

Delícia

Gingerbread Christmas Nativity Scene

Perníkový betlém

Lebkuchen-Weihnachtskrippe

Crèche en pain d'épices

Presepe di Natale al pan di zenzero

Galletas de Jengibre Portal de Belén

Presépio de biscoitos de gengibre

Szopka z piernika

Perníkový betlehem

Пряничный вертеп



← 50 cm →

en Set of cookie cutters for making a Christmas Nativity Scene using homemade gingerbread. Excellent fun for your family in making a traditional Christmas decoration. Contains 19 metal cookie cutters and stylish pieces of scenery with a genuine Christmas spirit. Instructions for assembly and a recipe are enclosed inside. Wash the cookie cutters under running water and dry after use. Do not wash in dishwasher. 3-year warranty.

cs Souprava vykrajovátek pro přípravu vánočního betlému z domácího perníku. Skvělá zábava pro celou rodinu při přípravě tradiční vánoční dekorace. Obsahuje 19 kovových vykrajovátek a stylové kulisy s pravou vánoční atmosférou. Návod k sestavení a recept uvnitř balení. Vykrajovátka po použití umyjte pod tekoucí vodou a osušte, nemyjte v myčce. 3 roky záruka.

de Das Ausstechformen-Set für die Zubereitung von der Weihnachtskrippe aus hausgemachtem Lebkuchen. Einzigartige Unterhaltung für die ganze Familie bei der Zubereitung vom traditionellen Weihnachts-Szenenbild. Das Set besteht aus 19 Metall-Ausstechformen und stilvoller Szene für das echte Weihnachtsambiente. Die Gebrauchsanleitung für Zusammenstellung sowie das Backrezept in der Verpackung. Nach dem Gebrauch unter fließendem Wasser abspülen und abtrocknen, nicht spülmaschinenfest. 3 Jahre Garantie.

fr Ensemble de découpours pour la préparation d'une crèche de Noël en pain d'épices maison. Divertissement ludique pour toute la famille lors de la préparation des décorations traditionnelles de Noël. Contient 19 découpours métalliques et un décor de style créant une véritable ambiance de Noël. Notice d'assemblage et recette à l'intérieur de l'emballage. Après utilisation, laver les découpours à l'eau courante et les sécher, ne peut pas être nettoyé au lave-vaisselle. 3 ans de garantie.

it Set di tagliabiscotti ideale per comporre un Presepe di Natale con biscotti fatti in casa al pan di zenzero. Ideale per divertirsi con la propria famiglia creando una tradizionale decorazione natalizia. Il set contiene 19 tagliabiscotti di metallo ed un pezzo di cartoncino come elemento di fondo della scenografia. Le istruzioni per l'uso e la ricetta sono incluse all'interno della confezione. Lavare i tagliabiscotti sotto acqua corrente ed asciugare dopo ogni utilizzo. Non lavare in lavastoviglie. Garanzia 3 anni.

UPOZORNĚNÍ: Ochrana autorských práv

Tento návod je chráněn autorskými právy, jejichž nositelem je společnost TESCOMA s.r.o. Tento návod je určen výhradně pro osobní a nekomerční užití. Jeho obsah není dovoleno jakkoliv pozměňovat. Porušení tohoto ustanovení bude považováno za zásah do autorských práv se všemi důsledky s tím spojenými.

es Juego de cortapastas para preparar el Portal de Belén de Navidad con galletas de jengibre caseras. Excelente diversión para su familia creando una decoración de Navidad tradicional. Contiene 19 cortapastas de metal y piezas de decorado con auténtico espíritu navideño. Instrucciones de montaje y una receta incluidas en el interior. Lavar los cortapastas con agua corriente y secar después de usar. No apto para lavavajillas. Garantía de 3 años.

pt Conjunto de corta massas para confeccionar um Presépio em biscoito de gengibre caseiro. Excelente divertimento em família ao confeccionar enfeites para o Natal. Contém 19 corta massas em metal e elegantes peças de cenário com genuíno espírito Natalício. Instruções de utilização e receitas no interior da embalagem. Lavar os corta massas com água corrente e secar sempre que utilizar. Não podem ir à máquina de lavar louça. 3 anos de garantia.

pl Zestaw foremek do wykrawania do przygotowania szopki z piernika domowego. Doskonała zabawa dla całej rodziny podczas przygotowań przedświątecznych. Zawiera 19 metalowych foremek do wykrawania oraz dekorację stwarzającą prawdziwy nastrój świąteczny. Instrukcję i przepis dołączono do opakowania. Foremki do wykrawania umywać strumieniem wody i wysuszyć, nie wolno myć w zmywarce. Gwarancja 3-letnia.

