

All about



Pizza

History of pizza



История пиццы

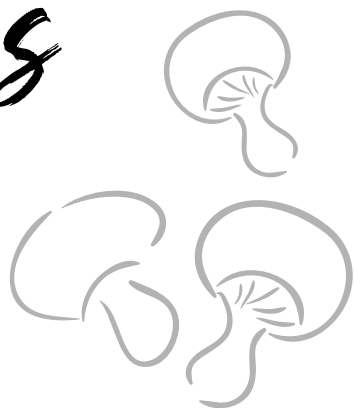
История пиццы берёт своё начало в самой глубокой древности. Первыми видами этого изделия являлись лепёшки с начинкой.

Вероятно, предшественником пиццы была фокачча, или плоский хлеб, известный римлянам как *panis focaci*, к которому затем добавляли начинку. Первая современная пицца была приготовлена в Неаполе в XVIII веке при добавлении в фокаччу помидоров. Слово *pizza* получило широкую популярность в 1907 году в Гаеце, и со временем начало распространяться по Центральной и Южной Италии.

Пицца стала одним из самых популярных блюд в этой стране, а с началом массовой эмиграции итальянцев в XIX веке — и среди итальянских эмигрантов. Во время Второй мировой войны Италию посетили американские войска, после чего популярность пиццы в США выросла, вслед за тем она начала распространяться по



Pizza's birth



Первое появление

Продукты, похожие на пиццу, впервые появились во время новокаменного века. Чаще всего это был хлеб, в который древние люди добавляли разные ингредиенты, чтобы сделать его ароматнее.

У древних греков был плоский хлеб, называемый *plakous*. Этот плоский хлеб часто приправлялся чесноком, луком и разной зеленью.

В VI веке до нашей эры солдаты персидского царя Дария I запекли лепёшки с сыром.

Один из учёных предположил, что современная пицца «была впервые сделана более 2000 лет назад, когда римские солдаты добавили сыр и оливковое масло в мацу».

Другими примерами древней пиццы, которые сохранились до наших дней из древнего средиземноморского мира, являются фокатта, греческая пита, лепиня на Балканах.

Во всей Европе существует много подобных видов выпечки, основанных на идее покрыть плоское тесто сыром, мясом, овощами и приправами.

В XVI веке в Неаполе лепёшка впервые упоминается как пицца. Эта еда считалась дешёвой, созданной для бедных и нищих людей. Она продавалась на улицах и не имела какого-то одного рецепта — каждый пёк её так, как это представлялось возможным. В связи с ввозом помидоров в Европу в 1522 году в Неаполе впервые появилась итальянская пицца. В 1843 году Александр Дюма описал всевозможные виды начинок для этого изделия. Среди населения Неаполя существует история о том, что 11 июня 1889 года, чтобы выразить признательность итальянской королеве Маргарите Савойской, пиццамен Раффале Эспозито создал пиццу «маргарита», украшенную томатами, моцареллой и базиликом, представив блюдо в национальных цветах королевства.

На сегодняшний день пицца — это разновидность хлеба, в который добавляют томаты, сыр и зелень. Однако, до конца XIX века блюдо было не солёным, как принято считать в наше время, а сладким. Учёные выяснили это, читая дневники одного из пиццаменов — Пеллегрини Артузи. В этом дневнике были рецепты пиццы, все из которых являются сладкими.





Modern pizza

Пицца — известное блюдо итальянской кухни, которое за время своего существования обрело популярность практически во всех странах мира. Секрет такого успеха прост, ведь эталонного рецепта пиццы не существует. Для приготовления, как теста, так и начинки могут быть использованы любые ингредиенты, что дает кулинарам неограниченные возможности для поиска необычных вкусовых сочетаний. Неудивительно, что о пицце слагают разные легенды и рассказывают интересные факты, о которых пойдет речь ниже.



Современная пицца

До 1830 года пицца принималась в пищу под открытым небом в пекарнях. Некоторые пиццерии и сейчас придерживаются этой традиции. Можно наслаждаться напитком вместе с пиццей, обёрнутой в бумагу. Первой пиццерией считается «Antica Pizzeria Port'Alba».

Одной из первых пиццерий, сохранившихся до наших дней, считается «Da Michele», основанная в 1870 году. В данный момент это заведение подаёт только два вида пиццы — «маринара» и «маргарита». Эти две пиццы, которые в итальянском народе зовутся «чистыми», считаются наиболее употребляемыми пиццами в Италии.

