



0 Generelt

01 Innhold

Denne anvisningen omhandler planlegging, prosjektering, baking og montering av pepperkakehus etter BAK10, Forskrift om tekniske krav til bakverk av 2010. Anvisningen omtaler passiv-pepperkakehus og nye energikrav til tradisjonelle pepperkakehus. Den viser også eksempler på pepperkakehus i ulike stilarter.

02 Målgruppe

Anvisningen er skrevet for slike som liker å røre og kna.

1 Krav og forutsetninger

11 Krav i lovverket

Alle spiselige byggverk skal planlegges, prosjekteres og utføres i henhold til plan- og bakverksloven (pbl) og BAK10. Pbl stiller følgende krav til spiselige byggverk:

- god smak og konsistens
- tilstrekkelig bæreevne til å ivareta sikkerhet mot sammenbrudd og sammenrasing
- systematisk helse-, miljø- og sikkerhetsarbeid (HMS-system)
- sikkerhet mot brann
- klimatilpasning
- energieffektivitet

Produktkontrollloven pålegger produsenten av spiselige byggverk å oppgi risiko for helseskader forbundet med fortæring av halvferdig eller ferdig produkt. Typiske helseskader er:

- forspising og kvalme
- overvekt
- tannråte, løsning av plomber i tennene

12 Konstruksjonssikkerhet

NS-BAK 1234 krever at pepperkakebyggverk skal prosjekteres for å tåle følgende laster:

- *Egenlast* (pepperkakemateriale, sukkerlim, isolasjon i form av melis, skumputer, marshmallowskiver, eller sandwichelementer av is-vaffelkjeks). Byggverkets egenlast må ikke forveksles med den prosjekterendes egne laster (høyt gløgginntak, falsk sang o.a.).
- *Nyttelaster* (melis og pynt)
- *Ulykkeslast*; så som trykklaster fra fingertrykk, avriving av takstein (non-stop), rystelser fra gang rundt juletre, rystelser fra skjodesløs flytting av byggverket
- *Seismiske laster* i form av større rystelser fra heftig Jenka-dansing, overdrevne juleleker og annet



Norges første passiv-pepperkakehus, bygd i november 2012.
Entreprenør: EMA (Ellen, Maria og Ane)

13 HMS (helse, miljø og sikkerhet)

- 131 *Arbeidsgiver* (den som har makt i husholdningen) har ansvar for å utvikle, vedlikeholde og bruke et kvalitetssystem.
- 132 *HMS-opplæring* skal være en viktig del av husholdningens kvalitetssystem. SINTEF Byggforsk anbefaler at det regelmessig avholdes bakeøvelser med trolldelig, sløv kniv og kald stekeovn.
- 133 *Barnearbeid*. Pålagt barnearbeid er et tilbakevendende etisk problem i pepperkakenæringen. FNs barnekonvensjon sier at barn ikke skal arbeide under tvang. Konvensjonen sier også at barn ikke skal diskrimineres mot deltakelse. Arbeidsgiver plikter derfor å tilrettelegge arbeidet slik at alle barn som ønsker det kan delta i produksjonen. Nedre aldersgrense for farlig arbeid skal imidlertid overholdes, se pkt. 134.
- 134 *Nedre aldersgrense for farlig arbeid*. Med farlig arbeid menes her arbeid hvor den utførende kan komme i kontakt med produksjonsutstyr eller byggevarer med høy temperatur. Typiske eksempler på farlig arbeid er steking og bygningsmontering med bruk av smeltet sukker. Nedre aldersgrense for farlig arbeid fastsettes av vettig voksen. Arbeidsgiver plikter å påse at aldersgrensen blir overholdt og at barn ikke får grine seg til regelbrudd.

- 135 *Ulykker knyttet til farlig arbeid.* Det har tidligere vært mange ulykker knyttet til steking og montering. Tabell 135 gir en oversikt over risikofaktorer, årsakssammenhenger og forebyggende tiltak. Se også fig. 135.



