# Чипсы и их невероятная история

(Изменено)

Оглавление

[Введение 3](#_Toc207885256)

[Легенда о создании чипсов 4](#_Toc207885257)

[Создание первых чипсов в промышленности 5](#_Toc207885258)

[Герман Лей и будущее чипсов 6](#_Toc207885259)

[Интересные факты 8](#_Toc207885260)

## Введение

Каждый из нас хотя бы раз в жизни пробовал чипсы. Если несколько десятков лет назад их ели все поголовно, то сейчас все больше людей задумываются о здоровом питании, и, как следствие, отказываются от употребления вредных продуктов. Но признайтесь — иногда ведь тянет съесть что-то вредное, но вкусное?

Давайте познакомимся с чипсами поближе.

## Легенда о создании чипсов

В 1817 г. в английской кулинарной книге «Оракул повара» был опубликован рецепт «картофеля, обжаренного ломтиками или стружкой» - первый рецепт картофельных чипсов

Существует легенда, что 24 августа 1853 года в ресторан отеля "Moon's Lake Lodge" в курортном городке Саратога-Спрингс (штат Нью-Йорк) пришел железнодорожный магнат Корнелиус Вандербильт и заказал жареный картофель. Однако, блюдо неоднократно возвращалось на кухню избалованным гостем с комментариями, что картофель недостаточно тонко порезан. Рассерженный повар Джордж Крам нарезал картофель кусочками толщиной с бумагу и обжарил их до хруста, но, а удивление, гостю ресторана и его спутникам блюдо очень понравилось.

Через некоторое время чипсы стали самым популярным блюдом ресторана.

## Создание первых чипсов в промышленности

В 1895 году чипсы сделали шаг из ресторанов на улицу, когда Уильям Тэппендон начал продавать из старого фургончика чипсы, приготовленные на кухне его дома, рассыпая их в бумажные кульки. Чуть позже он перестроил свой сарай на заднем дворе дома в фабрику и стал поставлять чипсы в бочках на местные рынки.

В 1926 году Лаура Скаддер изобрела фирменную упаковку для чипсов из вощеной бумаги. Это нововведение позволило чипсам стать продуктом массового потребления и дольше оставаться свежими и хрустящими. Кроме того, на пакетиках стали проставлять срок годности.

До 1927 года картофель жарили на сале, пока бывший боксёр Леонардо Джепп не начал массовое производство чипсов, обжаренных в растительном масле. В это производство Аль Капоне инвестировал несколько десятков тысяч долларов для того, чтобы продавать чипсы в своих забегаловках

В 1929 г механик-самоучка Фриман Макбет изобрёл первую в мире машину по изготовлению чипсов, что сделало возможным их производство в большом объеме.

В ноябре 1941 года США вступили во Вторую мировую войну и картофельные чипсы были объявлены «необязательным продуктом питания» и их производство необходимо прекратить до окончания войны.

Производители чипсов не захотели с этим мириться и убедили Военный Продовольственный Совет отменить этот решение. Благодаря этому во время войны и после её окончания чипсы продавались лучше, чем когда-либо прежде.

## Герман Лей и будущее чипсов

24 летний коммивояжер Герман В. Лэй начал продавал картофельные чипсы Gardner's в 1932 г, а в 1938 году представитель компании предложил Лэю выкупить заводы в Атланте и Мемфисе, и тот согласился. В 1944 году он решил изменить название картофельных чипсов на Lay’s Potato Chips. Этот год и считается годом рождения самой популярной торговой марки чипсов - Lay’s, которая дожила до наших дней.

До 1950-х гг. покупатели добавляли соль в картофель сами и она продавалась вместе с чипсами в отдельном пакетике.

В 1954 г. ирландец Джо Мерфи основал компанию "Tayto" по производству чипсов, но сам Джо считал чипсы безвкусными. Именно он первым решил ароматизировать чипсы - так появились чипсы "Сыр и Лук" и "Соль и Уксус".

В США первыми чипсами с ароматизаторами стали чипсы «Сметана с луком» и «Барбекю"

В 1968 году началась десятилетняя война между производителями традиционных чипсов, сделанных из свежего картофеля, и производителем "Pringles" компанией "Procter &Gamble".

Чипсы идеальной формы компании "P&G" изготавливаются из обезвоженного картофеля (42%), пшеничного крахмала и муки (кукурузной, картофельной или рисовой), смешанных с растительными маслами, солью, усилителями вкуса, ароматизаторами, пищевыми красителями и т.д.

«Война картофельных чипсов» продолжалась в течение десяти лет и Международный Институт Картофельных Чипсов ("The Potato Chip Institute International") упорно придерживался своего определения, что картофельные чипсы — это «ломтики свежего сырого картофеля, обжаренные во фритюре в растительном масле, соленые и упакованные».

В конце концов P&G вынуждена была отказаться от борьбы и стала называть Pringles "potato crisps" , традиционные чипсы - это "potato chips".

И ещё несколько занимательных фактов о том, как лучшие американские умы занимаются научными изысканиями в области картофельных чипсов.

Так в 1937 г. в США был создан Национальный Институт Картофельных Чипсов (The National Potato Chip Institute), который существует и по сей день, но с 1961 г. называется Международный Институт Картофельных Чипсов (Potato Chip Institute International).

Профессор Уильям Э. Ли, один из ведущих ученых в области картофельных чипсов Университета Южной Флориды, занимался изучением уникального хруста картофельных чипсов. Ли обнаружил, что звук жевания способствует получению удовольствия от перекуса. В исследовании «Анализ звуков измельчения пищи во время пережевывания» он обнаружил, что любители чипсов максимально увеличивают количество звука, издаваемого при каждом укусе. Людям в наушниках, не дававшим им слышать хруст, закуска надоедала быстрее.

## Интересные факты

А вы знаете, что пакеты с картофельными чипсами заполняются лишь частично для того, чтобы создавалась амортизирующая подкладка и чипсы не ломались. Пакеты также наполняются азотом, что помогает сохранять продукт более свежим перед открытием.[[1]](#footnote-1)

В ответ на запросы потребителей, которые хотели что был чипсы не ломались при погружении в различные соусы, производители создали рифленые чипсы, который в четыре раза толще стандартного чипа и намного прочнее.

|  |  |
| --- | --- |
| Крутые чипсы | Не крутые чипсы |
| Lay’s | Lava lava |
| Pringles | Мульти чипсы |
| Русская картошка | Каждый день |

1. Но все считают что недосыпают чипсы, чтобы сэкономить. [↑](#footnote-ref-1)