

ИТАЛЬЯНЦЫ СУМЕЛИ УБЕДИТЬ ПОЧТИ ВЕСЬ МИР В СВОЕМ ПРЕВОСХОДСТВЕ ПО ЧАСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦЫ

Преодолев языковые барьеры и культурные различия, пицца стала первым действительно всемирно распространенным продуктом питания. В Индии в нее любят добавлять маринованный имбирь, фарш из баранины и соевый творог. В Японии обожают пиццу с угрями и кальмарами, в Пакистане - с острым карри. **Костариканцы предпочитают пиццу с кокосами, а бразильцы с зеленым горошком. Гурманам пиццу подают с одуванчиками, устрицами, речными раками и икрой.**

Принято считать, что родина пиццы - Италия. И в Италии покупатели пиццы очень трепетно относятся к качеству этого продукта. В 1990 году был даже шумный процесс против одной пиццерии, употреблявшей не тот сыр. Обвинялись злоумышленники ни много, ни мало, как в святотатстве и надругательстве над культурными ценностями Италии.

Никто не любит пиццу так, как американцы, которые поглощают три миллиарда штук в год, отдавая предпочтение пицце с колбасой пепперони. **По данным Национальной ассоциации производителей пиццы, совокупный годовой оборот 61 тысячи американских пиццерий достигает колоссальной цифры 30 миллиардов долларов, что почти столько же, сколько составляет объем продаж во всех странах, вместе взятых.**

Около ста лет назад, когда итальянцы хлынули в Америку, они завезли с собой не только мафию, но и пиццу. Вскоре пицца стала необходимым атрибутом. Хотя, справедливости ради, надо отметить, что американская пицца заметно отличается от итальянской. Как итальянский и американский кинематограф - это разные искусства.

Итальянцы сумели убедить почти весь мир в своем превосходстве по части приготовления пиццы. Только французы убеждены, что их пицца (в частности, провансальский вариант) не уступает итальянской, а за счет использования разнообразных сортов сыра (не только моцареллы, но и гри, фонтина, гауды, шевра, рокфора, пармезана) даже выигрывают от такого разнообразия.

Можно долго дискутировать о том, что явилось прообразом нынешней пиццы. Возмож-

но, это была лепешка, выпекаемая на камнях под слоем углей, приправлялась оливковым маслом и овощами. Помимо прямого назначения она служила еще и тарелкой. Эта повседневная пицца крестьян и воинов древности считается старейшей универсальной формой пиццы в нынешней Италии. **Однако сами итальянцы называют деревенскую пиццу "фокация" ("лепешка"), тем самым подчеркивая, что настоящая пицца - это все-таки нечто иное и излишняя простота в толковании, не говоря уже о приготовлении, недопустима в кулинарном искусстве.**

Может, прообраз настоящей пиццы родился в Древней Греции. Рациональные греки стали запекать тесто вместе с приправой, в качестве которой могло служить почти все съестное, что посылали им многочисленные боги Эллады. Греческая пицца называлась "plakuntos" (у римлян - "placenta"), то есть "плоский испеченный хлеб". Римляне, великие чревоугодники и мастера совмещать малосовместимое, обильно сдобряли пиццу медом и листьями лавра. **Платон в своей "Республике" при описании праздничной народной трапезы говорит о лепешке, приправленной маслом, сыром, луком и зеленью, которую обильно запивали вином, после чего с удвоенным пылом слагали гимны в честь богов.**

А возможно, происхождение этого гастрономического чуда, затерянное во мгле веков, восходит к тому времени, когда около шести тысяч лет назад в Древнем Египте появились дрожжи и кислое тесто. Но очевидно, что миллионы штук пиццы, выпекающейся по всему миру, являются прямыми потомками того блюда, которое лет 200 назад пекари стали наскоро готовить для бедноты в одном из самых в то время густонаселенных городов Европы, Неаполе. **Неаполь для пиццы то же, что Мюнхен - для пива: место, где она зародилась.**

Исторически сложилось так, что Неаполь стал лидером в составлении комбинации "хлеб - сыр - помидоры плюс что-то еще". Это дало повод неаполитанцам утверждать, что существует только одна пицца - неаполитанская, все остальное - не более чем сложный бутерброд. В этом есть доля правды.

Одиннадцатого июня 1889 года повара Раффаэле Эспозито, жителя Неаполя, пригласили испечь пиццу для королевы Маргариты, супруги короля Умберто, ставшего во главе только что объединившегося итальянского королевства. Некоторые историки полагают, что королева хотела завоевать сердца своих подданных, разделив с ними их любимое блюдо.

