



Delícia

Gingerbread Easter garden, cookie cutters and Easter grass

Perníková Velikonoční zahrádka, vykrajovátka a jarní osení

Lebkuchen-Ostergarten, Ausstechformen-Set und Ostergras

Jardin de Pâques en pain d'épices, découpoirs et blé en herbe

Giardino di Pasqua al pan di zenzero, tagliabiscotti ed erba pasquale

Jardín de Pascua de galletas de jengibre, cortapastas y hierba de Pascua

Jardim de Páscoa de gengibre, corta massas e erva da Páscoa

Piernikowy Ogródek Wielkanocny, foremkę do wykrawania

i wiosenne zboże do wysiewu

Perníková Veľkonočná záhradka, vykrajovače a jarné osivo

Пряничный Пасхальный сад, формочки и семена



EN Excellent for making an original gingerbread Easter garden with Easter grass. Great fun for the whole family. Contains a complete set for growing Easter grass – barley seeds, bio-quality growing medium, pot of resistant plastic and 4 plastic cookie cutters. **The Easter grass will grow in just 7 days after sowing.** The cookie cutters are dishwasher safe. 3-year warranty. The expiration dates for the seeds and the growing medium are on the bottom of the packaging.

CZ Vynikající pro přípravu originální perníkové Velikonoční zahrádky s jarním osením, skvělá zábava pro celou rodinu. Obsahuje kompletní soupravu pro pěstování jarního osení – semena ječmene, půdní substrát v bio kvalitě, kvetináč z odolného plastu a 4 plastová vykrajovátka. **Jarní osení vyroste již za 7 dní po zasetí.** Vykrajovátka jsou vhodná do myčky. 3 roky záruka. Datum spotřeby semínek a substrátu na spodní straně obalu.

DE Hervorragend für die Zubereitung von einzigartigem Lebkuchen-Ostergarten mit Ostergras, tolle Unterhaltung für die ganze Familie. Beinhaltet das komplette Set zum Anbau von Ostergras – Gerstenkörner, Bodensubstrat in Bio-Qualität, Blumentopf aus robustem Kunststoff und 4 Kunststoff-Ausstechformen. **Das Ostergras geht bereits in 7 Tage nach dem Aussäen auf.** Die Ausstechformen sind spülmaschinenfest. 3 Jahre Garantie. Haltbarkeitsdatum von Saatgut und Bodensubstrat auf der Rückseite der Verpackung.

FR Excellent pour préparer un Jardin de Pâques original en pain d'épices avec blé en herbe, divertissement ludique exceptionnel pour toute la famille. Contient un kit complet pour cultiver le blé en herbe – grains d'orge, substrat de qualité bio, pot en plastique résistant et 4 découpoirs en plastique. **Le blé en herbe pousse dès 7 jours après le semis.** Les découpoirs peuvent être nettoyés au lave-vaisselle. 3 ans de garantie. Date de péremption des grains et du substrat sur le côté inférieur de l'emballage.

IT Ideale per creare un originale giardino di Pasqua con erba pasquale. Il divertimento è assicurato per l'intera famiglia. Contiene un set completo per la coltivazione di erba pasquale – semi d'orzo, terriccio biologico di medio impasto, un vasetto in plastica resistente e 4 tagliabiscotti in plastica. **L'erba pasquale crescerà in soli 7 giorni dalla semina.** I tagliabiscotti sono lavabili in lavastoviglie. Garanzia 3 anni. Le date di scadenza dei semi e del terriccio sono indicate sul fondo dell'imballo.

ES Excelente para preparar un original jardín de Pascua de galletas de jengibre con hierba de Pascua. Gran diversión para toda la familia. Contiene un juego completo para cultivar hierba de Pascua – semillas de cebada, un medio de cultivo bio-calidad, recipiente de plástico resistente y 4 cortapastas de plástico. **La hierba de Pascua crecerá en sólo 7 días después de la siembra.** Los cortapastas son aptos para lavavajillas. Garantía de 3 años. La

fecha de caducidad de las semillas y del medio de cultivo está en el fondo del paquete.

