

# PIZZA, PIZZA, PIZZA!!!

Stá™eda, 17 Á™Á-jen 2018

Legenda mezi jÁ-dly v sÁ-tÁ-ch rychlÁ©ho obÁ•erstvenÁ-, obyÁ•ejnÁ©ho posezenÁ- ve vÁjednÁ- den i souÁ•Ájst noblesnÁ›jÁ; pizzeria-ristoranteâ€! znÁjíte nÁ›koho, kdo by nemÁ›l svoji oblÁ-benou pizzu? Pizza patÁ™Á- mezi nejuniverzÁ;lnÁ›jÁ- jÁ-dlo souÁ•asnosti. Pizzu milujÁ- vÁ›echny vÁ›kovÁ© generace a spousta lidÁ- si dnes bez nÁ- neumÁ- pÁ™edstavit Á¼ivot. PÁ™ip ve stovkÁ;ch variant se stovkami pÁ™Á-sad, takÁ¼e si v podstatÁ› kaÁ¼dÁ½ na svÁ›tÁ› má-Á¼e vybrat tu svou. ModernÁ- pi rajÁ•atovÁ½m zÁ›kladem, kterou znÁjme dnes, jÁ-me uÁ¼ od 17. stoletÁ- a kaÁ¼dou vteÁ™inu se jÁ- na svÁ›tÁ› snÁ- cca 350

## 1) KdyÁ¼

bychom chtÁ›li zajÁ-t do Á°plnÁ©ho prapoÁ•Ájtku historie pizzy, musÁ-me nahlÁ©dnout aÁ¼ do 6. stoletÁ- pÁ™ed n.l. V Persii a starovÁ›kÁ©m Á™ecku objevÁ-me prvÁ- zmÁ-nky o plackÁ;ch potÁ™enÁ½ch olejem a medem. Dnes velmi znÁjmÁ© pod nÁjzvem pita. Ta se postupem Á•asu dostala aÁ¼ do ItÁlie, kde dala po mnoha staletÁ-ch zÁ›klad naÁjÁ- oblÁ-benÁ© pizze. V 16. stoletÁ- se zaÁ•aly do Evropy dovÁ›et exotickÁ© druhy zeleniny, kterÁ© chudÁ- NeapolitÁjni poklÁ›dali na plÁjtky kynutÁ©ho tÁ›sta. ZÁ›klad neapolskÁ© pizzy tak byl na svÁ›tÁ›. JihoitalskÁ; Neapol máj dokonce na patent svÁ›tovÁ© kolÁ©bky pizzy ochrannou znÁmku. Podobnou historii mají- hranolky nebo hamburger. ItalovÁ© vÁ›jak pizzu bÁ›hem staletÁ- vypilovali a dokÁ›ou ji dÁ›lat dle nÁ›kterÁ½ch nÁ›zorÁ- nejlÁ©pe na svÁ›tÁ›.

## 2) Pizza Margherita je pojmenovÁ›na po italskÁ©

krÁjlovnÁ›. KdyÁ¼ v roce 1889 italskÁ½ krÁj Umberto I. spolu se svou Á¼enou Margheritou di Savoia navÁ›tÁ-vili má›sto Neapol z dÁ›vodu dovolenÁ©, nejlepÁ›jÁ- â€žpizzaÁ™â€œ ve má›stÁ› byl povolÁ›jn, aby krÁjlovskÁ©mu pá›ru pÁ™ipravil pizzu. NeapolskÁ½ pekaÁ™ Raffaele Esposito upravil pizzu v barvÁ;ch italskÁ© trikolÁ›ry. PÁ™ipravil menu, kterÁ© se sklÁ›dalo ze tÁ™Á- druhÁ- pizzy. Po vydaÁ™enÁ© hostinÁ› zaslala krÁjlovna kuchaÁ™i pochvalnÁ½ dopis. KuchaÁ™ byl tak nadÁ›jen, Á¼e po ni pojmenoval jednu ze svÁ½ch pizz. Tak vznikla pizza Margherita.

