

Елена Владимировна Маслякова

Твоя пиццерия

УДК 641/642
ББК 36.997
МЗ1

Маслякова, Е. В.

МЗ1 Твоя пиццерия / Е. В. Маслякова. — М. : Т8 Издательские технологии / RUGRAM, 2020. — 284 с. — (Готовим легко и просто!).

ISBN 978-5-521-75739-8

Книга «Твоя пиццерия» представляет собой сборник оригинальных рецептов приготовления пиццы с различными начинками и разнообразными способами. Кроме того, в ней приводятся различные соусы, наиболее хорошо подчеркивающие вкусовые качества пиццы, а полезные советы позволят вам применить новые знания наилучшим образом. Книга содержит информацию не только о приготовлении, но и о том, как правильно подать пиццу. Интересные факты из истории пиццы сделают чтение этой книги не только полезным, но и увлекательным.

Книга рассчитана на широкий круг читателей и станет хорошим помощником любому человеку, увлекающемуся кулинарией и отдающему предпочтение разнообразному питанию.

BIC WBA
BISAC CKB000000

ISBN 978-5-521-75739-8

© Т8 RUGRAM, оформление, 2020
© Т8 Издательские технологии, 2020

Введение

Пиццы вносят разнообразие в меню, дают возможность красиво и аппетитно сервировать как праздничные, так и будничные столы. Их подают и как самостоятельное блюдо, и как закуску перед обедом или ужином, к супу, к чаю или кофе, в виде красивой закуски к холодному столу, а также берут с собой на пикники, в походы и т. д.

Пиццу можно быстро приготовить и в том случае, если к вам неожиданно нагрянули гости. В зависимости от количества и выбора имеющихся дома продуктов готовят большие калорийные пиццы или же совсем маленькие, закусовые, либо горячие пиццы, запеченные в духовке.

Для пицц можно использовать оставшиеся продукты, которых не хватает для отдельного блюда. Чтобы пиццы были красивыми и вкусными, нужно лишь вникнуть в тайны кулинарии, продумать, каким образом и из каких имеющихся дома продуктов можно добиться наилучших комбинаций.

Вкусно приготовленные пиццы нравятся всем. Дети охотно едят их даже с теми продуктами, которые они не очень любят. Для них важна красочно оформленная еда, поэтому и пиццы для детей должны быть особенно яркими и привлекательными.

Варианты пицц практически не ограничены. Они очень калорийны и пригодны для усиленного питания. С мясом, рыбными изделиями, яйцами, сыром и творогом можно приготовить так называемые калорийные пиццы, богатые жизненно важными белками. Для малокалорийных пицц раскатанное тесто достаточно смазать растительным маслом и покрыть такими нежирными продуктами, как свежими овощами, зеленым

салатом или шпинатом, сыром и обезжиренным творогом, маринованными овощами и фруктами.

Основное внимание нужно обратить на хорошие вкусовые качества и сочность пиццы. Продукты для нее подбираются в соответствии со временем года. Для одной и той же пиццы используют несколько видов подходящих по вкусу продуктов. Если приобрести гастрономические и кулинарные изделия или консервы, на ее приготовление уйдет совсем немного времени. Но если все составные части готовить самим, пицца будет гораздо свежее и сочнее.

Можно выпечь множество различных видов пицц и найти новые способы подачи их к столу. Но всегда подают только свежие пиццы, приготовленные, по возможности, непосредственно перед сервировкой стола. Пиццы холодного приготовления хранят на холоде и накрывают, чтобы они не высохли. Словом, вариантов столько, что при желании в течение года вы можете потчевать свою семью каждый день пиццей, выпеченной по оригинальному рецепту.

Желаем вам успехов!

Глава 1. История пиццы

История пиццы насчитывает не одно столетие. Местом ее появления стал Апеннинский полуостров, земля древней Римской империи – современной Италии. Этимологическое происхождение слова pizza в итальянском языке можно вывести из связи со словами piatto (тарелка) и piazza (площадь). Не правда ли, плоская, как блюдо, на которой она лежит, пицца и представляет собой настоящую тарелку. И не площадь ли это с живописно раскинувшимся сквером из кружочков лука,

помидоров, зелени и разнообразными скульптурами в виде резных шампиньонов, темных маслин и аппетитно засохшей корочки сыра? Архитектором в этом случае является повар, т. е. человек, приготовивший пиццу.

