

ГАСТРОНОМСКИ ПРОИЗВОДИ

Предавање XIV-21.04.2020.

ПИЦА -*Pizza* – ПОЈАМ-ГЕНЕЗА-ИСТОРИЈА-ПОРЕКО

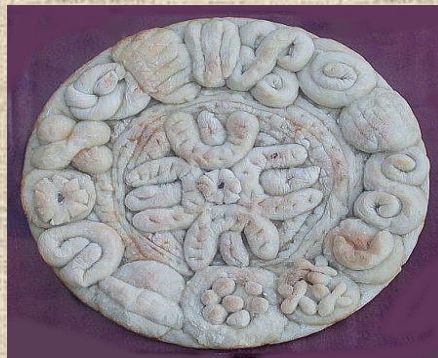
ОКРУГЛИ ХЛЕБ У ДРЕВНОМ РИМУ

Историја пице је на неки начин стара колико и проналазак пећи, што ће рећи да ово јело вуче корене чак из древног Египта, у периоду од пре скоро 6000 година. Постоје докази да су се прве пећи кориситиле управо за печење хлеба, а како је основа пице хлебно тесто, ово је сасвим логичан след. Из долина Нила и Еуфрата, око 1000 година пре нове ере долазе докази да се неко досетио да на хлебно тесто пре печења стави неки додатак.

За војнике персијског цара Дарија Великог, који су били навикнути на дуге маршеве, постоје приче да су на својим штитовима пекли неку врсту хлеба и на то додавали сир и урме.



Слика бр. 1 - прављење хлеба у древном Египту



Слика бр. 2 - округли хлеб из древног Египта

Округли хлеб у старом Риму

Римски историчар Марко Порције Катон је у III веку пре нове ере описао - округло тесто преливено маслиновим уљем, биљем и медом и испечено на камену. Чак је и Вергилије и својој „Енеиди“ описао округли хлеб.

Из ископина Помпеје, коју је вулкан Везув својом лавом затрпао 79. године, пронађени су остаци округлог пецива. У кувару Марка Гавија Апија пописани су састојци који су се додавали на подлогу од пецива: пилеће месо, ананас, сир, бели лук, мента, бибер, уље, итд. Ови састојци данас чине списак намирница модерне пице.

Иако је неколико врста равног округлог хлеба било познато широм Римске империје и Медитерана, тадашња пица се у многоне разликује од данашње. Основну разлику између некадашњег и данашњег специјалитета чини парадајз, који је у време старог Рима још увек био непознаница европским народима. Парадајз је у Европу стигао из Перуа у XVI веку, и сматран је отровном биљком, али је до краја XVIII века нашао своју широку примену у италијанској кухињи.



Слика бр. 3 - прављење хлеба у старом Риму



Слика бр. 4 - Продавање хлеба у старом Риму

Хлеб и пица након средњег века

Основа данашње пице су састојци: хлебно тесто, маслиново уље, парадајз, сир, а ови састојци нас воде у XVIII век, као почетак комерцијалне производње пице. Модерна пица је настала комбинацијом разних састојака, а стасала је у својој „престоници” – италијанском граду Напуљу. Наполитанци су током читавог средњег века све те разне састојке стављали у округле погаче, а тек крајем XVIII века су се сиромаси из напуљске области охрабрили и почели додавати парадајз хлебу. Ускоро је пица постала заштитни знак Напуља, а туристи су почели да долазе у сиромашније делове града како би пробали нови специјалитет, који се куповао код уличних продаваца, а 1764. године се појавила прва пицерија. Сама реч „pizza” је настала баш у „престоници” као трансформација речи „pezzo” – што значи комад теста.



Слика бр. 5 - прављење округлог хлеба након средњег века

На истом овом месту много година касније настала данас надалеко позната пица Маргарита. Тадашња италијанска краљица Маргарита нашла се 1879. године у посети Напуљу. Чула је да се ту припрема чувени специјалитет и желела је да га проба. У њену част кувари су припремили пицу у бојама италијанске заставе – црвено, бело и зелено. Зелену боју је представљао оригано, бела боја је била моцарела, а црвена боја је била од парадајза. Тако је ова пица добила име Маргарита, а направио ју је Raffaele Esposito.

