Церковь Адвентистов Седьмого Дня

Христианский Открытый Следопытский Университет

Курсовая работа

По теме: «Пиццайоло»

Выполнила работу

Наставник

Стынавская Дарья

1. **Вступление**

Уже много лет, а точнее несколько столетий пицца занимает лидирующие позиции в меню разных стран. Благодаря многообразию вкусов, пицца остается невероятно популярной. Каждый, кто попробовал пиццу, знает насколько она вкусная! Многие не представляют себе ни одну посиделку с друзьями без этого замечательного блюда. А итальянские исследователи недавно опубликовали результаты своей работы, которые доказывают пользу пиццы. И хотя некоторые диетологи утверждают, что это блюдо содержит слишком много калорий, исследования специалистов точно показывают отсутствие вреда для здоровья. В пицце всегда отводится ведущая роль помидорам, в них содержится большое количество органических кислот, глюкоза, фруктоза и много сильных антиоксидантов, которые помогают снизить риск заболеваний сердца и сосудов.

Мощное действие антиоксидантов положительно влияет на нервную систему, а хорошее настроение поддерживается благодаря серотонину.

Пицца готовится не долго, поэтому все ингредиенты сохраняют свои полезные вещества. Вкусная и полезная пицца поможет вам пополнить запас необходимых углеводов.

**II.Требования к специализации «Пиццайоло»**

1. Выполните краткое исследование по истории происхождения пиццы.

2. Напишите список основных ингредиентов теста для пиццы.

3. Найдите в Библии, по крайней мере, один стих о каждом ингредиенте для пиццы. Объясните символическое значение, как минимум, четырех стихов из найденных вами.

4. Опишите процесс брожения теста.

5. Чем отличается неаполитанская пицца от римской пиццы.

6. Сколько видов пицц, отличающихся формой и размерами, вы знаете?

7. Какие существуют способы выпекания пиццы. Опишите подробно, чем они отличаются.

8. Какая наилучшая температура для выпекания пиццы в дровяной печи и в электрической духовке?

9. Приготовьте пиццу «Маргарита».

**III Пояснение требований специализации**



**1. Выполните краткое исследование по истории происхождения пиццы.**

Пицца имеет тысячелетнюю историю, до сих пор неизвестно, кто же первый придумал это блюдо. Историки до сих пор спорят о том, кто мог бы стать создателем пиццы, однако, к единому мнению так никто и не пришел. Сейчас пиццу принято считать итальянским блюдом.

ИСТОРИЯ ПРОИСХОЖДЕНИЯ ПИЦЦЫ В ДРУГИХ СТРАНАХ

Древний человек научился выпекать лепешки. Для этого использовались угли и камень, на котором выпекалась лепешка. Все средиземные народы пользовались этим рецептом, а затем стало применяться оливковое масло. Затем лепешка посыпалась зеленью и сезонными овощами. Эта же лепешка выполняла функцию тарелки, что позволило ей стать универсальным блюдом в походах и работах в поле.   
Официальным прототипом пиццы считают лепешки, которые изготавливались в Древнем Египте. Около 6 тысяч лет назад были придуманы дрожжи, и кислое тесто стало использоваться в выпечке этих лепешек. Существуют упоминания историков о том, уже в 5 веке воины готовили лепешки из теста, фиников и сыра на своих щитах. Таким же способом пользовались легендарные этруски. Затем, по некоторым данным, этот рецепт был заимствован Древней Грецией, а оттуда попал в Рим, где и начинается официальная история этого блюда. Именно в Древней Греции была приготовлена пицца, максимально напоминающая современный ее вид. На сырое тесто греки выкладывали сыр, зелень, лук и другие овощи, после чего поливали оливковым маслом и выпекали в огненных печах. Это яство получило название «plakuntos» и встречалось даже в летописях Платона. Он упоминал, что лепешка присутствовала на пышном пиру. Какое-то время считалось, что пицца – это еда для плебеев. Обуславливалось это тем, что пиццу было очень удобно употреблять перед работой в полях, она утоляла голод, позволяла набраться сил и не требовала много времени на приготовление. В таком рецепте использовались практически все доступные продукты – от овощей до вяленого мяса. Но, позже, из источников истории стало известно, что блюдо пользовалось большой популярностью и среди знати. У них пицца имела несколько отличающийся рецепт, однако суть оставалась той же – лепешка с сыром, томатами, другими овощами и оливковым маслом. Деревенская пицца в Италии называлась «фокацциа».   
У Древних Римлян блюдо уже имела другое название - «placenta». Они усложнили рецепт, стали добавлять в тесто лавровые листья и мед. Катон Старший упоминал о лепешке с травами и медом, смазанной медом в своем трактате «О Земледелии». Однако, существует другая версия появления пиццы в Древнем Риме. Считается, что ее привезли римские легионеры после возвращения из Палестины и называли «picea». Эту теорию подтверждают остатки кулинарной книги под названием «De Re Coquinaria», которая была найдена в разрушенной Помпеи. Автором книги является Марк Гавий Апиций, который жил во времена раннего христианства. В этой книге говорилось, что на тесто нужно поместить орехи, сыр, кусочки куриного мяса, мяту, перец, чеснок и оливковое масло, после чего запечь и подавать к столу, охладив в снегу. Насчет истории появления пиццы ходит множество слухов, так норвежские ученые выдвинули гипотезу, что прототип пиццы был придуман викингами, которые готовили лепешки на кораблях, используя схожие с пиццей рецепты. У них были специальные сковороды, которые помогали приготавливать это блюдо с использованием мяса, овощей и рыбы. История появления пиццы в том виде, какую человечество знает сейчас, началась в 1522 году. В этот момент в Европу завезли томаты, которые поначалу считались отравой. Среди людей томаты называли «дьявольской ягодой», и знать долго отказывалась принимать их в пищу. Тем не менее, неаполитанские бедняки скоро поняли, что продукт вполне съедобен и обладает хорошими вкусовыми качествами, и стали использовать помидоры в качестве начинки для пиццы. Уже в 17-ом веке пицца представляла собой тестовую лепешку, покрытую оливковым маслом, сыром, томатами, травами и шпиком. Готовили ее особенные повара, которые назывались «pizzaioli». Кстати, это определение для мастеров сохранилось и по сей день. Пекари того времени выпекали пиццу с раннего утра, которая пользовалась большим спросом у моряков, возвращавшихся поздними вечерами. Тогда же в пиццу стали активно употребляться свежие морепродукты.   
В 18-ом веке стали появляться пиццерии, в которых была установлена специальная печь и мраморная скамья для приготовления блюда. В этом же помещении были установлены столики, а на витринах продавалась готовая пицца, которую покупатели могли забрать с собой. Примерно в тот же период пицца стала появляться на столах у знати. Жена короля Неаполя даже отдала приказ, чтобы в летней резиденции была построена специальная печь для этого блюда, которым она угощала в последствии королевских гостей. Расцвет культуры пиццы пришелся на 1870-ый год, когда множество карликовых государств объединилось. Образовалось единое государство Италия, в которой мода на те или иные вещи распространялась по всей стране. В конечном итоге это привело к тому, что пицца стала популярна не только в Неаполе, но и во всех остальных территориях. Кстати, занятный факт: рецепт пиццы в разных регионах был совершенно уникальным. Так, например, Римская пицца и по сей день имеет тонкое и хрустящее тесто, тогда как Неаполитанская более мягкая и рассыпчатая.

