

История конфет

Сейчас конфеты имеют самый разнообразный вид, в форме сердечек, колбасок, квадратиков, леденцов, мармеладок и, безусловно, шоколадок. Как вы уже догадались, это было не всегда. И хотя побаловать себя вкусностями любили люди на всей планете, рецепты сладостей хранились в строгом секрете.

Первооткрывателями в этом деле были жители Древнего Египта. Они готовили конфеты из фиников и мёда. Популярными были и угощения из фиго, с добавлением миндаля. В Риме эту сладость изготавливали из орехов, мака, кунжута и мёда, добавляя все составляющие в определённых пропорциях. Наши предки умудрялись создавать конфеты из патоки, мёда и кленового сиропа. Само название конфета придумали итальянцы. Его использовали аптекари, так они называли засахаренные фрукты. Но сладость в таком виде использовалась не для удовольствия, а исключительно в лечебных целях.



Конфеты из сухофруктов и орехов

Ингредиенты:

Сухофрукты: изюм, курага и чернослив — общий вес 300 грамм; Орехи фундук и грецкие — 100 грамм; Какао порошок или стружка кокоса, чтобы украсить наши конфетки.

Приготовление:

Для начала мы хорошо вымоем и обдадим кипятком сухофрукты. Это нужно сделать для того, чтобы в наш десерт не попали разные ненужные примеси и бактерии. Хорошо вымытые сухофрукты измельчим блендером или при помощи мясорубки. Можно сделать это и обычным ножом, но чем однороднее будет конфетная масса, тем лучше получится наше лакомство.

Грецкие орехи тоже измельчаем, а фундук оставляем целым. Смешиваем измельченные орехи и сухофрукты и приступаем к формированию конфет.

Возьмем целый орешек фундука и вокруг него сформируем аккуратный шарик из приготовленной сухофруктовой массы. Готовый шарик обваливаем в какао или кокосовой стружке и положим на блюдо.

Таким образом, из данного количества продуктов у нас получится 15 конфеток диаметром в 2 сантиметра.

Готовые конфетки можно отправить на несколько часов в холодильник, чтобы они лучше застыли, а можно сразу угостить родителей и друзей.



Фото. Конфеты из сухофруктов и орехов

Гречневые конфеты

Рецепт: гречневую муку, йогурт смешать добавить чернослив, можно использовать детское питание из чернослива. Все перемешать, скатать шарики внутрь положить нарезанный на мелкие кусочки чернослив, можно добавить орехи. Печь в разогретой духовке 10-15 минут.



Улыбнись).



Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение
средняя общеобразовательная школа д.Алексеевка муниципального
района Уфимский район Республики Башкортостан



Мама спрашивает сына: — А кто съел все шоколадные конфеты? Сын: — Домовой! Голос из—за печки: — Не ври!



Конфеты в семье делятся на два типа: 1. Вкусные. 2. А эти пусть папа ест!



— Вот тебе десять конфет, половину отдай братику. — Я ему отдам три штуки. — Ты что, не умеешь считать? — Я—то умею, а вот он нет.



— Мама, я наступил тете на ногу и извинился, а она мне дала конфету! — И ты поблагодарил? — Нет, я наступил ей на другую ногу!



Адрес: 450531, Уфимский район, д.Алексеевка улица
Школьная, д.4
Телефон: 8(347)270-90-50
E-mail: alekseevkaobu@mail.ru
Сайт: alekseevka-shk.rf

«Конфеты вред или польза?»



2020 год