



Проект на тему «История возникновения пиццы»

Выполнил: Лапеньков Данил, Казанцев Денис 8 «г»



Березники, 2021г.

Проект.

- ▶ Проблема: какие существуют пиццы и сложно ли приготовить пиццу самому?
- ▶ Цель: узнать как можно больше об истории возникновения пиццы, познакомиться с видами.
- ▶ Задачи: изучить информацию по данной теме; найти в ней ответы на многие вопросы

Всё о пицце

- Немного теста, сочных томатов, свежей ароматной зелени и тянущегося сыра – вот она, пицца.
- Пицца прекрасно зарекомендовала себя в качестве закуски.
- Пицца весьма разнообразна, красиво оформлена и является украшением любого стола.
- Пицца (pīcea) – латинское слово, обозначает потемнение хлебной корки при обжаривании на огне
- Самые известные виды пиццы: Маргарита, Неаполитано, Пепперони.



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 Эспозито.

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 удовлетворить желание королевы, понадобилось пригласить ко двору нового кулинара, так как придворные повара не знали, как готовить пиццу. Так получилось, что им оказался Эспозито.



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

Королева Маргарита Савойская и названная в её честь – пицца «Маргарита».



— Сытная пицца придется по душе мясоедам. Кроме нежного мяса здесь есть все самое вкусное, чем богата пицца, богатый кальцием сыр и не менее полезные помидоры, в которых содержится ликопин – природный антиоксидант.



Печь

Нож

ДЛЯ ПИЦЦЫ



Рецепт простой пиццы

Ингредиенты

Для теста:

- ▶ 500 гр мука
- ▶ 250 мл вода
- ▶ 30 г дрожжи
- ▶ 1/2 ч. л соль

Для начинки:

- ▶ колбаса
- ▶ ветчина
- ▶ свежие помидоры
- ▶ тертый сыр
- ▶ 2 ст. л томатная паста
- ▶ соль, перец

Как приготовить

- ▶ Дрожжи растворяем в теплой воде, добавляем щепотку сахара и оставляем на 10 минут в покое. Тем временем просеянную муку с содой и постепенно всыпаем к забродившим дрожжам. Смесь солим. В конце замешивания вливаем растительное масло, хорошо перемешиваем тесто руками. Накрываем его полотенцем или перевернутой вверх дном миской, даем подойти 60 минут в теплом месте.
- ▶ Нарезаем колбасу и ветчину небольшими одинаковыми кусочками. Колбасные изделия можно класть любые, главное чтобы они были качественные и свежие.
- ▶ Свежие помидоры режем тонкими полукольцами.
- ▶ Сыр натираем на крупной терке.
- ▶ Лепешку промазываем слоем томатного соуса (кетчупа), сверху рисуем тонкую сетку майонеза.
- ▶ Раскладываем ломтики колбасы и ветчины, на них помидоры. Сверху сырный слой. Можно полить оливковым маслом. Присаливаем и перчим по вкусу.
- ▶ Выпекаем в хорошо прогретой духовке 20 минут, пока подрумянится тесто и расплавится сыр.
- ▶ При подаче домашняя пицца можно украсить зеленью.

Спасибо за внимание!