Уже в конце 19-ого века яство стало популярным по всей Италии, придумывались все новые рецепты и виды, знать проявляла к блюду особый интерес.

В 1905 году в Нью-Йорке была открыта первая пиццерия, в которой появился собственный рецепт, получивший название «американская» или «Нью-Йоркская пицца». Отличительной особенностью этой лепешки выступают приподнятые края, которые позволяют использовать еще большее количество начинки. Теперь этот рецепт не менее популярен чем оригинальный.

**2. Напишите список основных ингредиентов теста для пиццы.**

Ингредиенты:

* вода 250 мл
* мука 500 г
* дрожжи живые 25 г (или 7 г сухих)
* масло оливковое 20 г
* сахар 5 г (1/2 ч. ложки)
* соль 5 г (1/2 ч. ложки)

**3. Найдите в Библии, по крайней мере, один стих о каждом ингредиенте для пиццы. Объясните символическое значение, как минимум, четырех стихов из найденных вами.**

1)Левит 2

1 Если какая душа хочет принести Господу жертву приношения хлебного, пусть принесет пшеничной муки, и вольет на неё елея, и положит на неё ливана,

2 и принесет её к сынам Аароновым, священникам, и возьмет полную горсть муки с елеем и со всем ливаном, и сожжет сие священник в память на жертвеннике; это жертва, благоухание, приятное Господу;

3 а остатки от приношения хлебного Аарону и сынам его: это великая святыня из жертв Господних.

4 Если же приносишь жертву приношения хлебного из печенного в печи, то приноси пшеничные хлебы пресные, смешанные с елеем, и лепёшки пресные, помазанные елеем.

5 Если жертва твоя приношение хлебное со сковороды, то это должна быть пшеничная мука, смешанная с елеем, пресная;

6 разломи её на куски и влей на неё елея: это приношение хлебное.

7 Если жертва твоя приношение хлебное из горшка, то должно сделать оное из пшеничной муки с елеем,

8 и принеси приношение, которое из сего составлено, Господу; представь оное священнику, а он принесет его к жертвеннику;

9 и возьмет священник из сей жертвы часть в память, и сожжет на жертвеннике: это жертва, благоухание, приятное Господу;

10 а остатки приношения хлебного Аарону и сынам его: это великая святыня из жертв Господних.

11 Никакого приношения хлебного, которое приносите Господу, не делайте квасного, ибо ни квасного, ни меду не должны вы сожигать в жертву Господу;

12 как приношение начатков приносите их Господу, а на жертвенник не должно возносить их в приятное благоухание.

13 Всякое приношение твоё хлебное соли солью, и не оставляй жертвы твоей без соли завета Бога твоего: при всяком приношении твоем приноси соль.