Италија и свет су ове године прославили 133 године постојања овог својеврсног специјалитета. Сваке године се у Напуљу поводом годишњице организују у манифестације и улични перформанси у Маргаритину част. С обзиром да је град у том периоду препун туриста ова манифестација има још већи значај и оставља себи својствен печат – баш као и Маргарита.

Пица се временом среће са укусом аристократије и постаје омиљено јело и богатих и сиромашних, било да је у питању ручак или вечера. Познато је да су у време процвата француске кухиње најпознатији и најбољи кувари били пореклом из Италије. Они су имали обичај да након завршетка гозби остатке хране ређеју на танко тесто и печено служе на дворовима.

Пица у модерном добу

У овом тренутку на планети Земљи вероватно не постоји популарније јело од пице. Овим јелом су италијани освојили свет и нема назнаке да ће се нешто променити у вези са пицом, сем да ће можда постати још популарнија, уколико је то могуће.

У зависности од тога колико желимо да сазнамо о овом надалеко чувеном специјалитету можемо разликовати одговор на питање о његовом настајању. Још су се у античком времену јели хлебови са ароматичним биљкама и уљима, док је већ у средњем веку најнормалнија појава била да се једе са хлеба а не са тањира.

Интернационални пробој пица је доживела након завршетка Другог светског рата. Трупe „Алијансе" су за време окупације Италије откриле велики број пицерија и новооткривени специјалитет понеле са собоом у своје земље. Током педесетих година прошлог века дошло је до експанзије и отварања пицерија широм света, а нарочито у Сједињеним Америчким Државама.

У протеклим деценијама пица је постала интернационално јело, а надеви варирају у зависности од тога који састојци су доступни у локалној употреби: од различитих врста меса и месних прерађевина, преко намирница животињског порекла, до најразноврснијег воћа и поврћа. Пице се такође могу правити и за вегетаријанце (без меса и месних прерађевина), као и за вегане (без млека и млечних производа, јаја, итд). Пица представља једно инспиративно јело и омогућава да пустите машти на вољу.



Слика бр. 6 - пица модерног доба

Занимљивости везане за пицу

У зависности које састојке ћемо ставити на пицу, она може бити или здрава или нездрава. Пица може бити нездрава и ако ставимо све здраве састојке али претерамо у њиховој количини. Као и све остале намирнице и јела, ни пицу не треба конзумирати у великим количинама, поготово ако вам сметају млечне прерађевине.

Пица направљена од квалитетних састојака може бити веома здрав оброк. Она може бити масна и препуна угљених хидрата, али може бити и оброк који обједињује неопходне намирнице. Тесто за пицу од интегралног брашна садржи пуно антиоксиданаса, чија је улога да штити крвоток. Сос од парадајза богат је бета-каротеном, ликопеном и витамином С. Када бирамо сир за овај специјалитет најбоље је држати се традиционалне моцареле. Моцарела није превише масан сир а садржи и велике количине калцијума.

Научници Центра за фармакологију у Милану су закључили да једно до два парчета пице недељно значајно смањују појављивање неких врста рака. Закључак је да се ризик од добијања рака једњака смањује за чак 59%, а рака дебелог црева за 26%. Овај резултат је добијен након проучавања око 8000 редовних конзумента пице.

Пица садржи велике количине масти, тј. велике количине засићених масноћа, натријума и калорија. Парче пице може садржати и више од 300 Kcal. Тако да уколико планирате да појдете целу пицу, можда не би требало јер је то више калорија него што вам треба за цео дан – 2000-2500 Kcal. Такође од пице се врло брзо гоји, а од засићених маноћа се јавља холестерол, који може довести до зачепљења крвних судова.