Fig. 135
Tenk sikkerhet. Bruk verneutstyr ved steking.

- 136 *Arbeid under påvirkning av alkohol* skal ikke forekomme, da dette kan gi alvorlig fare for byggskaader og personskader. Er en av de utførende påvirket av alkohol, for eksempel etter inntak av rødvinsgløgg, skal vedkommende straks tas ut av produksjonen. Arbeidsgiver skal vurdere om utførende med promille kan få alternative arbeidsoppgaver som eksempelvis humørspreder eller inspirator.
- 137 *Psykososialt arbeidsmiljø.* Ifølge arbeidsmiljøloven plikter arbeidsgiver å legge til rette for et godt psykososialt arbeidsmiljø. Noen aktuelle tiltak som fremmer godt psykososialt arbeidsmiljø, er:
- teambyggingshelg før julestria tar til
 - servering av alkoholfri gløgg eller julebrus under arbeidet
 - avsynging av julesanger
- Se fig. 137.

14 Sikkerhet mot brann

- 141 *Årsaker til brann i forbindelse med pepperkakebyggverk* er som oftest bruk av feil belysning inne i og utenfor



Fig. 137
Arbeidsmiljøfremmende tiltak virker. Her er det ingen ting å si på stemningen.

byggverket. Brannfaren er spesielt stor dersom man bruker brennbart materiale som for eksempel bomull (snø) og granbarkvister (trær) rundt byggverket.

- 142 *Levende lys.* Ikke bruk telys eller andre former for levende lys i eller nært utenfor pepperkakebyggverket. Levende lys gir høy brannfare.
- 143 *Lommelykt plassert inne i pepperkakebyggverk* vil lyse fint ut gjennom vinduene. Man oppnår tilstrekkelig brannsikkerhet ved å velge en lommelykt som avgir lite varme.
- 144 *Led-belysning* er det beste alternativet med tanke på brannsikkerhet. Det fins en rekke produkter på markedet som kan plasseres i og utenfor de fleste typer pepperkakebyggverk.

15 Klimatilpasning

- 151 *Klimaendringer.* Miljøverndepartementets utredning *Tilpassing til eit klima i endring* [641] slår fast at klimaet er i endring, og at vi må tilpasse oss endringene. Pepperkakebyggverk skal prosjekteres etter NS-BAK 2056 for en teknisk levetid på enten tre eller 16 måneder, avhengig av om byggverket skal spises inneværende sesong eller gjenbrukes neste jul. Råd og retningslinjer i denne anvisningen er basert på boka *Klimatilpasning av bygninger* [642], og tar høyde for de klimaendringer man kan forvente i pepperkakebyggverkets levetid.

Tabell 135
Vanlige ulykker forbundet med høy temperatur, samt forebyggende tiltak

Risikofaktor	Årsakssammenheng	Forebyggende tiltak
Dogging på brilleglass	Dårlig sikt gjennom brillene kan forårsake ulykker som forbrenninger og sammenstøt.	Bruk kontaktlinser, eller overlatt arbeid med åpen stekovnsdør til autorisert personell uten brillebehov.
Steking	Forbrenning av hud ved direkte kontakt med stekobrettet, varmt bakverk eller stekovnens varme deler. Forbrenning av slimhinner ved innånding av damp	Bruk verneutstyr. Korrekt verneutstyr er: – Grytekluter/grillvotter – Kjeledress – Vernesko – Munnbind
Montering	Smeltet sukker kan søles på bar hud og gi alvorlige brannskader.	– Bruk hansker og vernebriller. – Overhold aldersgrensen (pkt. 134). – Ha en bolle med kaldt vann tilgjengelig i tilfelle skålding ved kontakt med smeltet sukker.

