jury ta en titt och skriva ett peppande omdöme.

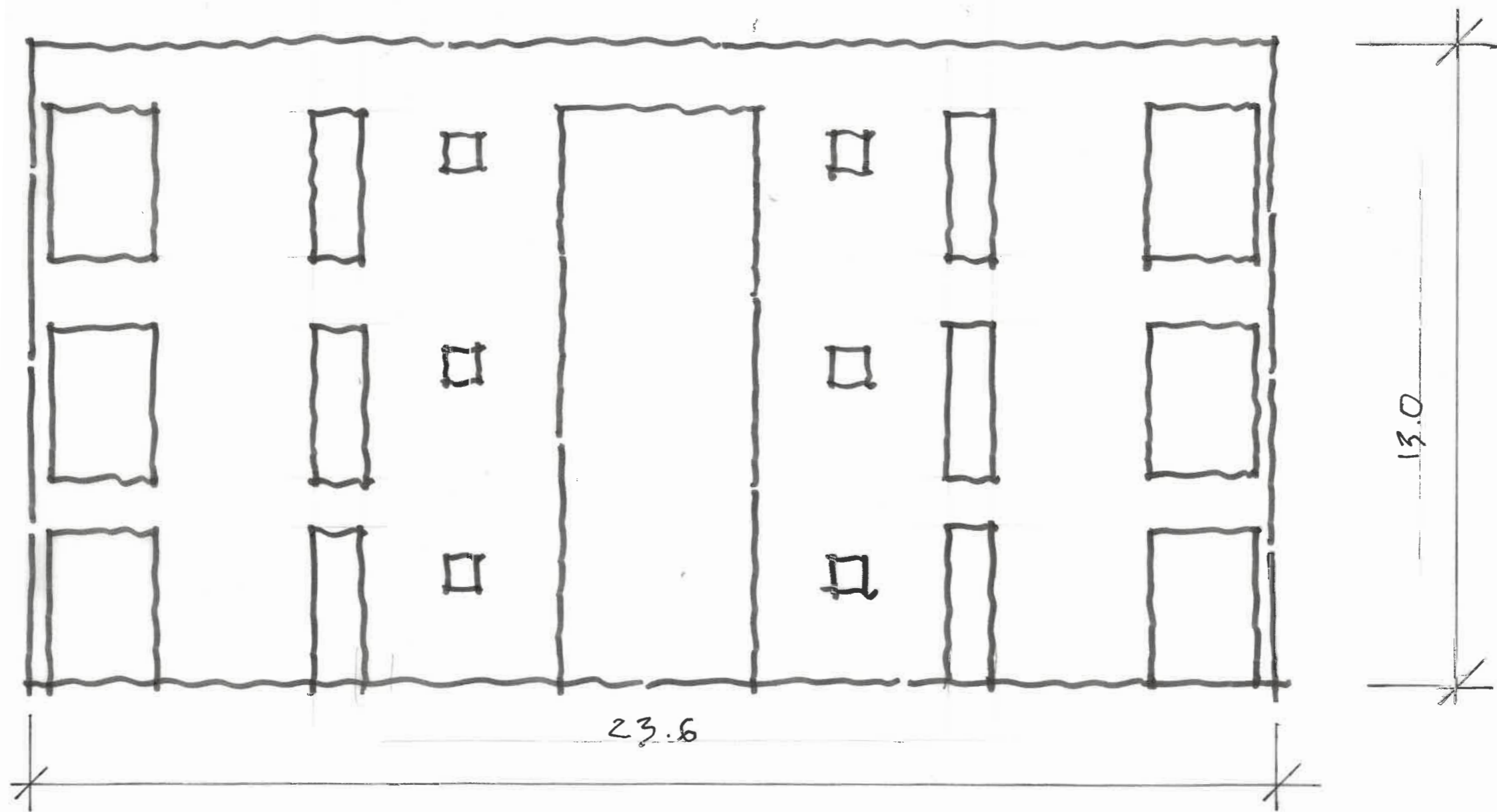
Riktigt God Jul önskar vi på Stele Bygg.



