



ELŐSZÓ



Gondoltál már arra, hogy minden ételnek megvan a maga története? Korántsem volt mindig magától értetődő, hogy két szelet kenyér közé betegyünk egy kevés szalámit, és azt mondjuk, hogy eszünk egy szendvicset. Valakinek egyszer ki kellett találni, hogy ha két nagy kő közé rakja a búzaszemet, és összetöri, akkor abból liszt lesz, a lisztből pedig kenyeret lehet sütni. Ami sokkal finomabb, mint nyersen elrágni a búzát. Egy másik ember pedig rájött arra, hogy ha a meleg tejbe önti a búzadarát, akkor besűrűsödik, és tejbegríz lesz belőle. Vagy hogy a tejbegríze szórt kakaóport hogyan lehet kinyerni

a kakaófa terméséből. Ha pedig sokáig főzzük az érett gyümölcsöt, abból lekvár lesz. Ahogy rá kellett jönni arra is, hogy a teafa leveléből kellemes ital készíthető.

Ezt mind-mind nagyon hosszú ideig tartott felfedezni. Hiszen nemcsak azt tanulta meg lassacskán az ősember, hogy hogyan kell tüzet rakni, hanem azt is, hogy a tűz nem csak melegedésre és világításra jó! Kiderült, hogy



a véletlenül a tűzbe ejtett étel sokkal puhább, ízletesebb, és könnyebb is meg-
rágni. Gondolj bele, milyen sokáig tart elrágni nyersen egy krumplit! Ehhez
képest sülve csak pár perc. De vajon ki jött rá arra, hogy a napraforgó mag-
jából aranyszínű olaj készíthető, amiben megsüthetjük a krumplit?

Az ember mindig szeretett kísérletezni, új ízeket és ételeket felfedezni.
Így alakult ki a nagyon sokszínű gasztronómiai kultúránk, és ennek kö-
szönhetően rengeteg finom étel: levesek, sütemények, sajtok, tészták, kenyé-
rek, italok. Az ételeink nagy része egyidős velünk, emberekkel, fontos része
a kultúránknak, és rengeteg érdekes történet kapcsolódik hozzájuk. Ezeket
mutatja be nektek ez a könyv, ami nem szakácskönyv, hanem a kedvenc
ételeid hosszú története.



KOLUMBUSZ KRISTÓF
Hajója,
a santa maria



Pizza



A pizza olasz étel. Olaszország Európa déli részén helyezkedik el, és úgy néz ki, mint egy csizma. Pizzát az ország minden részén sütnek, de a leghíresebb a nápolyi pizza. Nápoly egy nagy város a Vezúv, egy hatalmas vulkán lábánál. A helyiek úgy tartják, azért az ő pizzájuk a legfinomabb, mert itt vannak a legjobb hozzávalók. Például a tésztához használt vizet lágyra szűrik a vulkáni kövek. A pizzát egy gömbölyű kemencében sütik, amibe lávaköveket tesznek. Ezt is a Vezúvról hozzák. A nápolyiak nagyon tisztelik a Vezúvot, ami még mindig egy működő vulkán, legutóbb hetvenöt éve tört ki.



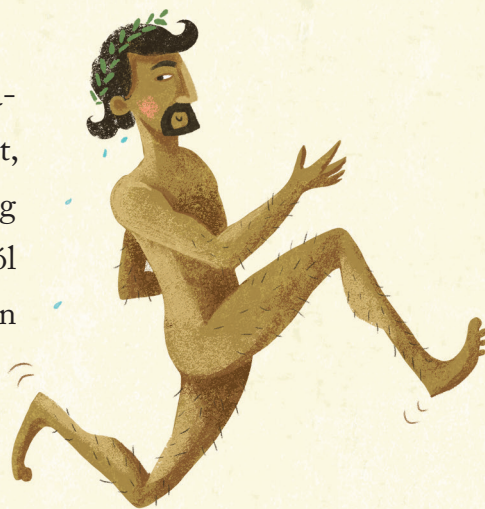
Pizzát már az ókori rómaiak is ettek, és ők is kövön sütötték. Igaz, paradicsomszószt nem tettek rá. Tudod, miért? Mert a paradicsomot csak jóval később hozta magával Kolumbusz Kristóf Amerikából. Amerika felfedezése előtt az európai emberek nem ettek paradicsomot, sőt sokáig utána sem, mert azt gondolták, hogy mérgező. Furcsa elképzelni a pizzát paradicsom nélkül, ugye? Pedig a rómaiak eredetileg csak olívaolajat, fűszereket és mézet tettek a pizzájukra. Később egy kis tejfölt vagy zsírt, de az eredeti pizzán, ami inkább a szegények eledele volt, sosem volt sem sajt, sem paradicsom.



