

A pizza



különbféle húskészítményeket, zöldségfélét halmoznak, végül pizzasütőben sütik.

Az alaprecept csupán azokat az anyagokat sorolja fel, amelyek nélkülözhetetlenek a pizzatészta elkészítéséhez. Valójában a pizza varázsát a sejtelmes, hétpecsétes titokként őrzött összetétel adja. Erre csábulnak az emberek a világ minden táján, emiatt esküsznek és lesznek hűek egy-egy pizzériához. És a tészta még csak hordozója, mintegy fogyasztható tálcája a reá halmozott, speciálisan és változatosan fűszerezett csemegéknek, a tenger gyümölcseinek, a sonkáknak, szalonnáknak, szalámiknak, zöldségek és gyümölcsök sokaságának és a szintén elmaradhatatlan alapanyagoknak számító sajtoknak. Mindehhez még hozzájárul a pizzasütő is, amely bár zárt rendszerű kemence, a sütés közben belőle áramló illatok mellett aligha lehet tovább menni.

A pizzáról azt tartja a világ, hogy tipikusan olasz remekmű. Ezt látjuk bizonyítottan, ha megfelelő körítéssel, hangulatos, mediterrán környezetben, kellemes olasz – vagy legalábbis „olaszos” – zene mellett tobzódunk a különlegesenél különlegesebb, néha sejtelmes nevű pizzák látványában. Ilyenkor nem tudjuk eldönteni, hogy vajon a Napoletana, az Ortolana, a Bismarck, a Verde, a Marinara, a Funghi, a Margherita, vagy netán a Pizza ai quattro formaggi – és a végtelenségig sorolhatnánk a neveket – az igazi.

A pizza tésztája a világ legelterjedtebb, legegyszerűbben elkészíthető étke. Alapanyaga finomliszt és csipetnyi só, ezt vízzel és élesztővel vagy tejben felfuttatott élesztővel dagasztják, kelesztik, formára nyújtják, majd tetejére

A statisztika szerint legalább 400 fajta pizzát jegyeznek a világon. De talán ennél is több fajtát készítenek, mert a konyhák mesterei csak emlékezetükbe rögzítik azokat az újításokat, aminek nyomán újabb és újabb csábító különlegességek születnek.

A pizza és rokonai

A pizza történetét lelkes kutatók vizsgálják. Eredményeik azt bizonyítják, hogy a pizzatészta a legegyszerűbb táplálék, amelyet a búzatermő övezetben az ókortól napjainkig mindenütt ismernek. Az ókori Babilon és Egyiptom népeinek is mindennapi eledelként szolgált az eleinte még kovásztalan, később élesztővel lazított lepény, amelyet forró kőn sütöttek, és bizony előfordult, hogy az szurtosra barnult. Ezt látszik bizonyítani, hogy a nyelvészek szerint a pizza elnevezés a latin „piceus” (jelentése: szurkos) kifejezésből származik.

A legegyszerűbb pizzatésztára sok nemzet kemencében sült lepénye hasonlít, de mindenütt másként nevezik. Ilyen a görögöknél és a Közel-Keleten napjainkban is fogyasztott pita, német nyelvterületen kuchen néven ismert, magyarul péklángos vagy tájnyelven vakaró, vakaré. Ezt készítették a magyarok ősidők óta minden kenyérsütés napján, amikor a kenyércipő formázása után „kivakarták” a dagasztótőteknőből a maradék, jól megkelt kenyértésztát. A tésztát kerekre, laposra formázták, és a kenyérsütés után kisüdtették a kemencében. Kenyérsütés napján ez a különlegesnek számító csemege volt a család apraja-nagyjának kedvence.

S most jön az, ami alapjaiban választja el például a magyar péklángost az olasz pizzától. A magyarok – ha jó módú volt a család – legfeljebb kacs- vagy libasírral kenték meg, nyaranta friss gyümölccsel fogyasztották, míg az olaszok jól megpakolták mindenféle finomsággal, amit csak a természet adott. És miután a színek étvágygerjesztő hatásúak, ügyeltek arra,





hogy a csábító ízek mellett csalogató színeket is produkáljanak.

A pizza – az olaszok remekműve

A pizzát az olaszok ősidők óta fogyasztják. Évszázadokig főként a legszegényebb emberek eledele volt, később rákerült a gazdagabbak asztalára is, de ők már kemencében puhított, olí-

vaolajban párolt zöldséget halmoztak a tetejére. Feljegyzések szerint az uralkodó osztályból a 18. században élt Maria Carolina királynő volt az első, aki olyannyira kedvelte a pizzát, hogy férje, Ferdinánd a palota konyhájába egy pizzasütőt építtetett.