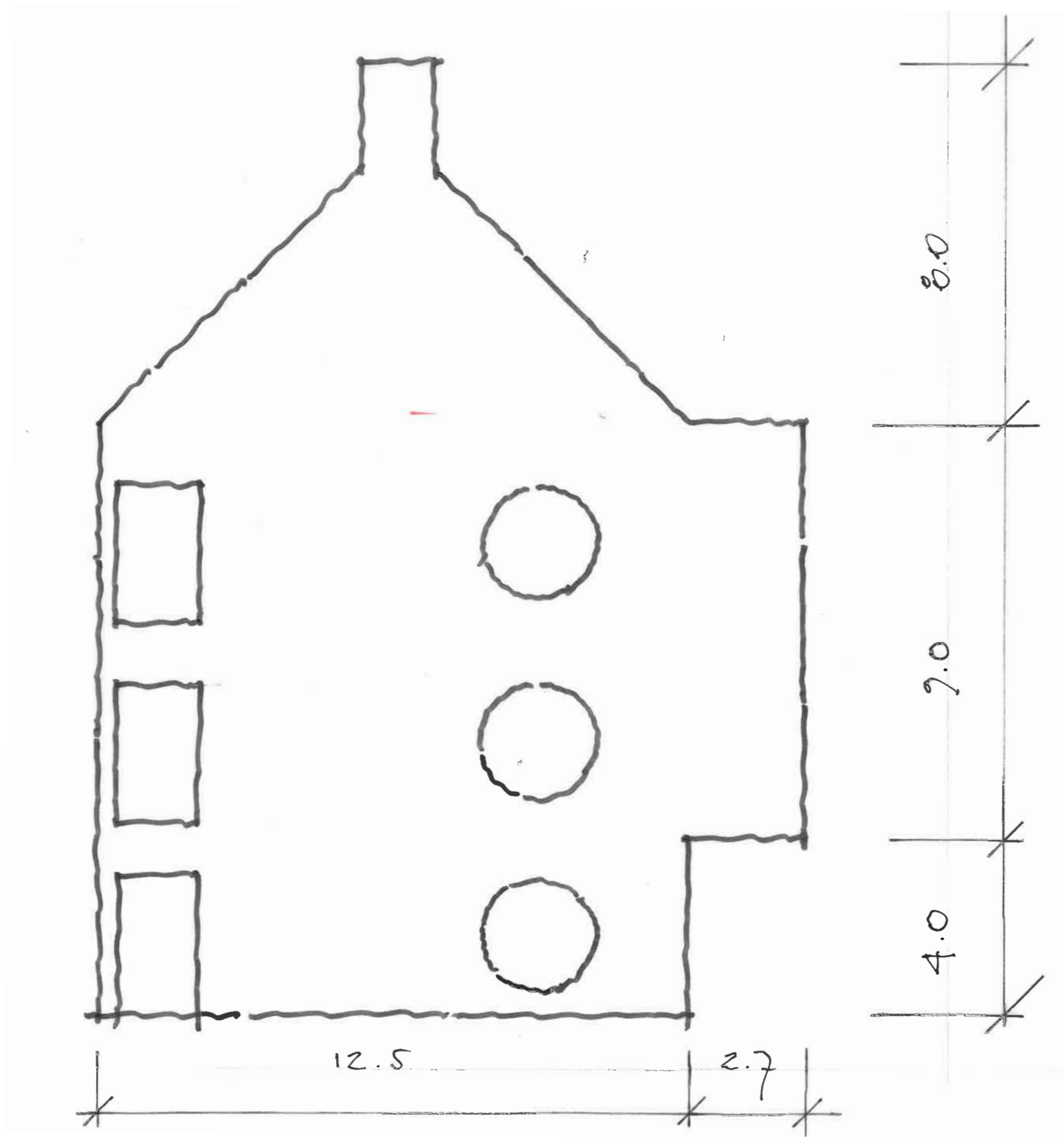
Fasad norr



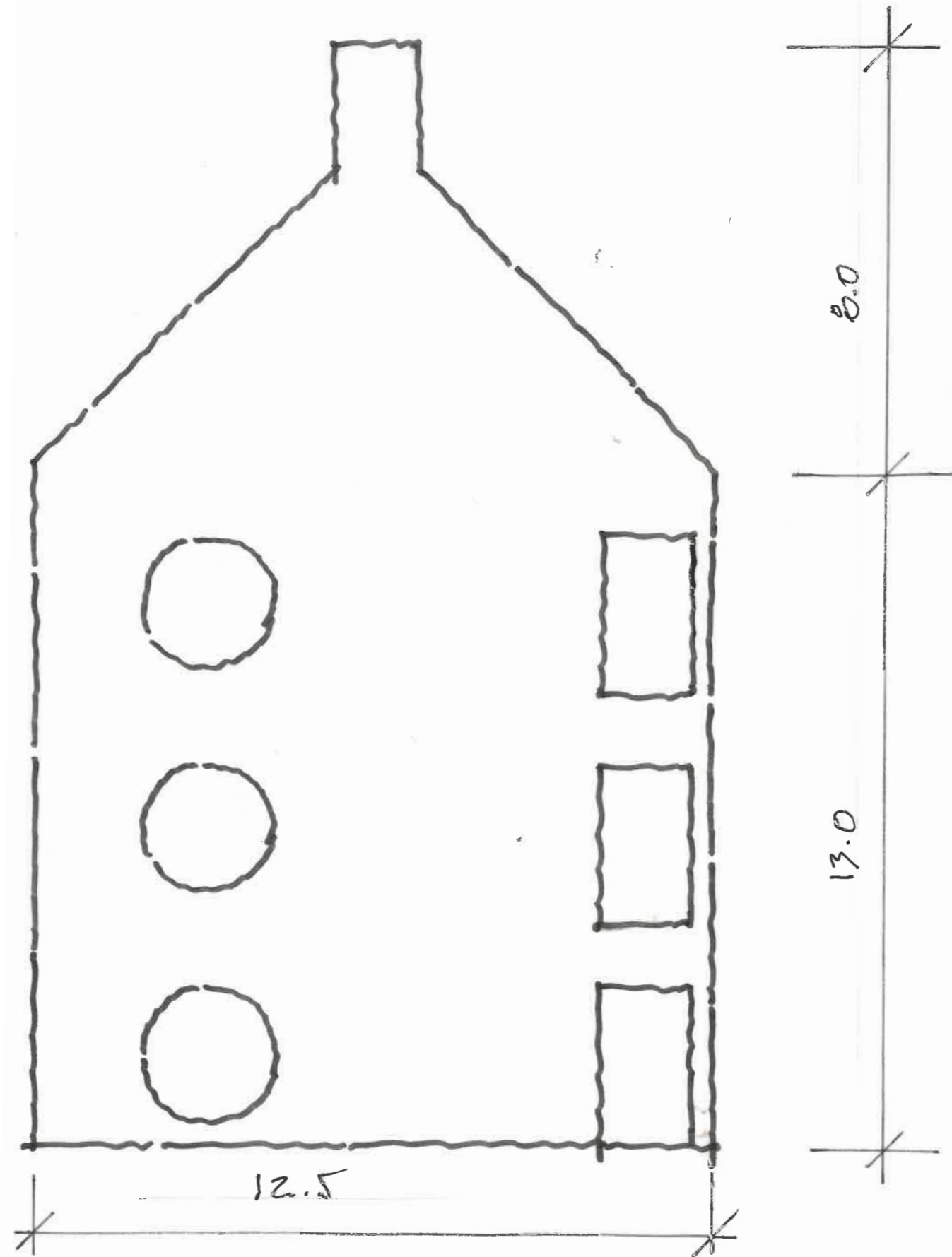
