

ТВОРЧЕСКИЙ ПРОЕКТ ПО ТЕХНОЛОГИИ

КЕКСЫ

*Презентацию
выполнила:
ученица 10-А класса
МОУ «СШ №7»
Захарченко Надежда*

г. Джанкой, 2016 г.

Кекс – сладкое кондитерское изделие с изюмом, джемом или орехами, выпекаемое обычно из дрожжевого или бисквитного теста и традиционно подаваемое на свадьбы или Рождество. Кексы могут выпекаться прямоугольной формы или круглой (со сквозным отверстием в центре, что придаёт ему форму большого кольца). Ближайший родственник кекса – это русский кулич.

ИСТОРИЯ

Первый рецепт кекса можно найти в древнем Риме, когда гранат, орехи и изюм смешивались в ячменном пюре.

Начиная с 16 века, когда сахар стал открытием и поставлялся из американских колоний, кексы стали очень популярны (высокая концентрация сахара сохраняла фрукты). Кексы распространились по всей Европе, но рецепты их приготовления многообразны в разных странах и зависят от местных ингредиентов.

Кексы в различных странах мира

Багамы

На Багамских Островах фрукты, орехи и изюм, предназначенные в качестве начинки для кексов, выдерживают в роме от 2 до 3 месяцев. После выпекания кексы поливают ромом, в котором выдерживалась начинка.

Германия

Традиционный немецкий кекс штоллен обычно пекут на Рождество в прямоугольной форме и посыпают сахарной пудрой.

Румыния

В Румынии кекс пекут на большие праздники (Рождество, Пасха, Новый год).

Швейцария

В Швейцарии традиционный кекс называют Birnenbrot (грушевый хлеб). Он очень лёгкий и сладкий, готовится с цукатами и орехами.

Великобритания

В Великобритании кексы очень популярны. Традиционный кекс на Рождество должен быть покрыт марципаном или белой глазурью.

Соединённые Штаты

Американские кексы очень богаты фруктами и орехами. Пропитывают их сильно ликёрами или коньяком и покрывают сахарной пудрой. Некоторые американцы считают, что кексы становятся лучше с возрастом из-за крепости алкоголя, которым они пропитаны.

Интересные факты

В Книге рекордов Гиннеса зарегистрирован самый большой кекс в мире — размером 25x1,5 метра. Он был испечён к Рождеству в Ист-Лондоне (Южная Африка). Его изготовление заняло 4 суток. Было потрачено: 50 л воды, 150 кг муки, 1675 яиц, 70 кг маргарина и 100 кг сахарной глазури.

Экономические расчёты

Масло сливочное — 70 руб

Сахар — 20 руб

Ванильный сахар — 5 руб

Разрыхлитель — 5 руб

Яйца — 50 руб

Мука — 150 руб

Крахмал — 50 руб

Курага — 100 руб

КАК ПРИГОТОВИТЬ "ДОМАШНИЕ КЕКСИКИ"

Ингредиенты:



- Масло сливочное — 200
Грамм
 - Сахар — 200 Грамм
 - Ванильный сахар — 1
Штука
 - Разрыхлитель — 1 Штука
 - Соль — 1 Щепотка
 - Яйца — 3 Штуки
 - Мука — 200 Грамм
 - Крахмал — 100 Грамм
 - Курага — 15 Штук
- Количество порций: 3-4



1. Смешайте масло с сахаром, ванильным сахаром, солью и яйцами. Отдельно смешайте муку, разрыхлитель и крахмал. Потом все смешайте и добавьте размоченную и измельченную курагу.

2. Тщательно перемешайте и разложите по формочкам на половину. Выпекаем в разогретой до 180С духовке минут 25.



3. Вот домашние кексики и готовы. Приятного аппетита!



**СПАСИБО
ЗА
ВНИМАНИЕ!**