

пицца



Подготовила ученица 7
класса В
Горбачёва Владислава.

Пицца (итал. *pizza* от итал. *pizzicare* — быть острым) — итальянское национальное блюдо в виде круглой открытой лепёшки, покрытой в классическом варианте томатами и расплавленным сыром. Сыр (как правило, моцарелла) является главным ингредиентом пиццы. Одно из самых популярных блюд в мире, как в домашней кухне, так и в ресторанах, кафе и фастфуде.

- **История пиццы**
- Продавец пиццы (пиццойоло) на картине 1830 года
- Прообразом пиццы были некоторые кушания, подававшиеся на ломтях хлеба в домах древних греков и римлян. В связи с ввозом помидоров в Европу в 1522 году в Неаполе впервые появилась итальянская пицца. В XVII веке появился особый род пекарей, пиццайоло (итал. «pizzaiolo»), готовивших пиццу для итальянских крестьян.
- Пристрастие к пицце питала 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 был назван один из рецептов и разновидность пиццы — *Маргарита*. Хотя есть мнение, что это всего лишь легенда^[4]. В США пицца попала в конце второй половины XIX века вместе с итальянскими иммигрантами и впервые появилась, по-видимому, в Чикаго. В 1957 году появилась пицца-полуфабрикат. К концу XX века огромное распространение получили готовые замороженные полуфабрикаты пиццы, которые перед употреблением достаточно разогреть в микроволновой печи или духовке.



● **Приготовление**

- Раскатка теста для пиццы
- Выпекание пиццы на дровах в специально для этого оборудованной печи
- Выпекание пиццы на открытом огне
- Замороженная пицца
- Нож для разрезания пиццы.
- Классическое тесто для пиццы делается из специальной муки (Farina Di Grano Tenero, tipo 00), натуральных дрожжей (закваски), соли и воды. Тесто замешивается вручную и отправляется на двухчасовой отдых, после этого его делят на шарики и отправляют на длительный отдых — около 8 часов. Руками из шарика формируется основа для пиццы, тесто покрывается томатным соусом либо его аналогами. После этого возможно добавление практически любых начинок. Классическая пицца выпекается в специальной дровяной печи, которая называется помпейской и имеет форму свода в виде полусферы. Также существуют подовые и конвейерные печи для выпекания пиццы. В дровяных печах огонь разводится с одной из сторон; жар от него, поднимаясь вверх, попадает в фокус сферы и отражается в центр печи на середину пода, нагревая его. В связи с этим пицца в такой печи готовится около 90 секунд, а в домашних условиях — в предварительно разогретой до 250-275 °С духовке от 8 до 10 минут.

Интересные факты о пицце.

- 1. Первая в мире пиццерия была открыта в 1738 году в Итальянском городе Неаполь. Называлась она «Антика»
- 2. Самая популярная пицца в мире — это пицца с пепперони (острая колбаска). Более 30% всех пицц делают с пепперони.
- 3. Самая большая пицца круглая в мире была сделана в ЮАР в 1990 году. Её диаметр составлял 37,4 метра, а вес составлял около 12 тонн. Для приготовления этой пиццы было использовано 4,5 тонны муки, 900 кг соуса, 1,8 тонны сыра. А в Израиле в 2005 году была произведена самая длинная пицца в мире — 240 метров!
- 4. В США октябрь считается месяцем пиццы.
- 5. Рекорд по приготовлению пиццы (заготовки без выпечки естественно) составляет 3 пиццы за 49 секунд. Это пиццайоли из сети ресторанов Domino's.
- 6. Одному мальчику врачи прописали есть пиццу! Все из-за того, что у него слишком широкие венозные сосуды, а в пицце содержится достаточное количество холестерина, которое сужает эти самые сосуды. Вот вам и диета)
- 7. В книгу рекордов Гиннеса попала пицца из России. Пицца была площадью 22 квадратных метра и выполнена она была в виде карты Москвы.

- История пиццы берет свое начало еще в Древнем Египте, где изготавливали лепёшки из кислого дрожжевого хлеба. Иногда в тесто добавляли ароматические водоросли из Нила. Формой лепёшки напоминали современную пиццу, или же солнце, которому поклонялись египтяне и с которым было связано множество обрядов. Многие кулинарные изобретения Египта распространились по всему миру, включая зороастрийскую «Питу» и другие схожие с пиццей блюда.
- Также, существует версия, что прообразом пиццы стало одно из блюд Древней Греции. Греки были очень рациональными людьми, поэтому запекали хлеб с различными приправами, к которым относилось почти всё, что можно было есть. Греческая пицца «плакунтос» в переводе означает «плоский печёный хлебец». На него очень часто выкладывали сыр, травы, оливки, масло, чеснок и лук. Ещё Платон в своём труде «Республика» описывал лепёшки с подобной приправой, которую запивали большим количеством вина, после чего с удвоенным рвением пели различные гимны.
- Некоторые историки считают, что когда римские легионы вернулись из Палестины, они принесли с собой рецепт блюда «пицеа», от которого, возможно, и произошла итальянская традиционная пицца. Другие же считают, что римляне позаимствовали у греков их «плакунтос», сменив название на «плакеа».
- И хотя многие кулинары сходятся во мнении, что пицца – это чисто итальянское изобретение, некоторые учёные готовы с этим поспорить. К примеру, Астрид Рибергольц, норвежский учёный-этнолог, полагает, что прообраз пиццы был изобретён викингами. В качестве доказательства она приводит находки сковородок, которые, вероятно, использовались для выпекания хлеба, приправленного овощами, мясом или рыбой.



- У повара эта пицца ассоциировалась со временами года, в итоге пицца получила имя «**Четыре сезона**». Сектор «зима» занимали шампиньоны, «весна» отводился под морепродукты, «лето» было отдано итальянской колбасе Салями (Salame), «осень» занимали помидоры.
- Сверху пицца поливалась соусом, посыпалась зеленью и моцареллой. В наше время пицца «Четыре сезона» — одна из самых популярных и является лидером продаж. Имеется множество вариантов сочетаний начинок. В традиционной «Четыре сезона» три сектора (сезона) начинки заняты морепродуктами, а один грибами. Состав: тесто, моцарелла, помидоры, соленые грибы, варено-мороженные мидии, свежие или мороженные в панцире креветки, маслины, соленый анчоус, петрушка, чеснок, апельсин, соль, сахар, перец, вустерширский соус, соус табаско, свежий базилик, пармезан.

