**NACHOS v kině Světozor**

V únoru doplnila naše kinokavárna oblíbený popcorn novou KINOPOCHOUTKOU NACHOS. Našimi diváky byla již delší dobu žádaná.

A protože našim diváků nasloucháme, rozšířili jsme náš sortiment o tři druhy tortill nachos.

 **Co vlastně nachos je?**

U zrodu tohoto pokrmu stál v roce [1943](https://cs.wikipedia.org/wiki/1943) Ignacio "Nacho" Anaya z [Piedras Negras](https://cs.wikipedia.org/w/index.php?title=Piedras_Negras&action=edit&redlink=1" \o "Piedras Negras (stránka neexistuje)) v [Mexiku](https://cs.wikipedia.org/wiki/Mexiko), které leží naproti americkému městu [Eagle Pass](https://cs.wikipedia.org/w/index.php?title=Eagle_Pass&action=edit&redlink=1" \o "Eagle Pass (stránka neexistuje))přes [Rio Grande](https://cs.wikipedia.org/wiki/Rio_Grande_%28p%C5%99%C3%ADtok_Mexick%C3%A9ho_z%C3%A1livu%29). 21. října přišlo do restaurace *Klub vítězství*, ve které pracoval Ignacio "Nacho" Anaya, několik manželek amerických vojáků a on pro ně musel narychlo připravit chutný pokrm. V kuchyni toho ale moc nenašel, protože předchozí den bylo zavřeno a zásoby se měly teprve doplnit. Rozkrájel na trojúhelníčky [tortilly](https://cs.wikipedia.org/wiki/Tortilla), posypal sýrem [čedar](https://cs.wikipedia.org/wiki/%C4%8Cedar), doplnil [papričky jalapeňos](https://cs.wikipedia.org/wiki/Papri%C4%8Dka_jalape%C3%B1o) a nové jídlo bylo na světě.

Ignacio "Nacho" Anaya si později založil vlastní restauraci, kde bylo hlavní specialitou právě nachos.

Název pochází ze španělštiny (Nacho znamená španělsky placka) ale také z domácí podoby jména Ignác (Nacho).[[1]](https://cs.wikipedia.org/wiki/Nachos#cite_note-1) Trojúhelníkové [chipsy](https://cs.wikipedia.org/wiki/Chipsy%22%20%5Co%20%22Chipsy) z tortil se staly velmi populární a postupně pronikly i do jiných zemí.

Původní nachos se skládala ze smažené [kukuřičné](https://cs.wikipedia.org/wiki/Kuku%C5%99ice) tortilly pokryté rozpuštěným [sýrem](https://cs.wikipedia.org/wiki/S%C3%BDr) čedar a nakládaných [paprik](https://cs.wikipedia.org/wiki/Paprika) Jalapeño.

Mohou se podávat i s různými omáčkami, salsami a dalšími ingrediencemi ([masem](https://cs.wikipedia.org/wiki/Maso), [olivami](https://cs.wikipedia.org/wiki/Oliva), [fazolemi](https://cs.wikipedia.org/wiki/Fazol), [rajčaty](https://cs.wikipedia.org/wiki/Raj%C4%8De) apod.).

V našem kině podáváme teplé tortillové trojúhelníčky se sýrovou nebo rajčatovou jemně pikantní salsou.

A co dodat na závěr? Snad jenom dobrou chuť a hezké filmy v našem kině.