Пица се сврстава међу здрава јела због велике количине парадајза коју садржи у себи. Парадајз садржи ликопен, који делује као антиоксиданс и штити од срчаног удара а благотворно делује и на простату. Ликопен је супстанца која парадајзу даје црвену боју и показао се као добра супстанца у превенцији рака дојке. Према неким истраживањима ликопен је вероватно један од најснажнијих антиоксиданаса. Ликопен се ослобађа приликом кувања парадајза, па га у пици има у задовољавајућим количинама, док свеж парадајз не испушта ову материју.

Слично истраживање је спроведено на 48000 мушкараца на харвардском универзитету. Утврђена је значајно мања учесталост рака простате код мушкараца који су јели пицу или другу храну која садржи парадајз најмање два пута дневно. Мушкарци који никада нису конзумирали сок од парадајза подложнији су овом обољењу за 21-34%. Исхрана богата парадајзом показала се корисном и за жене.

Са друге стране развијена је једна нова врста пице која се сигурно више допада женама. Наиме, постоји пица која спречава настајање бора, а заснива се на интегралном брашну и сировом поврћу, што значи да садржи много више магнезијума, калцијума и гвожђа од обичне пице, што је највероватније њена формула успеха. Ова пица носи име „Primula”, а против бора делује поврће којег не сме бити мање од осам врста.

Пица у корнету

Поред Маргарите која је вероватно најчувенија пица на свету и пице против бора која је од скора заузела своје место међу познатим пицама, 2002. године италијански кувар Rossano Boscolo измислио је нову, најчуднију форму пице – **пица у корнету**. Rossano се није задржао само на основној идеји већ је наставио са истраживањима, како кулинарским тако и на подручју технологије за израду ове врсте пице. Покренуо је компанију „KonoPizza”, која свој концепт пице у корнету шири кроз Италију и остатак света.

Идеја је 2003. године након презентације у Милану доживела огроман успех, а компанија је своје пословања раширила великом брзином. Ова идеја колико год звучала једноставно толико је и револуционарна.

Процес прављења ове пице се састоји од тога да се тесто за пицу обликује у корнет, затим напуни осталим састојцима – моцарела, печурке, шунка, маслине и потом пече у пећницама специјално направљеним за њих.



Слика бр. 7 - печење пице у корнету




Слика бр. 8 - пица у корнету

Закон о пици

Будући да се сматра да је пица настала у Италији, онедавно је у тој земљи уведен и „Закон о пици”. Италијанско министарство пољопривреде донело је пропис којим се утврђује шта се сматра оригиналном пицом. Овим је доведена у ред хиперпродукција пице у ресторанима брзе исхране. Према том закону, ресторани који планирају да задовоље строге прописе морају да траже ознаку која ће гостима дати до знања да је њихов производ гарантовано традиционалан. Међутим према неким подацима овакав статус је затражило само 200 од укупно 23000 пицерија у Италији.

„Пица закон” није прописао само дозвољене врсте пице, него и дозвољене врсте брашна, соли и пекарског квасца. У овом закону такође пише да се пица меси искључиво рукама, као и да се пече у каменој пећници на 485° С, да би била мека и еластична. Овај закон је донет на иницијативу италијанског удружења пица мајстора, са циљем да се заштити једна од најстаријих гастрономских традиција.


ТЕСТО ЗА ПИЦУ

<i>Тесто за пицу</i>						
<i>време припреме 60 мин</i>		<i>време теричке обrade до 20 минута</i>		<i>захтевност припреме ●●</i>		<i>број особа 4</i>
<i>редни број</i>	<i>потребне намирнице</i>	<i>јединица мере</i>	<i>брutto количина</i>	<i>% отпатка</i>	<i>нето количина</i>	 <p style="text-align: center;"><i>Тесто за пицу</i></p>
1.	брашно	g	500	/	500	
2.	вода	ml	200	/	200	
3.	квасац	g	10	/	10	
4.	со	g	5	/	5	
5.	уље	ml	10	/	10	
<i>Припрема</i>			<i>Топлотна обрада</i>			<p style="text-align: center;"><i>Енергетска вредност 170 Kcal</i></p> <p>ПРЕПОРУКА: Тесто за пицу можете филовати по жељи.</p>
<p>У брашну направимо рупу на средини и у њу лагано додамо квасац који је ферментирао у млакој води, па затим со и уље и на крају воду по потреби. Када замесимо тесто, прекријемо га крпом и оставимо га један сат да ферментира. Када је тесто ферментирало развучемо га оклагијом на жељену дебљину и оставимо да одстоји још 15 минута. Тада је тесто спремно за филовање и пешење.</p>			<p>Пица се у кућним условима пече на температурама од отприлике 200-220° С.</p>			


