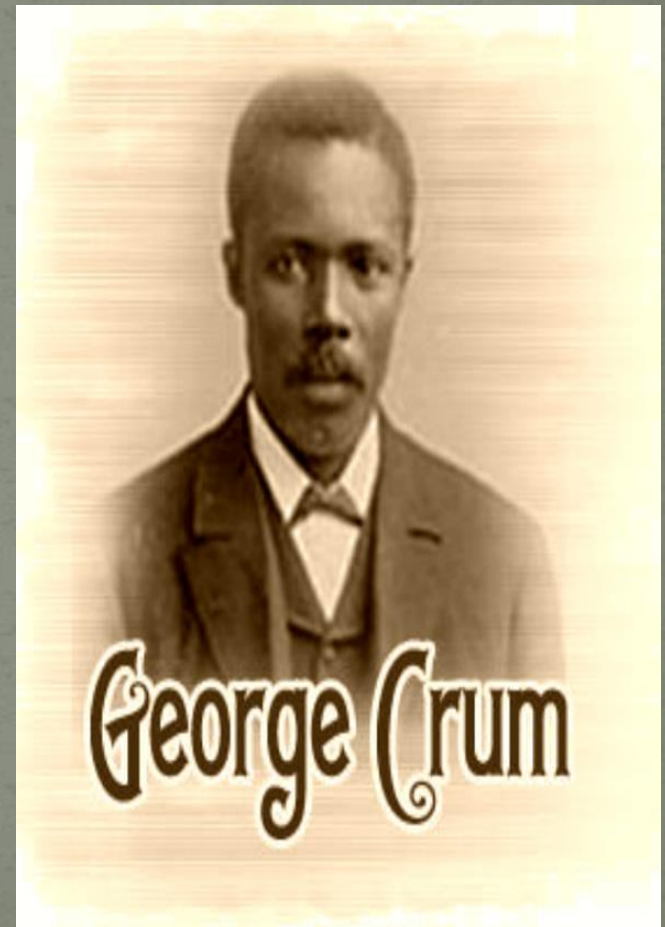


.:История Чипсов:.

- Чипсы случайно придумал Джордж Спек 24 августа 1853 года, на курорте Саратога-Спрингс (США) , работая шеф-поваром фешенебельного ресторана гостиницы Moon Lake Lodge. Джордж Спек родился в 1822 году в городе Саратога-Лейк, штат Нью-Йорк. Отец - афроамериканец, мать — индианка из племени гуронов. Впоследствии Спек взял фамилию Крам.



Успех и Популярность!

- По легенде, одним из фирменных рецептов ресторана Moon Lake Lodge был «картофель фри» . Однажды на ужине железнодорожный магнат Вандербильдт вернул жареный картофель на кухню, пожаловавшись на то, что он «слишком толстый» . Шеф-повар, Крам, решил подшутить над магнатом, нарезал картофель буквально бумажной толщины и обжарил. Впрочем, блюдо понравилось магнату и его друзьям.

Рецепт прозвали «Чипсы Саратога» . Через некоторое время чипсы стали самым популярным фирменным блюдом ресторана. В 1860 году Крам открывает собственный ресторан (проработал до 1890 года) , на каждом столике которого стояла корзина с чипсами. Ресторан быстро стал модным местом среди приезжих на курорт богатых американцев. Крам не продавал чипсы на вынос, но вскоре из-за простоты рецепта чипсы стали предлагаться в большинстве ресторанов.

В 1895 году Уильям Тэппендон начинает «мелкосерийное производство» чипсов, сначала на собственной кухне, позднее строит фабрику. Поставки производятся в Кливленд.

.:Lays:.

- Позднее Лаура Скаддер предлагает использовать в качестве упаковки вощеную бумагу. Так появляется концепция «пакетика чипсов»

•
В 1932 году Херман Лэй учреждает в Нэшвилле, штат Теннесси, марку Lay's, которая стала первым национальным брендом чипсов, дожившим до наших дней.



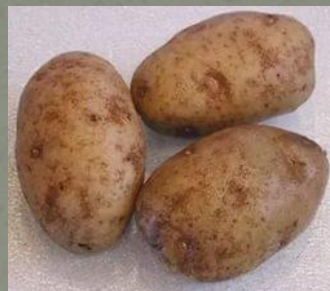


Как сделать чипсы?

Когда мы покупаем чипсы, нам дают «таблицу Менделеева», но мы можем сделать чипсы и дома из обычной картошки!

Нам понадобится:

1) Картофель 3 шт.



2) Соль



1) Специи



2) Масло Подсолнечное



Готовка:

- 1) Моем, чистим картошку, нарезаем кружочки на тёрке и промываем водой, что бы не прилипала. Добавляем специи по вкусу и перемешиваем.
- 2) Тарелку смазываем тонким слоем масла и кладем картофель в один слой. Ставим в микроволновку и запекаем при мощности 850 ватт 5 минут, пока чипсы не зарумянятся
- 3) Когда чипсы станут слегка коричневыми, достаем их на бумажное полотенце, чтобы избавиться от лишнего масла.

1)



2)



3)



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