Первое упоминание о пицце можно отнести к средним векам. Родиной ее является самое сердце средней Италии – Неаполь. И изобретателями этого признанного чуда кулинарного искусства стали горячие неаполитанцы. Так что можно считать, что Неаполь подарил миру три великих чуда – неаполитанскую песню, знаменитого тенора Энрике Карузо и пиццу. Именно здесь, на западном побережье, под сенью Везувия, который к этому времени, конечно, уже перестал куриться, в этом старинном городе появилась впервые пицца – хлебная лепешка, покрытая мясным фаршем, овощами или морепродуктами, помидорами, грибами, всем, чем угодно, и обязательно – сыром.

Средняя Италия, к которой относится и все побережье Лигурийского моря, где расположен Неаполь, – это страна мрамора и камня, и все тут делают из камня. Дома и дороги, мосты и мостовые, тротуары и даже скамьи. Естественно, печи, в которых в те далекие времена выпекали пиццу, тоже были каменные. Представьте себе массивное круглое сооружение в глубине кухни старинного итальянского дома. Раскалялись эти печи весьма основательно, и того жара, который при этом возникал внутри, с лихвой хватало не на одно блюдо.

На большом деревянном столе в середине кухни с помощью круглой деревянной скалки раскатывалось тесто. Ловкими движениями рук небольшой комочек теста растягивался, раскатывался, переворачивался, обваливаясь в муке, и превращался в идеально плоский тонкий блин. Слой за слоем наносился томат (подготовленная однородная масса из проваренных помидоров без кожицы),

и, обязательно руками, «набрасывался» мясной фарш или, в зависимости от вкуса хозяйки, фарш из морепродуктов (*frutti di mare*). Затем туда же следовали кусочки маринованных грибов, каперсы, маслины, различные размельченные маринованные овощи, и все это, как снегом, засыпалось тертым сыром.

Далее специальной железной лопатой, широкой и тонкой, круглая лепешка любого, даже самого большого размера аккуратно подцеплялась и ловко «скатывалась» в жаркую печь. Пеклась она прямо на поду. Пять минут – и пицца, королева итальянской кухни, готова. Из погреба доставалось молодое виноградное вино производства близлежащих провинций, и в один присест это произведение искусства съедалось. Издавна считается, что вчерашняя – пицца это не пицца, она теряет свои основные вкусовые качества, свою первозданность, так сказать. Но если все-таки приходилось довольствоваться вчерашней пиццей, прежде чем разогреть, необходимо было сбрызнуть ее оливковым маслом.

Интересные факты

Знаете ли вы, что пицца впервые появилась в итальянском городе Неаполе? Ее готовили преимущественно в бедных кварталах, и она считалась пищей бедняков. Существовало всего несколько простых рецептов ее выпекания, и пицца воспринималась всего лишь как простой бутерброд, а всемирно любимым и известным лакомством она стала гораздо позже.

Но вообще, в Италии принято готовить отдельную пиццу на каждого участника трапезы. Но это не значит, что размеры ее при этом уменьшаются. Всем известно, какие замечательные и даже знаменитые едоки итальянцы.

Диаметр индивидуальной пиццы очень внушителен. Настоящая итальянская пицца тем больше ценилась, чем тоньше удавалось раскатать тесто для нее. Острым ножом круг готовой пиццы, лежащей на блюде, разрезался по диаметру на 4–8 частей, и каждая, сворачиваясь в своеобразную трубочку, отправлялась в рот. Ели пиццу только руками, никаких вилок не требовалось.

В XVII–XVIII веках появились первые пиццерии, специальные таверны, или, лучше сказать, трагтории, специализирующиеся преимущественно на приготовлении пиццы. Популярность пиццы росла. Уже не только в Неаполе, но и в его окрестностях, в Сорренто, Салерно, по всему западному побережью распространились знакомые теперь всему миру пиццерии. Постепенно, благодаря простоте приготовления и, в особенности, замечательным вкусовым качествам, пицца стала завоевывать всю Италию.

Итальянцы – любители путешествий. И вместе с ними пицца начала свое распространение по Европе. Везде, где появлялись итальянцы и, в особенности, неаполитанцы, вскоре за ними появлялись и пиццерии. Любовь к этому блюду перестала принадлежать одной нации. Пицца стала интернациональной, но пока только в рамках Европы. Но с каждым кораблем отважных мореплавателей, вместе с товарами богатых неаполитанских, венецианских, генуэзских негоциантов пицца проникала в самые дальние уголки Старого и Нового Света. И наряду с традиционной изысканностью и образованностью итальянской аристократии пицца – одно из самых демократичных изобретений человечества – завоевывала все новые и новые территории.

Вместе с первой волной итальянских переселенцев пицца попала в XIX веке и в Соединенные Штаты. Но большого, по-настоящему большого распространения на

просторах Дикого Запада она тогда не получила. Итальянцев, трепетно оберегающих свои национальные традиции, пристрастия и даже привычки, нельзя в этом винить. Просто в количественном отношении они не могли оказывать свое влияние на вкусы и привычки новых сограждан.