sk Súprava vykrajovačov pre prípravu vianočného betlehemu z domáceho perníka. Skvelá zábava pre celú rodinu pri príprave tradičnej vianočnej dekorácie. Obsahuje 19 kovových vykrajovačov a štýlové kulisy s pravou vianočnou atmosférou. Návod k zostaveniu a recept vo vnútri balenia. Vykrajovače po použití umyte pod tečúcou vodou a osušte, nemyvajte v umývačke. 3 roky záruka.

ru Набор формочек для приготовления домашнего пряничного рождественского вертепа. Прекрасное развлечение для всей семьи при приготовлении традиционных рождественских украшений. В набор входят 19 металлических формочек и жанровый фон с настоящей рождественской атмосферой. Инструкция по сборке и рецепт внутри упаковки. Формочки после использования промойте под проточной водой и высушите, не пригодно для мытья в посудомоечной машине. Гарантия 3 года.

© 2011 Tescoma

www.tescoma.com

designed by **tescoma** design protected

▶ || www.tescoma.com/video/631428 ◀



Instructions for preparation / Návod k přípravě / Anweisungen für die Zubereitung / Instructions pour la préparation Istruzioni per la preparazione / Instrucciones para la preparación / Instruções de preparação Instrukcja przygotowania / Návod k príprave / Инструкция по приготовлению

en Gingerbread for the Nativity Scene

Ingredients (to make one Nativity Scene): 2 small eggs, 400 g "00" plain flour, 80 g icing sugar, 100 g lightly heated honey, ¾ tablespoon soda, 1 teaspoon ground cinnamon, a pinch of ground cloves

Icing preparation: Blend egg white with icing sugar until thick.

Recipe: Mix all the ingredients together and knead into dough; leave the dough to develop for at least 2 hours in the fridge (it may be left there for up to 14 days). Roll out into a 2-3 mm thick layer and cut the individual parts of the Nativity Scene. Lightly smear the baking sheet with fat or use the baking foil DELÍCIA; smear the gingerbread with egg yolk and bake at 150 °C until brown. Insert each figure into its holder before the gingerbread cools down and decorate or, alternatively, decorate the figures and only then attach them to the holders using icing.

cs Perník pro přípravu betlému

Ingredience (pro přípravu jednoho betlému): 2 menší vejce, 400 g hladké mouky 00, 80 g mletého cukru, 100 g mírně ohřátého medu, ¾ polévkové lžice sody, 1 čajová lžička mleté skořice, špetka mletého hřebíčku

Příprava cukrové polevy: Bílek smíchejte s moučkovým cukrem do zhoustnutí.

Postup: Všechny ingredience smíchejte a zpracujte těsto, které nechejte uležet nejméně 2 hodiny v lednici (lze ponechat až 14 dní). Vytvářejte do plátu vysokého 2-3 mm, ze kterého vykrojíte jednotlivé díly betlému. Plech na pečení lehce vymažte tukem nebo použijte pečicí fólii DELÍCIA, perník potřete žloutkem a pečte při 150 °C do zhnědnutí. Jednotlivé figurky zasuňte do stojánků ještě před vychladnutím perníku a ozdobte, případně ozdobte a teprve poté spojte se stojánky cukrovou polevou.

de Lebkuchen für Weihnachtskrippe

Zutaten (für Zubereitung von einer Weihnachtskrippe): 2 kleinere Eier, 400 g glattes Mehl 00, 80 g Kristallzucker, 100 g leicht erwärmten Honig, ¾ Esslöffel Speisesoda, 1 Teelöffel gemahlener Zimt, Prise gemahlene Nelke

Zubereitung des Zuckergusses: Eiweiß mit Puderzucker zur festen Masse verrühren.

Vorgehensweise: Sämtliche Zutaten vermischen und zu Teig verarbeiten, Lebkuchenteig mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen (bis zu 14 Tagen). Lebkuchenteig 2-3 mm dick ausrollen, davon einzelne Teile der Weihnachtskrippe ausstechen. Das Backblech leicht befetten, bzw. die Backfolie DELÍCIA verwenden, den Lebkuchen mit Eigelb bestreichen und bei 150 °C braungold backen. Einzelne Teile vor dem Auskühlen in die Ständer geben und verzieren, bzw. verzieren und erst dann mit Zuckerguss auf die Ständer kleben.

fr Pain d'épices pour la préparation de la crèche

Ingrédients (pour préparer une crèche) : 2 œufs de petite taille, 400 g de farine fine 00 (farine type 55 en France), 80 g de sucre en poudre, 100 g de miel légèrement chauffé, ¾ de cuillère à soupe de bicarbonate de sodium, 1 cuillère à café de cannelle moulue, une pincée de clou de girofle moulu

Préparation du glaçage de sucre : Mélanger le blanc d'œuf avec le sucre en poudre jusqu'à épaississement.