Пица „Capricosa“						
време припреме 60 мин		време теричке обrade до 20 минута		захтевност припреме ●●		број особа 4
редни број	потребне намирнице	јединица мере	брuto количина	% отпатка	нето количина	 <p>Пица „Capricosa“</p>
1.	тесто за пицу	g	500	/	500	
2.	сос од парадајза	g	200	/	200	
3.	гауда	g	250	/	250	
4.	шунка	g	250	/	250	
5.	печурке	g	150	/	150	
6.	оригано	g	по укусу	/	/	
Припрема			Топлотна обрада			Енергетска вредност 170 Kcal
Тесто премажемо сосом од парадајза, поспемо наренданом гаудом, преко тога ставимо исцепкане листиће шунке и печурке сечене на листиће.			Посути ориганом и пећи на 200-220° C око 15 минута.			


Пица „Маргарита“						
време припреме 60 мин		време теричке обrade до 20 минута		захтевност припреме ●●		број особа 4
редни број	потребне намирнице	јединица мере	брuto количина	% отпатка	нето количина	
1.	тесто за пицу	g	500	/	500	
2.	сос од парадајза	g	200	/	200	
3.	листови оригана	ком	20	/	20	
4.	моцарела	g	250	/	250	
Припрема			Топлотна обрада			Пица „Маргарита“
Тесто премажемо сосом од парадајза, преко њега додајемо комаде моцареле и на крају свеже листове оригана.			Маргариту пећи на температури од 200-220° С око 20 минута.			Енергетска вредност 250 Kcal
						ПРЕПОРУКА: Листове свежег оригана је најбоље поделити и половину ставити пре печења а остатком украсити пицу пре сервирања.


Пица „Funghi”						
време припреме 60 мин		време теричке обrade до 20 минута		захтевност припреме ●●		број особа 4
редни број	потребне намирнице	јединица мере	брutto количина	% отпатка	нето количина	 <p>Пица „Funghi”</p>
1.	тесто за пицу	g	500	/	500	
2.	сос од парадајза	g	200	/	200	
3.	гауда	g	250	/	250	
4.	печурке	g	250	/	250	
5.	оригано	g	по укусу	/	/	
Припрема			Топлотна обрада			
Тесто за пицу премазати сосом од парадајза, преко тога ставити рендану гауду, а затим печурке сецкане на листиће.			Посути ориганом и пећи на 220° С око 15 минута.			Енергетска вредност 260 Kcal
						ПРЕПОРУКА: За ову пицу је најбоље користи шампињоне али се по укусу могу додати и вргањи.


Пица „Napolitana”						
време припреме 60 мин		време теричке обrade до 20 минута		захтевност припреме ●●		број особа 4
редни број	потребне намирнице	јединица мере	брutto количина	% отпатка	нето количина	 <p>Пица „Napolitana”</p>
1.	тесто за пицу	g	500	/	500	
2.	сос од парадајза	g	200	/	200	
3.	гауда	g	250	/	250	
4.	сланина	g	150	/	150	
5.	кобасица	g	200	/	200	
6.	оригано	g	по укусу	/	/	
Припрема			Топлотна обрада			
Тесто за пицу премазати сосом од парадајза и прекрити ренданом гаудом. Преко тога ставити сечене колутове кобасице и шнитове сланине.			Посути ориганом и пећи на 220° С око 15 минута.			Енергетска вредност 310 Kcal
						ПРЕПОРУКА: За ову пицу је најбоље користити мало љуће кобасице, а најпогоднији је кулен.