PT Excelente para fazer um original jardim de Páscoa de gengibre com erva da Páscoa. É divertido para toda a família. Contém um conjunto completo para semear a erva da Páscoa – sementes de cevada, adubo biológico, um vaso de plástico resistente e 4 corta massas em plástico. **A erva da Páscoa crescerá em apenas 7 dias depois de semeada.** Os corta massas podem ir à máquina de lavar louça. 3 anos de garantia. As datas de validade das sementes e do adubo biológico encontram-se no fundo da embalagem.

PL Doskonałe do przygotywania oryginalnego piernikowego Ogródka Wielkanocnego z wiosennym zbożem, świetna zabawa dla całej rodziny. Zawiera kompletny zestaw do pielęgnacji wiosennego zboża – nasiona jęczmienia, BIO-substrat, doniczkę z odpornego tworzywa sztucznego i 4 plastikowe foremkę do wykrawania. **Wiosenne zboże wyrosnie już po 7 dniach od wysiania.** Formy do wykrawania można myć w zmywarce. 3 lata gwarancji. Data przydatności nasionek i substratu na dolnej stronie opakowania.

SK Vynikajúca pre prípravu originálnej perníkovej Veľkonočnej záhradky s jarným osivom, skvélá zábava pre celú rodinu. Obsahuje kompletnú súpravu pre pestovanie jarného osiva – semena jačmeňa, pôdný substrát v bio kvalite, kvetináč z odolného plastu a 4 plastové vykrajováče. **Jarné osivo vyрастie už za 7 dní po zasiatí.** Vykrajováče sú vhodné do umývačky. 3 roky záruka. Dátum spotreby semienok a substrátu na spodnej strane obalu.

RU Отлично подходит для приготовления оригинального пряничного Пасхального сада с весенними всходами, прекрасное развлечение для всей семьи. Включает в себя полный набор для выращивания семян – семена ячменя, органический почвенный субстрат, горшок из прочного пластика и 4 пластиковых формочки. **Семена прорастут уже через 7 дней после посева.** Формочки подходят для мытья в посудомоечной машине. Гарантия 3 года. Срок годности семян и субстрата на дне пакета.



Instructions for preparation

Easter gingerbread

Ingredients: 1 small egg, 160 g plain flour (00), 50 g icing sugar, 40 g moderately warmed honey, 1 teaspoon soda, pinch of ground cinnamon, pinch of ground cloves

Recipe: Mix all the ingredients together and knead into dough; leave the dough for at least 2 hours in the refrigerator (it may be left there for up to 14 days). Roll out into a 2-3 mm thick layer and cut out the individual parts of the Easter garden. Lightly grease the baking sheet with fat or use the baking foil DELÍCIA; brush the gingerbread with egg yolk and bake at 150 °C until brown. Decorate with icing after baking and assemble.

Návod k přípravě

Velikonoční perník

Ingredience: 1 menší vejce, 160 g hladké mouky 00, 50 g mletého cukru, 40 g mírně ohřátého medu, 1 čajová lžička sody, špetka mleté skořice, špetka mletého hřebíčku

Postup: Všechny ingredience smíchejte a zpracujte těsto, které nechejte uležet nejméně 2 hodiny v ledničce (lze ponechat až 14 dní). Vyválejte do plátu vysokého 2-3 mm, ze kterého vykrojte jednotlivé díly Velikonoční zahrádky. Plech na pečení lehce vymažte tukem nebo použijte pečící fólii DELÍCIA, perník potřete žloutkem a peče při 150 °C do zhnědnutí. Po upečení ozdobte cukrovou polevou a sestavte.

