



## **18 декабря - День выпечки печенья.**

Печенье «изобрели» в 7 столетии в Персии. По одному и тому же рецепту готовили многие, и он «дошел» до других стран. Его стали модифицировать,

придумывать что-то новенькое. Уже в 15 столетии печенье стало самым популярным десертом на европейской территории. Женщины с разных стран мира стали его готовить, придумывая новые вкуснейшие рецепты, экспериментируя со вкусом.

Печенье — это больше, чем просто выпечка, с которой связаны поколения. Что нам больше всего нравится, так это их универсальность; хрустящие или мягкие и жевательные, традиционные формы или специальные формы для печенья, сахар, специи, сухофрукты, шоколад, список вариантов можно продолжить. Так что займитесь выпечкой и наполните свой дом ароматом теплого, мягкого печенья, испеченного до совершенства.

День выпечки печенья, который отмечается 18 декабря, является особенным праздником, позволяющим объединить любителей выпечки и сладостей по всему миру. Этот день особенно актуален в преддверии Рождества, когда многие семьи готовятся к праздничным торжествам.

День выпечки печенья превратился в настоящий праздник для всех, кто любит готовить и угощать близких. В этот день хозяйки и кондитеры усердно трудятся, создавая сладкие шедевры. В кондитерских и кофейнях часто проводятся дегустации новых видов печенья, а многие люди устраивают дома мастер-классы по выпечке или обмениваются рецептами с друзьями и родственниками.