Fasad söder



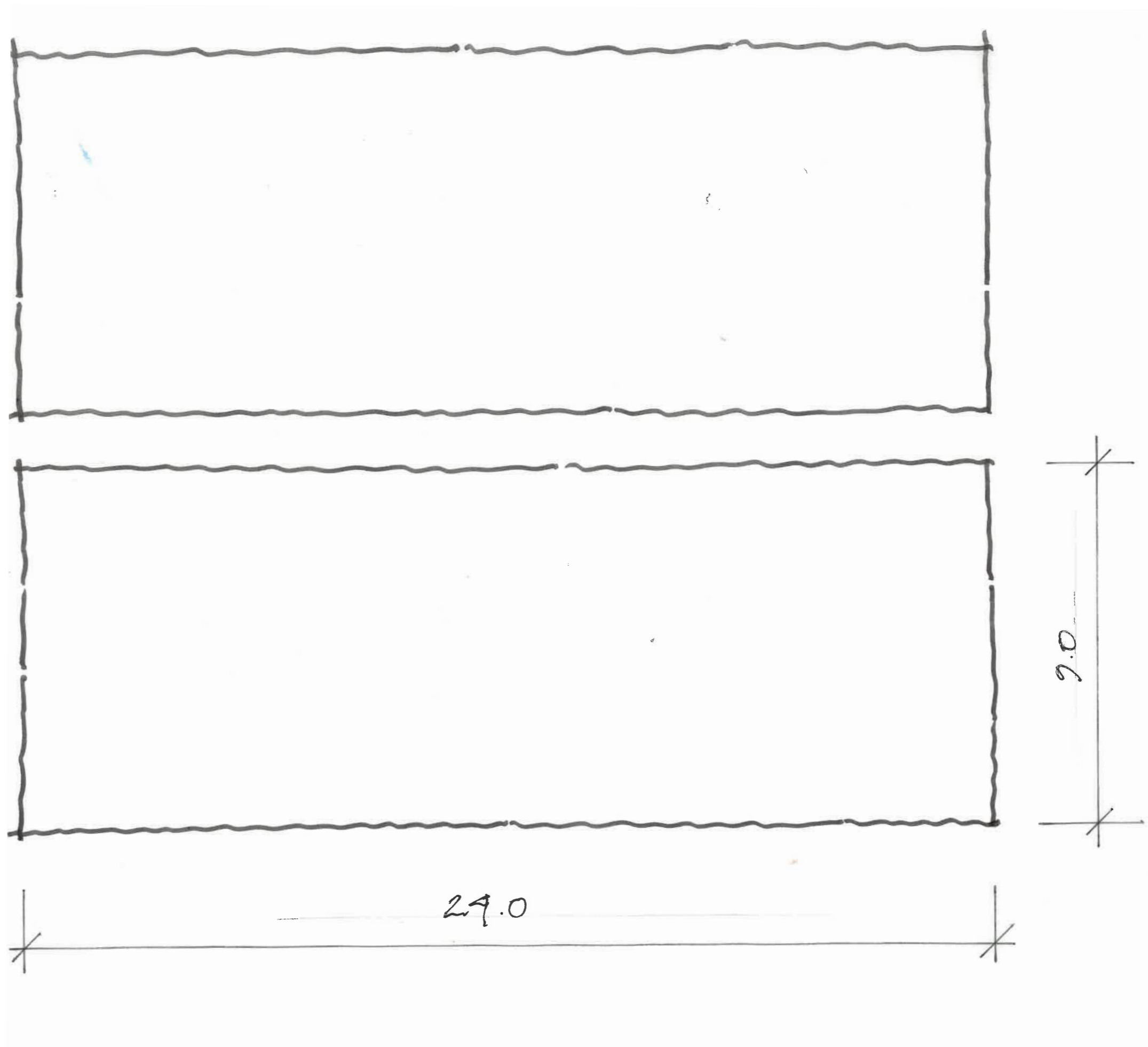
