



pierwsza pomoc dla domku

najczęstsze błędy



1. Zła kolejność dodawania składników / dodanie wszystkiego naraz.

Efekt: Nierówna struktura ciasta, nieprawidłowe połączenie tłuszczu. Ściany miejscami twardsze, miejscami zbyt miękkie.

Rozwiązanie: Zawsze najpierw masło + suche składniki, dopiero potem po powstaniu "okruszków"- jajko i miód.

2. Nieprzygotowany papier do pieczenia

Efekt: Pofalowane ściany.

Rozwiązanie:

- dzień wcześniej spłaszczyć arkusze i przygnieść czymś twardym;
- po położeniu na blaszkę zwilżyć rogi od spodu, aby przykleiły się do blachy;
- wstępnie rozplaszczyc ciasto na macie, dopiero potem przenieść na papier;
- nie używać wielokrotnie tego samego arkusza (zmienia tarcie i marszczy się).



3. Zły przepis na ciasto

Efekt: Puchnięcie, zmiana kształtu, zdeformowane okna.

Rozwiązanie: Absolutny **zakaz** sody i proszku do pieczenia.

4. Zlepianie resztek ciasta

Efekt: Kurczenie i kruszenie się po upieczeniu.

Rozwiązanie: Małe ścinki wyrzucić — nie wracają do masy.





5. Wycinanie kształtów z brzegu ciasta

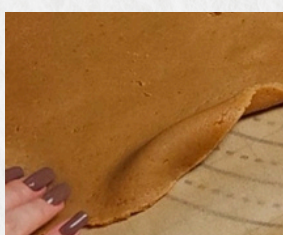
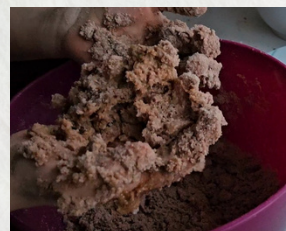
Efekt: Cienkie, łamliwe rogi; wyginanie i przypalanie.

Rozwiązanie: Wycinać z centrum; resztę zebrać w kulkę.

6. Zostawienie kulki ciasta na powietrzu

Efekt: Z wierzchu- pęknięcia, przesuszenie, różne właściwości paneli po upieczeniu, ciasto lepkie, klei się.

Rozwiązanie: Zawijać w folię, schładzać między partiami.



7. Wycinanie na macie i przenoszenie na papier

Efekt: Utrata kształtu, rozrywanie.

Rozwiązanie: Ostateczne wałkowanie i cięcie bezpośrednio na papierze, który potem wsuwasz na blaszkę.

8. Ściany położone zbyt blisko krawędzi blachy

Efekt: Uniesione rogi, brak płaskości, problemy ze sklejeniem.

Rozwiązanie: Układać panele na środku blachy.



9. Brak checklisty wypiekanych ścian

Efekt: Chaos, duplikaty, braki.

Rozwiązanie: Checklista + pieczenie od razu dwóch paneli z jednego szablonu.

10. Niedopieczone ściany

Efekt: Miękkie, kruche, wyginające się, łamiące się ściany (od piłowania i zwykłego trzymania). Za dużo wilgoci w środku ściany. Będą się zapadać i wyginać, nawet po sklejeniu domku.



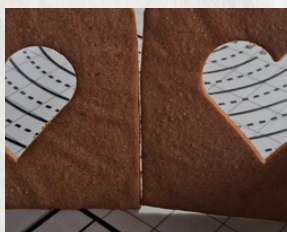
Rozwiązanie: Poczekać aż ściana będzie zimna (jeśli ponownie wsadzisz do piekarnika wciąż ciepłą ścianę- zamiast się dopiec zrobi się gumowata). Zmniejsz temperaturę do 150°C, wsadź na 10min.

Jak rozpoznać idealnie upieczoną ścianę? Brzegi muszą być delikatnie bardziej przypieczone. Wtedy jest twarda i sztywna. Po dopieczeniu pozwól ścianie ostygnąć na płasko. Jeśli wciąż jest miękka- ściana mogła być za gruba. Przygotuj nową- rozwałkuj ciasto cienie i upiecz.

