

Popcorn - wenn es knallt und duftet



DEUTSCH-TO-GO.DE

Der amerikanische Kontinent wird allgemein als Heimat des Popcorns angesehen. Um Popcorn herzustellen, eignet sich nur eine spezielle Sorte Mais, die eine besonders feste und harte Schale hat. Die Maiskörner werden geröstet, bis sie platzen.

Man nimmt an, dass schon die Indianer in Nord- und Südamerika Mais rösteten, um ihn zu essen oder ihre Kleidung damit zu verzieren. Oder dass sie Mais ins Feuer warfen, um anhand von Form und Flugrichtung die Zukunft vorherzusagen. Die ersten aufgeplatzten Maiskörner fand man in über 4.000 Jahre alten Ausgrabungsstätten. Die Tatsache, dass Mais eine beliebte Grabbeigabe war, legt den Schluss nah, dass er bei den Indianern einen hohen Stellenwert hatte.

Nach Deutschland kam das Popcorn erst nach dem Zweiten Weltkrieg, und heute findet man fast in jedem Kino eine Popcornmaschine. Die Deutschen knabbern Popcorn übrigens am liebsten süß. Angeblich bevorzugen nur 4 Prozent der Kinobesucher salziges Popcorn.

(144 Wörter)

(Ingrid Plank für www.deutsch-to-go.de – in Anlehnung an: „Wer hat das Popcorn erfunden?“, <https://www.wasistwas.de/details-geschichte/wer-hat-das-popcorn-erfunden-kopie.html> - „Eine kleine Popcorn-Kunde – Woher der Klassiker kommt“, <https://www.morgenpost.de/ratgeber/article208292445/Eine-kleine-Popcorn-Kunde-Woher-der-Klassiker-kommt.html> - „Wie das Popp-Geräusch von Mais entsteht“, <http://www.spiegel.de/wissenschaft/mensch/popcorn-wie-das-popp-geraeusch-von-mais-entsteht-a-1017862.html> Seitenaufrufe 2006/2018)