

А у нас праздник! Юбилей самого вредного лакомства

Крабовые, с беконом, с паприкой, с зеленью, с сыром, с грибами – вкусовое разнообразие чипсов поражает воображение, а история их существования насчитывает уже 165 лет.

Именно 24 августа 1853 года известный американский предприниматель Корнелиус Вандербильт, отдыхавший в тот день на курорте Саратога-Спрингс, устроил скандал в ресторане местной гостиницы и вернул заказанное блюдо на кухню. Мол, поданный ему картофель фри был слишком толсто порезан, вследствие чего не просолился и не прожарился до хрустящей корочки.

Уязвлённый шеф-повар ресторана Джордж Крам решил отомстить привередливому клиенту – нарезал картофель как можно тоньше, добротнo посолил и по максимуму обжарил до хруста в кипящем масле. Однако шутка Краму не удалась – Вандербильт пришёл в неописуемый восторг от нового блюда и заказал ещё несколько порций для себя и своих друзей. С этого дня «Саратогские чипсы» стали фирменным блюдом ресторана, а 24 августа считается днём рождения чипсов.

Долгое время картофельные чипсы были исключительно ресторанным деликатесом, пока в 1890 году торговец из Кливленда Уильям Тэппендон не открыл своё производство и не начал торговать ими на улице. Ну а в 1926 году предприниматель Лаура Скаддер для удобства хранения и продажи предложила упаковывать чипсы в вощёную бумагу, тем самым введя в оборот термин «пакетик чипсов». Спустя ещё десять лет в США был создан Национальный институт картофельных чипсов.



Многие годы американцы и им подобные (в СССР первый «Хрустящий картофель в ломтиках» производства Первого Моспищекомбината появился лишь в 1963 году) безмятежно поглощали чипсы в огромных количествах, пока учёные всерьёз не занялись изучением влияния данного продукта на здоровье человека.

Сегодня чипсы признаны одним из самых вредных продуктов питания. Любители хрустящих ломтиков должны быть готовы к проблемам с холестерином, сердечно-сосудистой системой и работой кишечника, нарушению обмена кальция, снижению репродуктивной функции и смерти от рака.

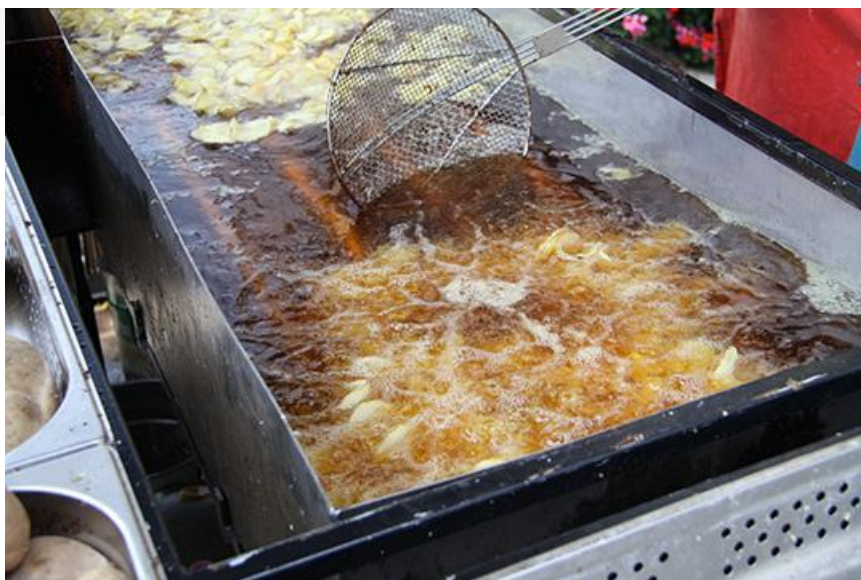
С каждым годом картофеля в чипсах всё меньше, а муки и модифицированного крахмала всё больше. Учитывая, что всё это обжаривается в масле не самого высокого качества, добротнo просаливается и снабжается всевозможными ароматизаторами и консервантами, нет ничего удивительного, что около половины состава этого лакомства – канцерогенные жиры, образующиеся в результате химических реакций между ингредиентами во время жарки.

По мнению диетологов, единственный аргумент в пользу чипсов – то, что они вкусные, а безопасной нормой потребления (если вообще можно говорить о безопасности) считается 100 граммов в месяц. И то, если вы не

ребёнок или беременная женщина, в этом случае чипсы вам категорически противопоказаны.

Процесс приготовления чипсов

Несмотря на доказанное негативное влияние чипсов на организм человека, популярность данного продукта не снижается. В 2017 году мировой рынок чипсов составил 46,1 миллиарда долларов (35,5% от общего объёма закупочных закусок). Ещё 12 лет назад этот показатель был в три раза меньше – 16,5 миллиарда долларов. И после этого мы удивляемся, откуда ожирение, гастрит, диабет и рост числа онкологических заболеваний.



В связи с вышеизложенным, сегодня лучше обойтись без виновника торжества. Повод же есть, а закусить можно и более безвредными продуктами, тем более что рядом с чипсами безвредно почти всё. Если совсем невмоготу – обжарьте самостоятельно картошечку во фритюре. Не сказать, что очень уж полезно, но всё лучше, чем пакетик с канцерогенами заводского производства.

Ну, за чипсы!

Фото: [wikimedia.org](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Gorby_Bogun_-_photosight.ru), Игорь Богун / photosight.ru

Автор: Филипп Марков © Babr24.com
СОБЫТИЯ, ЗДОРОВЬЕ, МИР

👁 18472 24.08.2018, 18:00 📄 1195

URL: <https://babr24.com/?ADE=180164>

Bytes: 3884 / 3569 [Версия для печати](#)

[Скачать PDF](#)



[👍 Порекомендовать текст](#)

Поделиться в соцсетях:

Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:

- [Телеграм](#)
- [ВКонтакте](#)

Связаться с редакцией Бабра:
newsbabr@gmail.com



Автор текста: **Филипп Марков**, редактор отдела культуры.

На сайте опубликовано **3721** текстов этого автора.

НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:

Телеграм: @babr24_link_bot
Эл.почта: newsbabr@gmail.com

ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:

эл.почта: bratska.net.net@gmail.com

КОНТАКТЫ

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь
Телеграм: @bur24_link_bot
эл.почта: bur.babr@gmail.com

Иркутск: Анастасия Суворова
Телеграм: @irk24_link_bot
эл.почта: irkbabr24@gmail.com

Красноярск: Ирина Манская
Телеграм: @kras24_link_bot
эл.почта: krasyar.babr@gmail.com

Новосибирск: Алина Обская
Телеграм: @nsk24_link_bot
эл.почта: nsk.babr@gmail.com

Томск: Николай Ушайкин
Телеграм: @tomsk24_link_bot
эл.почта: tomsk.babr@gmail.com

[Прислать свою новость](#)

ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:

Рекламная группа "Экватор"
Телеграм: @babrobot_bot
эл.почта: equatoria@gmail.com

СТРАТЕГИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО:

эл.почта: babrmarket@gmail.com

[Подробнее о размещении](#)

[Отказ от ответственности](#)

[Правила перепечаток](#)

[Соглашение о франчайзинге](#)

[Что такое Бабр24](#)

[Вакансии](#)

[Статистика сайта](#)

[Архив](#)

[Календарь](#)

[Зеркала сайта](#)