



День песочного печенья

День песочного печенья отмечается по всему миру ежегодно **6 января**.

Песочное печенье называют так из-за его рассыпчатой структуры. Причина этому — высокое содержание сливочного масла, которое часто добавляют в тесто, чтобы сделать его более рыхлым.

Песочное печенье замешивают из одной части сахара, двух частей масла, трех частей овсяной муки, хотя туда часто кладут пшеничную муку высшего сорта, а также добавляют дробленый рис или кукурузную муку для придания особого вкуса. Пекут печенье в виде звезд или любых других фигур, если на то есть особый повод.

Оригинальный рецепт песочного печенья требует простой смеси масла с мукой, и только с 17-го века в него стал входить еще сахар. Так печенье превратилось в сладкое. Говорят, королева Мария, самый влиятельный монарх Шотландии, внесла особую лепту в его прославление. Она якобы усовершенствовала рецепт и ввела моду на пышное треугольное песочное печенье, напоминающее юбки придворных дам.

Сегодня песочное печенье - это хороший коммерческий продукт, который продается в различных упаковках (в том числе и в разноцветных жестяных новогодних коробках!) во всех странах.

Прощаться с праздниками и возвращаться к своим рабочим будням всегда сложно, но с Днем песочного печенья у нас есть все шансы немного продлить себе веселое настроение, побаловав себя вкусным лакомством.