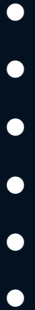




# Cookies



**Пéчиво — переважно невеликий кондитерський виріб, випечений із тіста, зазвичай солодкий.**

**До тіста печива часто додають різні спеції та горіхи, сухофрукти чи цукрові вироби. Часто печиво покривають шоколадом, або виготовляють начинку та розміщують її між двома печивами. В Україні печиво виготовляли ще здавна. Є багато старих рецептів приготування печива. Одним із найпоширеніших видів печива були медяники, що готувалися з меду та пшеничного чи житнього тіста.**

**Багато рецептів потрапили до нас від сусідів, як-от, скажімо, мазурки.**

**Асортимент печива досить різноманітний.**

**Залежно від способу приготування, рецептури, зовнішнього вигляду, структури смакових особливостей розрізняють печиво**

**цукрове, Формування цукрового тіста проводиться в основному ротаційними машинами. Вони складаються з рифленого барабана і ротора, на поверхні якого є вигравірувані поглиблення з обрисами, що відповідають контуру виробів. Залежно від положення ножа і відстані між рифленим барабаном і ротором може виникати неправильна форма виробів або задирки на них. Печиво має характерний візерунок на поверхні.**

**зтяжне, Формування зтяжного тіста здійснюють переважно на штамп машині. Внаслідок цього отримують заготовки відповідної форми і з проколами, які забезпечують вільний вихід парів води в процесі випікання і тим самим попереджують роздування окремих ділянок.**

**здобне (наприкл., Добне печиво «Дніпро»).**

**Більшість видів печива має приємний солодкий смак і характерний аромат, добру засвоюваність, а тому потрібно регулювати споживання виробів, особливо особам, що схильні до повноти і віддавати перевагу печиву з низьким вмістом цукру та жиру.**









