



Открытая кухня
Анны Нечаевой
open-cook.ru

open-cook.ru » Чулан » 9 декабря День имбирного печенья в Швеции

Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook

ВКонтакте: vk.com/opencook

9 декабря День имбирного печенья в Швеции

9 декабря 2017 13:09 · <https://open-cook.ru/hots/9-dekabrya-den-imbirnogo-pechenya-v-shvetsii>



9 декабря в Швеции отмечают день имбирного печенья Рерракакор.

У названия этого есть две версии. По одной, Рерракакор называли так из-за перца, который входил в состав печенья. По другой версии словом Рерраг называли еще и смесь специй.

Говорят, что шведскому печенью уже почти 2 тысячи лет! Первое упоминание относится аж к 1300-м годам. В источниках упоминалось об имбирном печенье, которое поставили ко двору короля Магнуса Эрикссона на его свадьбу.

Еще одному королю (на этот раз Шведско-норвежско-датскому) Гансу (регент 1497-1501) лакомиться имбирным печеньем доктор прописал. В одной аптеке в Копенгагене есть запись, что доктор отправил королю несколько килограммов печенья.

Но изначально имбирное печенье пекли в монастырях и оно считалось лекарством. Одни говорят, что первыми такие печеньки стали делать монахи в шведском монастыре Vadstena. Но другие утверждают, что их придумали британские монахи. То, средневековое имбирное печенье было очень пряным и продавалось в аптеках от множества болезней, таких как диарея, холера, зубная боль и т.д. Ну разве не прелесть?

Лучше скушать печеньку, чем бесконечно давать докторам пускать себе кровь, не находите? Еще считалось, что имбирное печенье прекрасно справляется с плохим настроением и унынием.

Вера в то, что имбирное печенье улучшает настроение живо до сих пор. Подтверждаю, так и есть :)))

Так давайте делать счастливыми себя и окружающих людей! Вперед по ссылке на сайт за пошаговым рецептом вкусных имбирных печенек! А еще на сайте есть два рецепта сахарной глазури, с яичным белком и без.

Вкусных печенек вам и хорошего настроения!!!