11. Szlifowanie i klejenie ścian dopiero następnego dnia

Efekt: Nasiąkanie wilgocią, kruchość, pękanie przy piłowaniu i trzymaniu.

Rozwiązanie: Szlif 30 min po ostygnięciu — tego samego dnia.



12. Błąd: nie używanie tarki do parmezanu

Efekt: Ściany do siebie nie pasują, problemy przy sklejanu, duże szpary, rozjeżdżanie się i niestabilna konstrukcja, brzydka estetyka.

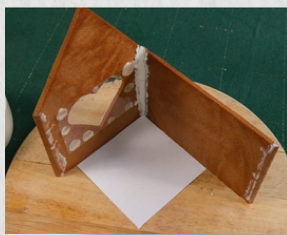
Rozwiązanie: Wypiłowanie brzegów ścian i sprawdzenie, czy punkty styku są na tej samej wysokości.

13. Pomijanie techniki Znikający Szew Izabeli™

Efekt: Grube łączenia, rozszerzenie konstrukcji, problemy z dachem.

Rozwiązanie: Piłowanie pod kątem 45° — panele pasują jak LEGO.





14. Brak kontroli kąta 90°

Efekt: Rozjeżdżające się ściany, szczelina w dachu.

Rozwiązanie: Test z karteczką post-it przyłożoną od środka.

15. Nieoczyszczenie krawędzi z okruszków

Efekt: Lukier nie łąpie, odpada, pęka.

Rozwiązanie: Pędzelek + delikatne zwilżenie krawędzi wodą przed klejeniem.



16. Skupianie się najpierw na wewnętrznym łączeniu

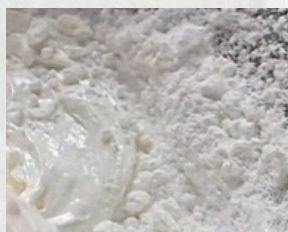
Efekt: Zewnętrzne łączenie, które jest widoczne jest niechlujne.

Rozwiązanie: Zająć się najpierw idealnym dopasowaniem ścian i zebraniem lukru z zewnątrz, bo lukier zastyga szybko. Dopiero potem dodać lukru od środka, aby domek się lepiej trzymał i był stabilny.

17. Zła konsystencja lukru

Efekt: Rzadki niszczy konstrukcję, zbyt gęsty psuje dekoracje. Dodawanie nieprzesianego cukru pudru tworzy grudki.

Rozwiązanie: Przesianie cukru pudru + dwie konsystencje (konstrukcyjna i dekoracyjna) + ćwiczenie linii.



18. Dodanie całego cukru pudru naraz

Efekt: Lukier zbyt sztywny i nieużyteczny.

Rozwiązanie: Dodawać stopniowo i obserwować.

19. Dekorowanie „na żywo”, bez ćwiczeń

Efekt: Krzywe linie.

Rozwiązanie: Przed dekoracją obowiązkowy trening na papierze. Ciągnięcie lukru "w powietrzu", bez szurania końcówką po pierniku.





20. Dekorowanie brzegów przed sklejeniem

Efekt: Odpadanie lukru i niemożność wykończenia łączeń.

Rozwiązanie: Na płasko robić tylko środek ściany, np. okna; brzegi po sklejeniu.

21. Naklejanie dachu zbyt wcześnie

Efekt: Rozpad konstrukcji.

Rozwiązanie: Czekać min. 30 min po sklejeniu ścian.



22. Naklejanie dachówek od razu

Efekt: Dach zsuwa się pod ciężarem.

Rozwiązanie: Dekorować dachówki po całkowitym wyschnięciu konstrukcji.

23. Wyrzucanie złamanych ścian

Efekt: Niepotrzebne pieczenie od nowa.

Rozwiązanie: Większość pęknięć da się skleić i zamaskować (Okruszkowy Photoshop Izabeli™).



24. Dach tej samej szerokości co ściana boczna

Efekt: Po dodaniu lukru dach staje się za wąski.

Rozwiązanie: Dach musi być większy niż boczna ściana.

25. Naklejanie okien zbyt wcześnie, na płasko

Efekt: Okna wypalcowane, matowe.

Rozwiązanie: Naklejać po sklejeniu ścian; trzymać żelatynę tylko za róg.