Судя по сохранившимся свидетельствам, были изготовлены три вида пиццы. В одну из них входили помидоры, моцарелла и базилик тех же цветов, что и итальянский флаг: красного, белого и зеленого. По легенде королеве особенно понравилась эта пицца, и она позволила назвать ее своим именем, тем самым положив начало кулинарному канону. **С тех пор моцарелла и томаты стали непременными составляющими этого блюда. Базилик, как и другие ароматические травы, добавляются по вкусу.**

Однако, со временем, появляется все большее количество новых разновидностей этого блюда - это и пицца на основе песочного теста, и на основе пресного теста из кукурузной муки (генуэзская)..., да и топпинги становятся все более разнообразными. Например, пицца в качестве десерта - пропитанная джемом, с яблоками, посыпанная пудрой.

"Конечно, можно положить в пиццу и ананас, если вам так хочется, - содрогаясь от одной этой мысли, говорит Антонио Паче, председатель Неаполитанской ассоциации любителей настоящей пиццы, в которую входят 150 владельцев ресторанов по всему миру, давших обет подавать только настоящую пиццу, - но это не неаполитанская пицца".

Что же такое пицца сегодня? Каким требованиям она должна отвечать, чтобы называться "Пицца"? Попробуем выделить несколько основных компонентов:

- * лепешка (краст) должна быть достаточно тонкой. Она лишь основа для наполнителей;

- * вкус пиццы не должен быть "монотонным", он должен изменяться (сырный, пряный, оливковый, томатный...), но при этом вкус одного компонента не должен перебивать вкус другого;

- * пицца должна быть настолько мягкой, чтобы ее можно было сложить, не разломив корочку. Так проверяется, насколько правильно была выпечена пицца;

- * ну и, конечно же, настоящая пицца должна быть выпечена в специальной печи, позволяющей поддерживать температуру более 350 °С.

А дальше дело вашей фантазии - модернизируйте существующие рецепты, изобретайте собственные! Или же поезжайте в Италию! На учебу!

Поскольку все больше и больше людей стремятся разузнать секреты идеальной пиццы, неаполитанцы планируют открыть Университет пиццы с прохождением интенсивной практики в исторических пиццериях города. **На занятиях будут изучаться такие темы, как история пиццы, мучные смеси, обработка теста и технология использования древесины в печах.**

Итак, сейчас на рынке представлены две группы пицц - это замороженные пиццы ("Звездный", и ряд других производителей) и полностью выпеченные пиццы, подаваемые в trattoriaх, небольших пиццериях и тому подобных заведениях.

Итак, если вы хотите присоединиться к "пиццаиольному" братству, вам понадобится:

- * оборудование
- * технология или...
- * торговая компания, предлагающая все это вместе взятое.

Оборудование

Необходимым оборудованием при производстве замороженной или полностью готовой пиццы являются:

- * мукопросеиватель
- * тестомесильная машина
- * тестоделитель
- * тестоформовщик
- * овощерезка (она же терка)
- * плита для приготовления соуса
- * стол для разделки
- * печь

Мукопросеиватель

Мукопросеиватель необходим для удаления из муки металлопримесей, посторонних частиц, а так же для обогащения муки кислородом (чтобы процесс брожения теста проходил более интенсивно).

Тестомесильная машина

Хотя итальянские пиццаиоло утверждают, что душа входит в пиццу через руки, а не через тестомесильную машину, мы все-таки рискнем предложить вашему вниманию ряд тестомесильных машин, подходящих для замеса теста. Это машины со спиральным рабочим органом, обеспечивающим оптималь-

ную структуру теста при небольшой продолжительности замеса.

Для небольших пиццерий оптимальным решением являются итальянские машины (производство фирмы GGF, позволяющие за 1 раз замешивать от 2 кг теста). Для организации более крупного производства мы бы рекомендовали двухскоростные тестомесильные машины (например, производства Sinmag - от 25 до 200 кг теста за один замес).

Не так давно на рынке хлебопекарного оборудования появились и отечественные 2-х скоростные тестомесильные машины, например, серии "Прима" (Саратов, АО "Восход"), позволяющие замешивать тесто различной влажности.

Тестоделитель

После того, как тесто выбродило, его необходимо разделить на небольшие заготовки, из которых и будет формироваться краст для будущей пиццы. Для этой цели можно воспользоваться ножом и электронными весами, либо, при организации достаточно крупного поточного производства - тестоделителями - округлителями, типа Sinmag, Cook Star и т.д. **При использовании делителей без функции округления (например, модель 111-С) необходимо придать тестовым заготовкам округлую форму вручную или с помощью округлителя (ТО-1, Т1ХТН).**

Тестоформовщик

Если до этого этапа приготовления пиццы все было достаточно однозначно (в части используемого оборудования), то на этапе тестоформовки возможна организация производства совершенно разными способами.

1. Формование краста с помощью "термопрессов" - "прессов для пиццы". Оборудование этого типа позволяет совмещать две операции - придавать красту необходимую форму и одновременно подпекать его. **Различные производители предлагают пресса, позволяющие получать пиццы различного диаметра, с бортиками или без них и т.д. (EMMEPI, DOUGHPRO)**

2. Формование краста с помощью специального формовщика, раскатывающего пиццу в двух перпендикулярных друг другу направлениях. Формовщики такого типа позволяют получать на одном и том же оборудовании пиццы различного диаметра. **Кроме того, раскатка во взаимно перпендикулярных направлениях**

приводит к снятию внутренних напряжений в тестовой заготовке и, следовательно, к получению "нежной" структуры краста.