OLÍVAOLAJ

Az olívaolajat az olajfa terméséből, az olajbogyóból nyerik. Az olajfa a Földközi-tenger környékén nő, így az európai emberek ősrégi tápláléka. Szó szerint, hiszen a bogyókat már az ősember is gyűjtötték. Sajnos az olajfáknak Magyarország túl hűvös, így mi kénytelenek vagyunk Olaszországból, Görögországból vagy Spanyolországból beszerezni ezt a nagyon egészséges olajat.

Az ókori görögök nagyon tisztelték az olívaolajat. A sportolók ezzel dörzsölték be a testüket, hogy több erejük legyen. Az olimpián pedig a győztesek nem érmet, hanem az olajfa ágából készített koszorút kaptak. Az olívaolaj nagyon egészséges, sok betegség megelőzésében hasznos, szóval érdemes mindig tartani otthon! Használhatod főzéshez, tésztákhoz, salátákhoz, vagy éppen kenyérre csurgatva.



A világ leghíresebb pizzája a Margherita – ezt Margit, olasz királyné nápolyi látogatása alkalmából találta ki százharminc évvel ezelőtt egy olasz pék. A pizzára paradicsomot, mozzarella sajtot és három szál bazsalikomot tett. Ez volt a világ első pizzája, amire sajtot tettek, előtte senkinek sem jutott eszébe sajttal enni a pizzát. A paradicsom piros, a sajt fehér, a bazsalikom pedig zöld, éppen úgy, mint az olasz zászló.

Paradicsom

Bár a pizza olasz étel, kellett hozzá az Amerikában felfedezett paradicsom és az Indiából származó vízibivaly. Ennek a tejéből készítik ugyanis az igazi mozzarella sajtot. Hamar kiderült, hogy a paradicsom nagyon szereti a nap-sütötte Itáliát – az olasz emberek is gyorsan megkedvelték ezt a növényt, és

ma ötvenkétféle paradicsmot termesztenek. Mindnek más a színe, a formája és az íze. Bár mi leginkább a piros paradicsmot ismerjük, gyakori a sárga és a rózsaszín, sőt fekete és csíkos paradicsom is létezik! Te hányféle paradicsmot ismersz?



mi az a vízibivaly, és miért vízi?

A mozzarella a világ egyik leghíresebb sajta. Ma már sokfélét készítenek belőle, de az eredeti mozzarella kizárólag vízibivaly tejéből készülhet. A vízibivaly Indiából származik, vicces külsejű állat, és latin neve is nagyon vidám: *Bubalus bubalis*. A szarvasmarha rokona, de jóval nagyobb és szőrösebb.



Szabadon szeret legelészni, és megeszi a nádat és a mocsári növényeket, ezért is hívják vízinek. Friss teje mezőillatú és jó zsíros, ezért kiváló sajtalapanyag. Emellett nincs benne festékanyag, így hófehér! Éppen ezért a mozzarella sajt nem sárga, hanem mindig gyönyörű fehér lesz.



Nápolyban kétszáz éve nyílt meg a világ első pizzériája, *Antica* néven, és képzeld, még ma is működik! Ha egyszer Nápolyban jársz, te is kipróbálhatod, és megcsodálhatod a csempékkel kirakott nápolyi kemencét, amit fával fűtenek fel jó melegre. A pizza aztán a külföldre költöző olasz családok révén elindult hódító útjára – ma a világ minden részén ismerik. Bátran mondhatjuk, hogy ez a világ leghíresebb étele!

Pizzafélék

Bár a világ leghíresebb pizzája a nápolyi, még nagyon sok más pizza létezik. A nápolyi pizza vékony tésztával és kevés feltéttel készül, ami nem csoda, hiszen eredetileg a szegények eledele volt.

A nápolyiak szerint az igazi pizzán csak paradi-



csom és sajt van. A pizza náluk igazi utcai étel, azaz street food. Összehajtják, mint egy szalvétát, és nagyokat harapnak belőle.

A rómaiak ezzel szemben hatalmas tepsiben sütik a pizzát, amit utána ollóval vágnak fel négyzet alakúra.

Az amerikaiak pedig a vastag tésztát szeretik, sok feltéttel. Hosszú vándorútja során a pizzára sok minden rákerült. Amerikában ananászt és kukoricát, nálunk kolbászt tesznek a pizzára.



magyar Pizza?

Talán nem gondoltál még rá, de a lángos is a pizza rokona, és a története nagyon érdekes. Nem az olaszoktól, hanem Törökországból került hozzánk, a török pita (kerek lepény) az őse. A lángost eredetileg nálunk is kemencében, a hamun sütötték, és tejföllel ették, ez tette igazán magyar étellé. A kemencében sült lángos a langalló. Csak jóval később kezdték el olajban sütni, mert egyrészt gyorsabb, másrészt kemence ma már nincs minden háztartásban.

nápolyi pizza



Római Pizza



amerikai pizza



magyar langalló