Mode d'emploi : Mélanger tous les ingrédients, en faire une pâte et la laisser reposer pendant au moins 2 heures au réfrigérateur (elle peut y être conservée jusqu'à 15 jours). Étaler la pâte en une feuille de 2-3 mm d'épaisseur dans laquelle seront découpées les différentes parties de la crèche. Graisser légèrement la plaque à four ou utiliser la feuille de cuisson DELÍCIA, enduire le pain d'épices de jaune d'œuf et le faire cuire à 150 °C jusqu'au brunissement. Insérer les différentes figurines dans leurs socles sans attendre le refroidissement du pain d'épices et les décorer, éventuellement décorer d'abord puis relier aux socles avec du glaçage de sucre.

it Pan di zenzero per il Presepe di Natale

Ingredienti (per un Presepe di Natale): 2 uova piccole, 400 g di farina (tipo 00), 80 g di zucchero a velo, 100 g di miele leggermente intiepidito, ¾ di cucchiaino di bicarbonato di sodio, un cucchiaino di cannella macinata, un pizzico di chiodi di garofano macinati

Preparazione della glassa: Mescolare l'albume d'uovo con zucchero a velo fino ad ottenere un composto omogeneo e consistente.

Ricetta: Mescolare insieme tutti gli ingredienti ed amalgamare il tutto nell'impasto; lasciare lievitare l'impasto per almeno 2 ore in frigorifero (potrebbe essere conservato in frigorifero fino a 14 giorni). Arrotolare su se stesso l'impasto in modo da ottenere uno strato con spessore di massimo 2-3 mm e tagliare le singole parti del Presepe di Natale. Ungere leggermente la teglia con del grasso da cucina o utilizzare la carta da forno DELÍCIA; spennellare il pan di zenzero con l'albume d'uovo ed infornare a 150 °C fino a doratura. Inserire ciascun personaggio negli appositi supporti prima che il pan di zenzero si raffreddi e decorare o, in alternativa, decorare

i personaggi e solo in un secondo momento attaccarli sugli appositi supporti utilizzando la glassa.

es Galletas de Jengibre para el Portal de Belén

Ingredientes (para preparar el Portal de Belén): 2 huevos pequeños, 400 gr "00" harina, 80 gr azúcar glass, 100 gr miel templada, ¾ cucharada de bicarbonato, 1 cucharadita de canela molida, una pizca de clavos molidos

Preparación del glaseado: Mezclar clara de huevo con azúcar glass hasta que espese.

Receta: Mezclar todos los ingredientes y amasar; dejar la masa reposar durante al menos dos horas en el frigorífico (puede dejarlo hasta 14 días). Extender la masa en una capa de 2-3 mm de espesor y cortar las partes individuales del Portal de Belén. Untar ligeramente la bandeja de horno con aceite o utilizar el papel para horno DELÍCIA; untar las galletas con yema de huevo y hornear a 150 °C hasta que estén doradas. Colocar cada figura en su molde antes de que las galletas se enfríen y decorar o, alternativamente, decorar las figuras y después colocarlas en los moldes usando glaseado.

pt Biscoitos de gengibre para o Presépio

Ingredientes (para um presépio): 2 ovos pequenos, 400 g "00" de farinha de trigo, 80 g de açúcar de pasteleiro, 100 g de mel ligeiramente aquecido, ¾ colheres de sopa de soda, 1 colher de chá de canela em pó, uma pitada de cravo moído

Preparação do glacê: Misturar uma clara de ovo com açúcar de pasteleiro até engrossar.

Receita: Misturar todos os ingredientes e amasse a massa. Deixe repousar para desenvolver cerca de 2 horas no frigorífico (pode ser deixada aí até 14 dias). Enrole a massa com um espessura de 2-3 mm e corte as peças do presépio. Unte ligeiramente uma assadeira ou utilize a folha para forno DELÍCIA. Pincele o biscoito de gengibre com gema de ovo e leve ao forno a 150 °C até dourar. Coloque os suportes em cada figura antes dos biscoitos arrefecerem ou então decore as figurase depois coloque os suportes utilizando glacê.

pl Piernik do przygotowania szopki

Składniki (do przygotowania jednej szopki): 2 mniejsze jajka, 400 g mąki gładkiej 00, 80 g cukru pudru, 100 g lekko podgrzanego miodu, ¾ łyżki sodu, 1 łyżeczka cynamonu mielonego, odrobina gwoździka korzennego

Przygotowanie lukru cukrowego: Biało wymieszać z cukrem pudrem do zgęstnienia.

