

# ***ИТАЛЬЯНСКАЯ ПИЦЦА***



**7 «А» класс**

# ИСТОРИЯ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ПИЦЦЫ

- В эпоху этрусков под пиццей подразумевалось блюдо, приготовленное низшими слоями населения из того, что им доставалось с более богатых монастырских столов, чтобы придать ежедневному блюду аппетитности и сделать его питательнее.

- Более близкая к нам по времени пицца - это пицца «mastunicola», пицца с базиликом, известная с VI-VII веков.
- Ее составляющими были: пласт теста, свиной жир, сыр, перец и листья.
- Позднее появилась пицца с дарами моря, то есть с тем, что доставалось рыбакам из их улова.



- В 16 веке в Европу были завезены помидоры и пицца стала по-настоящему любимой едой.
- Сначала помидоры использовали только для приготовления вареного соуса, и только позднее кому-то пришла идея добавить помидор в пиццу, изобретая таким образом, ПИЦЦУ.



# «ТОНКОСТИ ПИЦЦЫ»...

---

- Рецептов пиццы множество, но настоящую пиццу готовят всё же в Италии, где пиццерии проверяются специальными правительственными инспекторами, которые следят за подлинностью неаполитанской пиццы.
- Настоящая пицца, по их мнению, должна иметь тонкую корочку. При ее изготовлении можно использовать только особые сорта помидоров и сыр моцарелла.
- В качестве добавок допускается лишь базилик, чеснок, душица и оливковое масло.
- *Если при изготовлении блюда нарушены эти правила — это не настоящая пицца, а подделка.*

# А ВЫ ЗНАЕТЕ, ЧТО....

- ❑ *Тесто для пиццы нужно подкидывать и вращать в руках, как это делают настоящие пиццайоли, а вот раскатывать его нельзя.*
- ❑ Выпекать пиццу нужно **только в печи на дровах** при температуре 200-215 градусов.



## □ Настоящая пицца в Италии бывает трех видов:

---

- «**Маринара**» - оливковое масло, томаты, чеснок, и душица;
- «**Маргарита**» - свежий сыр моццарелла, изготовленный на южных Апеннинах, сливообразные томаты сорта Сан-Марцано, базилик;
- «**Маргарита-Экстра**» - помидоры черри и зготовленная из молока



# ЗАКОН О ПИЦЦЕ И ЗНАК, ГАРАНТИРУЮЩИЙ КАЧЕСТВО

- Влюбленные в свое национальное блюдо итальянцы всячески защищают его от подделок. Ведь сегодня в Италии работает более 23 000 пиццерий. И потому, с недавнего времени, неаполитанская пицца охраняется законом, который предусматривает только круглую форму до 35 см. в диаметре.
- Оговаривает тип дрожжей, соли, муки и томатов, используемых в приготовлении блюда.
- Владельцам ресторанов, соблюдающим данные требования, выдается разрешение пиццу особым знаком (STG), который гарантирует качество и подлинность рецепта.



# РЕЦЕПТ И ПРОСТОЙ СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦЫ «МАРГАРИТА»

- Для хорошей пиццы для начала нужно сделать хорошее тесто.
- ~~Берем дрожжи (7 гр.) и сахар (1 ст. ложка), помещаем их в миску и смешиваем с водой (4 ст. ложки), оставляем на 15 мин в теплом месте. Смешиваем муку (350 гр.) с солью (1 ст. ложка) и делаем в центре ямку, добавляем оливковое масло (1 ст. ложка), дрожжевую смесь и 170-180 гр. горячей воды (60 град.С).~~
- Замесить тесто деревянной ложкой.
- Далее выкладываем тесто на стол и месим руками примерно 5 минут.
- Затем тесто возвращаем в миску, накрываем и оставляем на 30 минут, чтобы оно поднялось в два раза.
- Пока поднимается тесто, можно заняться начинкой.
- В большую сковородку надо положить помидоры (консервированные в собственном соку 400 гр.), чеснок (2 зубчика раздавленных), базилик (2 ст. ложки), оливковое масло (1 ст. ложка), перец и соль.
- Получившийся соус тушится 20 минут до загустения, затем в него добавляется томатная паста и соус остужается.
- Подошедшую к этому основу месим руками еще пару минут и выкладываем на противень.
- Тесто руками растягивается таким образом, чтобы его толщина была не более 6 мм, поскольку оно еще поднимется в духовке.
- Основа намазывается соусом, посыпается моцареллой (100 гр.) и пармезаном (тертым 2 ст. ложки), и помещается в подогретую духовку, где запекается 20-25 минут при 200 град.С.
- Приятного аппетита!

# А ВОТ ТАК ВЫГЛЯДИТ ПИЦЦА «МАРГАРИТА»

«Маргарита» — символ Италии, кулинарный флаг страны. Белый цвет пиццы — сыр «моцарелла», Красный — томатный соус или спелые красные помидоры. Зеленый — базилик, главная кулинарная трава Италии.



В состав вкуснейшей пиццы «Маргарита» от «Империи Пиццы» входят пицца-соус, сыр «Моцарелла», орегано и базилик.

СПАСИБО ВСЕМ ЗА ВНИМАНИЕ!  
И ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

---



Мы с мамочкой вместе  
Поставили тесто.  
Как тесто поспело,  
Взялись мы за дело:  
Катаем лепёшку -  
Большую, как плошка.  
На эту лепёшку  
Всего понемножку:  
Огурчик солёный,  
Укропчик зелёный,  
Колбаски кружочки,  
Из бочки - грибочки.  
Посыплем петрушку,  
И сырную стружку,  
И лука колечки,  
И... в жаркую печку!  
На стол накрываем,  
Минутки считаем -  
Отличная пицца  
Должна получиться!





О пицца! Нежная моя,  
Когда увижу я тебя,  
То слюнки сразу потекут  
И остается там и тут  
Лишь есть. И есть, и есть тебя,  
О пицца, милая моя!  
Прошу останься ты со мною,  
Люблю тебя я всей душою!  
Клянусь всегда тобой питаться,  
И никогда не расставаться  
С тем вкусом чудным, ароматом.  
Я о тебе скажу ребятам.  
Мы будем петь и веселиться,  
Тобой готов я поделиться,  
С друзьями чтобы насладиться  
Тобой, моя родная ПИЦЦА.