

## *Nekaj malega o zgodovini pizz*

Vsi zmotno mislimo, da se je zgodovina pizz pričela v Italiji, a dejstvo je, da se je jed podobna pizzi, prvič pojavila že v stari Grčiji, ko Italije še niti ni bilo na zemljevidu. Trdo nekvašeno testo so premazali z oljnim oljem, dodali začimbe, ki jih na blagem sredozemskem podnebjju ni manjkalo, vse skupaj spekli na vročem kamnu in prababica vseh pizz je bila rojena. Čeprav je bila jed mišljena kot hrana revežev, pa jo je kmalu vzljubil tudi višji sloj, saj se je testo krasno ujemalo tudi z mesom in sadjem. O paradizniku in siru, ki je danes osnova vsake pizze, pa so v tistih časih lahko samo sanjali, saj niso poznali ne enega ne drugega. Ker je bila jed preprosta, okusna in priljubljena, se je po trgovskih poteh kmalu razširila tudi med Feničane, Egipčane in Babilonce, v Italijo, pa jo je pot zanesla šele mnogo pozneje, ko so jed rimske legije ob svoji vrnitvi prinesle v Italijo.

Pizza, kot jo poznamo danes, pa je nastala v Neaplju, v mali pekarni mojstra Raffeda Esposida, ki je s posebnim okroglim testom, v katero je mešal sveži česen in ga premazoval z oljnim oljem, želel ustvariti nekaj novega. Uspelo mu je ustvariti jed, ki je danes druga najbolj razširjena jed na svetu. Pozneje je jedi začel dodajati še poseben, močan sir mozzarella, ki je tipična za tamkajšno pokrajno. Jed je kmalu postala tako popularna, da so okoli leta 1800 mojstra povabili na italjanski dvor, da jo pripravi za kralja Umberta in kraljico Margharito. Da bi pokazal svojo zvestobo kraljevini in državi, je mojster Rafedo pripravil pizzo iz svežih rdečih paradiznikov, belega sira mozzarella, zelene olive, vse skupaj pa posul s svežo baziliko ter s tem ustvaril pizzo v barvi Italjanske zastave (zeleno, bela rdeča). Pizzo je poimenoval Margharita; še danes je osnova in kraljica vseh pizz po svetu. Kraljevi dvor je bil nad jedjo tako navdušen, da se za prihodnost pizze ni bilo več bati. In prav zaradi dvora, se je jed kmalu razširila po vsej Italiji, nadevi in dodatki pa so lahko dali domišljiji prosto pot. Sestavine pizz so bile odvisne predvsem od pokrajne in podnebja, družbenega stanu, še danes pa ostajajo značilne pizze, kot so Bolonska (z mletim mesom), Siciljanska (s sardelinimi fileti in olivami), Romana (z jajcem)... Toda vse pizze imajo isto osnovo mojstra Raffeda - tenak testo v obliki pite, paradiznik in mozzarella.

Pravi bum je pizza doživela šele po drugi svetovni vojni, ko so se ameriški vojaki, ki so se izkrcali v Italiji, prvič srečali s pravo italjansko pizzo, čeprav so prvo pizzerijo v Ameriki dobili že leta 1905, in to v New Yorku, kjer je v italjanski četrti priseljenec Gennuardo Lombardi odprl svojo prodajalno. Žal ni nikoli zacvetela, saj so jo priseljenci že poznali in je veljala za hrano revežev. Skupaj z Ameriškiimi vojaki, ki so osvajali zasedeno Evropo, pa je svoje meje prestopala tudi pizza in se hitro širila. Danes jo po vsem svetu poznamo v tisočih različnih okusih.

Čeprav velja pizza za »težko« hrano, pa Vas želimo potolažiti, da je pizza tudi zdrava jed, saj vsebuje beljakovine in ogljikove hidrate, paradiznik je poln vitamina A, proteini in kalcij so v siru, karbohidrate v oljnim olju... V kombinaciji z različnimi sestavinami, kot so sveža zelenjava ali ribe, vsebuje vse, kar človek potrebuje za normalno delovanje. «Teža» pizze je odvisna predvsem od števila dodatkov, ter ure, ko si pizzo privoščimo.

pa DOBER TEK

### **Še malo trič-trača**

Ne boste verjeli, a zaradi svoje priljubljenosti ima pizza tudi svoj uradni dan.

9 februarja ljubitelji pizz po vsem svetu praznujejo v njeno čast. In leta 1990 so na ta dan na Floridi spekli tudi pizzo velikanko, ki naj bi imela več kot 34 metrov premera !!!

Pivnica in Pizzerija **Trnovski zvon** 01/2839464