

ПРОЕКТ: «ШКОЛА КУЛИНАРОВ» «PIZZA».

Работу выполнил:
Кудрявцев Витя
Ученик: 3 «Б» класса

Цель работы: Приготовить блюдо «Пицца»

- ▣ Задачи:
- ▣ Изучить рецепты и подобрать продукты для блюда «Пицца»
- ▣ Подготовить и защитить презентацию по теме проекта.

Что такое пицца...

Пи́цца (итал. *pizza*) — итальянское национальное блюдо в виде круглой открытой лепешки, покрытой в классическом варианте помидорами и расплавленным сыром (как правило, моцарелла). Профессиональное название таких начинок — *топпинг* (*topping*). Одно из самых популярных блюд в мире.



История блюда.

Прототипы пиццы существовали ещё у древних греков и римлян, как подача на стол некоторых кушаний на ломтях хлеба. В связи с ввозом помидоров в Европу в 1522 году в Неаполе появился прообраз итальянской пиццы. В XVII веке появились специальные люди («pizzaiolo», пиццайоло), готовившие пиццу для итальянских крестьян.

Пиццу полюбила жена неаполитанского короля Фердинанда IV Мария-Каролина Габсбург-Лотарингская (1752—1814), а позже — итальянский король Умберто I и его жена Маргарита Савойская, в честь которой и был назван один из рецептов. В США пицца попала в конце второй половины XIX века и впервые появилась, по видимому, в Чикаго. В 1957 году появились пиццы-полуфабрикаты.



Приготовление.

Классическое тесто для пиццы делается из специальной муки (смесь муки и муки durum), дрожжей, оливкового масла, соли и воды. Тесто замешивается вручную и после расстойки раскатывается тонким слоем (как правило, до полусантиметровой толщины). Тесто покрывается томатным соусом. После этого возможно добавление практически любых начинок. Классическая пицца выпекается в специальной дровяной печи, которая называется Помпейской и имеет форму свода в виде полусферы. Огонь разводится с одной из сторон, поднимаясь вверх, жар от него попадает в фокус сферы и отражается в центр печи на середину пода, нагревая его. Поэтому пицца в такой печи готовится около 90 секунд.



Употребление.

Традиционную классическую пиццу перед употреблением разрезают специальным ножом на 4, 6, 8 и т. д. кусочков и едят руками.



Россия.

В России пицца получила широкое распространение в 1990-х годах вместе с приходом на рынок зарубежных компаний, таких как Pizza Hut, Sharro



Вместе с тем популярность приобрели домашние варианты пицц, имеющие достаточно мало общего с классической итальянской пиццей, и напоминающие скорее шаньгу с мясом, сыром и другими традиционными для русской кухни ингредиентами.

Русская пицца по-домашнему...

Домашняя пицца. Рецепт.

Тесто:

- Простокваша (или кефир)- 0,5 л
- Дрожжи - 2 ч.л. (развести в 1/2 стак. теплой подслащенной воды (1 ч.л. сахара))
- Масло растительное - 1/2 стак.
- Мука - до мягкого теста

Этого теста хватит на 2-3 пиццы в зависимости от диаметра формы.

Тесто разравниваем по форме руками очень тонким слоем. Смазываем майонезом. Посыпаем сушеным майораном. Сыр трем на терке. После майонеза и майорана наносим очень толстый слой сыра. Режем дольками помидор и салями. Выкладываем помидоры на расстоянии друг от друга. Выкладываем по принципу "чешуи" в порядке салями-помидор-лук. Очень важно, чтобы помидор был поверх лука. Посыпаем мелко нарезанным болгарским перцем. Затем вторая порция сыра. Выпекаем в разогретой духовке 25-30 минут.

И...

ГОТОВО!



Пицца Десертная. Рецепт.

Состав: 1\2 стакана муки, две ложки сухих дрожжей, две ложки сахара, 1\2 стакана молока, 20 грамм сливочного масла, одно яйцо.

Начинка: - 1\2 стакана изюма только без косточек, две ложки коньяка, 60 грамм сливочного масла, ложка корицы, две столовые ложки любого сиропа варенья, несколько сочных яблок.

Способ приготовления: Сахар с дрожжами нужно развести в небольшом количестве теплого молока. Немного подержать смесь в теплом месте до появления пузырьков. Смешать муку, яйца, масло, оставить смесь на пять минут. Тесто пиццы раскатать в круглый пласт. Форму смазать небольшим количеством сливочного масла, переложить в форму тесто пиццы, подогнуть края.

Для приготовления начинки пиццы, нужно готовый изюм залить коньяком. В небольшой посуде смешать сироп, корицу и сливочное масло. Форму переставить в духовку, готовую начинку слегка подогреть. На тесто пиццы выложить готовый изюм, поверх выложить дольки яблок и всю пиццу залить подогретым сиропом. Края десертной пиццы смазать небольшим количеством масла. Пиццу поставить в духовку, и выпекать до полной готовности, примерно тридцать минут.

Внимание...

ГОТОВО!



Шоколадная пицца. Рецепт.

Состав: 200 г печенья, 100 г безе, 100 г кукурузных палочек, 100 г тёмного шоколада, 100 г сливочного масла, 2 ст. л. рубленых орехов, 4 ст. л. джема, 2 апельсина, 2 банана, 2 киви.

Способ приготовления: Печенье и безе измельчить в крошку, соединить с орехами. Растопить шоколад на водяной бане, добавить тёртую цедру, сок 1 одного апельсина и размягчённое масло. Перемешать. Шоколадную массу соединить с крошкой из печенья и орехов, выложить на блюдо и охладить в холодильнике 1,5 – 2 часа. Охлаждённый корж смазать повидлом. Для украшения использовать ломтики фруктов. Бананы не забыть сбрызнуть лимонным соком, чтобы они не потемнели.

Внимание...

ГОТОВО!