Przygotowanie: Wszystkie składniki wymieszać i przygotować ciasto, które następnie ułożyć na min. 2 godziny do chłodziarki (może pozostać w niej nawet przez 14 dni). Wywałkować ciasto równomiernie, grubość ciasta 2-3 mm. Następnie z ciasta wykroić poszczególne elementy szopki. Blachę posmarować tłuszczem lub zastosować folię do pieczenia DELÍCIA, piernik posmarować żółtkiem. Piec przy temperaturze 150 °C do uzyskania koloru brązowego. Poszczególne figurki ustawić na podstawkach jeszcze przed wystygnięciem piernika i ozdobić. Można też figurki ozdobić i dopiero później przykleić je do podstawek za pomocą lukru.

sk Perník pre prípravu betlehema

Ingredience (pre prípravu jedného betlehema): 2 menšie vajcia, 400 g hladkej múky 00, 80 g práškového cukru, 100 g mierne ohriateho medu, ¾ polievkovej lyžice sódy, 1 čajová lyžička mleté škoric, štipka mletého klinčeka

Příprava cukrovej polevy: Bielko zmiešajte s práškovým cukrom do zhoustnutia.

Postup: Všetky ingredience zmiešajte a spracujte cesto, ktoré nechajte uležať najmenej 2 hodiny v chladničke (možno ponechať až 14 dní). Vytváľajte do plátu vysokého 2-3 mm, z ktorého vykrojíte jednotlivé diely Betlehema. Plech na pečenie ľahko vymažte tukom alebo použite fóliu na pečenie DELÍCIA, perník potrite žltkom a pečte pri 150 °C do zhnednutia. Jednotlivé figurky zasuňte do stojančeka ešte pred vychladnutím perníka a ozdobte, prípadne ozdobte a až potom spojte so stojančkami cukrovou polevou.

ru Пряничное тесто для приготовления вертепа

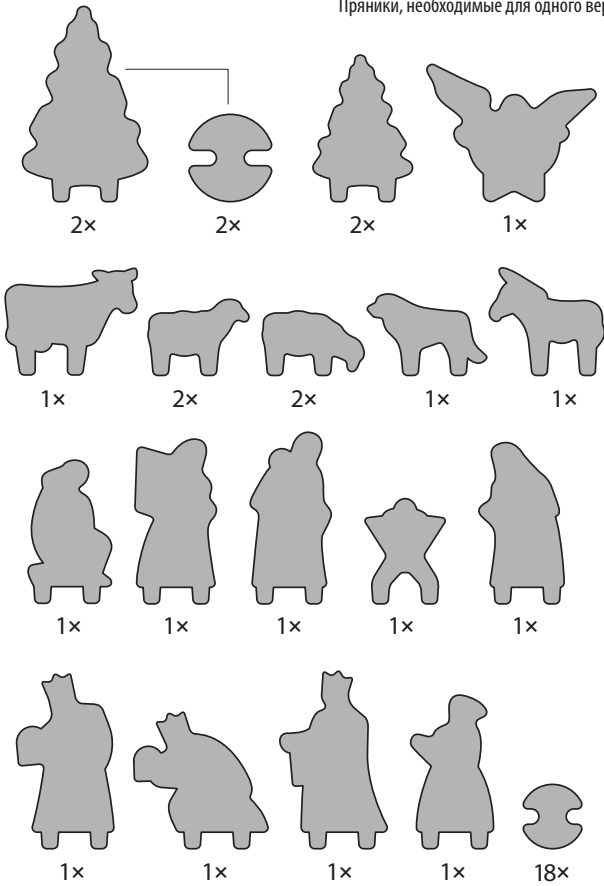
Ингредиенты (для приготовления одного вертепа): 2 яйца, 400 г муки, 80 г сахарной пудры, 100 г слегка подогретого меда, ¾ столовой ложки соды, 1 чайная ложка молотой корицы, щепотка молотой гвоздики

Приготовление глазури: Белок взбивать с сахарной пудрой до загустения.

Порядок действий: Смешать все ингредиенты и замесить тесто. Тесто положить по меньшей мере на 2 часа в холодильник (можно оставить до 14 дней). Раскатать лист толщиной 2-3 мм, вырезать части вертепа. Противень для выпечки слегка смазать жиром или выложить бумагой для выпечки DELÍCIA, пряники помазать яичным желтком и выпекать при 150 °C до золотистого цвета. Отдельные части вставить в подставки еще перед тем, как пряники остынут, и украсьте, и только после этого склейте сахарной глазурью.

