

9 ФЕВРАЛЯ – МЕЖДУНАРОДНЫЙ ДЕНЬ ПИЦЦЫ

Подготовила: воспитатель Иванова Е.А.



Цель: познакомить детей с праздником –
Международным днем пиццы.

Задачи:

- сформировать представление о происхождении пиццы;
- обогащать активный словарь специальными терминами: пиццайоло, топпинги и т. д.
- учить создавать сюжетную аппликацию;
- развить познавательный интерес, фантазию;
- воспитывать навыки работы в коллективе.

Что такое пицца...

Пицца (итал. *pizza*) — итальянское национальное блюдо в виде круглой открытой лепешки, покрытой в классическом варианте помидорами и расплавленным сыром.

Профессиональное название таких начинок — *топпинг (topping)*. Одно из самых популярных блюд в мире.



История блюда

Прототипы пиццы существовали ещё у древних греков и римлян, как подача на стол некоторых кушаний на ломтях хлеба. В связи с ввозом помидоров в Европу в 1522 году в Неаполе появился прообраз итальянской пиццы. В XVII веке появились специальные люди («pizzaiolo», пиццайоло), готовившие пиццу для итальянских крестьян.

Пиццу полюбила жена неаполитанского короля Фердинанда IV Мария-Каролина Габсбург-Лотарингская (1752—1814), а позже — итальянский король Умберто I и его жена Маргарита Савойская, в честь которой и был назван один из рецептов. В США пицца попала в конце второй половины XIX века и впервые появилась, по-видимому, в Чикаго. В 1957 году появились пиццы-полуфабрикаты.



Приготовление

Классическое тесто для пиццы делается из специальной муки, дрожжей, оливкового масла, соли и воды. Тесто замешивается вручную и после раскатывается тонким слоем (как правило, до полусантиметровой толщины). Тесто покрывается томатным соусом. После этого возможно добавление практически любых начинок. Классическая пицца выпекается в специальной дровяной печи, которая называется Помпейской. Пицца в такой печи готовится около 90 секунд.



Употребление

Традиционную классическую пиццу перед употреблением разрезают специальным ножом на 4, 6, 8 и т. д. кусочков и едят руками.



Пицца по всему миру

Пицца распространилась главным образом в США и Европе, где появились развитые сети пиццерий, большинство из которых предлагают бесплатную доставку пиццы по адресу заказчика.



В каждой стране особая пицца



АМЕРИКА

РОССИЯ

АВСТРАЛИЯ

ИНДИЯ

ЯПОНИЯ

Десертная пицца



КОНЕЦ