- 152 *Høy luftfuktighet.* I klimasoner med høy luftfuktighet vil pepperkakebyggverk mykne og endre form / sige, se fig. 153. Sjokolade har en vannavstøtende og avstivende effekt. Smør gjerne bærende konstruksjonsdeler med smeltet sjokolade for å motvirke siging. Dersom man ønsker en fullstendig fuktsikring, må alle bygningsdelene smøres nøye inn med sjokolade på alle sider. Vær oppmerksom på at dette vil endre husets arkitektoniske uttrykk og smak vesentlig.
- 153 *Høy temperatur.* I klimasoner med høy temperatur vil det være fare for sammenrasing av byggverket som følge av at sukkerlimet i sammenføyningene får reduserte hefteegenskaper eller smelter helt, se fig. 153. Det er mulig å prosjektere støttesystemer som motvirker at pepperkakebyggverket raser sammen, men et støttesystem vil vanligvis ha store uheldige konsekvenser for estetiske kvaliteter og spiselighet. SINTEF Byggforsk anbefaler derfor at pepperkakebyggverk som utsettes for høye temperaturer oppbevares kjølig og tørt, og settes fram ved behov.



Fig. 153

Eksempel på byggsjader som følge av bygging i for varmt og fuktig klima. Konstruksjonsdeler har begynt å sige, og byggverket løsner i sammenføyningene. Foto: Harald Harnang

16 Krav til energieffektivitet i BAK10

- 161 *Nye krav.* Med innføringen av BAK10 ble energikravene til spiselige byggverk skjerpet ytterligere. De tre faktorene som påvirker pepperkakebyggverkets energibehov mest, er:
- bygningsdelenes tykkelse
 - mengden isolerende pynt
 - tettheten mot luftlekkasjer
- 162 *Bygningsdelenes tykkelse.* Tykkere bygningsdeler gir mindre varmetap og dermed lavere energibehov til oppvarming. Energikravene tilfredsstilles ved at pepperkakedeigen (massen) vales ut til 3–4 mm tykkelse, se pkt. 421. Med korrekt mengde hevemiddel i deigen vil dette gi tilstrekkelig tykke bygningsdeler.
- 163 *Mengde isolerende pynt.* Jo mer isolerende pynt som festes på bygningsdelene, jo lavere blir varmetapet og energibehovet. BAK10 stiller krav om minimum 1 mm melisolasjon på alle takflater. Vær oppmerksom på at man må foreta særskilt prosjektering av bæresystemet

ved store melislaster (egenlast eller nyttelast) og pyntelaster (nyttelast).

- 164 *Tetthet mot luftlekkasjer.* Lekkasjetallet sier noe om hvor lufttett bygningen er. Lavt lekkasjetall betyr at lite varme forsvinner ut gjennom utettheter. BAK10 krever at lekkasjetallet ikke overstiger:
- 2,5 luftvekslinger per time for små pepperkakebyggverk
 - 1,5 luftvekslinger per time for øvrige pepperkakebyggverk
- God lufttetthet oppnås ved at man fuger alle sammenføyninger av bygningsdeler med melisglasur.

17 Passiv-pepperkakehus

- 171 *Fakta.* Passivhus er hus som har veldig lavt energibehov sammenliknet med vanlige hus. Betegnelsen passivhus skyldes at man tar i bruk mest mulig passive tiltak for å redusere energibehovet, som ekstra varmeisolasjon, ekstra god tetthet og varmegjenvinning.
- 172 *Krav til passiv-pepperkakehus.* I motsetning til passivhusstandarden for vanlige hus krever ikke passivhusstandarden for pepperkakebyggverk, NS-BAK 3700, bruk av varmegjenvinner.
- Passiv-pepperkakehus skal tilfredsstille følgende krav:
- minimum 4,5 mm tykkelse på utvalset deig (vil kreve lengre steketid)
 - minimum 2 mm isolasjon av skumputer, marshmallowskiver, eller sandwichelementer av is-vaffelkjeks
 - lekkasjetall $\leq 0,6$ luftvekslinger per time
- 173 *Prosjektering.* Ved prosjektering av passiv-pepperkakehus må man ta hensyn til økt deigbehov som følge av større tykkelse på utvalset deig. Ny forskning viser at deig-mengden man oppnår ved å følge oppskriften i pkt. 411 er akkurat stor nok til et passiv-pepperkakehus basert på 5 mm tykk deig og bygningselementer med mål som i fig. 323.