Gavel väst



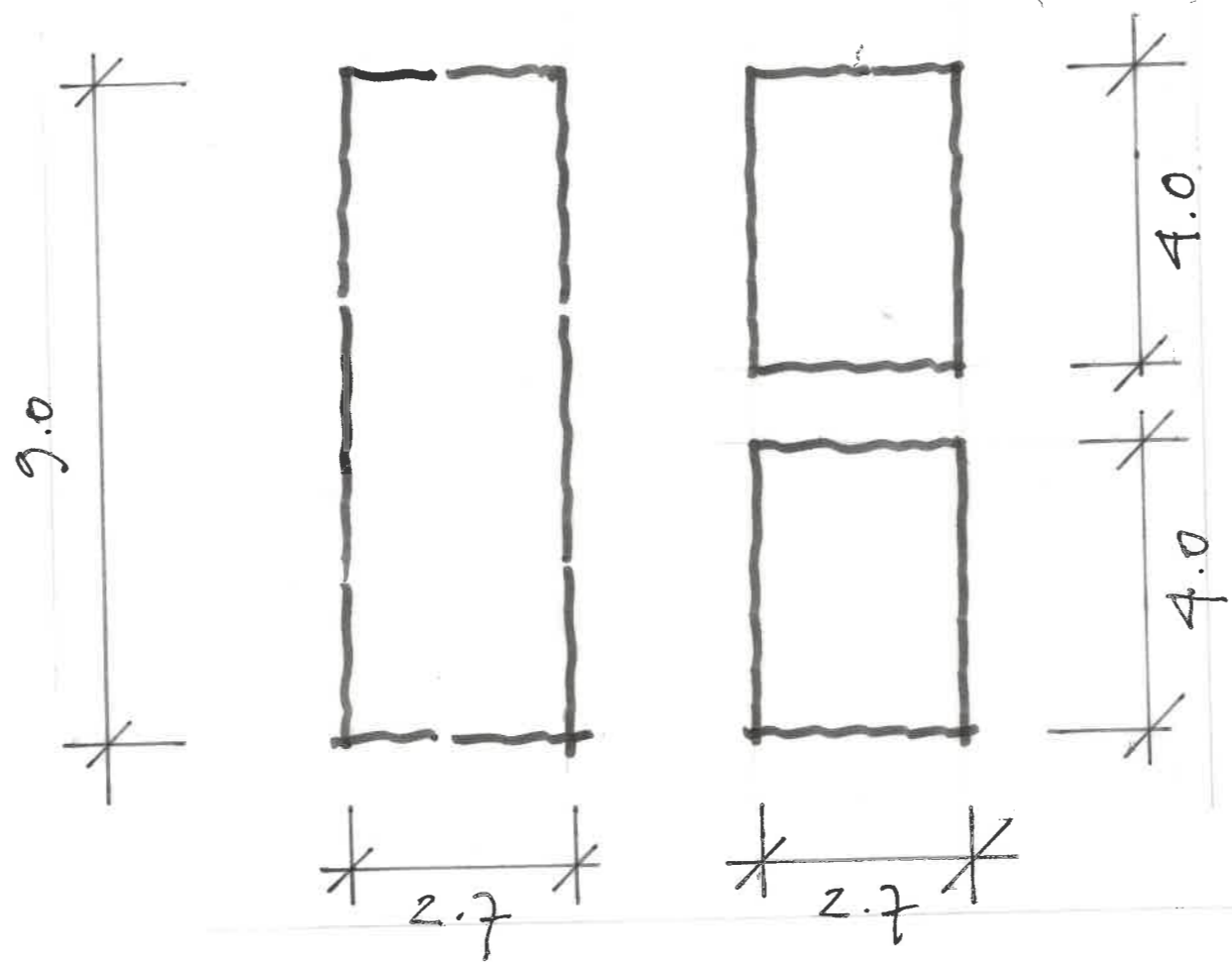
Gavel öst

