

Mısır neden ve nasıl patlar?

Cemre Şahin / Mehmet Adnan Özçelik Ortaokulu / 5-H / Mersin

Patlamış mısır yapımında kullanılan mısır türü cin mısırları olarak adlandırılır. Kurutulan bu mısır taneleri ısıtıldığında tanenin içindeki su, sıvı halden gaz hale geçerek su buharına dönüşür. Su buharı mısır tanesinin dış kısmında bulunan sert kabuğa basınç uygular. Isı arttıkça genişleyen su buharının kabuğa uyguladığı bu basınç da artar. Artan ısı ve basınç nedeniyle tanenin içindeki nişasta da yumuşar. Basınç belirli bir seviyeye ulaştığında kabuk artık dayanamayarak çatlar ve mısır tanesi patlar. Su buharıyla birlikte mısır tanesinin içinde bulunan nişasta da dışarı çıkar. Beyaz renkte olan bu kısım soğudukça katılaşır.

Bir mısır tanesinin ısıtıldığında patlayabilmesi için kabuğunda hiç çatlak olmaması gerekir. Kabukta çatlak olması halinde su buharı bu çatlaktan dışarı çıkar. Mısır tanesinin patlamasına neden olacak bir basınç oluşturmaz. Ayrıca mısır tanesinin içindeki suyun miktarı da tanenin patlayabilmesi için önemlidir.

Film izlerken patlamış mısır yiyelim dedim, ama tencereye biraz fazla mısır koymuşum galiba. Mutfakta şenlik var!

Pat!

Pat!