Anweisungen für die Zubereitung

Oster-Lebkuchen

Zutaten: 1 kleineres Ei, 160 g glattes Mehl 00, 50 g Puderzucker, 40 g leicht erwärmten Honig, 1 Esslöffel Speisesoda, prise gemahlener Zimt,prise gemahlene Nelke

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 des Ostergartens ausschneiden. Das Backblech leicht befestigen, bzw. die Backfolie DELÍCIA verwenden, den Lebkuchen mit Eigelb bestreichen und bei 150 °C braungold backen. Nach dem Backen mit Zuckerguss verzieren und zusammenstellen.

Instructions pour la préparation

Pain d'épices de Pâques

Ingrédients: 1 œuf de petite taille, 160 g de farine fine 00 (farine type 55 en France), 50 g de sucre en poudre, 40 g de miel légèrement chauffé, 1 cuillère à café de bicarbonate de sodium, une pincée de cannelle mouluue, une pincée de clou de girofle moulu

Recette: 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). Etaler la pâte en une feuille de 2-3 mm d'épaisseur dans laquelle seront découpées les différentes parties du Jardin de Pâques. Graisser légèrement la plaque à four ou utiliser la feuille de cuisson DELÍCIA, enduire le pain d'épices avec du jaune d'œuf et le faire cuire au four à 150 °C jusqu'à ce qu'il brunisse. Après la cuisson, décorer avec du glaçage de sucre et assembler.

Istruzioni per la preparazione

Pan di zenzero pasquale

Ingredienti: 1 uovo piccolo, 160 g di farina (tipo 00), 50 g di zucchero a velo, 40 g di miele leggermente intiepidito, 1 cucchiaio di bicarbonato di sodio, un pizzico di cannella, un pizzico di chiodi di garofano macinati

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 circa 2-3 mm e tagliare le singole parti del giardino di Pasqua. 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. Dopo la cottura, decorare con la glassa ed assemblare.

Instrucciones para la preparación

Galletas de jengibre de Pascua

Ingredientes: 1 huevo pequeño, 160 g de harina normal (00), 50 g de azúcar glass, 40 g de miel moderadamente tibia, 1 cucharadita de bicarbonato, 1 pizca de canela en polvo, 1 pizca de clavo molido

Receta: Mezclar todos los ingredientes y amasar; dejar la masa reposar por lo menos 2 horas en el frigorífico (puede permanecer en el frigorífico hasta 14 días). Extender una capa de 2-3 mm de grosor y cortar las partes individuales del jardín de Pascua. Untar ligeramente la bandeja de horno con mantequilla o utilizar el papel para horno DELÍCIA; pintar la masa de jengibre con yema de huevo y hornear a 150 °C hasta que esté dorada. Después de hornear, decorar con glaseado y montar.

Instruções de preparação

Biscoitos de gengibre de Páscoa

Ingredientes: 1 ovo, 160 g farinha (00), 50 g de açúcar de pasteleiro, 40 g mel aquecido, 1 colher de chá de bicarbonato de sódio, 1 pitada de canela, 1 pitada de cravo da Índia

Receita: Misturar todos os ingredientes e amassar. Deixar a massa pelo menos 2 horas no frigorífico (pode ser deixada lá até 14 dias). Desenrolar até 2-3 mm de espessura e cortar as partes individuais do jardim de Páscoa. Untar ligeiramente o tabuleiro de forno com gordura alimentar ou usar o papel para forno DELÍCIA; pincelar os biscoitos com gema de ovo e levar ao forno a 150 °C até dourar. Decorar com açúcar de pasteleiro depois de prontos e montar.

Instrukcja przygotowania

Piernik wielkanocny

Składniki: 1 mniejsze jajko, 160 g mąki 00, 50 g cukru pudru, 40 g delikatnie podgrzanego miodu, 1 łyżeczka sody, szczypta mielonego cynamonu, szczypta mielonych goździków

Wykonanie: Wszystkie składniki wymieszać i wyrobić ciasto a następnie pozostawić je przynajmniej na 2 godziny w lodówce (można pozostawić nawet do 14 dni). Wałkować na grubość 2-3 mm i wykrawać poszczególne elementy Ogródka Wielkanocnego. Blachę do pieczenia lekko posmarować tłuszczem lub użyć folii do pieczenia DELÍCIA. Piernik posmarować żółtkiem i piec w temperaturze 150 °C na brązowo. Po upieczeniu ozdobić polewą cukrową i ustawić.

