

## Gingerbread Craft

생강빵 공예

공예

because of  
due to  
owing to + 명사구  
thanks to  
on account of

Gingerbread <sup>널리</sup> broadly refers to any type of baked treat <sup>가리키다</sup> that <sup>종류</sup> is typically <sup>과자. 쿠키</sup> flavored with ginger and honey. <sup>관치대명사</sup> 전형적으로

생강빵은 전형적으로 생강과 꿀로 맛을 내는 모든 종류의 구운 과자를 널리 가리킨다.

The process <sup>단순 과정</sup> of making a *licitar*, <sup>삼입</sup> (a type of Croatian gingerbread), <sup>Now that</sup> <sup>Since As. For</sup> <sup>+ 절</sup> because <sup>인내심</sup> it requires skill and endurance. 크로아티아산 생강빵의 한 종류인 licitar을 만드는 과정은 특별하다. 왜냐하면 그것은 기술과 인내심을 필요로 하기 때문이다.

The dough <sup>①</sup> matures for a few days, then is shaped in molds and baked, and then <sup>④</sup> left <sup>숙성하다</sup> for two weeks to dry. <sup>②</sup> <sup>③</sup> <sup>틀</sup> <sup>며칠 동안</sup>

반죽은 며칠 동안 숙성되면 틀로 모양을 내고 구워진 다음 건조하기 위해 2주 동안 방치한다.

<sup>동명사</sup> Coloring <sup>일어나다</sup> is the next step, <sup>after which</sup> a second drying takes place. = happen. occur  
색을 칠하는 것이 다음 단계로, 그 후에 두 번째 건조가 발생한다.

<sup>시간 조건의 부사절</sup> <sup>에서 숙질의 주어와</sup> <sup>be동사 생략가능</sup> Once <sup>they are</sup> dried, the *licitars* are decorated.

한번 말리고, licitars이 장식된다. <sup>장식하다</sup>

*Licitars* are given as gifts for wedding guests, <sup>or</sup> they can be used as decorations.

Licitars는 결혼식 하객을 위한 선물로 주거나 또는 장식용으로 쓸 수 있다.

\* not only A  
but also B

= B as well as A

A뿐만 아니라 B

The <sup>관습</sup> custom <sup>practice</sup> (of giving *licitars*) <sup>뿌리내려져있다</sup> is deeply rooted in Croatian tradition. *Licitars* are <sup>not only</sup> a tasty dessert, <sup>but they are also</sup> an artistic expression. <sup>표현</sup>

Licitars를 주는 관습은 크로아티아 전통에 깊이 뿌리내려져 있다. Licitars는 맛있는 디저트일 뿐만 아니라 그들은 예술적인 표현이기도 하다.

## How to Make Licitars

Licitars를 만드는 방법

① Prepare dough and let it mature for a few days. Then <sup>①</sup> roll the dough