Пряничные домики (25 декабря 2014)

Вот такие домики сделала в подарок в детский сад. Так как 2 ребенка, пришлось сделать всем, чтобы никого не забыть. 3 дня работы и счастье.

Муж немного покритиковал, что некоторые были кривые. Это первый опыт с формочками. Ничего, дальше будет ровнее. Всего получилось 7 штук. Раз в год можно и побаловаться :)). А еще были пряники, поэтому заняло все это дело 3 дня.

.


) Elena Tsoy
astflower.livejournal.com


© Elena Tsoy
eastflower.livejournal.com


© Elena Tsoy
eastflower.livejournal.com


© Elena Tsoy
eastflower.livejournal.com

Комментарии (32)

kinda_cook 25 декабря 2014 09:27

Ого сколько!

eastflower 25 декабря 2014 09:51

Воспитатели были довольны :). Видела у тебя сколько ты всего наготовила на заказ

kinda_cook 25 декабря 2014 10:32

это моя малая ходила на детский утренник (такая частная детская вечеринка), и мне туда заказали кендибар :)

eastflower 25 декабря 2014 11:40

Классный получился, представляю, сколько времени и сил ты вложила, главное, что с любовью.

irsenas 25 декабря 2014 09:36

ничего ж себе!

eastflower 25 декабря 2014 09:51

В этом году разошлась :))

vsetajnoejavnoe 25 декабря 2014 12:17

ахаха, деревеньку построила)))

eastflower 26 декабря 2014 01:03

Викуль, в этом году разошлась :))

mrs_home 25 декабря 2014 15:04

Шикарные домики!!

eastflower 26 декабря 2014 01:03

Анечка, спасибо!

natavera15 25 декабря 2014 15:13

Лена,ты Герой, столько пряников напечь,молодец)

eastflower 26 декабря 2014 01:03

Наташенька, спасибо! Насмотрелась ленту в ЖЖ и в интаграме, прямо очень захотелось :)

natavera15 26 декабря 2014 18:05

я тоже насмотрелась и иду замешивать тесто на пряники,завтра будем с сыном печь)кстате,Лена,буду печь по твоему рецепту)

eastflower 26 декабря 2014 20:08

Наташенька, как я рада :)), жду твоего мнения и радостного лица сынишки :)

natavera15 26 декабря 2014 21:19

тесто замесила,завтра будем творить))спасибо,тебе Леночка,что вдохновляешь браться за такую сказочную красоту)

lanochka08 25 декабря 2014 18:36

Какая красота!!! а шаблоны такие что запчасти в прорези вставлять-как пазл собирается? склеивать не надо?

eastflower 26 декабря 2014 01:04

Светочка, спасибо! Это формочки такие. В первый раз использовала, есть недостатки, но уже знаю, что надо исправлять. Собирать очень удобно и быстро.

lanochka08 26 декабря 2014 01:07

классно.Я замесила тесто- завтра тоже печь буду)) решила таки…

eastflower 26 декабря 2014 01:09

Ой, молодец! Твои ребятки будут рады.

lanochka08 26 декабря 2014 23:58

И не говори- ждут уже когда можно кушать))) а я только сегодня запчасти склеила))) завтра крышу буду ставить)))

para_gn0m0v 25 декабря 2014 20:19

Какая красота!

eastflower 26 декабря 2014 01:04

Оксаночка, спасибо!

tania_bondarets 25 декабря 2014 20:53

сколько терпения нужно!

eastflower 26 декабря 2014 01:04

Танюшенька, спасибо! Сам процесс очень увлекательный, пока все спят - рисовала. Один раз в год развлекаюсь :))

tania_bondarets 26 декабря 2014 02:44

ага, и я люблю, но у меня глазурь быстро сохнет, выдавливаются потом червячки)

liligorina 26 декабря 2014 02:07

Не устаю восхищаться! :) Трудяга-герой! :)

eastflower 26 декабря 2014 02:46

Лиленька, спасибо! Люблю я их, и украшать люблю. Жаль, на занятии не дать полностью все, времени мало. Если заливать глазурь, то надо ждать хотя бы часа 2-3, чтобы полностью застыла. А дома - милое дело. Я растянуло все это на 3 дня, получилось хорошо.

anonimusi 27 декабря 2014 11:04

Какая же это красота!!!Я не ожидала, что тут без волшебства обходится.Руки волшебные…

eastflower 27 декабря 2014 12:30

Спасибо вам :)), мне это просто очень нравится. Раз в год люблю создавать новогоднее настроение себе и близким.

7chocolat 27 декабря 2014 13:34

А мне нравится, что декора не много, фундамент пряничный чувствуется) И домик вкусный!

eastflower 27 декабря 2014 13:47

Настя, спасибо! Тесто это очень вкусное, очень хорошее в работе :)

sweden_info 29 декабря 2014 03:16

В Стокгольме, в музее архитектуры, каждый год проходит конкурс пряничных домиков.http://avos-sweden.livejournal.com/34284.html

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка · https://t.me/tsoikaeast

