

תפוצייפס

איך נולד חטיף הציפס? הכל התחיל משעשוע של שף

חטיף הציפס נולד ב-1853 במסעדה קטנה בניו יורק. האגדה מספרת כי יום אחד הגיע אל המסעדה מפקד תחנת רכבת אמריקני והזמין מנת צ'יפס. הציפס שהוגש לו לא מצא חן בעיניו, הוא היה עבה מדי לטעמו. מפקד התחנה הזעיק את השף של המסעדה, וזה החליט להשתעשע מעט: הוא פרס תפוחי אדמה לפרוסות דקיקות בעובי של נייר, טיגן אותן בשמן עמוק עד שהפכו לפריכות, זרה מעט מלח והמנה הוחזרה אחר כבוד לאורח. ההצלחה היתה אדירה, וההמשך ידוע.



איך מייצרים תפוצייפס? שלב אחרי שלב בייצור החטיף האהוב

זורעים את זרעי תפוחי האדמה בשדות ומחכים להבשלתם. לאחר ההבשלה אוספים את תפוחי האדמה ומובילים אותם לקו הייצור שבמפעל, שם מקלפים ושוטפים אותם שוב ושוב. סרט נע מסייע את תפוחי האדמה למכונת הפריסה. תפוחי האדמה נפרסים לפרוסות דקות-דקות, ושוב מובילים לשטיפה. בשלב זה פוגש תפוח האדמה בשמן הרוחה. הפרוסות מיטגנות לאיטן בתוך השמן עד לקבלת צבע, פריכות, ריח וטעם מושלמים. זהו, כעת נשאר רק לפזר על הפרוסות הדקיקות והחמות מלח ותבלינים (שמנת, בצל, שום ושמיר). מכונת אריזה, ללא מגע יד אדם כמובן, אוספת את הציפס לתוך שקית אטומה.



למה תפוח אדמה? כי זה טעים, ובעיקר כיפי

פעם תפוחי האדמה נחשבו לצמחי נוי שפיארו את חצרות המלוכה. כשגילו את ערכן התזונתי של הפקעות הזהובות, תפוח האדמה הפך לאחד המאכלים הנפוצים ביותר בעולם. תפוח האדמה מהווה מרכיב עיקרי בתפריט היומי של עמים רבים. הוא עשיר בפחמימות המספקות אנרגיה לגוף, ונאכל במגוון צורות, טעמים ומרקמים. כיום קיימים בעולם כ-12 אלף זנים של תפוחי אדמה.



תפוצ'יפס

מה הכי טעים? ערימת תפוצ'יפס עם גבינה

מה צריך?

חבילת תפוצ'יפס
1 גבינת סקי
100 גרם דג סלמון מעושן
לקישוט:
עלי בייבי או שמיר

איך מכינים?

חותכים את הסלמון המעושן לפיסות קטנות בגודל התפוצ'יפס.
מורחים כל תפוצ'יפס בכפית גבינת סקי. מניחים מעל פיסת סלמון
מעושן ועלה בייבי. מניחים מעל עוד תפוצ'יפס, גבינה, סלמון ועלה
בייבי. ממשיכים עד שנוצר מגדל תפוצ'יפס-גבינה. נפלא עם כוס
שוקו קר-קר!

טריוויה תפוצ'יפס

בחנו את עצמכם

1. בעבר תפוחי האדמה נחשבו ל..

- א. צמחי נוי
- ב. שיחי פרא
- ג. עצים גנסיים

2. תפוצ'יפס מיוצר מ...

- א. אורז
- ב. תירס
- ג. תפוח אדמה

3. היכן נולד חטיף הציפס?

- א. בסין
- ב. בארצות הברית
- ג. בישראל

תשובות: 1-א, 2-ג, 3-ב



חטיפי תירס

נעים להכיר: התירס

כל מה שרציתם לדעת
על הדגן הגדול בעולם

התירס הוא הדגן הגדול בעולם, וגובהו נע בין 70 ס"מ ועד שבעה מטרים. הוא נחשב לגידול קיץ הנזרע באזורי גידול שונים בכל רחבי העולם, מהאביב ועד הסתיו. לתירס זנים רבים שחלקם מבשילים בתוך 50 יום מיום הזריעה, ואילו חלקם מבשילים רק לאחר 300 יום! התירס מתפתח בצורת אשכולים, הלוא הם קלחי התירס המוכרים והאהובים, כאשר כל אשכול מכיל כ-600 גרגרים.

החטיפים שלנו

הכירו את צ'יטוס,
דוריטוס ושוש

חטיפי התירס שלנו, צ'יטוס, דוריטוס ושוש, מאוד אהובים ומאוד מוכרים. **צ'יטוס**, הנמר המגניב עם משקפי השמש הכהים, הוא חטיפי עם גבינה על בסיס תירס טבעי. הוא נולד בארה"ב ב-1948 ומאז הפך לחטיפי אהוב בהמון טעמים: גבינה, גריל ובוטנים, פיצה בצורת איקס עיגול, קטשופ בצורת כף ידו של הנמר, המבורגר בצורת חייזרים וגם תפוח אדמה בצורת שדונים. ויש גם צ'יטוס חדש המבוסס על חיטה בלבד!

