

# ОВСЯНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

**Митин Никита 8 “Б”**

# ОВСЯНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

**Овсяное печенье** – это кондитерское изделие с овсяными хлопьями и мукой в составе. Идеальное овсяное печенье имеет округлую форму с ровными хрустящими краями, румяным цветом. Середина мягкая и воздушная. Структура пористая и не слишком сухая. Вкус сладкий

# ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРОЕКТА

- Изучить технологический процесс приготовления овсяного печенья
- Изучить процессы, происходящие при тепловой и механической обработке продуктов в ходе приготовления печенья
- Порадовать близких

# ИСТОРИЧЕСКАЯ СПРАВКА

История овсяного печенья берет свое начало с конца XVII века, это кулинарное изобретение приписано шотландским пекарям. В те времена пшеница не пользовалась такой популярностью как в наше время, поэтому самой важной зерновой культурой являлся овес. Овсяное печенье является потомком шотландских овсяных лепешек или блинов. Овсяные лепешки также были описаны как «основной шотландский хлеб на протяжении веков» примерно 1357–60 гг. н. э.

# ИНГРЕДИЕНТЫ

- Маргарин - 200 грамм
- Сахар - 150-200 грамм (можно больше)
- 2 яйца
- Мука - 200-250 грамм
- Соль - 0.5 чайной ложки
- Сода - 1 чайная ложка
- Геркулес - 300 грамм



# ЭТАПЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Растопить маргарин



2. Добавить сахар и перемешивать смесь до однородной массы



3. Добавить яйца,  
соль и соду,  
перемешать смесь  
до однородной  
массы



4. Добавить муку  
и геркулес,  
перемешать до  
однородной  
массы



5. Выложить все на противень



6. Выпекать в духовке, нагретой до 200°, 10-12 минут





ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!



# СЕБЕСТОИМОСТЬ ИЗДЕЛИЯ

- Маргарин – 22.5 рубля
- Сахар – 11.25 рублей
- Яйца – 15 рублей
- Мука – 8.75 рублей
- Соль – 0.06 рубля
- Сода – 0.4 рубля
- Геркулес – 26.25 рублей

**Полная стоимость продукта 84.21 рубля за 26 печенек**

# ЧТО УЗНАЛ

**Я узнал, что при выпекании печенья происходят следующие процессы:**

1. Маргарин переходит в жидкое состояние. Под воздействием высоких температур тесто приобретает более мягкую консистенцию.
2. После того, как печенье приняло форму, его края начинают становиться тверже, нежели середина.
3. Печенье становится пышнее. Реакция пищевой соды с кислотной средой способствует образованию пузырей, которые, освобождаясь, поднимают печенье изнутри.
4. Сахар карамелизируется. Плавясь, кристаллики сахара превращаются в жидкую клейкую карамель, которая придает печенью сладкий вкус
5. Происходит реакция Майяра. Вкус и запах жаренного – это химическая реакция, которая называется реакцией Майяра.

# РАЗВИТИЕ ПРОЕКТА

В будущем, при выпечке данного изделия можно добавить изюм, шоколад, дробленые орехи или семечки подсолнечника

## Вывод

Овсяное печенье – признанное лакомство и детей и взрослых. Оно имеет особенный, ни на что не похожий вкус, за который его все и любят.

Овсяное печенье на столе – приятный и вкусный повод устроить чаепитие в кругу семьи.

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!