14 Если приносишь Господу приношение хлебное из первых плодов, приноси в дар от первых плодов твоих из колосьев, высушенных на огне, растолченные зерна,

15 и влей на них елея, и положи на них ливана: это приношение хлебное;

16 и сожжет священник в память часть зерен и елея со всем ливаном: это жертва Господу.

2) 3 Цар. 17:8-16

8 И было к нему слово Господне:

9 встань и пойди в Сарепту Сидонскую, и оставайся там; Я повелел там женщине вдове кормить тебя.

10 И встал он и пошёл в Сарепту; и когда пришёл к воротам города, вот, там женщина вдова собирает дрова. И подозвал он её и сказал: дай мне немного воды в сосуде напиться.

11 И пошла она, чтобы взять; а он закричал вслед ей и сказал: возьми для меня и кусок хлеба в руки свои.

12 Она сказала: жив Господь, Бог твой! у меня ничего нет печеного, а только есть горсть муки в кадке и немного масла в кувшине; и вот, я наберу полена два дров, и пойду, и приготовлю это для себя и для сына моего; съедим это и умрем.

13 И сказал ей Илия: не бойся, пойди, сделай, что ты сказала; но прежде из этого сделай небольшой опреснок для меня и принеси мне; а для себя и для своего сына сделаешь после;

14 ибо так говорит Господь, Бог Израилев: мука в кадке не истощится, и масло в кувшине не убудет до того дня, когда Господь даст дождь на землю.

15 И пошла она и сделала так, как сказал Илия; и кормилась она, и он, и дом её несколько времени.

16 Мука в кадке не истощалась, и масло в кувшине не убывало, по слову Господа, которое Он изрек через Илию.

3) Мих. 6:15

15Будешь сеять, а жать не будешь; будешь давить оливки, и не будешь умащаться елеем; выжмешь виноградный сок, а вина пить не будешь.

4) 2 Цар. 17:27-29

27Когда Давид пришел в Маханаим, то Сови, сын Нааса, из Раввы Аммонитской, и Махир, сын Аммиила, из Лодавара, и Верзеллий Галаадитянин из Роглима,  
28принесли постелей, блюд и глиняных сосудов, и пшеницы, и ячменя, и муки, и пшена, и бобов, и чечевицы, и жареных зерен,  
29и меду, и масла, и овец, и сыра коровьего, принесли Давиду и людям, бывшим с ним, в пищу; ибо говорили они: народ голоден и утомлен и терпел жажду в пустыне.

5) 1 Цар. 17:17,18

17И сказал Иессей Давиду, сыну своему: возьми для братьев своих ефу сушеных зерен и десять этих хлебов и отнеси поскорее в стан к твоим братьям;  
18а эти десять сыров отнеси тысяченачальнику и наведайся о здоровье братьев и узнай о нуждах их.

6) Числа 11:4,5

4Пришельцы между ними стали обнаруживать прихоти; а с ними и сыны Израилевы сидели и плакали и говорили: кто накормит нас мясом?

5Мы [помним](http://allbible.info/strong/hebrew/2142/) [рыбу](http://allbible.info/strong/hebrew/1710/), которую в [Египте](http://allbible.info/strong/hebrew/4714/) мы [ели](http://allbible.info/strong/hebrew/398/) [даром](http://allbible.info/strong/hebrew/2600/), [огурцы](http://allbible.info/strong/hebrew/7180/) и [дыни](http://allbible.info/strong/hebrew/20/), и [лук](http://allbible.info/strong/hebrew/2682/), и [репчатый](http://allbible.info/strong/hebrew/1211/) [лук](http://allbible.info/strong/hebrew/1211/) и [чеснок](http://allbible.info/strong/hebrew/7762/);

**4. Опишите процесс брожения теста.**

Брожение начинается с момента замеса и продолжается в период нахождения теста в бродильных емкостях (дежах, бункерах, корытах) и при последующих технологических операциях.

Цель брожения—накопление в полуфабрикатах и тесте вкусовых и ароматических веществ и приведение теста по газообразующей способности и физическим свойствам в наилучшее состояние для разделки и выпечки. На завершающих этапах производства — расстойке тестовых заготовок и выпечке— основной задачей брожения является разрыхление теста углекислым газом и создание мякиша с хорошо развитой тонкостенной пористостью. Совокупность всех процессов, обусловливающих оптимальные свойства теста для разделки и выпечки, принято называть созреванием теста.

При брожении теста происходят различные сложные процессы: микробиологические, вызывающие спиртовое и кислотообразующее брожение, коллоидные, физические и биохимические.

Спиртовое брожение. Этот вид брожения вызывается дрожжами, зимазный комплекс которых переводит моносахара в спирт и углекислый газ по схеме анаэробного дыхания:

С6Н12О6 -> 2С2Н5OН + 2СO2.

При этом выделяется 107 кДж/моль тепла. Образующийся углекислый газ и является разрыхлителем теста. Однако при накоплении углекислого газа может затормозиться жизнедеятельность дрожжей. Поэтому бродящее пшеничное тесто подвергают кратковременной одно- или двукратной обминке (перемешиванию), углекислый газ удаляется, структура теста при этом улучшается.

