

Křupejte s Křupeto



Popcornové křupání

Mnozí na křoupání pražené kuřice při sledování filmů nadávají. Ruší je to, vůně popcornu jim není příjemná a považují popcorn za americký zlovyk a nepochopitelnou vymoženost 20. století.

Tyto škarohlídy bychom chtěli vyvést z omylu. Popcorn sice pochází z Ameriky, vždyť je to kukuřice, ovšem rozhodně to není záležitost minulého století. **Na pukaných kukuřičných zrnech si v Peru pochutnávali již před více než 6,5 tisíci lety!** Ve svém jídelníčku jej měli i Aztékové. Popcorn nesloužil pouze ke konzumaci. Ze 17. století existují důkazy o jeho využití jako ozdoby jihoamerických obyvatel. Zvyk Peruánců konzumovat pukanou kukuřici nasladko převzali evropští kolonisté a pochutnávali si na popcornu s cukrem a smetanou k snídani.

Teprve během 19. století se popularita popcornu rozšířila do Spojených států a v 90. letech 19. století vznikl první pojízdný stroj na výrobu popcornu. Za oblibu rozmach popcornu v sálech kin může, s trochou nadsázky řečeno, zvukový film. Diváci najednou neměli potřebu soustředit se na titulky a mohli při sledování filmů mlsat. **Domácímu popcornovému křupání dopomohl v 80. letech 20. století „vynález“ popcornu pro přípravu v mikrovlnné troubě.**



Kolik zrněk, tolik chutí

Naprostou klasiku představuje popcorn slaný a máslový. Ovšem fantazii a chutím se meze nekladou, a tak prodejci přicházejí se stále novými a novými příchutěmi. K těm nejznámějším patří příchutě sýrová, slaninová, karamelová či čokoládová.

Při domácí přípravě máte naprostou volnost a záleží jen na vás, jak s popcornem naložíte. Můžete je obalit v libovolné směsi koření, namočit je do rozehráté čokolády, do omáčky vlastní výroby. Určitě vám nemusíme více napovídat, jistě na tu nejlepší variantu přijdete sami.

Domácí příprava popcornu má nespornou výhodu i v tom, že máte pod kontrolou množství soli, cukru a tuku. Můžete si tak vytvořit pochoutku, která nezatíží váš organismus a je zdravější alternativou toho, co u filmů křoupat.

Brambůrky a spol.

Brambůrky, lupínky, chipsy. Návykový výrobek z plátků brambor nebo bramborového těsta. Smažené na oleji, dochucené solí a dalšími přísadami. Nutriční specialisté pláčou, ale co dělat, když je to tak dobré!

Jejich historie není tak vousatá jako v případě popcornu, zato je opředena řadou legend o jejich vzniku. Ten je datován do 19. století. Legendy tvrdí, že jistý kuchař se chtěl pomstít hostovi, jenž si stěžoval, že smažené brambory byly moc tlusté. Kuchař tedy nakrájel co nejtenčí plátky, osmažil je dokřupava a štědře osolil. Ale, světe, div se, host byl touto novinkou nadšený. Jiná pověst tvrdí, že za vynálezem je nešikovnost či nedopatření, kdy kuchařka omylem upustila plátky brambor do oleje, v němž chtěla smažit koblihy.

O různé příchutě byly lupínky obohaceny až v 50. letech 20. století, ale od té doby se na tomto poli vesele experimentuje. **Pryč jsou doby, kdy vedle slaných lupínků byly na pultech jen ty paprikové, potažmo slaninové. Hitem posledních let jsou octové, cibulové, sýrové či jalapeño.** Japonci si pochutnávají na brambůrkách s mořskou řasou nori. Odvážlivci jistě sáhnou po lupíncích lanýžových, krevetových, s příchutí nakládaných okurek či boloňských špaget. Ani o sladkou variantu už nejsme ochuzeni, na trhu se objevily lupínky s chutí malin, skořice, vánočního pudinku či pekanového koláče. No, proti gustu žádný dišputát.



Dle statistik sní každý Čech v průměru 1 kilogram brambůrků ročně. Necháme na vás, zda jste se pod či nad průměrem. My jen doufáme, že to je váš jediný výživový prohřešek, kterého se dopouštíte.