



**19 STYCZNIA**

Popcorn znany jest od tysięcy lat! Jednak początkowo nie był wykorzystywany jedynie jako pożywienie. Aztekowie wykorzystywali go do robienia m.in. biżuterii lub jako ważny element religijnych rytuałów. Dzięki XVI-wiecznym podróżnikom popcorn dotarł do Ameryki i Europy, gdzie od razu zyskał ogromną popularność. Obecnie przysmak ten sprzedawany jest w większości sklepów w dziesiątkach różnych smakach!

Ciekawostki o popcornie

1. Popcorn znany był już w V wieku p.n.e.! Jednak wtedy jego przeznaczenie było inne niż obecnie. Na samym początku prażonej kukurydzy używano jako „koraliki”, którymi ozdabiano naszyjniki. Był to również istotny element religijnych rytuałów.
2. W XIX-wiecznej Ameryce popcorn często podawano... na śniadanie! Była dodawana do zupy lub mleka zamiast płatków owsianych.
3. Podczas II wojny światowej słodycze były wysyłane do żołnierzy za granicę. Doprowadziło to do utrudnionej dostępności do nich na sklepowych półkach. Popcorn zaczęto traktować jako zastępnik słodkości. Dzięki temu jego sprzedaż wzrosła aż trzykrotnie!
4. Kiedy powstała pierwsza maszyna do popcornu? Ta słona przegryzka kojarzy się nam głównie z kinem. Jednak pewnie niewielu wie, że maszyna do jej przyrządzenia powstała przed kinem! Już w 1885 roku Cretors zaprezentował jej pierwowzór.
5. Okazuje się, że popcorn nie jest tak niezdrowy, jak by się mogło wydawać. Tak naprawdę posiadają dużo właściwości zdrowotnych. Są źródłem błonnika, wpływają korzystnie na utrzymanie prawidłowego poziomu cholesterolu i zawierają bardzo mało kalorii.

6. Statystycznie każdego roku przeciętny Amerykanin spożywa prawie 50 kg popcornu!

7. W latach 50. popularność popcornu chwilowo spadła, przez rozwój telewizji. Do tej pory był spożywany jedynie w kinie. Gdy widownia przeniosła się do swoich domów przed telewizory, liczba osób odwiedzających kino znacznie spadła. Nie trwało to jednak długo. Wkrótce kultura jedzenia popcornu przeniosła się do wnętrza domów.

## Jak właściwie powstaje popcorn?

Jeśli kiedykolwiek zastanawialiście się jak to się dzieje, że **ziarna kukurydzy pękają i powstaje popcorn** to mamy dla Was wyjaśnienie. W skrócie można by napisać, że to **wszystko to kwestia wody**.

Sam proces jest jednak nieco bardziej skomplikowany. Zacznijmy od tego, że **zdolność do „puchnięcia” pod wpływem prażenia posiada większość gatunków kukurydzy**, lecz najlepiej nadają się do tego odmiany kukurydzy o mniejszych ziarnach, które jednocześnie zawierają więcej **bielma**.

Podczas podgrzewania **kukurydzy** zaczyna ona „puchnąć”, gdy temperatura wewnątrz ziarna **przekroczy punkt wrzenia wody** – wtedy zawarte w bielmie białka i skrobie stają się bardziej miękkie, a **woda zamienia się w parę**. Para, która uwięziona jest w mikroporach skrobi wywiera coraz większe ciśnienie na łupinę, **w rezultacie czego łupina pęka**. Mikropory z parą gwałtownie rozszerzają się, powodując „puchnięcie” i wyrzucenie na zewnątrz ziarna białej, miękkiej masy skrobiowo-białkowej. Masa ochładzając się sztywnieje i staje się chrupiąca.

Co ciekawe, **duży wpływ na to czy przygotowany popcorn będzie odpowiednio chrupki** ma naczynie, w którym go przygotowujemy. **Szczelne naczynia**, które uniemożliwiają ucieczkę nagromadzone pary sprawiają, że bielmo przyrządzanych w nich ziaren zatrzymuje więcej wilgoci – taki **popcorn będzie twardszy i dużo mniej chrupki**.



*Improved No. 2 Wagon*