«Маринара» является старшей из двух и имеет большие дольки помидоров, орегано, чеснок и оливковое масло с оливками. Пицца была названа так, потому что изделие было приготовлено женой моряка, после того, как он вернулся из рыбацкого плавания в Неаполитанский залив. Женщину, приготовившую это, звали la marinara.

«Маргарита» увенчана скромным количеством томатного соуса, сыра моцарелла и свежего базилика. Это чётко объясняется пекарем Раффаэле Эспозито, который работал в «Пиццерии ди Пьетро», основанной в 1880 году. Некоторые учёные ставят под сомнение тот факт, что пицца

«маргарита» была названа именно в честь итальянской королевы, но опровержения этого факта так и не были найдены.

В Неаполе есть много знаменитых пиццерий, где можно найти традиционные итальянские пиццы. Большинство этих заведений являются историческими и находятся в самом центре города. Некоторые пиццерии даже выращивают собственные томаты на горных хребтах, а оливки в саму пиццу кладут ровно по часовой стрелке.

В 1962 Сэмом Панопулисом была изобретена известная «гавайская» пицца, в которую добавляли ананас и ветчину.

В 2012 году самая большая в мире пицца была сделана в Риме. Её размеры были оценены в 1261,65 квадратных метров.



Pizza in Canada

Первые виды пицц в Канаде начали появляться в 1950-х годах. Примерно в это же время её начали печь местные пекарни. Несмотря на это, настоящую популярность пицца приобрела только в 1960 году. В основном она продавалась в ресторанах. В современной Канаде пиццерии есть в каждой улице, в некоторых из них кроме этого изделия продают фаст-фуд: жареные крылышки, бургеры, разные напитки.



Пицца в Канаде

Первые виды пицц в Канаде начали появляться в 1950-х годах. Примерно в это же время её начали печь местные пекарни. Несмотря на это, настоящую популярность пицца приобрела только в 1960 году. В основном она продавалась в ресторанах. В современной Канаде пиццерии есть в каждой улице, в некоторых из них кроме этого изделия продают фаст-фуд: жареные крылышки, бургеры, разные напитки.

В Канаде существует собственный устоявшийся вид пиццы — «канадская». Обычно её готовят с томатным соусом, сыром моцарелла, грибами и беконом. Существует много вариантов этой пиццы, но два выдающихся ингредиента, которые делают эту пиццу истинно канадской — это бекон и грибы.

В Канаде довольно много местных пиццерий, но, смотря на эту огромную популярность, американские производители решают открывать пиццерии в Канаде, игнорируя отечественных производителей. Чтобы привлечь как можно больше покупателей, производители идут на хитрость, которая состоит в том, чтобы создать новый вид канадской пиццы на основе американской. В итоге в Канаде появляются новые, присущие только этой стране виды пицц:

- Фаршированная пицца с коркой — фаршированная говяжья пицца, покрытая коркой. Подаётся с начинкой на выбор клиента.
- Куриный клуб на гриле — пицца с соусом альфредо, куриными полосками, беконом, томатом, нарезанном кубиками. Также по выбору может быть добавлен сыр или другой соус.





American Pizza

Пицца в США

Пицца впервые появилась в Соединенных Штатах с приходом итальянских иммигрантов в конце XIX века, и была очень популярна среди итальянских жителей в Нью-Йорке, Чикаго, Филадельфии и Сент-Луисе. К самому концу XIX века пиццу стали продавать на улицах за 2 цента. Маленькие кафе и бакалеи начали предлагать пиццу для своих итальянских общин только в начале 20 века.

Пицца с жареной курицей

До 1940-х годов потребление пиццы ограничивалось в основном итальянскими иммигрантами и их потомками. Рывок произошёл после Второй мировой войны. Союзные войска, оккупировавшие Италию, уставшие от своих рационов, постоянно находились в поисках хорошей пищи. Местные пекари удовлетворили требования солдат. Американские войска, участвовавшие в этом, похвалили блюдо и завезли на родину.

В США существует довольно большое количество популярных пиццерий, таких как «Pizzeria Uno», «Shakey's Pizza, Happy Joe's», «California

Pizza Kitchen», «Godfather's Pizza». Многие из этих заведений уже много поколений передают управление по наследству.

Когда умер один из самых знаменитых пиццаменов в США — Сал Консильо, то была устроена панихида, на которую пришло более 2000 человек. Дочь Сала создала пиццу в память своему отцу, а журнал The New York Times написал об этом статью. По мотивам этого события был снят мультфильм, выпущенный в 1960 году и основанный на реальных событиях.



