



PIZZA

Jovana Raketić VII-2

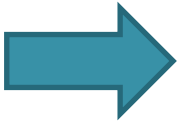
SADRŽAJ:

- 1) Šta je to pizza?
- 2) Kako je nastala pizza?
- 3) Neke vrste pizze koje postoje

Šta je to pizza?



- ❑ **Pica** je specijalitet italijanske kuhinje, najčešće napravljen od tankog, okruglog testa na kome se pored paradajz sosa mogu naći razne vrste sira, mesa, povrća, voća, začina i drugih sastojaka prema ukusu. Inače, ovo jelo se smatra posebno karakterističnim za napolitansku kuhinju.
- ❑ Danas je pica veoma popularno jelo u svetu, pre svega zbog jeftinih i lako dostupnih sastojaka i jednostavnosti pripreme.



Kako je nastala pizza?

- ❑ Veruje se da je prva pica nastala na području Mediterana, gde su mnogi narodi poput Grka, Rimljana, Egipćana imali običaj da jedu tanko pečeno testo, na koje su stavljali ulje, beli luk i začine.
- ❑ U Italiji su lokalni pekari to tanko razvijeno jednostavno testo koristili prvenstveno kako bi proveravali temperaturu svojih pećnica. Testo su delili sirotinjskom stanovništvu koje je na njega stavljalo ostatke ručka, uglavnom povrće i začine.
- ❑ Najpoznatija vrsta, Margerita je nastala u Napulju u 19.veku kada je lokalni pekar bio zadužen za pripremu trpeze u svrhu posete kraljevske lože. Kako se veruje, kralj Umberto i njegova pratilja Margarita su obilazili lokalno područje. Kako bi ih impresionirao i pokazao svoj patriotski duh, odlučio je da tanko pečeno testo obogati hranom koja će najbolje predstavljati boje Italije: paradajz, beli sir i bosiljak.
- ❑ Danas, gotovo da i ne postoji tačan broj varijacija, no sa sigurnošću se može tvrditi da je bilo koji oblik ukusan i unikatan na sebi svojstven način i da rado pronalazi put do svačije trpeze.



Neke vrste pizze koje postoje



NAPOLETANA



PIZZA AL PADELLINO



SFINCIONE



PIZZA AL TAGLIO



PIZZOLO



PIZZELLE



SCACCIA



MARGHERITA



CAPRICCIOSA

FINE

Grazie per la visione!