Større deigtykkelse vil gi større heving av bygningselementene under steking. Dette kan gi elementer med ferdige mål som avviker mye fra byggetegningene. Utsparinger til vinduer og dører er spesielt utsatt for avvik. Det er viktig at den prosjekterende angir nøye renskjæring av utsparinger til vinduer og ytterdør etter steking i underlagsdokumentene som overleveres til utførende entreprenør.

- 174 *Utførelse.* Det kan være behov for å kombinere lavere steketemperatur og lengre steketid for å sikre gjennomstekte, men ikke brente bygningselementer.

Et passiv-pepperkakehus bygges i prinsippet på vanlig måte, men det settes ekstra strenge krav til kvaliteten på arbeidet for at byggverket skal bli så godt som planlagt.

2 Materialkrav

21 Tørrstoff

- 211 *Hvetemelet* må være nytt, tørt og luftig, fritt for klumper og små dyr. Melet bør være romtemperert for å sikre en smidig deig.
- 212 *Sukkeret* til deigen og til liming av bygningselementene kan være hvit farin, men bør helst være brunt sukker. Til glasur brukes utblandet melis.

- 213 *Hevemidlet* bør være natron av tørr konsistens.
- 214 *Krydder* brukes etter behag. En blanding av pepper, kanel, ingefær og nellik pleier å falle i smak. Allehånde og kardemomme kan også tilsettes. Krydderet må ha god smak og frisk aroma.

22 Væske

- 221 *Sirupen* bør være flytende. Mørk eller lys kvalitet velges etter behag. Det er vanlig å benytte halvparten av hver.
- 222 *Melk* av H-kvalitet eller tynn fløte kan anbefales.

23 Fett

Bruk smør eller margarin med gode aromaer og riktig herdingsgrad. Fett med gal herdingsgrad kan gi en harsk smak dersom man overoppheter det. Overoppheting gir også misfarging av det ferdige produktet.

24 Lim

Det benyttes smeltet sukker til alle sammenføyninger.

25 Fugemasse

Melisglasur brukes til fuging (lufttetting) av alle sammenføyninger, sprekker og hull.

26 Pynt

Materialer til pynt bør følge familietradisjonene der slike foreligger.

Non-stop, kulørte sukkerkuler, melis, gelétopper og andre monteringsvillige sukkerelementer benyttes etter beste evne og smak.

3 Prosjektering

31 Forberedelser

For å lette utførelsen bør verktøy ses nøye over før arbeidet begynner. Alle ingredienser samles på arbeidsbenken i riktig bruksrekkefølge.

Det er svært viktig at husholdningens kvalitetssystem sikrer at måleenhetene ts og kg ikke forveksles. Et av de alvorligste tilfellene av måleenhetsforveksling i pepperkake-historien er dokumentert i Torbjørn Egners *Klatremus og de andre dyrene i Hakkebakkeskogen* [643]. I den beskrevne arbeidsulykken byttet bakergutten om måleenheten for pepper og sukker. Slik forveksling av måleenheter i oppskrifter kan gi alvorlige helseskader.

