

До сих пор трудно указать момент, когда пицца стала известна и популярна за пределами Италии. Однако бесспорен тот факт, что изобрели ее неаполитанцы. Трудно себе представить, что в стародавние времена пицца была обычной толстой лепешкой теста с густым слоем томатного соуса. В течении десятилетий пицца видоизменилась, и теперь это тонкий пирог из дрожжевого теста с различной начинкой.

Пицца, пожалуй, самое известное блюдо итальянской кухни. Даже в самых отдаленных от Италии уголках нашей планеты редко можно встретить человека, который хотя бы раз в жизни не попробовал пиццу. Пицца родом из Неаполя (того самого - города 'миллионеров'), именно там ее впервые приправили томатами, а позже и другими приправами, которые впоследствии стали классическими.

Вот так и появилось блюдо, которое совершенно с точки зрения всех пяти чувств человека: глаза радуются при виде потрясающего сочетания белого сыра 'моцарелла', красных помидоров и зелени базилика, слух услаждает потрескивание хвороста в печи, запах, ну про запах даже не стоит говорить - мало кто устоит перед ароматом пиццы, вкус - разнообразие на все возрасты и привычки в еде, а когда Вы берете первый кусочек пальцами и отправляете его себе в рот, запивая добрым глотком вина, ну что еще можно желать от жизни?

Название 'пицца' встречается теперь во многих кухнях и люди даже сомневаются относительно его (слова) происхождения. Вот мы сейчас и познакомим Вас с историей пиццы .

Пицца - очень древний вид еды. Египтяне, греки, римляне ели блюда, которые своими ингредиентами и способом приготовления напоминают пиццу. Короче пицца появилась, как еда в странах, лежащих на побережье Средиземного моря. Но только в Неаполе пицца обрела свою родину и начала свое завоевание остального мира.

В 18 веке произошло 'превращение' плоского хлеба собственно в пиццу, когда свое слово сказали томаты. Завезенные из Перу, они долгое время считались ядовитыми. Пицца первоначально была пищей моряков. Ожидая возвращения их после ночного лова, пекари готовили пиццу на рассвете. Классическая *Marinara pizza* - это пицца со свежими помидорами, анчоусами, оливковым маслом и чесноком, слегка приправленная орегано.

Пицца выпекалась в печи и продавалась прямо на улице, причем разносчиками пиццы были весьма горластые молодые неаполитанцы, доставлявшие свой товар прямо в руки потребителю. Пиццу ели на улице, дома, и наконец, возникло то, что мы сегодня называем 'пиццерия': очаг, сраморная скамья, на которой готовится пицца, полочка со специями, столики для посетителей, витрина с выставленной на продажу пиццей (то, что можно забрать с собой) - все это мы находим и в современных пиццериях, мало что изменилось за прошедшие столетия.