

## 2. Mai! Warum poppt Popcorn?

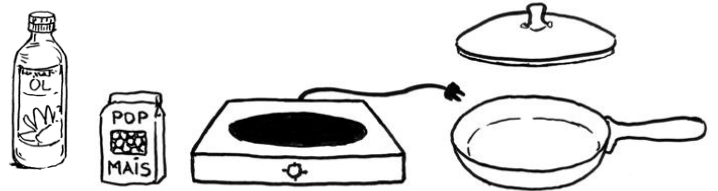
Das Wetter soll ja am Wochenende nicht so gut werden. Leider haben die Kinos aber noch nicht geöffnet. Wie wäre es denn mit einem Kinoabend zu Hause?

Ein schöner Film und dazu leckeres Popcorn...

Aber warum poppt eigentlich Popcorn?

### Du brauchst:

- Popcorn-Mais
- 1 Herd
- 1 Pfanne oder einen Topf mit Deckel  
(am schönsten ist es mit einem Glasdeckel!)
- Etwas Öl
- Zucker oder Salz



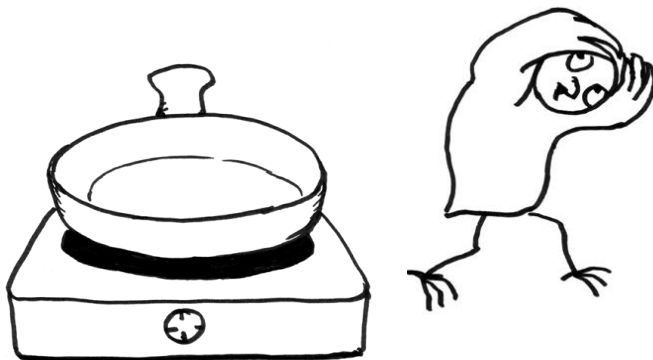
Gib etwas 2 Esslöffel Öl in die Pfanne oder den Topf.

Schütte den Popcorn-Mais hinein. Der Boden der Pfanne sollte gerade bedeckt sein.

Lege den Deckel auf die Pfanne oder den Topf.

Mache den Herd an.

Jetzt habe einen Moment Geduld und schau genau hin:





## **Was passiert?**

Die Maiskörner „explodieren“ in der Pfanne.

Wenn die Körner aufgepoppt sind, kannst du sie aus der Pfanne in eine Schüssel geben. Vorsicht heiß!

Mit Zucker oder Salz bestreut kannst du das Popcorn dann zu deinem Kino-Nachmittag genießen.

## **Warum explodiert der Mais?**

Versuche zunächst einmal ein Maiskorn zu essen: Ganz schön hart und trocken...

Gib nun die Maiskörner in die Pfanne und erhitze die Pfanne auf der Herdplatte: Wenn du einen Glasdeckel hast, siehst du schon bald: Am Deckel bilden sich nämlich kleine Wassertropfen. Obwohl der Mais so trocken ist.

Popcorn-Mais enthält gebundenes Wasser. Wird das Korn erhitzt, wird dieses Wasser im Korn zu Dampf. Der Dampf baut einen großen Druck innerhalb der harten Maiskorn-Schale auf. Schließlich wird die Schale aufgesprengt.

Gleichzeitig bläht sich die Stärke im Korn durch den Dampf auf (wie ein Schaum). Die Stärke wird dann aber unmittelbar nach der Explosion des Korns fest.

Wenn du genau hinschaust, dann kannst du an der Stärke noch die Reste der braunen Schale entdecken.

Für Popcorn eignet sich nicht jeder Mais. Nur beim spezielle „Puffmais“ ist die Hülle so dünn, hart und fest, dass daraus Popcorn werden kann.