32 Tegningsunderlag og mal for elementer

- 321 *Konstruksjonsprinsipp*. Pepperkakebyggverk produseres ved elementbygging av prefabrikkerte elementer produsert på byggeplass. En nødløsning i julestria når barna gnåler om pepperkakehus og sjefen lesser på med enda mer arbeid, kan være prefabrikkerte ferdigkjøpte systemer. Montering av prefabrikkerte systemer er ikke fullt så gøy som å produsere alt selv, men det går an å sette sitt personlige preg med tilpasninger og kreativ dekor. Om stilarter, se pkt. 5.
- 322 *Et godt tegningsunderlag* er viktig for å sikre rasjonell produksjon og tilfredsstillende kvalitet på det ferdige produktet. Tegningsunderlag skal være tydelig målsatt og egnet for utklipping av produksjonsmaler, se pkt. 323. Tegningene bør lages gjennom et tett samarbeid mellom

husholdningens arkitekt og prosjekterende ingeniør. Den prosjekterende skal ta hensyn til at deigen hever under steking. Ferdig stekte bygningselementer vil ha andre mål enn produksjonsmalene. Det vil ofte være behov for testbaking og justering av byggetegninger og produksjonsmaler ved prosjektering av nye bygningstyper.

- 323 *Produksjonsmaler* for utskjæring av bygningsselementer lages ved at man tegner opp malene i full størrelse på pappkartong eller annet egnet materiale, og klipper ut malene. Se fig. 323. Malene brukes som vist i fig. 422.

4 Utførelse

41 Produksjon av byggemateriale

- 411 *Deigblanding*. Deigmengden er beregnet for et pepperkakebyggverk prosjektet etter energikravene i BAK10, det vil si med utkjevlet deigtykkelse på 3–4 mm. Mengden er tilpasset produksjonsmalene skissert i fig. 323 og vil gi et pepperkakehus med målene 23 x 14 x 25 cm (l x b x h). Skorstein og heving av bygningsdelene er ikke medregnet i målene. Deigen lages på følgende måte [644]:
- Smelt 250 g (ca. 3 dl) sukker eller brun farin + 280 g (2 dl) sirup + 100 g smør eller margarin i en gryte over svak varme.
 - Rør 1 ss kanel + 1 ss ingefær inn i den smeltede blandingen. Eksperimenter deg eventuelt fram til din personlige krydderblanding, se pkt. 214.
 - Spe med 3 dl H-melk og la blandingen avkjøles.
 - Vei/mål opp 900 g (ca. 1 ½ l) hvetemel. Bland 1 ss natron i melet og sikt det meste av melet i væsken. Bland til deigen er klumpfri og smidig. Dekk deigen med resten av melet og sett den til herding/modning.
- 412 *Herding/modning*. Deigblandingen skal hvile en natt eller lenger på et kjølig sted for å få riktig konsistens før elting og utvalsing.

42 Elementproduksjon

- 421 *Utvalsing av masse*. Del massen i mindre emner. Elt hvert emne så smidig at det kan valses ut mellom to plastfolier. Plastfolie hindrer massen i å sette seg fast på valsen og minsker bruken av tørrstoff (hvetemel). Prøv deg fram til riktig utvalsingstrykk slik at du unngår å ødelegge massen. Ferdig utvalset masse skal ha en tykkelse på 3–4 mm.
- 422 *Utskjæring av elementer*. Bruk pappmaler som deigen skjæres ut etter, se fig. 323 og 422. Større figurer og store deler til byggverket bør skjæres ut direkte på stekeplata så de ikke mister formen når de flyttes fra bakebordet til plata. Stekeplata må være smurt eller dekket av bakepapir. Det er nødvendig å ha 30 mm avstand mellom elementene på plata på grunn av heving under steking.
- 423 *Steking*. Produksjonen stekes ved 175 °C. Store elementer trenger opp til 15 min. opphold i ovnen, mens små elementer trenger ca. 10 min. Steketidene er veiledende og må tilpasses den enkelte ovn.