Дрожжи в первую очередь сбраживают собственные сахара муки (глюкозу, фруктозу, сахарозу), а затем уже с помощью зимазного комплекса ферментов переводят мальтозу, образующуюся в тесте при гидролизе крахмала, в глюкозу и сбраживают ее. Поэтому на ход брожения существенное влияние оказывает сахарообразующая способность муки, т. е. способность амилолитических ферментов гидролизовать крахмал в мальтозу. При недостаточной активности этих ферментов брожение замедляется. Тогда технологическими приемами повышают атакуемость крахмала амилазами, например, путем превращения части крахмала муки в клейстеризованное состояние воздействием на муку горячей водой или методом электроконтактного прогрева водно-мучной смеси.

На интенсивность брожения влияет и ряд других фактов: температура и кислотность среды, содержание в тесте соли, сахара и т. д. Оптимальными являются температура 28—30°С, кислотность по показателю рН от 4 до 6. Соль и сахар, вносимые в тесто, задерживают брожение вследствие повышения осмотического давления среды.

Кислотообразующее брожение. Такое брожение вызывается различными бактериями, название которых обычно совпадают с наименованием кислоты, которую они продуцируют (молочнокислые, уксуснокислые и т. д.). В выброженных полуфабрикатах из пшеничной муки накапливаются молочная, уксусная, янтарная, муравьиная, лимонная, иногда масляная и некоторые другие кислоты. Главную роль в брожении пшеничного теста играет молочная кислота, на долю которой приходится до 70% общего содержания кислот, на втором месте стоит уксусная кислота, остальные кислоты составляют примерно десятую часть от общего количества. В полуфабрикатах из ржаной муки роль молочной и уксусной кислот примерно одинакова, а других органических кислот — менее существенна.

В пшеничном и ржаном тесте молочную и частично уксусную кислоту продуцируют молочнокислые нетермофильные бактерии, имеющие температурный оптимум около 35°С. В полуфабрикатах из ржаной муки доля уксусной кислоты значительно выше, чем в пшеничных, в связи с присутствием в них уксуснокислых бактерий.

В пшеничные полуфабрикаты кислотообразующие бактерии поступают в основном с мукой и частично с остатками в бродильных емкостях полуфабрикатов предыдущего приготовления.

В полуфабрикаты из ржаной муки кислотообразующие бактерии вносятся с заквасками.

Накопление органических кислот в тесте имеет большое значение. Вкус и аромат хлеба в значительной степени обусловлены накоплением в тесте кислот и взаимодействием их со спиртами и другими веществами. Молочная кислота предохраняет тесто от проникновения нежелательных микроорганизмов, в том числе патогенных. Молочная кислота придает хлебу приятный вкус, а уксусная — резкий кислый привкус.       ,

Кислоты ускоряют гидратацию и пептизацию белковых веществ, регулируют действие ферментов. Конечная кислотность теста (в град) следующая: из пшеничной муки I сорта 3,0— 3,5, II сорта 4,5—5,0, обойной 5,5—6,5; из ржаной муки обойной 11,5—12,0.

Коллоидные процессы. К коллоидным процессам при брожении теста относится продолжающееся осмотическое набухание белков, в то время как адсорбционное связывание влаги всеми компонентами теста, в том числе и белками, в основном завершено в стадии замеса теста. Набухание белков в тесте из слабой муки завершается относительно быстро, а пептизация продолжается на всем протяжении брожения вследствие протеолитической дезагрегации белков. Тесто в связи с этим разжижается, его физические свойства ухудшаются. Иначе ведут себя белки в тесте из сильной муки: осмотическое набухание продолжается до конца брожения, пептизация белков незначительна.

С целью ограничения пептизации белков в тесте из слабой муки процесс брожения ведут при повышенной кислотности.

Физические процессы. К физическим процессам при брожении теста относится изменение температуры и структурно - механических характеристик теста.

Температура теста (заквасок и опары) к концу брожения повышается на 1—2°С. Этот прирост температуры на ход и результат брожения заметного влияния не оказывает. Структурно-механические характеристики изменяются под влиянием двух факторов: в результате механического воздействия на тесто при его обминке клейковинный остов упрочняется, а в результате ферментативного протеолиза клейковинный остов ослабляется.

Биохимические процессы. Биохимические изменения обусловлены сложной системой взаимосвязанных превращений компонентов теста, вызываемых спиртовым и молочнокислым брожением и взаимодействием ферментов муки, дрожжей и кислотообразующих бактерий.

В бродящих полуфабрикатах происходит непрерывное расходование сахара и одновременное пополнение мальтозы за счет амилолиза крахмала. Наряду с коллоидными изменениями белков непрерывно протекает их протеолиз под воздействием протеолитических ферментов муки и их активаторов, выделяемых в среду дрожжами (глютатион).

