

Научно-исследовательский проект

"Пицца"

**Выполнил
ученик 2"А" класса
Жуков Данил**



История возникновения

История появления пиццы очень интересна, но до сих никто не знает, где же она появилась впервые.

Например, первое подобие пиццы появилось у древних египтян, которые изобрели дрожжи и кислое тесто, а воины Персии в военных походах прямо на своих щитах готовили лепешки с добавлением сыра и фиников.

Но пицца, которую мы знаем, начала готовиться в

Древней Греции.





На тесто выкладывались овощи, зелень и сыр, и, поливаясь оливковым маслом, отправлялось в печь.

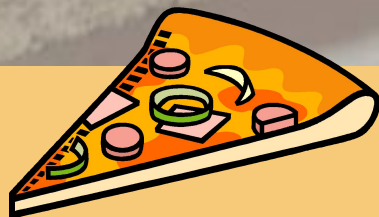
Римляне также добавляли лавровый лист и мед. Остатки, подобные этому блюду, были обнаружены в засыпанном пеплом городе Помпеи (недалеко от современного Неаполя).

Есть также теория, что первая пицца была отнюдь не в Средиземноморье. Учеными обнаружены сковороды, на которых викинги готовили лепешки с мясом, курицей либо овощами.



В **18** веке появились первые пиццерии, и даже господа голубых кровей стали делать специальные печи для приготовления пиццы.

Но большую популярность пицца приобрела только после объединения **Италии** в **1870** году, после чего родиной пиццы сегодня во всем мире считается Италия, где к ней относятся с особым трепетом и даже заводят судебные иски при неправильном приготовлении, а также ввели знак качества для пиццы



Что же такое пицца в наше время?



Пицца

это национальное итальянское блюдо, представляющее собой круглую открытую лепешку, покрытую

Слово pizza этимологически связано с итальянскими словам piatto (тарелка) и piazza (площадь). Не правда ли: плоская, как блюдо, на

растопленным сыром и томатами .



Виды пиццы

Основа для пиццы называется краст.



Начинка для пиццы – топпинг.

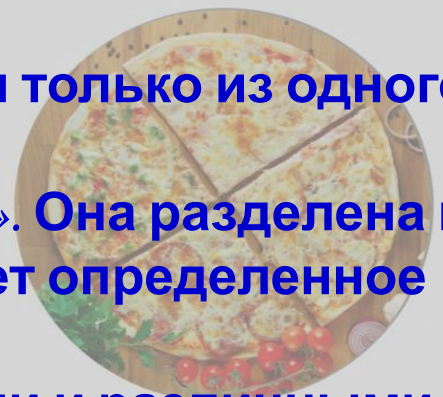
Рецептов этого любимого всеми блюда очень много. Особенно широко многообразие домашней пиццы, в рецепты которой каждый семейный повар вносит свои неповторимые черты.

Самые известные виды пиццы: Маргарита, Неаполитано, Пепперони.

Для любителей сыра есть пицца, состоящая только из одного сыра, она так и называется «Четыре сыра».

Самая оригинальная пицца «Четыре сезона». Она разделена на четыре части. И каждая часть символизирует определенное время года.

Очень много видов пиццы с морепродуктами и различными видами рыбы. Самая экстравагантная – это «гавайская пицца», так как в ней сочетаются ананасы и ветчина.

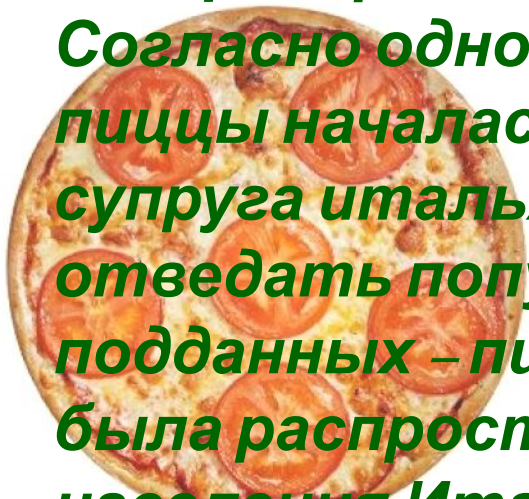


История пиццы "Маргариты"



История пиццы «Маргарита» окружена тайнами и легендами, существует несколько версий её появления. По одной из этих версий, автором знаменитой пиццы стал хозяин одной популярной пиццерии Неаполя 19 века, повар Рафаэлло Эспосито.

Согласно одной теории, история этой пиццы началась, когда Маргарита – супруга итальянского короля захотела отведать популярное блюдо её подданных – пиццу, которая широко была распространена у бедных слоев населения Италии. Для того, чтобы



Эспозито приготовил пиццу, используя цвета национального флага Италии. Пицца очень понравилась королеве Маргарите и в последствии была переименована в её честь. считалось основной легендой «Маргариты».



Пицца очень понравилась королеве Маргарите и в последствии была переименована в её честь. Это и считалось основной легендой «Маргариты».

Как приготовить пиццу?

Разогрейте духовку до 205 ° C.

Духовка должна быть обжигающе горячей, прежде чем вы начнете готовить пиццу.



Подготовьте основу.

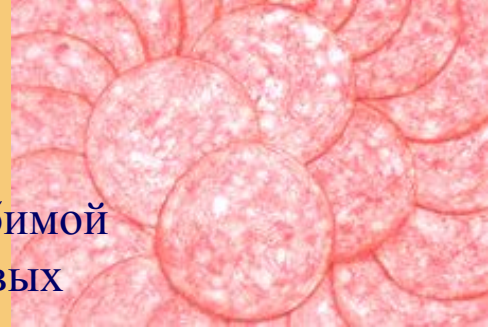
Для хорошей пиццы для начала нужно сделать хорошее тесто. Оно является основой. Положите его на круглый или прямоугольный противень, в зависимости от того, что у вас есть. Смажьте основу оливковым маслом с помощью кулинарной кисти.



Смажьте основу для пиццы соусом.

Количество соуса зависит от личных предпочтений. Если вы любите много соуса, нанесите толстый слой. Если вы предпочитаете сухую пиццу, положите небольшое количество соуса в середину основы и размажьте тонким слоем.





Добавьте начинку. Выложите на соус слой своей любимой начинки. Количество начинки зависит от ваших вкусовых предпочтений. Положите тяжелую начинку, например, лук, курицу или колбасу, снизу, а сверху добавьте легкую начинку, например, листья шпината или перец. Продолжайте, пока не достигнете желаемой консистенции.



Добавьте сыр. Сыр – это, безусловно, основной ингредиент пиццы. Посыпьте начинку натертым сыром. В зависимости от ваших предпочтений вы можете сделать толстый или тонкий слой сыра.

Приготовьте пиццу. Поставьте пиццу в духовку примерно на **20** минут. Выпекайте, пока основа не станет золотисто-коричневой, а сыр не расплавится и не начнет пузыриться. Достаньте из духовки и дайте постоять в течение нескольких минут, прежде чем нарезать.



Я люблю пиццу!

Вашему вниманию хочу представить, как я сам приготовил пиццу.