43 Etterjustering og tetting av bygningselementer

- 431 *Renskjæring*. Etter steking kan elementene renskjæres med

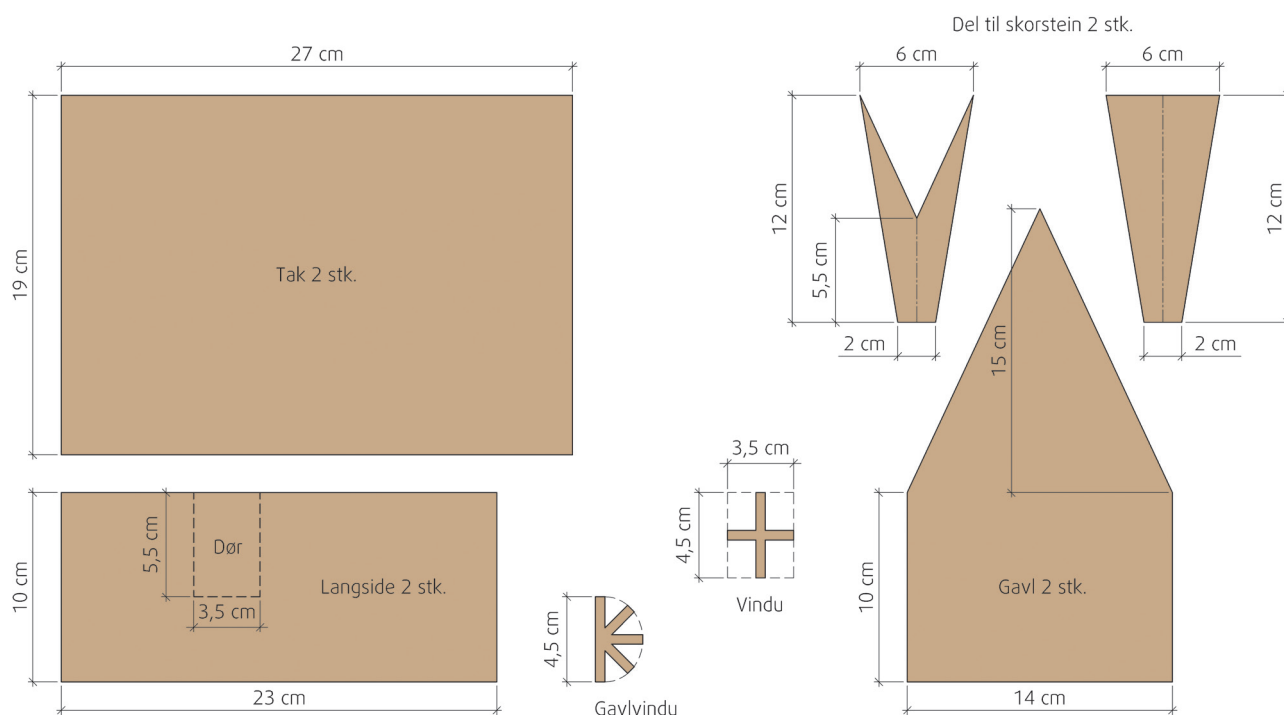


Fig. 323

Pappmaler for tradisjonelt pepperkakehus prosjektert etter BAK10. Mål i cm. Dører og vinduer plasseres etter behag (stiplet strek). Vindussprosser skjæres ut og stekes separat. Disse ettermonteres i vindusutsparingene under pyntingen. Etter [644]

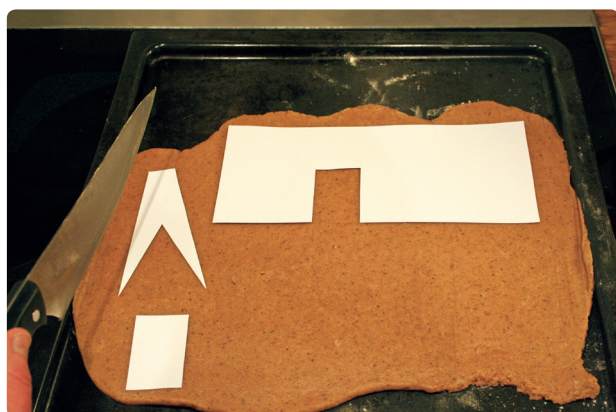


Fig. 422

Utskjæring av bygningselementer direkte på stekeplata

skarp kniv mens de ennå er varme. Elementene skal heve under steking, men fortsatt være symmetriske, og relativt jevne i kantene. Legg pappmalene på ferdig stekte bygningselementer for å identifisere et eventuelt behov for større justeringer.