Пица „Frutti di Mare”						
време припреме 60 мин		време теричке обrade до 20 минута		захтевност припреме ●●		број особа 4
редни број	потребне намирнице	јединица мере	брutto количина	% отпатка	нето количина	 <p>Пица „Frutti di Mare”</p>
1.	тесто за пицу	g	500	/	500	
2.	сос од парадајза	g	200	/	200	
3.	гауда	g	250	/	250	
4.	лигње	g	150	/	150	
5.	дагње	g	150	/	150	
6.	шkamпи	g	100	/	100	
7.	маслиново уље	g	1	/	1	
8.	парадајз	g	100	/	100	
9.	оригано	g	по укусу	/	/	
Припрема			Топлотна обрада			Енергетска вредност 240 Kcal
Плодове мора прво треба маринирати у маслиновом уљу, ситно сецканом парадајзу и оригану. Након тога, тесто премажемо сосом од парадајза, ставимо рендану гауду, па затим шkamпе, лигње и дагње.			Посути ориганом и пећи на 220° С око 20 минута.			

Пица са поврћем						
време припреме 60 мин		време теричке обrade до 20 минута		захтевност припреме ●●		број особа 4
<i>редни број</i>	<i>потребне намирнице</i>	<i>јединица мере</i>	<i>брutto количина</i>	<i>% отпатка</i>	<i>нето количина</i>	 <p>Пица са поврћем</p>
1.	тесто за пицу	g	500	/	500	
2.	сос од парадајза	g	200	/	200	
3.	рендани пармезан	g	150	/	150	
4.	црвене паприке	g	120	/	120	
5.	чери парадајз	g	12	/	12	
6.	празилук	g	110	/	110	
7.	моцарела	g	150	/	150	
8.	маслиново уље	g	10	/	10	
9.	бибер	g	1	/	1	
Припрема			Топлотна обрада			
Празилук и паприку исецкати ситно, посути их са две кашичице маслиновог уља којем смо додали бибер и со. Сложити их на папир заа печење и ставити у загрејану рерну на 200° С око 10 минута. Тесто ставити у науљени плех, премазати пасираном парадајзом и додати празилук и паприку. Распоредити затим моцарелу, грашак и шери парадајз који је најбоље преполовити које је најбоље преполовити.			На крају посути нарендани пармезан и пећи на 220° С око 10 минута.			
			Енергетска вредност 260 Kcal			
			ПРЕПОРУКА: На крају украсити листовима оригана ради ароме и лепшег изгледа.			

Вегетаријанска пица са интегралним тестом						
време припреме 60 мин		време теричке обrade до 20 минута		захтевност припреме ●●		број особа 4
редни број	потребне намирнице	јединица мере	брutto количина	% отпатка	нето количина	 <p>Вегетаријанска пица са интегралним тестом</p>
1.	тесто од интегралног брашна	g	500	/	500	
2.	сос од парадајза	g	200	/	200	
3.	патлиџан	g	250	/	250	
4.	тиквице	g	150	/	150	
5.	паприке	g	100	/	100	
6.	маслиново уље	g	10	/	10	
7.	оригано	g	по укусу	/	/	
Припрема			Топлотна обрада			
Патлиџан, тиквице и паприке треба опрати, очистити и исећи на шните. Тесто најпре премазати сосом од парадајза, затим поређати поврће и на крају посути пармезаном.			Пече се у загрејаној рерни на 200-220° С око 15 минута.			Енергетска вредност 220 Kcal
ПРЕПОРУКА: Овој пици можете по жељи додати и друго поврће, али уколико стављате краставац немој те га пећи дуго већ га додајте мало пре вађења пице из рерне.						