דוריטוס, חטיפי טורטייה אמריקאי על בסיס תירס טבעי, הגיע לארץ ב-1997 בשני טעמים: נאצ'ו מיקס וגריל אמריקאי.

(המשך בעמוד הבא)

היכן נולד התירס?

שדות התירס הזהובים

לפני למעלה מ-7,000 שנה נהגו בני שבטי המאיה והאצטקים האינדיאנים לגדל בשדותיהם את זרעי התירס, שהיוו את מקור תזונתם העיקרי. הם נהגו להכין ממנו מאכלים מיוחדים, לתבל אותו בתבלינים טעמים ויחסו לו סגולות מרפא. האינדיאנים נהגו אף להתפלל לאל התירס "יום קאקס" שיצמיח תירס בשדותיהם. אגב, לאל התירס היה שיער ארוך ויפה שסימל את שערות קלחי התירס. במאה ה-16 הגיע כריסטופר קולומבוס במסעותיו ליבשת אמריקה ולא היה יכול שלא להתפעל משדות התירס הזהובים. כששב לביתו בספרד העמים על אונייתו שקי תירס רבים ככל שהצליח. הספרדים התאהבו מיד במאכל הטעים, וכך הפך התירס במהרה לגידול נפוץ באירופה. משם התירס המשיך להתגלגל לכל רחבי העולם באמצעות סוחרים פורטוגזים, שמכרו את זרעי התירס לאפריקה ולאסיה. כיום התירס הוא הדגן הנפוץ בעולם וכן מאכל אהוב על רבים מעמי העולם.

מי הכי קראנצ'י?

דוריטוס, שוש ורוב חטיפי צ'יטוס מבוססים על גרעיני תירס. אחרי תהליך הכנה מיוחד הופכים גרעיני התירס לחטיפי קראנצ'י מלוח טעים במיוחד. הם מכבים בכל מסיבה, בכל אירוע וכמובן, סתם אחר הצהריים עם חברים, או לבד, כשמתחשק לנשנש משהו מלוח ולהישאר עם טעם של עוד. בקיצור, אין כמו דוריטוס, שוש וצ'יטוס. למה? פשוט מאוד: כי הם חטיפים מיוחדים ומלוחים שפשוט כיף, הכי כיף, לנשנש.



חטיפי תירס

איך מכינים?

שמים את כל החומרים בקערת נירוסטה ומערבבים היטב. טובלים דוריטוס ואוכלים בהנאה.

טריוויה תירס

בחנו את עצמכם

1. התירס נולד ביבשת:

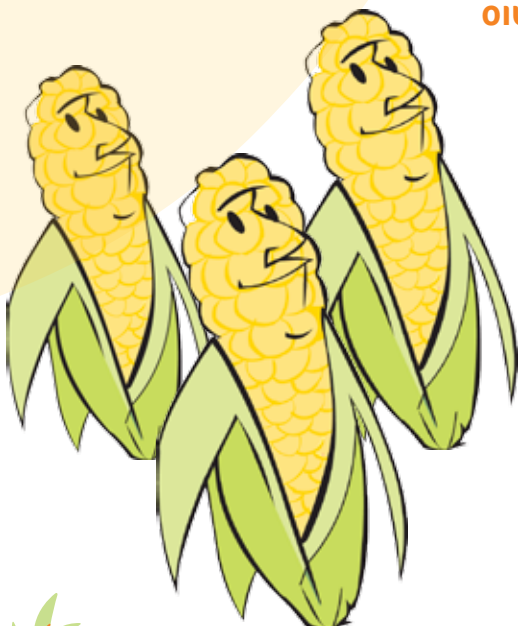
א.אפריקה
ב.אמריקה
ג.אסיה

2. מהו תירס?

א.דגן נפוץ
ב.פרי טרופי
ג.ירק סיני

3. מיהו הנמר הכי מגניב?

א. דוריטוס
ב. צייטוס
ג. שוש



תשובות: 1 - ב, 2 - א, 3 - ב

מאז הצטרפו עוד טעמים נהדרים: דוריטוס דיפ עם שני סוגי רטבים - חריף ומעודן, עם חתיכות אמיתיות של עגבניות, בצלים ופלפלים. וגם - דוריטוס טבעות וספירלות, בטעמים ברביקיו מתקתק וגריל. את חטיפי דוריטוס כדאי לטבול בממרח אבוקדו או בגבינה, ולא לשכוח ללקק את האצבעות.

שוש מתאים, לארוחת ביניים, כקינוח או סתם כשמתחשק משהו טעים. שוש הוא חטיפי חמאת בוטנים על בסיס תירס. שימו לב: השוש רך, אך גם פריך.



מה הכי טעים? דוריטוס בסלסלת גבינה. יאמי

מה צריך?

- 2 אבוקדו בשלים, קלופים, מגולענים וחתוכים לקוביות עגבנייה אחת בשלה קלופה וקצוצה דק
- 3 כפות בצל סגול קצוץ דק
- 1 - 2 כפות (לפי הטעם) כוסברה קצוצה (אפשר גם פטרוזיליה)
- 1 - 1.5 כפיות מלח
- מעט פלפל שחור גרוס