Итальянское лакомство, прозванное на родине лепешкой с томатами, стало весьма популярным блюдом отечественного потребителя. По статистике, этот заказ пиццы (Северном административном округе) более популярен в народе, чем суши и другая ресторанная еда. И хотя данная кулинарная радость относится к блюдам быстрого приготовления, оно имеет очень древнюю историю, а так же уникальную культуру еды.



Где появилось это яство?

Легенд о зарождении пиццы много, современный рецепт пришёл не сразу и формировался по мере доступности продуктов. Так официально родиной блюда можно считать несколько древних государств:

- Египет. Во времена фараонов было принято употреблять хлебные лепешки с травами, во время празднования дня рождения владыки.
- Греция. Тонкие лепешки с начинкой из оливок и приправ были популярны еще в античности. Преимущественно это была пища низших слоев, но позже приобрела распространение и у аристократии.
- Рим. Исторически считается, что именно здесь зародилась современная пицца, так под этим названием получил популярность хлеб, выпекаемый в печи, по особой рецептуре.
- Испания. Первые томаты были привезены в Европу после завоеваний Америки конкистадорами. Изначально помидоры считались ягодой и добавлялись в пиццу в

качестве начинки.

- Польша. История о «королевском пироге» с мясом, сыром специями и приправами, связана с правлением Сигизмунда I Старого, которому такое блюдо пришлось по вкусу.

- Италия эпохи ренессанса. Именно тогда начал производится знаменитый сыр Моцарелла, который сегодня стал неотъемлемой частью пиццы.

Вкус превыше всего

Современные рестораны предлагают весьма разнообразные начинки для пиццы. Так ассортимент и доставка пиццы здесь порой исчисляется несколькими десятками рецептов. Любой гурман без труда найдет себе подходящую начинку. А некоторые изысканные и смелые решения порой поражают своей вкусовой гаммой.