Pizza Hut



SIEMPRE
MOMENTO
DE Celebrar

Pizza Hut

Pizza Hut (произносится Пицца Хат) — сеть ресторанов, состоящая более чем из 15 тыс. точек в более чем 100 странах мира. Pizza Hut входит в корпорацию Yum! Brands. Основана в 1958 году братьями Дэном и Фрэнком Карни, в городке Уичито, штат Канзас. Специализируется на приготовлении американского варианта пиццы, а также таких гарниров как паста, куриные крылышки, хлебцы, чесночный хлеб. Является самой большой сетью пиццерий в мире.

«Пицца Хат» делится на два типа ресторанов: «Пицца Хат» для семейного обеда и фастфуды «Пицца Хат Экспресс». Семейные пиццерии отличаются от фастфудов более разнообразным меню, бо́льшим количеством мест и бо́льшим количеством обслуживающего персонала (как, например, в сети ресторанов Golden Corral).



История Pizza Hut

Первый ресторан Pizza Hut был открыт в 1958 году в США, в штате Канзас. Капиталом для его открытия послужили 600 долларов. Первый ресторан Pizza Hut за пределами США был открыт спустя 10 лет — в 1968 году в Канаде. Одной из отличительных черт ресторанов сети было наличие доставки пиццы, этот факт сильно способствовал росту популярности компании. Сегодня рестораны Pizza Hut присутствуют более чем в 100 странах мира.

В России первый ресторан открылся в 1990 году. На 2010 год в Москве действовали 3 ресторана «Пицца Хат». В 1997 году в съёмках рекламного ролика «Пиццы Хат» принимал участие Михаил Сергеевич Горбачёв.

Филиал американской сети пиццерий «Пицца Хат» в Москве

В 2012 году рестораны «Пицца Хат» в Москве были выкуплены другим брендом. Сеть ресторанов сохранилась в Санкт-Петербурге. 30 декабря 2013 года в Москве вновь открылся ресторан «Пицца Хат».





*Domino's
pizza*

Domino's Pizza — американская компания, работающая в сфере общественного питания. Управляет крупнейшей в мире сетью пиццерий (по обороту; по количеству ресторанов уступает «Пицца Хат»). Сеть, представленная в 85 странах мира и включающая 15 900 ресторанов, продаёт более 3 млн пицц в сутки. Компании принадлежит 390 ресторанов в США, остальные работают по франчайзингу.

История Domino's Pizza

В 1960 году Том Монаган и его брат Джеймс приобрели маленькую пиццерию DomiNick's Pizza в городе Ипсиланти (США). Братья выплатили залог в размере 75 долларов и взяли займы 500 долларов для выплаты дальнейших расходов. Восемь месяцев спустя Джеймс прекратил партнёрство и продал свою половину бизнеса Тому за использование «Фольксвагена Жук». Такой же автомобиль сейчас стоит перед главным входом в Dominos World Resource Center в Анн-Арборе. Поскольку купленная пиццерия была очень маленькая, наращивать объёмы продаж можно было только за счёт доставки клиентам, что продолжает быть основной формой работы компании. Также пришлось до минимума сократить ассортимент — только пиццы двух размеров. В 1965 году предприятие было зарегистрировано под названием Domino's Pizza, через два года появилась первая пиццерия, работающая на условиях франчайзинга (также в Ипсиланти). В 1968 году пожар уничтожил штаб-квартиру компании. Несмотря на многочисленные проблемы в последующие годы, включая судебный процесс в 1975 году с Amstar Corporation за право использовать слово Domino в названии торговой марки, Domino's Pizza продолжила развитие, и в 1978 году открылся 200-й филиал компании.

С 1973 года компания гарантировала, что клиенты получают пиццу в течение 30 минут после заказа, или, в противном случае, они получают её на полдоллара дешевле. К 1989 году по вине водителей Domino's Pizza более 20 человек погибло в ДТП. После того, как в 1993 году по иску одной из жертв компании пришлось заплатить \$78 млн, от такой гарантии отказались.