- 432 *Tetting av sprekker og hull* gjøres med kremmerhus fylt med melisglasur. Polyuretanskum skal ikke brukes. Bygningselementene bør være avkjølt før tetting. Glatt gjerne ut tykke melisfuger med en smørkniv til slutt.

44 Dekorering

Elementene dekorerer med melisglasur og pynt etter arkitektens anvisning. Tradisjonell pynt er vist på fig. 44.

Pass på å sette igjen noen bare felter langs elementenes sidekanter slik at du får godt grep på elementene når de skal dyppes i smeltet sukker og limes sammen. Bare

gripefelter dekorerer ferdig etter at pepperkakehuset er montert.

Vinduene kan markeres med glasur eller skjæres ut og fylles med glass av cellofan eller gelatin som festes innvendig. Til spiselige beboere kan man for eksempel bruke seigmenn og seigdamer.

Glasurblanding til dekor: 4 dl siktet melis + 1 eggehvite + 1 ts sitronsaft.



Fig. 44

Ferdig byggverk etter fig. 323 og 422 i tradisjonell pepperkakehusstil med tradisjonell pepperkakehuspynt [644]

45 Montering

Bygningselementene sammenføres med smeltet sukker i forhold 2 ½ dl sukker til en varm stekepanne. Vær oppmerksom på at varmt, flytende sukker er brennhet på fingrene, se forebyggende tiltak i tabell 135.

Gjør monteringsarbeidet i denne rekkefølgen for å unngå at byggverket blir skjevt og fullt av monteringsprekker:

- Tegn opp omrisset av byggverkets grunnmur på en papplate. Pass på at omrisset får rette vinkler. Omrisset skal brukes som mal for veggmontering for å sikre rette vinkler mellom veggene. Alternativt kan rette vinkler sikres ved bruk av vinkelhake.
- Monter først sammen en langvegg og en gavlvegg. Dypp den ene kortenden på langveggen i smeltet sukker og lim den fast i den ene gavlveggen. Gavlveggen skal dekke langveggen.
- Lim sammen den andre langveggen og gavlveggen på samme måte.
- Du har nå to vinkelformede bygningselementer som består av en gavlvegg og en langvegg. Lim sammen de to vinkelformede elementene slik at du får et firkantet byggverk. Gavlveggene skal også nå dekke langveggenes endeflater.
- Smør smeltet sukker på undersiden av begge kortendene til ett av takelementene og lim elementet fast på gavlelementene. Takelementet skal hvile på og dekke gavlelementene. Arbeid raskt, for limet stivner fort.
- Gjør det samme med det andre takelementet.
- Monter sammen skorsteinen. Skorsteinens gavlelementer (elementene hvor det er skåret ut plass til mønet) skal dekke skorsteinens «langsider». Limet påføres som for husets langvegger ved at langsidenes endeflater dyppes i smeltet sukker.
- Sett byggverket til herding noen minutter til du er sikker på at alle sammenføyninger er sterke.
- Lag lufttett konstruksjonen ved å fuge alle sammenføyninger med melisglasur. Bruk kremmerhus med lite hull som fugepistol.
- Etterpynt bare felter på elementene som ble brukt til gripefelter.

Byggverket er lett å transportere hvis det plasseres på et brett eller fat. Brettet kan dekkes med bomull (snø) og kvister av gran eller furu (trær). Brannsikker belysning (se pkt. 14) i eller like utenfor byggverket skaper stemning. Et speil (islagt vann) med skøyteløpende nisser kan muntre opp landskapet. Saltstenger (skigard) på skrå kan danne gjerde omkring.