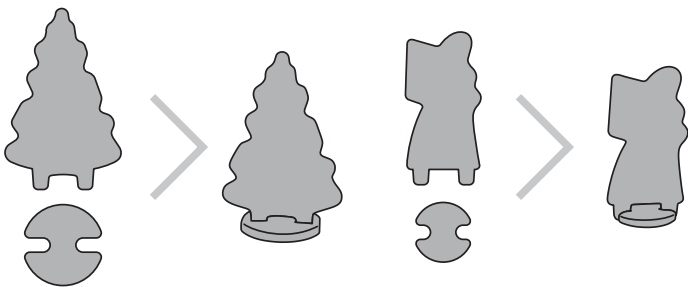
1

Number of gingerbread cookies to make one crèche.
 Perníčky potřebné pro jeden betlém.
 Lebkuchen für die Zusammenstellung einer Weihnachtskrippe.
 Pains d'épices nécessaires pour une crèche.
 Numero di biscotti al pan di zenzero per comporre un presepe.
 Número de galletas de jengibre para preparar un Portal de Belén.
 Número de biscoitos de gengibre para um presépio.
 Pierniczki niezbędne do przygotowania jednej szopki.
 Perníčky potřebné pro jeden betlehem.
 Пряники, необходимые для одного вертепа.

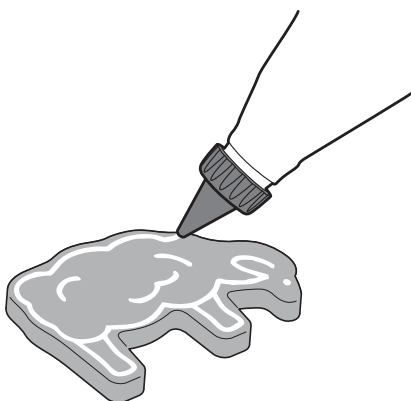


2

Attach the figures to the holders. / Figurky spojte se stojánky.
 Figurchen mit Ständer verbinden. / Relier les figurines aux socles.
 Attaccare i personaggi ai supporti. / Colocar las figuras en los moldes.
 Colocar os suportes nas figuras. / Figurki połączyć z podstawką.
 Figúrky spojte so stojančekmi. / Фигурки вставьте в подставки.

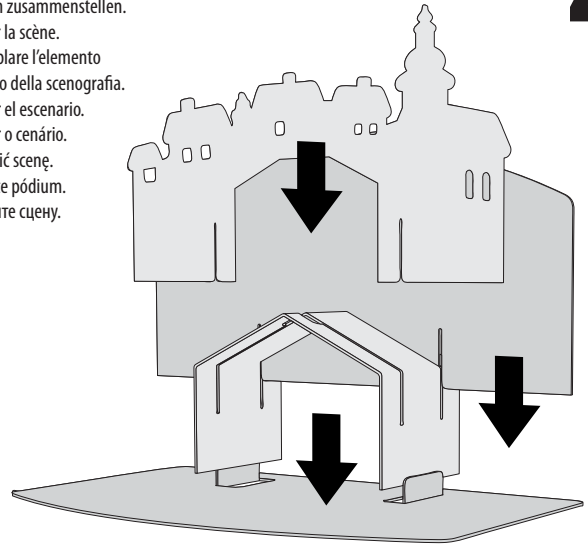


3



Decorate.
 Ozdobte.
 Verzieren.
 Décorer.
 Decorare.
 Decorar.
 Decorar.
 Ozdobić.
 Ozdobte.
 Украсьте.

Assemble the stage.
 Sestavte pódium.
 Podium zusammenstellen.
 Monter la scène.
 Assemblare l'elemento di fondo della scenografia.
 Montar el escenario.
 Montar o cenário.
 Zestawić scenę.
 Zostavte pódium.
 Соберите сцену.



4

Arrange the figures.
 Rozmístěte figurky.
 Figuren arrangieren.
 Placer les figurines.
 Posizionare i personaggi all'interno.
 Colocar las figuras.
 Colocar as figuras.
 Rozmieścić figurki.
 Rozmieszczenie figurki.
 Разместите фигурки.



5

The Nativity Scene.
 Hotový betlém.
 Fertige Weihnachtskrippe.
 Crèche finie.
 Il Presepe di Natale.
 Portal de Belén.
 O presépio.
 Szopka jest gotowa.
 Hotový betlehem.
 Готовый вертеп.



6