Пица „Quattro stagioni”						
време припреме 60 мин		време теричке обrade до 20 минута		захтевност припреме ●●		број особа 4
редни број	потребне намирнице	јединица мере	брutto количина	% отпатка	нето количина	 <p>Пица „Quattro stagioni”</p>
1.	тесто за пицу	g	500	/	500	
2.	сос од парадајза	g	200	/	200	
3.	гауда	g	250	/	250	
4.	кобасица	g	150	/	150	
5.	печурке	g	80	/	80	
6.	шунка	g	150	/	150	
7.	јаја	ком	1	/	1	
8.	оригано	g	по укусу	/	/	
Припрема			Топлотна обрада			
Тесто за пицу премазати сосом од парадајза и прекрити га ренданом гаудом. Преко ренданог сира ножем обележити четвртине и слагати на следећи начина: прва четвртина печурке сечена на листиће, друга четвртина листићи шунке, трећа четвртина колутови кобасице и четврта четвртина јаје.			Преко пице посути оригано и пећи на 220° С око 15 минута.			Енергетска вредност 290 Kcal
ПРЕПОРУКА: Уместо шунке на ову пицу можете ставити печеницу.						


Пица „Quattro formaggi”						
време припреме 60 мин		време теричке обrade до 20 минута		захтевност припреме ●●		број особа 4
редни број	потребне намирнице	јединица мере	брutto количина	% отпатка	нето количина	 <p>Пица „Quattro formaggi”</p>
1.	тесто за пицу	g	500	/	500	
2.	сос од парадајза	g	200	/	200	
3.	гауда	g	250	/	250	
4.	горгонзола	g	50	/	50	
5.	млади сир	g	100	/	100	
6.	моцарела куглице	g	100	/	100	
7.	оригано	g	по укусу	/	/	
Припрема			Топлотна обрада			
Тесто за пицу премажемо сосом од парадајза па му додајемо редом, рендану гауду, уситњену горгонзолу, ситно сецкан млади сир и куглице моцареле.			Поспемо оригано и печемо на 220° С око 17 минута.			Енергетска вредност 320 Kcal
ПРЕПОРУКА:						
Уколико нисте љубитељ горнозоле можете је заменити кајмаком или неком другом врстом сира.						


Пица „Hawaii”						
време припреме 60 мин		време теричке обrade до 20 минута		захтевност припреме ●●		број особа 4
редни број	потребне намирнице	јединица мере	брutto количина	% отпатка	нето количина	 <p>Пица „Hawaii”</p>
1.	тесто за пицу	g	500	/	500	
2.	сос од парадајза	g	200	/	200	
3.	гауда	g	250	/	250	
4.	ананас	g	150	/	150	
5.	шунка	g	250	/	250	
6.	оригано	g	по укусу	/	/	
Припрема			Топлотна обрада			
Тесто за пицу премазати сосом од парадајза и прекрити ренданом гаудом. Преко тога поређати листове шунке и на то ставити колутове ананаса.			Посути ориганом и пећи на 220° C око 12 минута.			Енергетска вредност 260 Kcal
ПРЕПОРУКА: На ову пицу не би требало стављати оригано да се његова арома не би помешале са аромом ананаса.						

Пица „Calabreze”						
време припреме 60 мин		време теричке обrade до 20 минута		захтевност припреме ●●		број особа 4
<i>редни број</i>	<i>потребне намирнице</i>	<i>јединица мере</i>	<i>брutto количина</i>	<i>% отпатка</i>	<i>нето количина</i>	
1.	тесто за пицу	g	500	/	500	
2.	сос од парадајза	g	200	/	200	
3.	гауда	g	250	/	250	
4.	шунка	g	200	/	200	
5.	парадајз	g	200	/	200	
6.	сланина	g	100	/	100	
7.	млади сир	g	100	/	100	
8.	оригано	g	по укусу	/	/	
Припрема			Топлотна обрада			
Тесто за пицу премазати сосом од парадајза и прекрити ренданом гаудом. Преко тога ставити листиће шунке и танко сечене колутове парадајза, као и кришке младог сира и танко сечене шнитове сланине.			Посути ориганом и пећи 220° С око 15 минута.			
			Енергетска вредност 290 Kcal			
			ПРЕПОРУКА: Уместо младог сира можете ставити фета сир а уместо шунке печеницу.			