В 1980-х годах начался период быстрого роста Domino's Pizza, в течение десятилетия в среднем открывалось по 500 пиццерий в год. В 1983 году был открыт первый зарубежный филиал в Виннипеге (провинция Манитоба, Канада). В январе 1989 года была открыта 5000-я пиццерия, компания была представлена в таких странах, как Великобритания, ФРГ, Япония, Испания, Колумбия, Мексика, Панама, Гондурас и Коста-Рика. В 1989 году Монаган покинула компанию, но в 1991 году ему пришлось вернуться, поскольку рост Domino's Pizza резко замедлился. Понадобились такие меры, как обновление руководства, закрытие неприбыльных пиццерий, перевод пиццерий на франчайзинг, урезание спонсорских контрактов и расширение меню.

В 1998 году Монаган продал свой бизнес почти за \$1 млрд, сохранив при этом 27 % акций в компании. Покупателем стала бостонская инвестиционная компания Bain Capital (родственная консультационной компании Bain & Company). В июле 2004 года компания стала публичной, разместив свои акции на Нью-Йоркской фондовой бирже.

Пиццерия в ирландском городе Талат (англ. Tallaght) стала первой в истории Domino's Pizza, заработавшей \$3 млн (2,35 миллиона евро) за год.

С 1998 по 2008 год компания финансировала мультсериал «Симпсоны», транслируемый на канале Sky1.

PIZZA'S FACTS

1. Еда для нищих.

Пицца всегда была одним из блюд бедных людей. Ее готовили из довольно примитивных продуктов. Попросту, пицца служила прототипом современной фокатчи – лепешки из грубого теста с томатами, приправленной маслом и специями. А. Дюма, побывав в Неаполе, рассказал, как простой итальянский народ в сезон ест одни дыни, а зимой пиццу.

2. Пицца как искусство.

Основа из теста прекрасно подходит для создания портрета! Хозяин ресторана в городе Глазго Domenico Crolla создает невероятные картины из пиццы с изображением известных людей. Необычный проект получил название «Пицца Кутюр». Для изготовления используются простейшие ингредиенты – сыр моцарелла и томатный соус. На уникальных пиццах можно увидеть певцов, модельеров, спортсменов и политиков.

4. Пицца и древний Рим.

Понятие «пицца» достаточно старое. Оно произошло от латинского «питта», образованного от «пинсере», что значит «толоть» и упоминается еще за тысячу лет до н.э. Само название «пицца» стало употребляться около X столетия, хотя пиццу ели в Древней Греции и Риме еще до нашей эры.

5. Пиццерия №1

Первая в истории пиццерия начала свою работу в Неаполе в 18 веке и называется она Pizzeria Antica Port'Alba. Сначала в меню было всего два сорта – маргарита и маринара. Сейчас ассортимент ресторана включает в себя порядка 30 разновидностей пиццы, а также множество других национальных блюд.

6. Классическая пицца не каждому по вкусу.

Несомненно, пицца родом из Италии. Однако не во всех странах любят ее классический рецепт, в результате чего появилось множество вариантов ее приготовления. Например, бразильцы добавляют в пиццу горошек и бобы, французы готовят пиццу с жареными яйцами, а в Китае совсем не оставляют краев из теста, заполняя всю поверхность начинкой.

9. Музеи, посвященные пицце.

Пицца широко обсуждается в современной культуре как одно из известнейших и популярных блюд. В Филадельфии даже открылся музей пиццы, он же ресторан Pizza Brain, в котором можно попробовать разные виды пиццы.

10. Пицца не обязательно вредна.

По мнению диетологов, итальянская кухня стоит на втором месте по количеству вредных жиров. Несмотря на это, можно готовить пиццу, которая не навредит здоровью. Для этого достаточно не использовать в приготовлении дрожжи, а калорийные начинки заменить преимущественно овощами.

7. Эффект пиццы.

Такой термин присутствует в культурологии и социологии. Он символизирует отдельные части культуры народа, которые претерпели изменения, попав в другую социальную среду, а затем опять вернулись в родную культуру. Понятие связано с преображением пиццы. Будучи едой для бедных, она перебралась в США во время миграции итальянцев, там ее рецепт несколько усложнили, и блюдо возвратилось назад в новом виде, после чего стало невероятно популярным.

8. Кальцоне – разновидность пиццы.

Кальцоне представляет собой ту же пиццу, только закрытую. Проще говоря, это известный всем пирог. Начинка кальцоне, также как и пиццы, может быть приготовлена на любой вкус.

История пиццы 3
Первое появление 5
Современная пицца 7
Пицца в Канаде 9
Пицца в США 11
Pizza Hut 13
История Domino's Pizza 15



IT'S OK
TO EAT A
Whole PIZZA
BY YOURSELF

