

PIZZA

RADIO:NIKOLA OKUKA



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. Inventivnost ukusa se može nadopuniti i inventivnošću rasporeda samih sastojaka na pici, koji mogu biti raspoređeni u obliku ornamenata ili drugih interesantnih figura. 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.
- U Italiji se pica koja se servira u formalnim okolnostima, kao što je restoran, predstavlja nerazdeljena u režnjeve i jede se nožem i viljuškom. U neformalnim okolnostima, ona se reže na režnjeve koji se drže rukom pri jelu



ISTORIJA

- Za vojnike persijskog cara Darija Velikog, naviknutim na duge marševe, je rečeno da su na svojim štitovima pekli neku vrstu hleba i na to dodavali sir i urme. Rismki istoričar Marko Porcije Katon je u 3. veku pre nove ere opisao „okruglo testo preliveno maslinovim uljem, biljem i medom ispečeno na kamenu“. Vergilije je u svojoj „Enejidi“ opisao kolače ili okrugli hleb.
- Iz iskopina Pompeje koju je Vezuv zatrpao 79. godine, pronađeni su ostaci okruglog peciva. U kuvaru Marka Gavija Apija popisani su sastojci koji se dodaju na podlogu od peciva: pileće meso, pinoli (semenke šiškarki bora, važan sastojak mediteranske kuhinje i danas), sir, beli luk, menta, biber i ulje, što su sastojci današnjih pica.
- U srednjem veku sluge su jele ostatke hrane svojih gospodara, što je bilo uobičajeno. Te ostatke bi stavili na parče hleba, prelili nekim sosom, začinili onim što bi imali pri ruci i stavili u pećnicu da se podgreje. Paradajz je donet u Evropu iz Perua u 16. veku. Siromaštvo stanovništva iz Napulja je dodalo paradajz svom jelu i stvorilo picu kakvu danas poznajemo.
- Sama reč pica (pizza) prvi put se pojavila 997. godine u rukopisu iz Gaete, grada na jugu Italije.



PRIPREMA

- Kao podloga za picu koristi se obično hlebno testo od klasičnog brašna (tip 500). Testo se spravlja od brašna, svežeg ili suvog kvasca, vode, soli, šećera i maslinovog ulja. Nakon mešenja testo se ostavlja da odstoji najmanje 3-4 sata i onda se razvija oklagijom na debljinu 0,5-1 cm. Na pripremljenu podlogu ređaju se ostali sastojci pice: paradajz-sos, svež paradajz, sir (najbolje mocarela), šunka, šampinjoni i sl. Mnogi sastojci se na picu stavljaju nakon pečenja, kako bi sačuvali ukus i formu (pršuta, jaja, masline, parmezan, začini itd). Takođe, neke namirnice se spremaju posebno i dodaju na gotovu picu, kao npr. razne vrste povrća i plodovi mora. Kada je sve spremno pica se stavlja na pečenje. Rerna mora biti maksimalno zagrejana, kako bi testo odmah počelo da se peče i kako ne bi upilo sastojke koji su na njemu. Kada se sir rastopi i testo promeni boju, pica je gotova.



VRSTE PIZZA

- Kapričoza — paradajz-pire, gauda, šunka, šampinjoni, masline,
- Margarita — oljušteni paradajz, mocarela, maslinovo ulje, bosiljak,
- Kvatro stađoni (Četiri godišnja doba) — paradajz, mocarela, pečurke, školjke, račići, paprika, šunka, crne masline, maslinovo ulje, limunov sok,
- Napolitana — paradajz, svež sir, salama, maslinovo ulje,
- Sicilijana — umak od paradajza, mocarela, paprika, suve kobasice, šampinjoni,
- Fungi (Gljive) — umak od paradajza, kačkavalj, šampinjoni, ljute papričice,
- Vezuvio — umak od paradajza, kačkavalj, šunka,
- Partenopea — paradajz, mocarela, svež sir, pikantna salama, kapar, maslinovo ulje,
- Sorpreza — umak od paradajza, kačkavalj, slanina, pečurke, jaje, luk, feferone.



HVALA NA PAŽNJI

