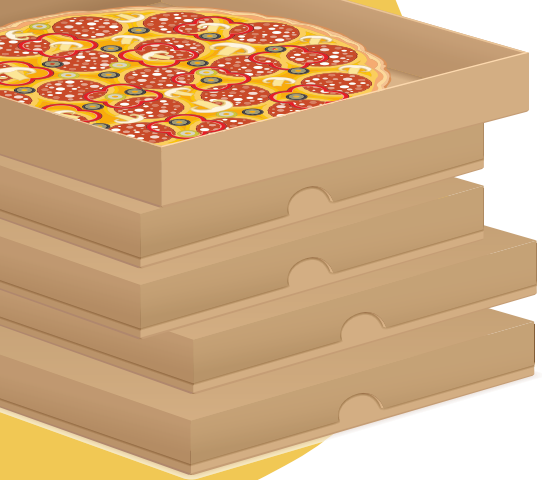


9 lutego  
Dzień Pizzy

**PIZZA**



# Najpopularniejsze rodzaje pizzy



## Neapolitana

Nie ma nic bardziej włoskiego niż pizza w barwach narodowych! Włosi są wielkimi patriotami i z ogromną dumą wplatają zieleni, biel i czerwień również do swoich dań. Pizzę przyrządza się z pomidorów San Marzano, oraz mozzarelli di bufala sampana z dodatkiem liści bazylii. Całość skrapiana jest oliwą z oliwek.

## Sycylijska

W przeciwieństwie do tradycyjnych włoskich pizz ta jest kwadratowa i przygotowywana jest na grubym, puszystym cieście. Obowiązkowym dodatkiem są czarne oliwki. Bardzo podobna pizza jest serwowana również na Sardynii z tym wyjątkiem, że oliwki zastąpione są sercami karczochów.

## Pizza nowojorska

Charakteryzuje ją chrupiący brzeg oraz miękkie i elastyczne ciasto na środku placka. Dzięki temu kawałek z łatwością można złożyć na pół. Zapobiega to spadaniu dodatków i spływaniu oliwy. Oprócz cienkiej warstwy sosu pomidorowego i mozzarelli na smak pizzy wpływa wysokoglutynowa mąka oraz nowojorska woda. Wielu uważa, że jej skład mineralny determinuje ostateczny smak.

## Calzone

Czyli pizza w kształcie dużego pieroga. Połowę placka smaruje się sosem pomidorowym, a następnie układa mozzarellę, szynkę, zioła i oliwki. Całość przykrywa się drugą połową placka i zawija dokładnie brzegi. Niektórzy do środka dodają również ricottę.





# Historia pizzy

## *Pizza starsza niż myślisz*

Pizza swoje początki ma w starożytnej Grecji. Wówczas mieszkańcy tego państwa raczyli się płaskimi chlebami posmarowanymi oliwą, czosnkiem i posypanymi świeżymi lub suszonymi ziołami. Ten placek zrobił furorę wśród Rzymian, którzy po podbiciu Grecji fascynowali się nie tylko grecką kulturą, religią, sztuką i nauką, ale też helleńskimi kulinariami. Przenieśli sztukę wypiekania płaskich placków (wtedy raczej przygotowywanych na naturalnym zakwasie, a nie na drożdżach - jak ma to miejsce dzisiaj) do siebie i nazwali focaccia.

## *Od focacci do pizzy*

W XVII wieku, kiedy to do Europy sprowadzono pomidory, to warzywa te natychmiast pojawiły się na chrupiącym cieście. Najchętniej raczyli się nimi mieszkańcy Neapolu. Kiedy w 1889 roku Neapol odwiedziła królowa Włoch, Małgorzata Sabaudzka z mężem, to nadworny piekarz przygotował na ich cześć placek zdobiony dodatkami w narodowych barwach: bazylią, mozzarella i pomidory. Tak powstała najprostsza pizza nazwana **Margherita** - od imienia królowej.

Nakładanie na placek rozmaitych dodatków stało się faktem - jednak warto zauważyć, że Włosi rzadko przekraczają liczbę 3 składników.

Wciąż jednak nie moglibyśmy obchodzić Międzynarodowego Dnia Pizzy, gdyby danie to nie zostało spopularyzowane w Ameryce. Wielu Włochów wyemigrowało do USA i popularyzowali to danie. Coraz więcej osób poznawało jej doskonały smak, a sama receptura z czasem uległa pewnym zmianom, m.in. ciasto w amerykańskiej wersji pizzy stało się znacznie grubsze i podawane z większą ilością składników. W takim właśnie wydaniu danie zaczęło podbijać świat, w tym Polskę.







# ciekawostki

Myślicie, że pizza hawajska pochodzi z Hawajów? Nic bardziej mylnego. Wymyślił ją pewien Grek, pracujący w kanadyjskiej pizzerii. Podobno pizzę hawajską można kochać, albo nienawidzić. Do której grupy należycie Wy?

Najczęściej wybierane składniki do pizzy to pieczarka, szynka, papryka, salami i cebula.

W USA sprzedaje się 350 kawałków pizzy na sekundę!

Popularna pizza Margherita swoją nazwę zawdzięcza włoskiej królowej Marghericie, która w 1889 roku odwiedziła pizzerię Brandi w Neapolu. Pizzaiolo Rafaele Esposito, stworzył pizzę dla królowej, która zawierała trzy kolory nowej włoskiej flagi. Czerwień pomidora, biel mozzarelli i zieleń świeżej bazylii

Gdzie powstała największa pizza świata? Rekord Guinnessa został pobity nigdzie indziej jak w Rzymie w 2012 r. Kucharze z włoskiej stolicy przygotowali danie o imponującej średnicy 3960 metrów. Do jego produkcji użyli aż 19,8 ton mąki, 1,5 tony masła, 8 800 litrów sosu pomidorowego, 210 l oleju roślinnego oraz 19 ton mozzarelli.