Накопление в тесте мальтозы необходимо для поддержания самого процесса брожения. Протеолиз белков в пшеничном тесте также необходим для достижения оптимальных структурно- механических свойств теста, от которых зависит характер пористости мякиша. Кроме того, продукты распада белков при взаимодействии с редуцирующими сахарами образуют меланоидины, играющие важную роль в аромате хлеба и обусловливающие специфический цвет корки хлебобулочных изделий. Однако интенсивность протеолиза регулируется с учетом силы муки. Например, при переработке слабой пшеничной муки применяют улучшители окислительного действия, снижающие активность протеолитических ферментов и укрепляющих клейковину благодаря окислению в молекуле белка сульфгидрильных групп.

**5. Чем отличается неаполитанская пицца от римской пиццы.**

**Римская пицца и неаполитанская пицца** – две стороны одной медали. И то, и другое – пицца, но и по внешнему виду, и на вкус они отличаются. Так какая же из них вкуснее? Как в футбольном мире, между ними развернулась нешуточная борьба за сердца болельщиков. Кто победит на поле вкусов, **Roma или Napoli**? Кто забьет больше голов – сдержанные «худышки» или страстные «пампушки»? Столичный лоск или южный темперамент? **А за кого болеете вы?**

**Отличие №1. История**

**Родиной пиццы в её современном понимании считается Неаполь**, и пальму первенства у столицы региона Кампания никто не может отнять. Именно неаполитанской пицце присвоен статус **гарантированного традиционного специалитета (TSG)**Европейского союза. TSG подтверждает, что конкретный продукт обладает определенными характеристиками, которые отличают его от всех других в своей категории.

Триумфальное шествие пиццы по миру тоже началось с Неаполя, где в XVI веке кусочки запеченного хлеба с начинкой стали самым популярным стрит-фудом, а в XIX придумали пиццу Маргариту. Самая первая пиццерия в мире – **Pizzeria Port’Alba** – открылась в Неаполе в 1830 году. Первая пиццерия в Новом свете тоже открыта иммигрантом из Неаполя.

Antica Pizzeria Port’Alba

Стандарты неаполитанской пиццы свято блюдутся. В 1984 году в Неаполе даже была создана специальная **«полиция пиццы» – Associazione Verace Pizza napoletana (AVPN)**. Цель Ассоциации – хранить, распространять и поддерживать традиции приготовления настоящей неаполитанской пиццы и сертифицировать пиццерии, которые готовят неаполитанскую пиццу в соответствии с утвержденными стандартами.

**Отличие №2. Тесто**

**Принципиальное отличие между римской и неаполитанской видами пиццы – в используемой муке и тесте, которое получается из этой муки:**

* Неаполитанская пицца – более пышная (но не толстая, как пирог) и «влажная», тесто эластичное, похожее на лепешку, которая легко складывается «конвертом». Пицца выпекается при температуре 430-480 °C в дровяной печи 1-1,5 минуты
* Основа для римской пиццы – хрустящая, тонкая и плоская, в нее добавляют больше оливкового масла. Сложить ее, не разрушив саму основу пиццы, не получится. Римская пицца выпекается при более низкой температуре – 250-300 °C

На мастер-классе по пицце в Риме у вас есть возможность самому приготовить и раскатать тесто для пиццы

Допускается, что обе пиццы могут быть немного обгорелыми (но не сожжёнными), с черными «вулканическими кратерами», особенно ближе к краям. Итальянцы считают, что так вкуснее.

**Тесто – я понимаю, это примерно на середине пиццы – больше похоже на нан – индийскую пресную лепешку, чем на ту пиццу, что мне доводилось пробовать прежде. Оно мягкое, пружинистое и упругое, но при этом на удивление тонкое. А я-то всегда думала, что тесто для пиццы может быть или тонким и хрустящим, или толстым и мягким. Откуда мне было знать, что в мире есть такое тесто, которое может быть и тонким и мягким одновременно? Святые небеса! Тонкое, мягкое, крутое, пружинистое, вкусное, рассыпчатое, соленое – райское тесто для пиццы. Элизабет Гилберт о божественной неаполитанской пицце, «Есть, молиться, любить» (Eat, Pray, Love)**

**Отличие №2. Разнообразие начинок**

Неаполитанская пицца появилась первой и совершенствовалась на протяжении столетий. Именно эта пицца считается традиционной (а все остальное – вариации на тему). Сегодня стандарты её приготовления блюдут специальные организации.

Если в других странах пицца может быть с ананасами, грибами, беконом и еще бог знает с чем, то для неаполитанской это нонсенс. **Ингредиенты для неаполитанской пиццы простые, и их количество невелико.** Но зато они всегда самые свежие. И никакой экзотики, только местные продукты.

**Пуристы вообще признают лишь 2 вида аутентичной неаполитанской пиццы:**

* Патриотичная **пицца Маргарита** в цветах итальянского флага (зеленый базилик, белый сыр моцарелла буффало, алые помидоры сорта Сан-Марцано)
* **Пицца Маринара** (не имеет ничего общего с пиццей с морепродуктами!) — испеченная в раскаленной дровяной печи пышноватая хрустящая лепешка с помидорами, чесноком и орегано. И без всякого сыра, хотя региону Кампания, где производится лучший в мире сыр моцарелла, есть чем похвастаться!

