



Çok sıcaktı dayanamadım patladım,
Boncuk boncuktum, çiçek gibi açtım,
Pamuk değil nişastadır benim aslım,
Tüm dünyada çok sevilir tadım,
Bilin bakalım nedir benim adım?

Patlamış Mısır

Patlamış mısır, tüm dünyada çok sevilen bir yiyecek. Bunun nedeni yalnızca lezzeti değil, aynı zamanda sağlıklı bir besin olması.

Patlamış Mısır Çok Eski Zamanlardan Beri Var

Amerika kıtasına ilk ayak bastığında Kristof Kolomb'in dikkatini çeken şeylerden biri, Amerikalı yerlilerin kullandıkları, patlamış mısırdan yapılmış takılar olmuş. Yerliler, patlamış mısırdan içecek ya da çorba da yapıyorlarmış. Ancak mısır patlatma yöntemleri biraz farklıymış. Mısır tanelerini yağlayıp bir çubuğa geçiriyorlarmış. Sonra da çubuğu ateşe tutuyorlarmış. Patlamış mısırı da çubuğun üzerinden ısırarak yiyorlarmış.

Patlamış mısır, Amerika'ya yerleşen Avrupalılarca da sevilmiş. Onlar patlamış mısırları takı olarak

kullanmamışlar. Ancak zaman içinde patlamış mısır sabah kahvaltılarının en sevilen yiyeceği haline gelmiş. Bugün kahvaltılarda yenen mısır gevreği de o zamanların patlamış mısırlı kahvaltılarından sonra ortaya çıkmış.

Sinema Salonlarının Vazgeçilmezi

Patlamış mısır 1800'lü yılların sonunda sinemaseverlerle buluşmuş. O zamana kadar patlamış mısır sokaklarda satılıyormuş. Daha sonra satıcılar patlamış mısır tezgâhlarını sinema salonlarının önüne kurmaya başlamışlar. Başlangıçta sinema salonlarının sahipleri bu durumdan hiç memnun olmamış. Satıcıların, müşterileri sinema salonlarından uzaklaştıracağını düşünmüşler.



**Mısır en iyi
200-240°C'de patlar.**

havayla doldurulması gibi. Böylece içeride bir basınç oluşur. Oluşan bu basınç, mısır tanesinin patlamasına neden olur. İç kısımdaki nişasta dışa doğru açılarak yaklaşık 40 katı kadar büyür ve beyaz, köpüğe benzer görünümünü alır. Mısır taneleri çok kuruyrsa patlamaz. Mısır tanelerinin çok kurumamaları için kavanozda saklanmaları gerekir.

Ancak durum hiç de öyle olmamış. İnsanlar patlamış mısırlarını alıp filmleri izlemeye devam etmişler. Zamanla patlamış mısır sinema salonlarının içinde de satılmaya başlanmış.

Patlamış Mısırın Sırrı

Mısır tanelerinin patlamasına neyin neden olduğunu biliyor musunuz? Mısır tanesi gerçekte mısır bitkisinin tohumu. Her tohum gibi içinde "embriyo" var. Tohum çimlendiğinde bu embriyodan yeni bir mısır bitkisi gelişir. Embriyonun çevresinde bolca nişasta içeren bir besin deposu vardır. Besin deposunda nişastayla birlikte bir miktar su da bulunur. Tohumun dışı sert bir kabukla çevrilidir. Mısır tanesi ısındıkça içindeki su buharlaşmaya ve genleşmeye başlar. Tıpkı bir balonun

Patlamış Mısırlı Bilim

Kendinizi dev bir patlamış mısırdan dev bir lokma alırken hayal ettiniz mi hiç? Öyleyse, sıkı durun! Biliminsanları patlamış mısırların boyutunu iki katına çıkarmanın yolunu bulmuşlar. Mısır tanesinin içerdigi suyun ısınarak buharlaştığını ve bunun da patlamaya neden olduğunu daha önce belirtmiştik. Patlama sırasında mısır tanesinin içindeki nişasta dışa doğru çıkar ve büyümeye başlar. Büyüme, dışarıdaki hava basıncı engel olana kadar devam eder. Dışarıdaki hava basıncı düşükse büyüme daha fazla olur. İşte, biliminsanları da bu bilgiden hareketle bir deney tasarlamışlar. Önce, mısır patlatma makinesine bir elektrik süpürgesi hortumu bağlamışlar. Sonra makineyi çalıştırıp mısır tanelerini patlatmaya başlamışlar. Patlayan mısır tanelerinden nişasta dışarı çıkmaya başlayınca elektrik süpürgesinin hortumuyla içerideki havayı çekmişler. Böylece mısır tanelerinin beyaz kısımları daha çok genişlemiş. Peki sonuç? Elbette dev patlamış mısırlar!

**Peru'da tarihöncesi
dönemden kalma mısır
taneleri bulunmuş. Bu
mısır taneleri o kadar
iyi korunmuş ki bugün
bile patlayabilmişler.**

Banu Binbaşaran Tüysüzoğlu

Kaynaklar
<http://www.factmonster.com/spot/popcorn1.html>
<http://www.popcorn.org>