Návod k príprave

Veľkonočný perník

Ingrediencie: 1 menšie vajce, 160 g hladkej múky 00, 50 g práškového cukru, 40 g mierne ohriateho medu, 1 čajová lyžička sody, štipka mleté škorice, štipka mletého klinčeka

Postup: Všetky ingredience zmiešajte a spracujte cesto, ktoré nechajte uležať najmenej 2 hodiny v chladničke (možno ponechať až 14 dní). Vyvalkajte do plátu vysokého 2-3 mm, z ktorého vykrojte jednotlivé diely Veľkonočnej záhradky. Plech na pečenie ľahko vymažte tukom alebo použite fóliu na pečenie DELÍCIA, perník potrite žltkom a pečte pri 150 °C do zhnednutia. Po upečení ozdobte cukrovou polevou a zostavte.

Инструкция по приготовлению

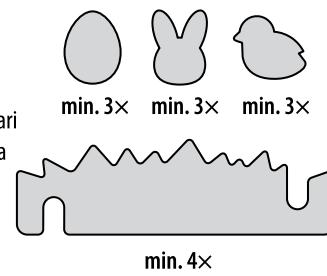
Пасхальный пряник

Ингредиенты: 1 яйцо, 160 г муки, 50 г сахарной пудры, 40 г слегка подогретого меда, 1 чайная ложка соды, щепотка молотой корицы, щепотка молотой гвоздики

Приготовление: Смешайте все ингредиенты и замесите тесто, поместите тесто минимально на 2 часа в холодильник (можно оставить до 14 дней). Раскатайте лист 2-3 мм толщиной, из которого выкроите отдельные части Пасхального сада. Противень слегка смажьте жиром или используйте пленку для выпечки DELÍCIA, пряники смажьте яичным желтком и выпекайте при температуре 150 °C до золотистого цвета. Украсьте глазурью и соберите.

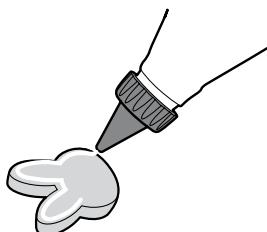
1

Gingerbread cookies needed to make the Easter garden. / Perníčky pro Velikonoční zahrádku. / Lebkuchen für den Ostergarten. / Pains d'épices nécessaires pour un Jardin de Pâques. / Biscotti al pan di zenzero necessari per comporre il giardino di Pasqua. / Galletas de jengibre necesarias para preparar un jardín de Pascua. / Biscoitos de gengibre necessários para fazer o Jardim de Páscoa. / Pierniczki do Ogrodu Wielkanocnego. / Perníčky pre Veľkonočnú záhradku. / Пряники для Пасхального сада.



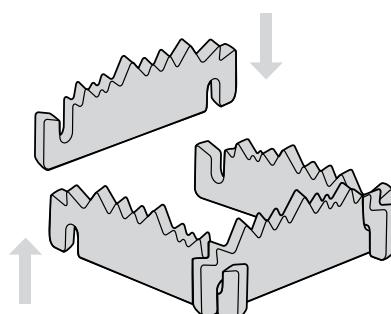
2

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



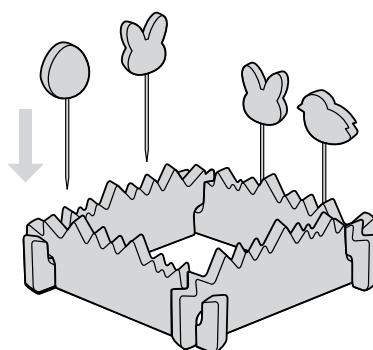
3

Assemble. / Sestavte. / Zusammenstellen.
Assembler. / Assemblare. / Montar. / Montar.
Ustawić. / Zostavte. / Составьте.