Пицца Маргарита и пицца Маринара

В знаменитой неаполитанской пиццерии **Da Michele**, которая упоминается в автобиографическом романе Элизабет Гилберт «Есть, молиться, любить», – непрезентабельный интерьер, отсутствует меню и готовят всего пару видов пиццы. Но зато очередь в обеденные часы в пиццерию не иссякает. **То есть секрет вкусной пиццы – не в разнообразии начинок, а в их качестве. Лучше делать что-то-одно, но довести это дело до совершенства.**

**И вот мы с Софи сидим в «Пиццерия да Микеле», и наши пиццы – по одной на каждую – просто сводят нас с ума. Моя нравится мне до такой степени, что, кажется, у меня едет крыша и в бреду я начинаю думать, что и пицца тоже меня обожает. У нас с этой пиццей любовь, прямо-таки роман. Софи тем временем чуть не рыдает над своей, у нее случился метафизический кризис, и она вопрошает: «Ну зачем, зачем в Стокгольме повара пытаются делать пиццу? Как можно вообще есть в Стокгольме?»Элизабет Гилберт, «Есть, молиться, любить» (Eat, Pray, Love)**

А вот сухая и более твердая **основа римской пиццы оставляет больший простор для фантазии в плане выбора начинки**. Но, обратите внимание, что в римской пицце тоже соблюдается принцип количества ингредиентов – их не должно быть слишком много!

**Среди любимых начинок римлян:**

* цветки тыквы (fiori di zucca – римский специалитет!)
* грибы (funghi),
* анчоусы (alici),
* цуккини (zucchini),
* руккола и прошутто (prosciutto e rucola),
* пицца Capricciosa: грибы, прошутто, артишоки, оливки, ½ яйца,
* итальянские сосиски и брокколи (broccoletti e salsiccia).

**Отличие №3. Как правильнее есть пиццу**

Вы на диете? Тогда лучше не ехать в Италию, ведь **если заказывать ароматную, горячую, безумно вкусную итальянскую пиццу, трудно удержаться, чтобы не съесть ее полностью**, вплоть до корочек!

**А целый круг пиццы в Италии заказывают на одного человека и не делят ни с кем! Это не жадность, просто пицца – пальчики оближешь!**

**Вопрос: обязательно ли есть пиццу с помощью ножа и вилки?** Если вы в ресторане, то, конечно, использование столовых приборов для всех блюд (а не только для пиццы) – это требование этикета. А в обычной пиццерии никто на вас не посмотрит косо, если вы отправите кусок пиццы в рот собственными руками.

У неаполитанской пиццы при всех ее вкусовых достоинствах **имеется минус: ее нужно есть сразу, на месте.** Вспомним историю: рабочие в Неаполе покупали горячую пиццу с лотков, чтобы быстро, прямо на ходу, утолить голод. Неаполитанскую часто едят руками и складывают конвертом, чтобы не вытекла начинка. Лепешка безумно вкусная, но только с пылу-жару. Стоит пройти немного времени, как она становится резиновой.

**6. Сколько видов пицц, отличающихся формой и размерами, вы знаете?**

Пиццу делят на закрытую и открытую. Закрытая пицца представляет собой пирог с различными начинками. Открытая пицца более предпочтительна и привычна для нашего народа, представляет собой открытое блюдо, когда начинка расположена сверху лепешки.

Итак, какая бывает пицца? - виды пиццы зависят от ее начинки. Это может быть рыбная, мясная, грибная, овощная, или смешанная. Ингредиенты для пиццы могут быть самым разнообразными – томатный соус или паста, сыр, баклажаны, маслины, каперсы, чеснок, артишоки, лук, шпинат, перец, помидоры, банан. Реже можно встретить трюфель или грибы.

Чаще всего используется мясо птицы или говядины. Также используют кедровые орехи, кешью и фисташки. Также виды пицц зависят от используемого теста, который различается по вкусовым особенностям и форме. Можно встретить тонкий пласт, толстый, лепешку с бортиками и другие разновидности.

Тесто, используемое для пиццы, бывает трех видов – слоенное, сладкое и дрожжевое, кислое. Каждый сорт пиццы готовят из определённого вида теста.

Ещё разновидность пиццы зависит от вкуса, поскольку можно встретить и сладкий вариант пиццы.

Различают пиццы по форме: круглые, прямоугольные, овальные и серповидные (закрытые).