## 3) ZaÁ•Ájtkem

20. stoletÁ- si uÁ¼ pizzu vychutnÁ›vali v USA - Od roku 1890 dochÁ›zelo k masovÁ© migraci ItalÁ- do USA. S sebou si samozÁ™ejmÁ› nezapomnÁ›li dovÁ›zt recept na svoji milovanou lahÁ›dku. Pizze okamÁ¼itÁ› podleli i AmeriÁ•anÁ© a dÁ-ky sÁ-licÁ- italskÁ© komunitÁ› v USA vznikaly za oceÁ›nem prvÁ- pizzerie. Tu Á°plnÁ› prvÁ- otevÁ™eli v New Yorku v roce 1905. NejvÁ›tÁ›jÁ- obliba pizzy byla z poÁ•Ájtku v New Yorku a Chicagu. Ve má›stech, kde má›li NeapolitÁjni svÁ© nejvÁ›tÁ›jÁ- zastoupenÁ-. Nemohli vÁ›jak pouÁ¼Á-vat svÁ© pravÁ© italskÁ© suroviny a byli tak nuceni improvizovat. NapÁ™Á-klad má›sto oregana zaÁ•ali do pizzy pÁ™idÁ›vat majorÁ›nku. Zapomenout museli i na mozzarella z buvolÁ-ho mlÁ©ka. Ta se totiÁ¼ vyrÁ›bÁ- v okolí- nechvalnÁ› proslulÁ©ho má›steÁ•ka Casal di Principe u Neapole. (V Casal di Principe sÁ-dlÁ- nÁ›kolikatisÁ-covÁ›j zloÁ•ineckÁ; organizace Casalasi). Má›sto buvolÁ-ho mlÁ©ka se tak museli ItalovÁ© spolehnout na mlÁ©ko kravskÁ©. A aÁ•koliv pravÁ›j neapolskÁ; pizza dosahuje do vÁ½jky 0,5 cm, tak ta americkÁ; aÁ¼ do 2 cm.

## 4) Pizza máj

svou sportovní disciplínu. Kdo si spojuje pizzu pouze s gastronomií, tak se plete. Sportovní disciplína nazvaná pizza freestyle neboli pizza akrobacie, spojuje v hřízením těstem na pizzu, která je spojená někdy až s akrobatickými dovednostmi. Ve světě se používají desítky soutěží, která hodnotí dovednost umělců s laktajícím těstem na pizzu. K tréninku slouží takzvaný spinningdough, což je gumová pizza s vlastnostmi opravdové pizzy.

## 5) Nejdražší donátka pizzy na světě měla cíl ve

vesmíru. Jednalo se o nejdražší donátka pizzy vůbec dob a uskutečnil ji globální společnost Pizza Hut, která za asistence ruské rakety poslal pizzu se speciální recepturou na mezinárodní vesmírnou stanici. Co se týče pizzy, byla salámová, avšak musela být speciálně upravena, aby přežila cestu vesmírem a zároveň si zachovala chuť pizzy.

## 6) Za nejdražší pizzu na světě zaplatíte téměř 280

tisíc korun v italském městě Salerno používají nejdražší pizzu na světě. Vysoká cena je způsobena dlouhou přípravou až 72 hodin, a hlavně extrémně drahými surovinami. Na pizze najdete buvolí mozzarella, tři druhy kaviáru, humra z Norska a olivy. Pizza je osolena ručně vyráběnou rožňovou solí z australské měkky Murray. Náklady zahrnují i práci kuchařů, kteří ji připraví u vás doma.

## 7) V Japonsku si na pizzu dávají majonézu. Pizza s

majonézou je v Japonsku na denním pořádku. Globální společnost specializovaná na pizzu působí na japonském trhu od 70. let 20. století. Tradiční kombinace však Japonci nepřivítali s nadšením, jelikož jejich dosavadní receptury a představy o pizze byly naprosto rozdílné. Štěně se tak musely přizpůsobit japonskému trhu. Tak vznikla pizza s majonézou, brambory, mořskými ašimi nebo avokádem. Jednou z nejoblíbenějších pizz v Japonsku je šrovi pizza s medem.

Těsto na 4 porce

2,5 dl vlažné vody

10 g čerstvého droždí

½ kg hladké mouky

na 1 porci pizzy Margherita

4 lžíce olivového oleje

polohrubá mouka na podsypání

Na 1 porci pizzy Margherita

80 g drcených rajčat

80 g mozzarely

lístky čerstvých bazalky

olivový olej

Do mísy rozdrobíme droždí, přidáme trochu vlažné vody, zaprášíme moukou a necháme vyběhnout kvásek. Poté přidáme mouku, sůl, olej a zbytek vody. Vypracujeme hladké těsto, hněteme dostatečně dlouho (15 minut).

Těsto rozdělíme na 4 kousky, vytváříme bochánky, které potříme olejem, přikryjeme fólií, aby těsto neoschlo a necháme v pokojové teplotě 1 hodinu kynout. Troubu rozehřejeme na 250 °C. Rozpálíme si plech, který do trouby vložíme obráceně – žehněnou nohama, abychom na něj pak mohli rychle pizzu položit, uprostřed ji sejmut. Takto simulujeme rozpálenou pec.

Z těsta

vytváříme (vytáháme) placku, kterou zpracováváme polohrubou moukou, kterou potříme drcenými rajčaty, poklademe plátky mozzarely, zakápneme olejem a pečeme podle velikosti těsta a výkonosti trouby 7-10 minut dozlatova a dokud upává. Ihned ozdobíme listy bazalky a podáváme.

DOBROU CHUŤ!