Пожалуй, временем настоящего всемирного признания этого неаполитанского блюда можно считать XX век. И одним из путей распространения стал путь через Атлантический океан. Этот путь был исторически обусловлен той большой волной эмигрантов-переселенцев из Европы, которая хлынула в поисках новой, более счастливой жизни после первой мировой войны. И не только в Северную, но и в Южную Америку. Поиски заработка толкали коренных уроженцев Италии, Сицилии, Сардинии на весьма рискованные по тем временам переселения. Но итальянец – везде итальянец. Беден он или богат, счастлив он или нет, большая у него семья или маленькая, всюду самое святое для него – это Италия, дом и мама. Традиции родного города, обычаи своего народа (и в том числе национальная пища) блюда, к которым он привык с детства, – это то, с чем итальянец не согласится расстаться даже на краю света.

Полезные советы

Удобнее выпекать пиццу в форме или сковороде с высокими краями, но можно использовать и плоский противень. В этом случае края теста необходимо тщательно слепить, чтобы во время выпекания на противень не вывалилось содержимое начинки и не вытек сок, который нужен для пропитки теста-основы.

Поэтому до сих пор в самом неожиданном месте, где-нибудь в Бразилии, не так уж далеко от какого-нибудь мегаполиса, вроде Рио-де-Жанейро, среди негров, мулатов и бразильцев португальского происхождения можно встретить целые маленькие городки с традиционной архитектурой итальянской провинции, с традиционно развевающимся на балконах бельем и послеобеденной сиестой, традиционной неразберихой и непунктуальностью настоящих итальянцев. Но вместе с недостатками, которые сами они не замечают и которые являются просто образом жизни, итальянцы внесли и замечательные, богатые традиции, в том числе и итальянской кухни.

Пицца, как воплощение всего, что осталось на далекой и горячо любимой родине, как напоминание о счастливом детстве, проведенном под вечно голубым небом Италии, становится символом, своеобразным знаком связи с домом. Пицца и спагетти стали основой итальянской кухни, которая в 20–30-х годах прошлого столетия завоевала Америку, а вместе с нею и весь мир.

Даже в годы Великой Депрессии, когда вся Америка снизила свой уровень жизни на порядок, пицца и вообще итальянская кухня не потеряли своих позиций. Благодаря доступности и дешевизне продуктов, ее составляющих, она выручала бедных американцев не только итальянского происхождения. Можно вспомнить и годы сухого закона, и связанного с ним преуспевающего печально знаменитых преступных синдикатов. Чикаго, Нью-Йорк, Лос-Анджелес, Техас, Калифорния – где только ни было этих центров «итальянского» влияния. Но не надо забывать, что преступный бизнес живет и за счет легализации доходов. Деньги вкладываются, и довольно успешно. Возникают сети итальянских ресторанов, кафе и

пиццерий. Эти годы положили начало процветанию итальянской кухни, продолжающемуся и по сей день.

Уже позже примеру предприимчивых итальянцев последовали и китайцы, и корейцы, и мексиканцы. Но если обычный современный американец делает выбор в пользу одной традиционной кухни, то пиццу любят все. Этого нельзя отрицать. И не последнюю роль в этом сыграли сети пиццерий с быстрой доставкой, появившиеся в послевоенной Америке повсеместно. Рост промышленного производства и благополучия вместе с ним, приток новых иммигрантов из Италии в годы второй мировой войны и после нее – все это способствовало процветанию мелкого ресторанного бизнеса. Пицца в коробке становится неизменным атрибутом жизни.

На работе ли, в офисе, вечером дома, по пути, на отдыхе в уик-энд – везде она желанный гость и участник. Пирушка это или ленч на рабочем месте, пикник или ужин на двоих при свечах – универсальность пиццы не знает границ. Она может быть праздничной, украшенной невообразимым количеством деликатесов, и традиционной, почти обыденной, в конце концов, она может быть вчерашней, подогретой и съеденной на ходу. Разнообразие огромное. На все вкусы и кошельки. И, надо сказать, существенным отличием пиццерий от аналогичных предприятий быстрого питания типа «Мак Дональдс» и различных закусочных стало характерное для итальянцев соблюдение традиционности в ее приготовлении.

То же самое происходило и в послевоенной Европе, но все-таки в меньших масштабах. Распространение в европейских странах было более постепенным и не столь стремительным. В каждой стране старушки Европы есть свои, очень глубокие национальные традиции в области кулинарии. Завоевать сердца немецких бургеров, чтущих