1. Пицца «Viennese»: томаты, сыр моцарелла, немецкие сосиски, орегано, масло;
2. Пицца «Сapricciosa» («каприз»): сыр моцарелла, помидоры, грибы, артишок, (иногда с ветчиной), зеленые и черные оливки, масло;
3. «Сon le cozze» — с мидиями, чесноком, оливковым маслом и петрушкой;
4. Пицца Quattro stagioni («четыре сезона»): разделена на четыре доли, каждая из которых означает определенное время года. Весна: оливки и артишок. Лето: салями и черный перец. Осень: томаты и моцарелла (как в Маргарите). Зима: грибы и вареные яйца;
5. Пицца Quattro formaggi («четыре сыра»): томаты, сыр моцарелла, stracchino, fontina, горгонзола (иногда какой-то один из последних 3-х ингредиентов можно заменить рикоттой);
6. «Аlle cipolle» — нарезанный репчатый лук, зеленые оливки без косточек, оливковое масло, черный перец;
7. «Аglio, olio e pomodoro» — оливковое масло, чеснок, орегано и томаты;
8. «Аglio e olio» — с горячим оливковым маслом, со слегка обжаренным в нем чесноком и орегано;
9. «Аlle vongole» — с двустворчатыми моллюсками, томатами, оливковым маслом, чесноком, петрушкой и орегано;
10. «Regina» — с томатами, шампиньонами, ветчиной, моцареллой, орегано (иногда и с черными оливками);
11. «Аl prosciutto e funghi» - томатный соус, моцарелла, вареная ветчина, оливковое масло, сухие белые грибы;
12. «Аi funghi e salsicce» (или boscaiola) — с моцареллой, грибами, сосисками, с помидорами или без;
13. «Diabola» — острая пицца с большим количеством пепперони и другими ингредиентами.
14. «Аl prosciutto» — моцарелла, вареная ветчина, оливковое масло, черный перец;
15. «Аlla siciliana» — моцарелла, томатный соус, оливковое масло, соленые кильки, черные оливки без косточек;
16. «Hawaii» (Гавайская) — с ветчиной и ананасом (предположительно американского происхождения);
17. «Primavera»— томатный соус, моцарелла, оливковое масло, орегано;
18. «Аl tonno» — с тунцом;
19. «Аi frutti di mare» — с морепродуктами.

**7. Какие существуют способы выпекания пиццы. Опишите подробно, чем они отличаются.**

## *Помпейская дровяная печь*



Именно в такой печи изготавливалась самая первая пицца. Данное устройство отличается куполообразной формой, что позволяет максимально быстро достичь температуры 350-400 градусов. Приготовление пиццы в таком оборудовании занимает около 2 минут. Считается, что наиболее вкусное блюдо можно получить именно с помощью дровяной печи. Конечно, данный метод является не слишком распространенным. Чаще всего в пиццериях используются современные аналоги – мощные газовые печи. Такая техника позволяет добиться уникального вкуса итальянской пиццы. Конечно, ни одна микроволновка, мультиварка или сковородка не сравнится с профессиональным оборудованием. Эти варианты используются исключительно в домашних условиях.

## *Пицца в духовке*



Распространенный метод приготовления пиццы, который применяется в быту или небольших заведениях общественного питания. Приведем пример универсального угощения для гостей. Итак, вам понадобится 400 грамм муки, 125 грамм теплой воды, ложка картофельного крахмала, половина чайной ложки соли, 3 ложки оливкового масла. Для начинки можно взять такой набор продуктов: одну луковицу, половину банки оливок, сладкий перец, 2 крупных томата, 200-250 грамм хорошего сыра, различные специи. Для соуса понадобится 2 помидора, соль, чеснок и перец. Готовка займет не более 40 минут. Сначала необходимо перемешать муку, крахмал, соль, 2 ложки масла. Тесто тщательно вымешивается и настаивается. Тем временем надо разогреть духовку. Для приготовления соуса все компоненты смешиваются в блендере. Порежьте овощи для начинки и натрите сыр. Горячий противень смажьте маслом, раскатайте тесто и также смажьте его маслом. Полейте тесто соусом и добавьте начинку. Сверху пиццу посыпьте потертым сыром. Выпекайте блюдо в разогретой до 200 градусов духовке. Продолжительность – около 20 минут.

## *Пицца на сковороде*



Сковорода используется в том случае, если вам необходимо максимально быстро приготовить блюдо. Готовое лакомство порадует приятным ароматом и мягкостью. Конечно, вкус отличается от профессионального блюда, но это оптимальный вариант для тех случаев, когда к вам неожиданно пришли гости. Пицца на сковороде, рецепт которой представлен ниже, довольно аппетитна и питательна. Возьмите 10 ложек муки, 5 ложек сметаны, 5 ложек майонеза и 2 яйца. Для начинки приобретите мясную нарезку. Также понадобится твердый сыр (по вкусу) и томатный соус. Замесите тесто: оно должно получиться жидковатым. При желании рецепт можно дополнить небольшим количеством молока. Майонез, яйца, сметану и муку аккуратно смешайте. Солить не нужно. Смажьте сковородку маслом и вылейте на нее половину теста. Вылейте соус и начинку, посыпьте твердым сыром. Готовьте на медленном огне. Спустя 10-15 минут можно подавать блюдо к столу. Пицца на сковороде будет готова тогда, когда расплавится сыр.

## *Пицца в мультиварке и микроволновке*



Пицца в мультиварке готовится почти так же, как и на сковороде. Данное блюдо подходит людям, которые привыкли обходиться без растительного масла. Лакомство получится более пышным. Готовьте блюдо в режиме «Выпечка» на протяжении 40 минут. Пицца в мироволновке готовится с помощью основы из теста, которую можно купить в супермаркете. Базу просто смазывают томатной пастой или кетчупом и выкладывают различную начинку. Украсив пиццу сыром, отправьте ее на 6-8 минут в микроволновку. Стоит помнить о том, что такое блюдо довольно калорийно. Таким образом, настоящая пицца готовится исключительно в профессиональных условиях. Для этого применяются специальные печи. Именно такому блюду стоит отдавать предпочтение в том случае, если вы желаете побаловать себя изысканным итальянским лакомством. Остальные способы приготовления хорошо подходят людям, которые желают попробовать сделать пиццу самостоятельно.

