

**ΠΩΣ ΝΑ ΦΤΙΑΞΕΙΣ
ΜΙΑ
ΠΙΤΣΑ !!!!!**



Όνομα: _____

Πώς να φτιάξεις μια πίτσα !!!!

Υλικά που θα χρειαστούμε:

Λέξεις -
κλειδιά !!

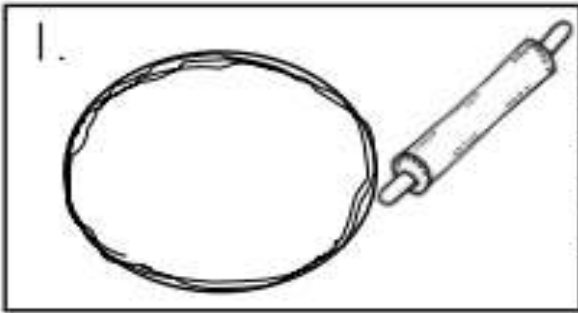
Αρχικά

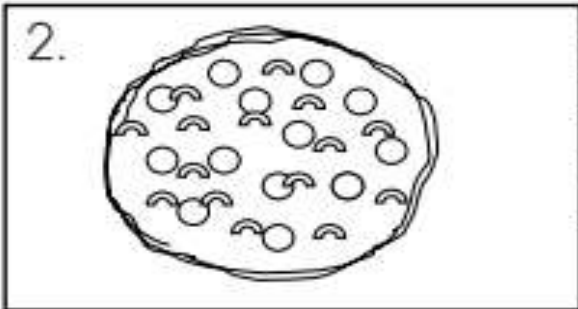
Μετά

Έπειτα

Τέλος

Εκτέλεση:









Γνωρίζετε ότι η πίτσα έχει ιστορία τριών χιλιάδων ετών;

Στην αιγυπτιακή, ετρουσκική και ρωμαϊκή κουζίνα υπήρχε ένα είδος επίπεδου ψωμιού, ένα είδος ψωμιού στρογγυλού και λεπτού. Στην Αναγέννηση χρησίμευε ως ένα πιάτο για τους φτωχούς, που έτρωγαν στο τέλος του γεύματος. Στον δέκατο όγδοο αιώνα εμπλουτίζεται η γεύση του με βάση την ντομάτα που ήρθε από την Αμερική και μόνο τότε αρχίζει να εκτιμάται από τις γηλοσιότερες τάξεις.

Κάθε πολιτισμός έχει την δική του παράδοση σε συνταγές για ψωμί, πίτες και διάφορων ειδών ζύμες με δημητριακά, νερό και μπαχαρικά. Ανατρέχοντας στην ιστορία βρίσκουμε ένα φαγητό που χωρίς καμία αμφιβολία μοιάζει με την σημερινή πίτσα.

Ο αρχαίος πολιτισμός της Μεσογείου παρουσιάζει ένα μεγάλο εύρος δειγμάτων που μπορούν να θεωρηθούν "πρόγονοι" της σημερινής πίτσας. Έτσι από την Αίγυπτο και την Ελλάδα έως την Ρώμη και την Πομπηία, βρίσκουμε διάφορα πιάτα που τα συστατικά τους, η παρασκευή και ο τρόπος ψησίματός τους θυμίζουν πίτσα.

Στην αρχαία Αίγυπτο το έθιμο ήθελε τα γενέθλια του Φαραώ να γιορτάζονται καταναλώνοντας μεγάλες ποσότητες από ψωμάκια με διάφορα μπαχαρικά και βότανα. Ο αρχαίος ιστορικός Ηρόδοτος αναφέρει διάφορες συνταγές πίτσας βαβυλωνιακής προέλευσης.

Στην αρχαία Ελλάδα υπάρχουν διάφορες αναφορές και παραδείγματα συνταγών, που μπορούν να θεωρηθούν αρχέτυπα της πίτσας. Πλατιές πίτες από μίγματα ζύμης όλων των ειδών, είχαν μεγάλη απήχηση και ήταν ευρέως διαδεδομένα κατά την αρχαιότητα. Υπάρχουν μαρτυρίες πολλών Ελλήνων συγγραφέων σχετικά με τα διάφορα είδη πίτσας που υπήρχαν εκείνη την εποχή και ήταν γνωστά με τη ονομασία "μάζα".

Η Νάπολη θα θεωρηθεί πατρίδα της πίτσας και σημείο απαρχής για την παγκόσμια διάδοσή της. Η εισβολή των Λογγοβάρδων (ονομασία γερμανικής φυλής που κατέκτησε τη βόρειο Ιταλία, στα σύνορα με την Ελβετία, και η οποία στη συνέχεια αναμιχθηκε με τους ντόπιους, τους σημερινούς Ιταλούς) στην Κάτω Ιταλία στις αρχές του 18ου αιώνα έφερε ένα πολύ σημαντικό συστατικό για την παρασκευή της πίτσας. Το "βουβάλι", το

γάλα του οποίου χρησιμοποιήθηκε για την παρασκευή της μοτσαρέλας.

Μια άλλη σημαντική ημερομηνία στην ιστορία της πίτσας ήταν το 1899, όταν η βασίλισσα Μαργαρίτα εκφράζει την επιθυμία να δοκιμάσει την πίτσα του Raffaele Esposito, διάσημου κατασκευαστή πίτσας από τη Νάπολη. Ο Raffaele ετοίμασε μια πίτσα με βάση την τριχρώμη ιταλική σημαία (πράσινο χρώμα -> βασιλικός, λευκό χρώμα -> μοτσαρέλα και κόκκινο χρώμα -> ντομάτα) και την ονόμασε "Pizza Margherita".

Από τότε η πίτσα κατέκτησε όλον τον κόσμο.

