

Kako nastane „popcorn“ oz. pokovka?



Angleška beseda „pop“ pomeni počiti in „corn“ pomeni koruza. Če gremo v kino ali si ogledamo film, radi jemo pokovko oz. kokice.

Že Indijanci v Severni in Južni Ameriki so poznali kokice. Izkopanine dokažejo, da so Azteki že pred 5000 leti uporabljali koruzo. Koruzni storž so držali čez ogenj ali ga pekli v posodah. Ko je Krištof Kolumb prispel v Ameriko, so praprebivalci mornarjem ponudili kokice.

Prvi stroj za kokice so zgradili leta 1885.

Samo previdno posušena koruza lahko počí. Če so zrna presuha, lahko nastanejo razpoke. Skorja koruznega zrna mora biti trda. Če koruzna zrna segrejemo/pečemo, nastane pritisk pod skorjo. Uporabimo posebna zrna. Večina koruze sestoji iz škroba. Vmes pa so odprtine, napolnjene z vodo.

Na vroči površini koruzno zrno počí. Če zrno segrejemo, nastane vodna para. Vodna para potrebuje več prostora in pod skorjo se zviša pritisk. Če temperatura doseže 170 °C, zrno „eksplodira“. Pri temperaturi 180 °C počijo skoraj vsa zrna. Škrob zaradi vodne pare postane zelo vlažen, se razširi in nastane pena. Ko ni več vlage, škrob otrpne. Zvok, ki ga slišimo, ustvari vodna vlaga. Prazni prostori v škrobu so kot resonančno telo kitare in ojačijo zvok.

Kokice napravimo lahko tudi z amarantom, ajdo ali kvinojo.

Poznamo kokice s karamelom, s soljo, s čokolado, s karijem (curry) ali z oljem mandarin.

V nekaterih deželah uporabljajo kokice kot božične okraske, za dopolnilo pri transportu v škatlah; poskusili so tudi že zgraditi opremo iz kokic.

