

**КУЛИНАРИЯ В 17 ВЕКЕ.
ЦАРСКИЙ СТОЛ.
СЛАДКИЕ БЛЮДА.
ВЫПЕЧКА.
МЕДОВЫЙ КЕКС.**

Трудности придворных кулинаров
на своей шкуре.

Ингредиенты.

- ▣ Ингредиенты
- ▣ :
- ▣ Мука
- ▣ Масло
- ▣ Сахар
- ▣ Соль
- ▣ Корица
- ▣ Мёд
- ▣ Яйца
- ▣ Уксусная эссенция



В 17 веке хлебные изделия употреблялись в основном ржаные, само слово «хлеб» означало «ржаной».

Сладкие лакомства готовились из пшеничной муки. У простых людей это были калачи, у богатых людей и царя меню было побольше.

Бедняки готовили выпечку без соли и специй, у тех, кто имел больше средств, состав выпечки пополнялся заморскими приправами и солью.





- Сначала нужно смешать яйца , масло и сахар.
- А потом размешать до однородной консистенции ...





- ▣ Это невозможно сделать вручную !
- ▣ Как это делали в те времена ?!
- ▣ После часа размешивания я сдалась и взяла блендер...



Вот что получилось, используя
блендер.

Я снимаю шляпу перед
поварами 17 века.



- Теперь нужно вмешать два стакана муки , и чтоб без комочков.
- Раньше бы ,наверное , царь велел снести голову повару , если бы в кексе обнаружил противный комочек муки



- Ну ,я разбить все комки не смогла...
- В смазанную маслом керамическую форму заливается тесто и отправляется в духовку на пол часа.



- ▣ Вот что получилось.
- ▣ Я немного не уследила , и корочка стала немного темнее.
- ▣ Но всем понравилось



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ
!