

# «Мамин секрет»

---

Выполнила: ученица

2 «г» класса

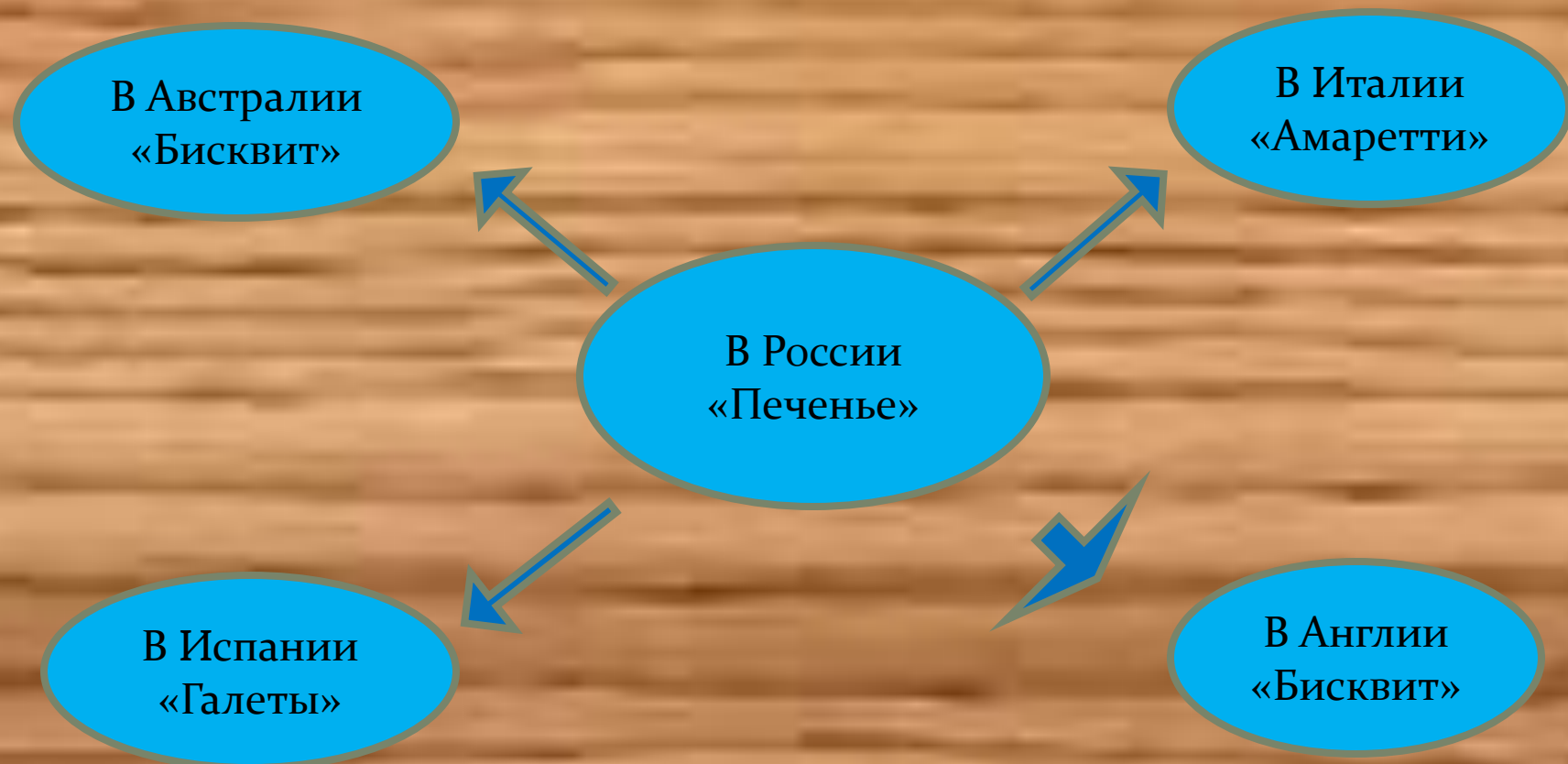
Важенина Юля

Руководитель:

Петухова Е. А.



