

Το κέικ ένα από τα πιο γνωστά και δημοφιλή γλυκά, το οποίο έχει μεγάλη ιστορία. Το πρώτο κέικ ήταν πολύ διαφορετικό από το σημερινό. Τότε έμοιαζε σαν ψωμί αλλά με μέλι. Συνοδευόταν όμως και με καρπούς ή αποξηραμένα φρούτα. Η συνταγή του κέικ που ξέρουμε εμείς δημιουργήθηκε τον 17ο αιώνα, λόγω της ανάπτυξης της



τεχνολογίας που έκανε να αναβαθμιστούν τα προϊόντα και οι μέθοδοι παραγωγής τους. Η λέξη προέρχεται από την Νορβηγία, όμως στην αρχαία Ελλάδα το ονόμασαν “κέικ πλακός” που προήλθε από τη λέξη “επίπεδη”. Στη συνέχεια είχαν επίσης μια τούρτα που ονομάζεται "satura", η οποία ήταν ένα επίπεδο βαρύ κέικ. Όμως κατά τη διάρκεια της ρωμαϊκής περιόδου, το όνομα για το κέικ έγινε «πλακούντας» που

προήλθε από τον ελληνικό όρο. Ένας πλακούντας ψήνεται σε μια βάση ζύμης ή μέσα σε μια θήκη ζαχαροπλαστικής. Το κέικ το συναντάμε κυρίως στην Ευρώπη και στη Β. Αμερική. Μεγάλη παράδοση στα κέικ έχει η Αγγλία, όπου το κέικ είναι απαραίτητο συνοδευτικό τσαγιού. Όμως δεν το συναντάμε στην Ασία, εκτός από κάποιες περιοχές με δυτικές επιρροές.



Τα κέικ έχουν απλά συστατικά, όπως αλεύρι, ζάχαρη, αυγό, μπέικιν πάουντερ. Υπάρχουν πολλά είδη κέικ, μερικά από αυτά είναι το ψωμί μπανάνας που θεωρείται και σαν ψωμί και σαν κέικ, το σοκολατένιο κέικ, το κέικ καφέ που είναι

στην ουσία η τούρτα αλλά επειδή σερβίρεται με καφέ ή τσάι αυτό είναι το κανονικό του όνομα, τα Χριστουγεννιάτικα κέικ, τα γαμήλια κέικ και τα κέικ γενεθλίων. Έτσι, υπάρχουν τόσα πολλά είδη για όλες τις προτιμήσεις με τόσο λίγα συστατικά και εύκολη συνταγή, που πρέπει όλοι να δοκιμάσουμε να φτιάξουμε ένα!

Πηγές:

<https://cookhero.gr/η-ιστορία-της-συνταγής-κέικ/>

<https://el.wikipedia.org/wiki/Κέικ>

Σαράντος Γεωργανές