5 Eksempler på stilarter i pepperkakehusarkitekturen

51 Generelt

Selv om tradisjonell pepperkakehusstil foretrekkes av mange, se fig. 44, anbefaler vi å bruke fantasi i formgivningen for å oppnå et originalt og appetittvekkende byggverk. Eksempler på stilarter er vist i fig. 52 a-i.

52 Eksempler



Fig. 52 a
Brutalisme

Foto: Anne Hansteen, Nasjonalmuseet [645]



Fig. 52 b
Internasjonal modernisme

Enerhaugen borettslag. Arkitekt: Marte Loen, Foto: Niklas Lello



Fig. 52 c
Strukturalisme
Fra VGs pepperkakehuskonkurranse 2009, VG-nett



Fig. 52 e
Additiv konstruktivisme
Foto: Nasjonalmuseet [646]



Fig. 52 f
Organisk pragmatisme
Fra VGs pepperkakehuskonkurranse 2009, VG-nett



Fig. 52 d
Ekspresjonisme / action painting
Privat blogg



Fig. 52 g
Postmoderne klassisisme
Fra VGs pepperkakehuskonkurranse 2009, VG-nett



Fig. 52 h
Historiserende primitivisme
Fra VGs pepperkakehuskonkurranse 2009, VG-nett



Fig. 52 i
Poetisk modernisme
Foto: Anne Hansteen, Nasjonalmuseet [647]

NS-BAK 2056 Pepperkakebyggverk. Konstruksjonsregler og levetid
NS-BAK 3700 Kriterier for passivhus og lavenergihus – Pepperkakebygninger

64 Litteraturhenvisninger

- 641 Noregs offentlege utgreiningar (NOU) 2010: 10. *Tilpassing til eit klima i endring*. Oslo: Miljøverndepartementet, 2010
- 642 Lisø, Kim R. og Tore Kvande: *Klimatilpasning av bygninger*. Oslo: SINTEF Byggforsk, 2007
- 643 Egner, Torbjørn. *Klatremus og de andre dyrene i Hakkebakkeskogen*. Oslo: Cappelen, 1955
- 644 Hovig, Ingrid Espelid. *Det gode norske kjøkken. Med oppskrifter fra Gyldendals store kokebok*. Oslo: Gyldendal, 1992
- 645 Elever i 10. klasse ved Den tyske skole i Oslo Max Tau i 2010. 1. plass, pepperkakehuskonkurranse 2010 i regi av Nasjonalmuseet – Arkitektur i samarbeid med Opplysningskontoret for brød og korn. http://www.nasjonalmuseet.no/no/utstillinger_og_aktiviteter/aktiviteter/pepperkakehuskonkurranse/ og <http://www.brodogkorn.no/jul/pepperkakejul/>
- 646 Arkitektstudentene Ingunn M. Nordli, Thale, Mikkel og Miriam. 2. plass i pepperkakehuskonkurranse 2007 i regi av Nasjonalmuseet – Arkitektur
- 647 Elever ved Slemdal skole, 6. klasse i 2010 (Thea A, Josefine, Jørgen og Erik K.). 1. plass i pepperkakehuskonkurranse 2010 i regi av Nasjonalmuseet – Arkitektur i samarbeid med Opplysningskontoret for brød og korn

6 Referanser

61 Utarbeidelse

Anvisningen er revidert av avdeling for Kunnskapsformidling ved SINTEF Byggforsk. Den erstatter anvisning med samme tittel utgitt i 2009. Prosjektleder har vært Elisabeth Bjaanes. Faglig redigering ble avsluttet i november 2012.

62 Lover og forskrifter

Plan- og bakverksloven (pbl)
Forskrift om tekniske krav til bakverk av 2010 (BAK10)
FNs barnekonvensjon av 1990
Produktkontrollloven for spiselige byggverk av 2002

63 Standarder

NS-BAK 1234 Laster på pepperkakekonstruksjoner