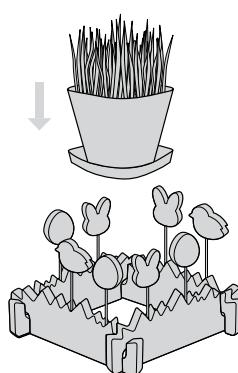
4

Connect using a round toothpick.
Spojte pomocí kulatého párátky.
Mit dem runden Zahnstocher verbinden.
Joindre à l'aide d'un cure-dents rond.
Attaccare utilizzando stuzzicadenti tondi.
Unir utilizando un palillo de dientes redondo.
Juntar usando um palito.
Połączyć za pomocą wykałaczki.
Spojte pomocou guľatého špáradla.
Соедините с помощью круглой зубочистки.



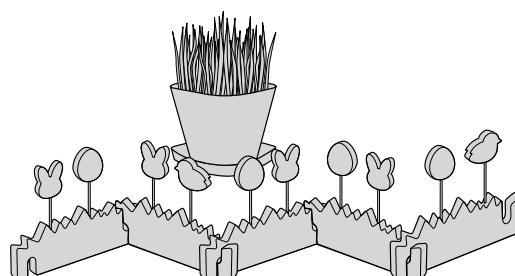
5

Place the Easter grass.
Umístěte jarní osení.
Das Ostergras arrangieren.
Placer le blé en herbe.
Posizionare il giardino di Pasqua.
Colocar la hierba de Pascua.
Colocar a erva da Páscoa.
Ułożyć wiosenne zboże.
Umiestnite jarné osivo.
Разместите семена.



6

Variants. / Varianty. / Varianten.
Variantes. / Varianti. / Variantes.
Diversos. / Możliwości.
Varianty. / Варианты.



en Easter grass – barley

Pour the growing medium into the pot, remove the seeds from the packet, place on the growing medium and cover them with a thin layer of the remaining growing medium. Place the pot in a warm location with enough light and keep the growing medium adequately moistened. The Easter grass will grow in just 7 days after sowing. Then cut the grass from time to time.

Seed producer: SEMO a.s., Stržice. Sack content: 11 g.

Growing medium manufacturer: AGRO CS a.s., Říkov. Contents: approx. 0.3 l; number of decision on registration: 2691; utilization: suitable for sowing and growing herbs and green spices. Occupational safety and health protection: follow normal rules of personal hygiene and occupational safety. Storage conditions: store in dry places, keep outside the reach of children. Expiration date/batch number: see the packaging.

cz Jarní osení – ječmen setý

Substrát nasypete do květináče a všechna semínka ze sáčku vysejte a zlehka zahrňte zbytkem substrátu. Květináč umístěte na teplo světlé místo a substrát udržujte přiměřeně vlhký. Jarní osení vyroste již za 7 dní po zasjetí, poté průběžně zastříhávejte.

Výrobce semen: SEMO a.s., Stržice, Obsah sáčku: 11 g.

Výrobce substrátu: AGRO CS a.s., Říkov. Balení: cca 0,3 l číslo rozhodnutí o registraci: 2691, použití: vhodné pro výsev a pěstování bylinky a zeleného koření. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci: zachovávejte běžné zásady osobní hygieny a bezpečnosti při práci. Podmínky skladování: skladujte na suchých místech, uchovávejte mimo dosah dětí. Datum spotřeby/číslo výrobní šárky: uvedeno na obalu.

de Ostergras – Gerstenkörner

Den Blumentopf mit dem Bodensubstrat befüllen, sämtliche Körner aus dem Beutel aussäen und leicht mit der Erde bedecken. Den Blumentopf auf einen warmen hellen Ort stellen und das Substrat jeden Tag angemessen befeuchten. Das Ostergras wird in 7 Tage nach der Aussaat aufgehen, dann nach Bedarf schneiden.