Пица са пршутом						
време припреме 60 мин		време теричке обrade до 20 минута		захтевност припреме ●●		број особа 4
редни број	потребне намирнице	јединица мере	брuto количина	% отпатка	нето количина	 <p>Пица са пршутом</p>
1.	тесто за пицу	g	500	/	500	
2.	сос од парадајза	g	200	/	200	
3.	гауда	g	250	/	250	
4.	пршута	g	250	/	250	
5.	маслине	ком	12	/	12	
6.	оригано	g	по укусу	/	/	
Припрема			Топлотна обрада			Енергетска вредност 290 Kcal
Тесто за пицу премажемо сосом од парадајза и прекријемо ренданом гаудом. Преко тога поређамо танко сечене шнитове пршуте и ставимо маслине.			Поспемо ориганом и печемо на 220° С око 14 минута.			

Пица „Carna di Polo”						
време припреме 60 мин		време теричке обrade до 20 минута		захтевност припреме ●●		број особа 4
редни број	потребне намирнице	јединица мере	брuto количина	% отпатка	нето количина	 <p>Пица „Carna di Polo”</p>
1.	тесто за пицу	g	500	/	500	
2.	сос од парадајза	g	200	/	200	
3.	гауда	g	250	/	250	
4.	пилетина	g	250	/	250	
5.	мешано поврће	g	150	/	150	
6.	маслине	ком	12	/	12	
7.	оригано	g	по укусу	/	/	
Припрема			Топлотна обрада			
Тесто за пицу премазати сосом од парадајаза и прекрити ренданом гаудом. Преко тога ставити комаде исецкане и претходно пропржене пилетине и мешавину поврћа.			Посути ориганом и пећи на 220° С око 12 минута.			
			Енергетска вредност 280 Kcal			
			ПРЕПОРУКА: Уместо мешавине поврћа можете додати већу количину пилетине.			

Пица „Calamari”						
време припреме 60 мин		време теричке обrade до 20 минута		захтевност припреме ●●		број особа 4
редни број	потребне намирнице	јединица мере	брuto количина	% отпатка	нето количина	 <p style="text-align: center;">Пица „Calamari”</p>
1.	тесто за пицу	g	500	/	500	
2.	сос од парадајза	g	200	/	200	
3.	гауда	g	250	/	250	
4.	лигње	g	250	/	250	
5.	бели лук	g	5	/	5	
6.	црни лук	g	50	/	50	
7.	маслине	ком	12	/	12	
8.	рузмарин	g	по укусу	/	/	
9.	оригано	g	по укусу	/	/	
Припрема			Топлотна обрада			
Тесто за пицу премазати сосом од парадајза и прекрити ренданом гаудом. Преко тога ставити колутове лигњи и лука, као и маслине и бели лук.			Посути ориганом и рузмарином и пећи на 220° С око 15 минута.			Енергетска вредност 240 Kcal
ПРЕПОРУКА: По укусу можете избацити бели лук.						

Српска пица						
време припреме 60 мин		време теричке обrade до 20 минута		захтевност припреме ●●		број особа 4
редни број	потребне намирнице	јединица мере	брutto количина	% отпатка	нето количина	 <p>Српска пица</p>
1.	тесто за пицу	g	500	/	500	
2.	сос од парадајза	g	200	/	200	
3.	гауда	g	250	/	250	
4.	шунка	g	200	/	200	
5.	печеница	g	150	/	150	
6.	кобасица	g	100	/	100	
7.	љута паприка	ком	2	/	2	
8.	кајмак	g	100	/	100	
9.	босиљак	g	по укусу	/	/	
Припрема			Топлотна обрада			Енергетска вредност 360 Kcal ПРЕПОРУКА: Уместо љуте паприке можете ставити обичну слатку паприку.
Тесто за пицу премажемо сосом од парадајза и прекријемо ренданом гаудом. Преко тога сложимо листиће шунке и печенице, колутове кобасице и љуте паприке и на крају ставимо кајмак.			Посепемо босиљком и печемо на 220° С око 15 минута.			