A pizza igazi sikere Nápolyhoz fűződik. Itt élt az 1800-as évek végén egy gazdag fantáziával megáldott, hazáját szerető pékmester, *Raffaele Esposito*. Pizzái igen híresek voltak, a kifutófiúk az utcán nagy hangon kiabálva árúsították „remekműveit”. Nem véletlen, hogy amikor Nápolyba várták Umberto királyt és hitvesét, Margherita királynét, a város vezetői őt kérték fel a vendégváró pizza elkészítésére. Raffaele mester egy olyan kenyeret készített tiszteletükre, amelyet Itália színeivel díszített: vörös paradicsom, hófehér mozzarella sajt és friss zöld bazsalikom (az utókor megőrizte a receptet, innen származik a Margherita pizza). És ha valami ízlik a királyi párnak, ízlik egész Olaszonnak – így lett egy csapásra nemzeti eledel a pizza.

Az olaszok eljutottak a világ minden tájára, de a legtöbben (a magyarokhoz hasonlóan) az Amerikai Egyesült Államok legnagyobb városaiban keresték megélhetésüket. Elvitték magukkal a pizza szeretetét, sőt megkedveltették az amerikaiakkal is. 1905-ben egy *Gennaro Lombardi* nevű olasz nyitotta meg az első pizzériát New Yorkban. A sors különös játéka, hogy a második világháború is hozzájárult a pizza további térhódításához azzal, hogy az Olaszországban harcoló amerikai katonák megkóstolták, megszerették, és

hazatérésük után is keresték a pizzát. Napjainkban a „rohanó élet” biztosítja a pizza sikerét, ugyanis amellett, hogy laktató, gyorsan és kulturáltan elfogyasztható étel.

Milyen a jó pizza?

A jó pizza a tésztánál kezdődik. Jónak mondható a tészta, ha vastagsága 5–10 mm, állománya pedig finom, puha, nem ragacsos. Kíváncsian, hogy a pizza szabályosan ke-
rek alakú legyen megpakolásánál kb. 2 cm-es szélet hagyjanak. Ezt az olaszok „cornicione”-nak nevezik, és ügyelnek rá, hogy ropogósra süljön.

A tészta csupán a finomságok hordozója. A feltétekben alkalmazott élelmiszerek, ízesítő anyagok megszámlálhatatlan választéka adja meg a pizza jellegét, dönti el a nevét. Egy anyag minden pizzánál elmaradhatatlan, ez pedig a sajt. A legkedveltebb ízesítő anyagok és nevüket tartalmazza a következő táblázat:



Ízesítő anyagok	A pizza neve
Paradicsom, mozzarella sajt, bazsalikom	Pizza Margherita
Paradicsom, fokhagyma, olívaolaj	Pizza Marinara
Mozzarella, pecorino, gorgonzola, groviera	
Mozzarella, caciocavallo, provolone piccante, scamorza affumicata	Pizza ai quattro formaggi
Paradicsom, ajóka, kapribogyó, oregano	Pizza Napoletana
Mozzarella, kapribogyó, szardellafilé, petrezselyemzöld, fokhagyma	Pizza Verde
Sonka, csiperkegomba, mozzarella	Pizza prosciutto e funghi

Kiemeli a pizza jellegét, ha az ízesítőanyagokat kellő mennyiségben és a színharmoniót biztosítva, szemet gyönyörködtetően halmozzák a tésztára.

Egy szépen megkomponált felületkialakítás, csábító, az élelmiszerrel szembeni elvárásnak megfelelő színekombináció jelentősen növeli a pizza értékét. Ügyelni kell arra, hogy a felhasznált színek egyértelműen bizalmat keltsenek, és még gyenge jelzésként se merüljön fel a fogyasztóban a száradt, fonyadt, netán romlott élelmiszerre utaló képzet.

A jó pizza az alkalmazott ízesítőanyagokra jellemzően ínycsiklandozó illatú.

Pizza – pizzériában és otthon

Az igazán jó pizzériákban frissen készített tésztából, speciális receptek alapján, kemencében sütött remekművekkel csábítják a vendéget. Minderől akkor sem kell lemondanunk, ha időnk nem engedi, hogy mi keressük

fel ezeket a helyeket. Rendelhetünk pizzát a pizzafutártól – ez utóbbi házáinkban is igen elterjedt az utóbbi 10 évben. (Nápolyban már a 19. század elején gyakorlat volt a pizzák házhoz szállítása.) Ugyancsak széles a gyorsfagyasztott pizzák választéka. A gyorsfagyasztott pizza úgy készül, hogy a tésztát elősütik, majd erre halmozzák az ízesítő anyagot. Ezután kb. mínusz 40 °C-on gyorsfagyasztják. Az áruházakba kiszállítva –18 °C hőmérsékleten javasolt tárolni. A gyorsfagyasztott pizzáknál különösen ügyelni kell a hűtőlánc betartására, mert ha a tészta vagy a ráhalmozott ízesítők felolvadnak, igen nagy a káros mikroorganizmusok működésének a kockázata. A felszolgáláshoz szükséges két legfontosabb kellék a pizzaszeletelő és a pizzalapát.