



Постное печенье

Ученица 7"в"
Роговешко Александра
Школы №22
Преподаватель:
Уржумова Татьяна Анотольевна
Учитель географии
школы №22



Содержание

- Историческая справка
- Инструменты и материалы
- План изготовления
- Фото готового изделия
- Экологическое обоснование
- Экономическое обоснование

Историческая справка

- Одна из наиболее популярных кондитерских сладостей – печенье – насчитывает многовековую историю. Специалисты заявляют, что в жизни человека оно появилось почти одновременно с хлебом, а именно 10 тысяч лет назад. Но тогда простое печенье к чаю было совсем не таким как сегодня. Оно было несладким.
- Сахар, да будет вам известно, повсеместно распространился среди людей намного позже. Его открыли индийцы, добывая из сахарного тростника. А поскольку большие территории Индии принадлежали Британии, вскоре сахар попал в Англию, а оттуда его слава пошла по Европе.
- Разные регионы делали выпечку из разной муки. В Европе использовали пшеничную, на Востоке – рисовую, позднее дело дошло до кукурузной и овсяной.
- Первые упоминания о сладком печенье относятся к Персии 8 века до нашей эры. Согласно летописям, Персия того периода славилась вкуснейшими кондитерскими изделиями, а выпечку готовили из рисовой муки.
- Расцвет популярности печенья в России приходится на царский период. Екатерина II любила каждое утро выпивать чашечку крепкого кофе вприкуску с нежным сахарным лакомством. У крестьян ваглюдка и хворост ассоциировались с праздниками, ведь только тогда их и пекли. Выпечка делалась непростая, чаще всего ей придавали какую-нибудь символьную форму – например, «птички» пеклись в день Сорока мучеников. На Руси мучные сладости выпекались на свадьбы, девичники, важные торжества.
- Тогда же в России в обиход вошло овсяное печенье. В изделия добавляли сахар, и они становились сладостью, а не как раньше – овсяную массу выпекали пресной и использовали в качестве хлеба. Центром любителей сладостей из овсянки стал Санкт-Петербург, куда съезжались со всей России с целью купить несколько килограмм этого деликатеса.
- Распространению популярности печенья по миру способствовали войны, путешествия, торговые караваны. Люди обменивались известными им рецептами, узнавали новые и привозили к себе домой.
- Сегодняшний ассортимент галет, бисквитов и вафель поражает своим многообразием. О том, сколько сортов их существует, вряд ли кому-нибудь известно. Современная выпечка отличается типом используемой муки и прочих продуктов, начинкой, глазурью обычной или шоколадной, формой, цветом и пр. Из печенья готовили и продолжают готовить популярный советский десерт - шоколадную колбасу. Бесспорно одно – печенье является наиболее известным и наиболее древним кондитерским изделием во всем мире.
- Источник: <http://www.good-menu.ru/interesno/istorija-pjechjenja.html>



Инструменты и материалы

- 1. Миска для теста, миксер
- 2. Сито
- 3. Нож, терка
- 4. ложка
- 5. Разделочная доска
- 6. Скалка
- 7. Формочки
- 8. Духовка
- 9. Противень

План изготовления

Ингредиенты:

Рассол огуречный – 0,5 л

Сахар – 0,7 кг

Разрыхлитель – 45 гр

Растительное масло – 0,6 л

Мука – 1350 гр

Яйца – 4 шт.

Изготовление:

Смешиваем рассол, сахар, разрыхлитель и масло.

Тщательно размешиваем венчиком. Понемного вводим муку. Тесто должно получиться мягкое. Если муки недостаточно, добавляем ещё. Раскладываем по формочкам для печенья. Выпекаем при 180° 20 минут. Печенье готово.

Выход готового продукта ~ 2,5 кг



Готовое изделие, фото



Экологическое обоснование

- Для изготовления печенья **я использовала только экологически чистые продукты**. При работе никаких вредных веществ не выделялось, производство продукта практически безотходное.

Экономическое обоснование

Материал	Кол-во, шт.	Цена, руб
Мука	1350 гр	23 рубля
Сахар	0,7 кг	7 рублей
Яйца	4 шт	12 рублей
Растительное масло	0,6 л	16 рублей
Рассол огуречный	0,5 л	Имеется дома
Разрыхлитель	45 гр	3 рубля
Итог		61 рубль, в магазине в среднем печенье 120 рублей, то экономия составит 59 рублей