Пеперони пица						
време припреме 60 мин		време теричке обrade до 20 минута		захтевност припреме ●●		број особа 4
редни број	потребне намирнице	јединица мере	брutto количина	% отпатка	нето количина	
1.	тесто за пицу	g	500	/	500	
2.	сос од парадајза	g	200	/	200	
3.	гауда	g	250	/	250	
4.	табаско сос	g	3	/	3	
5.	пеперони кобасица	g	250	/	250	
6.	љута паприка	ком	2	/	2	
7.	печурке	g	150	/	150	
8.	оригано	g	по укусу	/	/	
Припрема			Топлотна обрада			
Тесто за пицу премазати сосом од парадајза и прекрити ренданом гаудом. Преко пице сипати табаско сос, ставити колутове пеперони кобасице и љуте паприке и листиће печурака.			Посути ориганом и пећи на 220° С око 15 минута.			
						Енергетска вредност 260 Kcal
						ПРЕПОРУКА: Тобаско сос и љуту паприку можете ставити по укусу.

Пеперони пица

Пице у Гинисовој књизи рекорда

Највећа пица на свету имала је тежину од 12 тона и 190 килограма и направљена је 08.12.1990. у Јужноафричкој републици. Ова пица је имала пречник од 37,4 метра.

Најдужа пица на свету припремљена је 31. 05. 2011. у Шпанији и била је дугачка 1141,5м, а широка 36цм. Ова пица је припремана на посебном столу креираном за ову прилику. Готова пица је била исечена на парчиће и продавана по цени од једног евра по особи, а новац је отишао у добротворне сврхе.

Најскупља пица на свету се производи у ресторану „Maze" Гордона Ремзија у Лондону. Ова пица има танку кору, а састојци су: пире од белих тартуфа, фонтина сир, беби моцарела, панчета, цеп печурке, дивљу мизуна салату.

Број највише направљених пица за 24 сата је 7539 и овај рекорд је постигнут у Квинсленду у Аустралији између 16. и 17. јуна 2012. Прављење је почело 16.06.2012. у 09 сати ујутру и завршило се након поноћи 17.06.2012.

Време за које је најбрже поједена пица од 32цм износи 1 минут, 9 секунди и 36 стотинки. Власник овог рекорда је јапанац Такеру Кобајаши а рекорд је постављен 12.02.2012. Он је ову пицу појео из 3 дела, а ово му је шести Гинисов рекорд.

Највећа калциона на свету је била тешка 31,4 кг. Ова пица је направљена 18.10.2003. године, а власник рекорда је Мајк Вилсон са својим колегама у „Loveshack" ресторану у Индијани. Ова калциона је имала дужину од 2,84 метра у ширину од 55,88 центиметра.

Број највише направљених пица за један сат је 206, а овај рекорд је поставио Брајан Едлер из Охаја 09.12.2010. Свака пица је имала тесто од 396 грама, била је пречника од 30цм, имала је од 120-170гр соса и између 220-280гр сира.

Највећа пица доступна у комерцијалној продаји има величину од 1,37м и продаје се у пицерији „Big Mama" у Лос Анђелесу у Калифорнији. Ова пица је четвртастог облика и обично је поједе између 50-100 људи, а цена јој је 200 долара. Да би сте добили ову пицу морате је најмање један дан раније наручити.

Литература:

- (1) Портић, М., (2011):Гастрономски Производи-Универзитет у Новом Саду-Природно-математички факултет.
- (2) Радмила Петковић - *Теста*, Лесковац 1990.
- (3) Јулијана Вучо - *Савремени кувар*, Београд 1986.
- (4) др Ђорђе Псодоров, - Редовни професор-*Посластичарство и пекарство 1 и 2*, Београд 2010.
- (5). www.orao-pizza.co.rs