

Вегетарианская пицца.

*Уварова Мария
3«в» класс
Лицей №5*

*Научный руководитель:
Фогель Светлана Сергеевна*

*Помощники:
Уварова Кристина Владимировна*



Цель и задачи проекта.



Цель проекта: приготовить вегетарианскую пиццу.

Задачи проекта: узнать происхождение вегетарианской пиццы, узнать рецепт вегетарианской пиццы, приготовить ее.

Актуальность, проблема.

Актуальность проекта:

все любят пиццу.

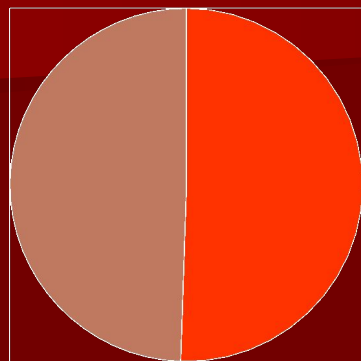
Но в ней много колбасы, а колбаса - не полезная. В вегетарианской пицце нет мяса.

Проблема:

как готовить вегетарианскую пиццу?



Любит/Не любит.



	Любит	Не любит
Вегетарианская пицца	50% ЛЮДЕЙ МИРА	50% ЛЮДЕЙ МИРА
Пицца	50% ЛЮДЕЙ МИРА	50% ЛЮДЕЙ МИРА

Как это можно увидеть результаты показывают 50% на 50% что означает то что половина мира привязано к колбасной пицце, а половина нравится полезная вегетарианскую пиццу.

История пиццы.

- Кто придумал пиццу? Ну, конечно же, итальянцы. Но и у них были предшественники. Первые прототипы пиццы появились еще в древности, и затем рецепт совершенствовался в течение столетий, обретая новые вкусы. Некоторые пиццы имеют настоящее королевское происхождение. Они такие вкусные, что их часто готовят в честь прекрасных дам и для празднования особых моментов...
- Давайте окунемся вглубь веков и проследим за интересными изменениями, которым подверглась рецептура всем известной пиццы.
- Уже древние греки ели тонко испеченные лепешки с разными начинками (оливками и приправами). Они назывались планкунтос. Может быть, они заимствовали их из вавилонской кухни.
- Древние египтяне отмечали день рождения фараона хлебными лепешками с травами.
- Римские и греческие крестьяне уже несколько веков употребляли пиццу в пищу, прежде чем она приобрела популярность среди аристократии.
- Впервые слово «пицца» стало употребляться около 997 года в Италии. Скорее всего, оно происходит от латинского слова «picea», которым римляне называли буханку хлеба в печи.
- «Pizzaioli» — это итальянское определение человека, делающего пиццу.

Как приготовить вегетарианскую пиццу?

- **Как приготовить вегетарианскую пиццу**

Сначала готовим основу для пиццы. Смешиваем муку с пекарским порошком и адыгейской солью, добавляем масло и всё хорошенько перемешиваем. Теперь потихоньку заливаем в смесь соевое молоко и вымешиваем не очень крутое тесто. Если тесто получается слишком липким, следует добавить немного муки. Формируем из теста шар, раскатываем его в лепёшку и формируем по краям лепёшки небольшие бортики. Ставим основу для пиццы в разогретую до 200 градусов С духовку на 5 минут подсушиться.

- Затем вынимаем основу для пиццы, густо намазываем её одним из соусов (томатным, зелёным или картофельным).
- Сверху выкладываем начинку из помидоров, грибов, сыра и можно из баклажанов и огурцов. Ставим пиццу в духовку на 40 минут.

Выводы.

Выводы:

1.оказывается пиццу придумали итальянцы.

2. Приготовить пиццу можно из подручных матерьялов потому что в истории говорится: пицца лепёшка на которую накладывают то что есть дома.

Вот что у меня получилось:



Спасибо за
внимание!!!