

## Pop-corn ! - 1/1

**"Pop, pop, pop", dit un jour le maïs. "Pourquoi dis-tu "pop" ? ", demanda l'homme. Le maïs lui promit de lui répondre.**

Le pop-corn. Salé ou sucré, il n'en restera pas moins un mystère pour l'humanité. "Mais comment se fait-ce ? ", se demande tout être contemplant béatement un grain de maïs (ou plusieurs, c'est tellement plus drôle [et meilleur, en fin de compte]) se transformer en un éclair en un gros truc blanc dix fois plus gros. Et tout ceci à l'air aussi simple que ça ne l'est pas en réalité. Tout n'est question que de mhéthaphyzhique (h) -théhorhique [ Tout commence un beau jour d'été (il doit faire super chaud, c'est le but). Les grains de maïs sont constitués d'amidon et d'eau incarcérés dans une coque, l'amidon étant un assemblage de tout un tas de mêmes éléments plus petits, du sucre (*glhukhoz*, en scientifique). Cet amidon est réparti en paquets qui laissent passer l'eau lorsqu'elle atteint une température d'environ 65°C. Ainsi advient ce qu'il devait arriver : l'amidon gonfle inévitablement sous l'action de l'eau, celle-ci séparant les molécules de sucre les unes des autres. Mais tout n'est pas aussi catastrophique qu'on pourrait le penser à la vue de cette chaotique altération, car l'eau n'a pas fini son oeuvre et intervient dans le ressoudage de tout cet amidon gonflé et emmêlé. Alors tout n'est plus que bonheur et joie de vivre : à partir de quelques petites graines jaunes et d'énergie (la chaleur [d'ailleurs, en passant, j'aurais pas aimé être dans les parages ce jour d'été]), on obtient un tas (cf définition et utilisation du mot "tas" dans un autre article) de structures rigides d'un volume plus de dix fois supérieur (soit un bénéfice d'environ 900%, ce qui n'est pas négligeable). Aussi, sachons que l'eau s'est en grande partie évaporée durant la réaction.

A noter que l'existence d'un maïs "spécial pop-corn" n'est pas un gigantesque canular gouvernemental pour nous obliger à consommer deux produits identiques sous deux appellations différentes, mais bel et bien une réalité : la coquille trop souple d'un maïs commun, se fissurant pour des raisons douteuses et laissant échapper la vapeur trop tôt, ne résiste pas, pop-cornant parlant, à la rigidité d'une carapace explosant d'un coup dès que la pression devient trop forte (un peu comme un prof de maths en proie à une bande de gamins incontrôlables, pour donner un exemple plus concret).

Ce n'est pas pour rien que le pop-corn est si apprécié de tous (surtout des cinémas qui en profitent pour vendre quelque chose de super-imposant et super-pas-pratique super-cher), et même s'il profite d'un moment d'innocence et d'innatention pour nous exploser à la figure alors qu'on s'étonne que rien ne se passe, cet ex-petit-grain-jaune-totalement-insignifiant-sauf-pour-les-poules- (et-les-poussins) provoque une certaine pop-hilarité lors de ses débordements intempestifs.

A quand un pop-au-thym (

*Et merci à la source de ces infos :]*