Saattguthalter: SEMO a.s., Stržice, Inhalt: 11 g.

Hersteller des Bodensubstrats: AGRO CS a.s., Říkov. Inhalt: ca. 0,3 l Zulassungsbescheid Nr.: 2691, Gebrauch: zum Aussaat und Anbau von Kräutern und grünen Blättern. Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit: gewöhnliche hygienische Prinzipien und Arbeitsschutzbestimmungen beachten. Lagerung: trocken lagern, außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren. Herstellungsdatum/Chargen-Nr.: auf der Verpackung.

fr Blé en herbe – orge semé

Verser le substrat dans le pot, semer l'ensemble des grains du sachet et les recouvrir légèrement avec le reste de substrat. Placer le pot dans un endroit chaud et clair et garder le substrat raisonnablement humide. Le blé en herbe poussera dès 7 jours après le semis; le tailler régulièrement par la suite.

Fabricant des grains: SEMO a.s., Stržice, Contenu du sachet: 11 g.

Fabricant du substrat: AGRO CS a.s., Říkov. Emballage: environ 0,3 l numéro d'ordre d'enregistrement: 2691, utilisation: convient pour le semis et la culture des herbes et des épices vertes. Sécurité et protection de la santé lors du travail: suivre les principes de base d'hygiène personnelle et de sécurité lors du travail. Conditions de stockage: conserver dans un endroit sec, hors de la portée des enfants. Date de péremption/numéro du lot de fabrication: indiqué sur l'emballage.

it Erba pasquale – orzo

Versare il terriccio di medio impasto nel vasetto, rimuovere i semi contenuti all'interno del sacchetto, interrarli nel terriccio e ricoprirli con un sottile strato di terriccio rimanente. Dopo la semina, collocare il vasetto in un luogo tiepido e sufficientemente illuminato, quindi mantenerlo adeguatamente umido. L'erba pasquale crescerà in soli 7 giorni dalla semina. Poi di tanto in tanto tagliare l'erba.

Produttore di semi: SEMO a.s., Stržice; Sacchetto contenente 11 g di semi.

Produttore di terriccio di medio impasto: AGRO CS a.s., Říkov. Contenuto: circa 0,3 l; numero della sentenza: 2691; utilizzo: adatto per la semina e per la coltivazione di erbe e spezie verdi. Salute e sicurezza: seguire le normali regole dell'igiene personale e sicurezza. Condizioni di conservazione: conservare in un luogo asciutto, tenere fuori dalla portata dei bambini. Data di produzione/numero di lotto: vedi imballo.

es Hierba de Pascua – cebada

Verter el medio de cultivo en el recipiente, sacar las semillas del paquete, ponerlas en el medio de cultivo y cubrir con una fina capa del medio de cultivo restante. Colocar el recipiente en un lugar cálido con suficiente luz y mantener el medio de cultivo adecuadamente húmedo. La hierba de Pascua crecerá en sólo 7 días después de la siembra. Despues cortar la hierba de vez en cuando.

Productor de la semilla: SEMO a.s., Stržice. Sack content: 11 g.

Fabricante del medio de cultivo: AGRO CS a.s., Říkov. Contenido: aprox. 0.3 l; número del titular del registro: 2691; utilización: apto para la siembra y cultivo de hierbas y especias verdes. Seguridad y protección de la salud: seguir las reglas normales de higiene personal y seguridad en el trabajo. Condiciones de almacenamiento: almacenar en lugares secos, mantener fuera del alcance de los niños. Fecha de producción/número de lote: ver el envase.

pt Erva da Páscoa – cevada

Coloque quase todo o adubo biológico no vaso, retire as sementes da embalagem, espalhe-as em cima do adubo e cubra-as com uma pequena camada do adubo restante. Coloque o vaso num local quente com luz e mantenha-o adequadamente húmido. A erva da Páscoa irá crescer em apenas 7 dias depois de semear. Depois corte a erva de vez em quando.