По определению , печенья бывают разными, как ручными, на основе муки сладкие печенья, так и фабричные рассыпчатые и мягкие. Каждая страна имеет свое собственное слово «Печенье».



Название печенье происходит от голландского слова коекже (koeckje), означающего «малой» или «пирожок». Бисквит происходит от латинского слова «bis coctum» (бис коктум), которое означает «дважды запеченные». Согласно кулинарной истории, первые исторические записи о печенье были в качестве теста для пирожных, то есть небольшое количество запекаемого теста пирожных использовали для проверки температуры печи.



# Первое упоминание о печенье



7 век нашей эры

– Печенье раннего периода, как полагают, восходят к 7 веку н.э. в Персии (ныне Иран), одной из первых стран, изготавливали сахарное печенье. (Роскошное печенье и пирожные в больших и малых количествах были хорошо известны в персидской империи.)



В 510 г. до н.э.

В книге авторов Бренди и Кортни Пауэрс под названием «Как появилась конфета: сахар тростниковый от древнего мира к Елизаветскому периоду».

Голодные солдаты императора Дария находились на берегу Инд, когда обнаружили некий «тростник, которые производят мед без пчел».



К концу 14 века,  
Можно было купить небольшие  
вафли на улицах Парижа.  
Относящиеся к эпохе  
Возрождения, поваренные книги  
были богаты рецептами печенья.



С 1596 года –  
Одной из первых книг по  
кулинарии растущего среднего  
класса в Англии была поваренная  
книга, которая называлась  
«Сокровищница хороших жен»  
Томаса Доусона.





В 17 – 18 веках

В Европе, выпечка тщательно контролировалась профессиями, управляемых с помощью ряда гильдий или профессиональных ассоциаций. Чтобы стать пекарем, нужно было закончить год учебы, работая сначала учеником, подмастерьем, и, наконец, шеф – поваром.



В 19 веке,  
В ходе промышленной революции  
улучшалась способность поваров  
выпекать широкий ассортимент  
сладкого и слоеного печенья для  
коммерческого потребления.  
Несмотря на многообразие печенья,  
оно стало более доступным, не  
изменяя при этом основных  
ингредиентов.

# *Овсяное печенье*



Овсяное печенье полезно для нашего организма  
значительным количеством находящихся в его  
составе витаминов и легкоусваиваемых  
питательных веществ.



# Овсяное печенье «Мамин секрет»

**Ингредиенты:** 2 стакана овсяных хлопьев, 100 гр сливочного масла,  $\frac{3}{4}$  стакана сахара, 1 ст. ложка ванильного сахара, щепотка соли, 1 ч. л. разрыхлителя, 2 ст. ложки сметаны, 1 яйцо, 3 ст. ложки муки (с горкой),  $\frac{1}{2}$  стакана дробленого грецкого ореха .

**Способ приготовления:**

1. Овсяные хлопья подсушить на сковороде 10 минут до появления аромата. Подсушенные хлопья остудить, порциями выложить в целлофановый пакет и прокатить несколько раз по пакету – овсяные хлопья должны измельчиться.
2. Муку просеять в миску с овсяными хлопьями, добавить разрыхлитель, измельченный орех (по желанию) и хорошенько перемешать.
3. Тщательно смешать размягченное масло с сахаром, ванильным сахаром и солью. Добавить взбитое яйцо и сметану. Перемешать. Всыпать мучную смесь. В итоге должно получиться тесто по консистенции похожее на густую кашу.
4. Противень застелить пергаментной бумагой. Руки смочить в воде, затем сделать из теста шарики размером с грецкий орех. Выложить шарики на противень на расстоянии 4-5 см друг от друга. Выпекать 20 минут при температуре 190 С до золотистого цвета.

Пальчики оближешь!

