

ОВСЯНОЕ ПЕЧЕНЬЕ



Презентацию подготовили учащиеся 4 «А»
класса Малышева Полина, Недземовская
Аня, Сысоева Настя, Максимов Никита,
Максимова Алиса.

Печенье овсяное. История.

Первое печенье из овсяной муки появилось в рационе человека почти одновременно с появлением первого хлеба. В те времена овсяное печенье не делали сладким, и только позже стали добавлять в него сахар, пряности и формировать небольшие круглые лепешки.

Родиной овсяного печенья по праву считается Австралия. В годы Первой мировой войны женщины Австралии и Новой Зеландии, беспокоились о качестве и питательности продуктов, которые доставляли их близким на фронт. Груз с продовольствием проделывал довольно длинный путь (почти два месяца) по почте к местам назначения. Сегодня австралийцы считают овсяное печенье своим национальным блюдом. А 25 апреля каждого года, объявленного в Австралии Днем Ветеранов, именно овсяное печенье занимает почетное место на столах, а также используется для различных благотворительных целей.

В царской России основным производителем овсяного печенья считался Санкт-Петербург. Печенье из города на Неве было самым вкусным. Каждый, кто приезжал в Петербург, считал своим долгом отвезти на родину рассыпчатые кондитерские изделия. Ведь в то время очень популярны были торжественные чаепития, на которых часто подавали овсяное печенье.

Несомненная польза овса давно и хорошо известна. В состав овсяной муки входят белки, которые легко и полностью усваиваются организмом, полезные для мышц аминокислоты, провитамин А, витамины группы В, РР, магний, калий, фосфор, различные минералы и микроэлементы.

Овсяное печенье – вот выход, гармонично сочетающий пользу и удовольствие, ведь всего несколько штук вкусного печенья к чаю вполне заменят тарелку полезной, но, увы, нелюбимой каши.

Овсяное печенье

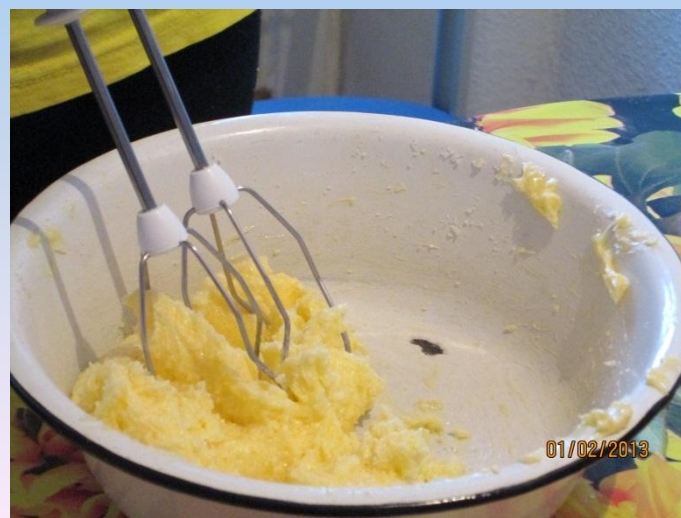


**ПРИГОТОВЛЕН
ИЕ**

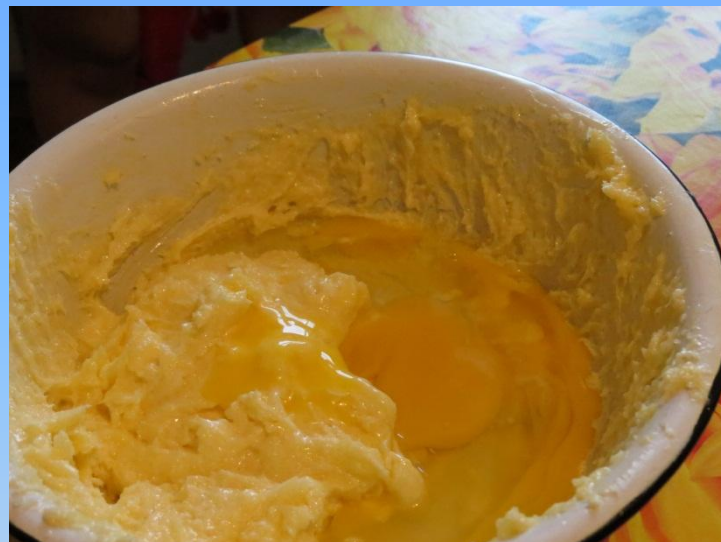
Для того чтобы приготовить овсяное печенье нам
понадобится:
200 г сливочного масла или маргарина
150 г сахара
2 яйца
150 г (1.5 стакана) овсяных хлопьев, лучше тонкого
помола
2 ч.л. разрыхлителя (или 1 ч.л. гашеной соды)
150-200 г муки



Берём сахар и масло. Перемешиваем.



К получившейся массе добавляем
яйца. Перемешиваем.



Добавляем геркулесовые хлопья
(простые или предварительно
обжаренные). Перемешиваем.



Теперь добавляем гашеною соду и муку. Перемешиваем. По вкусу можно добавить изюм или орехи.



Накрываем тесто плёнкой и ставим на 1 час в холодильник.



Противень смазываем маслом и
накрываем калькой.



Из теста лепим маленькие
лепёшки и ставим в нагретую
духовку.



Вот что у нас получилось:



КОНЕЦ