Produtor de sementes: SEMO a.s., Stržice. Contém: 11 g.

Produtor do adubo biológico: AGRO CS a.s., Říkov. Contém: aproximadamente 0.3 l; nº da decisão no registo: 2691; utilização: adequado para semear ervas aromáticas e especiais. Normas de segurança e protecção de saúde: seguir as regras normais de segurança e higiene pessoal. Condições de armazenagem: guardar em locais secos, manter fora do alcance das crianças. Data de validade/código de barras: ver embalagem.

pl Wiosenne zboże – jęczmień zwyczajny

Substrat nasypać do doniczki, wysiąć wszystkie nasionka z woreczka i lekko przysypać resztą substratu. Doniczkę umieścić w ciepłym i słonecznym miejscu. Utrzymywać odpowiednią wilgotność substratu. Wiosenne zboże wyrosnie już po 7 dniach od wysiania, następnie należy je regularnie przycinać.

Producent semion: SEMO a.s., Stržice, Pojemność woreczka: 11 g.

Producent substratu: AGRO CS a.s., Říkov. Opakowanie: ok. 0,3 l, nr decyzji dot. rejestracji: 2691, użytkowanie: odpowiednie do wysiewów oraz pielęgnacji rośliny i zielonego korzenia. Bezpieczeństwo i ochrona zdrowia przy pracy: należy zachować standardowe zasady higieny osobistej i bezpieczeństwa przy pracy. Warunki przechowywania: przechowywać w miejscach suchych oraz niedostępnych dla dzieci. Data przydatności/nr serii: na opakowaniu.

sk Jarné osivo – jačmeň siaty

Substrát nasypate do kvetináča a všetky semienka z vrecka vysejte a zlžahka zahrňte zvyškom substrátu. Kvetináč umiestnite na teplom svetlom mieste a substrát udržujte primerane vlhký. Jarné osivo vyрастie už za 7 dní po zasiati, potom priebežne zastrihávajte.

Výrobca semien: SEMO a.s., Stržice, Obsah vrecka: 11 g.

Výrobca substrátu: AGRO CS a.s., Říkov. Opakovanie: ok. 0,3 l, nr decyzji dot. rejestracji: 2691, použitie: vhodné pre výsev a pestovanie bylinky a zeleného korenia. Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci: zachovávajte běžné zásady osobnej hygieny a bezpečnosti pri práci. Podmienky skladovania: skladujte na suchých miestach, uchovávajte mimo dosah detí. Dátum spotřeby/číslo výrobní šárky: uvedené na obale.

ru Семена – ячмень посевной

Субстрат насыпьте в горшок, высыпьте все семена из пакета и слегка присыпьте остатком субстрата. Горшок поместите в теплое хорошо освещенное место и поддерживайте субстрат достаточно влажным. Семена прорастут уже через 7 дней после посева, всходы периодически подстригайте.

Производитель семян: SEMO a.s., Stržice, содержание пакета: 11 г.

Производитель субстрата: AGRO CS a.s., Říkov. Упаковка: примерно 0,3 л Номер решения о регистрации: 2691, использование: для посева и выращивания трав и зеленых специй. Здоровье и безопасность на рабочем месте: соблюдайте общие принципы личной гигиены и безопасности труда. Хранение: храните в сухом, недоступном для детей месте. Срок годности/номер партии: на упаковке.



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.

www.tescoma.com

designed by **tescoma** design protected

[▶] [II] www.tescoma.com/video/631434 [■]



* Cookie cutters only. / Pouze vykrajovátka. / Nur Ausstechformen.
Seulement les découpis. / Solo i tagliabiscotti. / Solo cortapastas.
Corta massas apenas. / Tylko foremkę do wykrawania. / Len vykrajovače.