**8. Какая наилучшая температура для выпекания пиццы в дровяной печи и в электрической духовке?**

## Печи для пиццы дровяные

Условия выпекания. Требуемая температура колеблется от 370ºС до 540 ºС.

Электрической духовке выпекание

Вид и толщина основы, степень готовности и влажности начинки определяют, при какой температуре готовить пиццу. Диапазон возможной температуры колеблется от 180 до 250 градусов. Для пиццы с хрустящей корочкой и тонкой основой возможно два варианта: если начинка сверху сочная, начать с температуры 200 градусов минут на 10, чтобы выпарилась лишняя жидкость с начинки, а потом поднять до 240 и допечь до готовности; если начинка сухая, можно сразу выбрать 230-240 градусов, и пицца будет готова за 15 минут.

Для пиццы с толстой и пышной основой температура берется ниже, и печется она дольше. Для такой пиццы часто начинку берут сочную, влажную, с сырыми компонентами. Тогда печь ее надо при температуре 180 градусов, а процесс готовки займет до часа времени. Если же в начинку включены уже готовые продукты, температура выпечки составит 190-200 градусов в течение примерно 40 минут.

**IV Методика преподавания**

Данная специализация является популярной и распространенной в кругах подростков и молодёжи. Она позволит открыть потенциал каждого подростка лично работая в команде. В процессе изучения, очень важно услышать каждого, а также поддержка следопытов работая в команде понимание друг друга.

Не смотря на отдаленность специализации от духовных тем, можно опиравшись на психологию подростков, их желание кушать вкусно с пользой, сдерживать себя от плохого и вредного, отсюда можно перейти к послушанию и т.д.. «Безусловно, самое полезное занятие для молодежи – это труд приносящий пользу. Маленький ребенок, играя, не только развлекается, но и развивается; и игры, которыми он увлекается, должны способствовать не только физическому, но также умственному и духовному росту.» (Уайт. Э. Воспитание – с.215)

* Приготовить материал из истории происхождения пиццы
* Видео – ролик « Как готовили пиццу в начале прошлого века», «Жонглирование тестом»
* Провести активный метод преподавния с помощью дискуссии и презентаций, о разных видах пиццы, различиях пицц, и о том что говорит Библия о продуктах, которые входят в состав пиццы.
* Составить таблицу различия между Римской пиццей и Неополитанской пиццей.
* Написать таблицу способов выпекания пицц.

**V План по занятиям**

1. Ознакомится и изучить требования к специализации.
2. Приготовление пиццы.
3. Зачет.

**VI Раздаточный материал и образцы**

|  |  |
| --- | --- |
| История происхождения пиццы |  |
| Ингредиенты для теста пиццы |  |
| Библейские стихи о продуктах |  |
| Процесс брожения |  |
| Различие римской от неаполитанской пиццы |  |
| Виды пиццы, формы, размеры |  |
| Способы выпекания пицц |  |
| Температура для выпекания |  |

|  |
| --- |
| Простой рецепт пиццы «Маргарита»  Состав (для пиццы диаметром 25 см):  дрожжевое тесто для пиццы – 0,25 кг;  томатный соус – 75 г;  оливковое масло – 10 мл;  базилик зеленый – 2 веточки;  помидоры – 0,15–0,2 кг;  твердый сыр (в идеале пармезан) – 50 г;  сыр моцарелла – 100 г.  Способ приготовления:  Смажьте оливковым маслом форму для выпечки и распределите по ней тесто.  Поставьте тесто на 10 минут в разогретую духовку.  Когда тесто слегка подрумянится, выньте его и остудите до комнатной температуры.  Смажьте тесто томатным соусом, лучше домашним.  Помойте помидоры и нарежьте их кружочками. Лучше, если томаты будут некрупными. Большие помидоры разрезать лучше полукружьями, но так получится менее красиво.  Моцареллу нарежьте кружочками или кубиками.  Помойте, подсушите базилик, оторвите от него листочки для пиццы.  Пармезан мелко натрите.  Разложите поверх соуса томаты и моцареллу.  Сверху разложите листочки базилика.  Посыпьте тертым сыром.  Поставьте форму с пиццей в духовку. Выпекайте при максимальной температуре 10 минут.  Дайте пицце немного остыть, осторожно извлеките ее из формы.  Разрежьте специальным ножом и подавайте. |

**VII Метод опроса**

Приготовление пиццы «Маргарита»

Тест – зачет по вопросам из требования специализации.

**Оглавление**

1. Вступление
2. Требования к специализации
3. Пояснение требованиям специализации
4. Методика преподавания
5. План по занятиям
6. Раздаточный материал и образцы
7. Метод опроса