

Jak vznikají arašídové křupky?



Jak se vyrábějí arašídové křupky?

Výroba arašídových křupek **začíná u obyčejné kukuřičné krupice**. Ta se nasype do zařízení zvaného extrudér, kde **působením vysokého tlaku a teploty vznikají nadýchané křupky** – podobné popcornu, ale přesně tvarované a hutnější.

Tyto křupky pak projdou procesem ochucení. **Arašídů se nejprve jemně rozemelou** na pastu, která se vysuší do podoby prášku. **Křupky se v této směsi důkladně obalí a přidá se špetka soli**

Výsledek? Lehoučké tyčinky s neodolatelnou arašídovou chutí, které mizí z misky rychleji, než se otevře další sáček.

Kdy se arašídové křupky hodí?

- **Při sledování filmu:** Nenápadné chroupání, které neruší, žádné mastné ruce ani šustění obalů. Arašídové křupky jsou ideální parťák do kina – domácího i toho s dekou na gauči.
- **Na oslavy a posezení s přáteli:** Stačí je nasypat do misky a v mžiku přitáhnou pozornost. Neformální, oblíbené a hlavně univerzálně přijímané.
- **Pro děti:** Bez umělých barviv, nešpiní ruce, lehce stravitelné. Rodiče je ocení v

kabelce nebo batohu na cesty.

- **Po náročném dni:** Když se člověk vrátí domů unavený a nechce nic složitého, arašídové křupky dokážou zahnat hlad i zlepšit náladu.

Co se dá z arašídových křupek připravit?

1. Křupkový obal na maso či sýr

Arašídové křupky lze rozdrtit a použít místo klasické strouhanky. Vznikne zajímavý obal s oříškovým nádechem, ideální na pečené kuřecí kousky nebo sýr.

2. Arašídová „granola“

Křupky rozemeleme nahrubo, smícháme s medem, semínky a sušeným ovocem. Vznikne originální posypka do jogurtu nebo tvarohu.

3. Křupkové máslo

Po rozmixování křupek s trochou oleje a špetkou soli vznikne nevšední pomazánka – chuťově podobná arašídovému máslu, ale s jemnější konzistencí.

4. Slano-sladký dezert

Křupky zalité rozpuštěnou čokoládou a karamellem, necháme ztuhnout na plechu. Výsledkem je slano-sladká dobrota, která připomíná domácí „snickers“.

Křupky u COOPu

Arašídové křupky možná nejsou luxusním produktem, ale o to víc si drží své čestné místo mezi českými pochutinami. Navíc díky jednoduchému složení a univerzální chuti osloví téměř každého.

Takže až příště bude potřeba něco lehkého, chutného a křupavého, ať už k filmu nebo do batohu na výlet, není třeba dlouho přemýšlet. Skočte si do prodejny COOP a arašídové křupky to jistí.