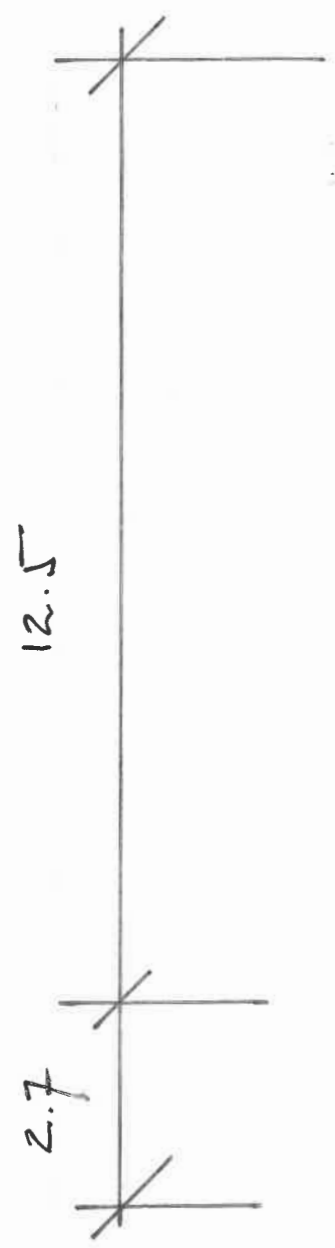


Tak



Balkong till fasad norr





ENTRÉ
V