Заметим, что при организации производства с подобной стадии формовки тестовой заготовки, можно использовать также иные стандартные единицы хлебопекарного оборудования (тестораскатывающие машины и ряд другого оборудования).

При организации небольших производств (например, непосредственно в пиццериях) процесс формовки осуществляется вручную. **Форма, придаваемая тестовой заготовке, определяется вашими требованиями к готовому продукту (наличие бортиков, несколько углубленная или ровная середина, круглая или овальная форма и т.д.)**

Как правило, после процесса формовки тестовая заготовка сразу же подпекается в печи, однако, на некоторых производствах после процесса формовки тестовые заготовки проходят процесс окончательной расстойки с последующей наколкой поверхности специальным валиком и только затем подпекается. **Выбор той или иной технологии зависит опять таки от того, какие требования вы предъявляете к качеству краста.**

Наличие фазы "предварительная выпечка" обусловлено, среди прочего тем, что образовавшаяся на красте корочка препятствует проникновению влаги из топпинга внутрь пиццы и, следовательно, предотвращает образование так называемого "закала".

Однако, в ряде технологий, для решения этой же задачи перед нанесением топпинга смазывают тестовую заготовку растительным маслом либо же укладывают вниз (на краст) небольшой слой "сухого" сыра.

Итак, повторимся, выбор технологии при организации производства зависит только от того, какой конечный продукт вы хотите получить.

Приготовление топпингов

При приготовлении топпингов для облегчения труда целесообразно использовать вошчерезки, например, Halde (Швеция) или Robot Coup (Франция) или УКМ или МПР (Россия). Для приготовления соусов Вам понадобится обыкновенная плита (например, производства фирмы "Kavinastroj").

Стол для приготовления пиццы

Говоря о процессе формовки пиццы, мы не заостряли ваше внимание на поверхности стола для формовки. **Наиболее оптимальным ма-**

териалом для столешниці являється мрамор. Крім того, бажано, щоб на цьому столі розміщалися ємкості для зберігання начинок. Фірма Emmeri, спеціалізуючись на випуску всього комплексу обладнання для організації виробництва піци, пропонує робочі столи з поверхнею з штучного мрамору з охолоджуваною об'ємом для зберігання інгредієнтів і охолоджувану настільну вітрину для гастроємкостей, в яких зберігаються начинки для піци.

Печь

Настоящая печь для піци повинна забезпечувати прогрів вище 300 °С. Тільки тоді піца вийде з хрусткою скоринкою, і одночасно зварюється, при бажанні, в трубочку. **Ідеальним варіантом для випічки піци є печі з каменним або керамічним підом з можливістю регулювання температури верхньої і нижньої поверхностей. Альтернативним варіантом є конвеєрні печі з сітчастим підом, наприклад, печі Swift (Іспанія).** При невеличкій споживаній потужності (всього 3,6 кВт) і габаритних розмірах (1060x500x330мм) ця печка дозволяє випікати до 15 піц діаметром 300 мм за один годину.

Фірма GGF пропонує широкий спектр електричних печей для піцерій різної пропускної здатності (одно- або двохъярусні моделі печей). Якщо ж ви збираєтесь відкривати виробництво піц в "промисловому" масштабі, пропонуємо вам обладнання фірми Pietroberto. **Якщо ви збираєтесь організувати виробництво заморожених виробів, то вам необхідно придати фризер (морозильну камеру).**

Ми представили вашому увазі лише найбільшу частину інформації, стосуються історії піци, технології виробництва, різних рецептур і т.д. Якщо вас цікавить наш розповідь, і ви хочете організувати власне виробництво, приходьте, ми запропонуємо вам різні варіанти організації технологічного процесу, виберемо обладнання, виконаємо його встановку відповідно до діючими вимогами ГСЕН.

Якщо ж ви хочете організувати піцерію (наприклад, за типом традиційної неаполітанської), де центральне місце займає печка і піца готується на очах у відвідувачів - знову-таки, приходьте, ми запропонуємо вам різні варіанти дизайну приміщення з інтеграцією елементів саме вашого фірмового стилю. А саме обору-

довання буде встроєно таким чином, щоб процес приготування піци перетворився в справжнє театральне дійство, особливо коли тісто, розкатане піццоло до тонкого блина, підкручується на руці для того, щоб підсушити заготовку і, заодно, продемонструвати якість професійно зробленого замеса. Це дуже ефективно роблять, наприклад, кухар ресторана "Піцца-Експрес", який обладнала також компанія "ТорговийДизайн".

Готуючи матеріали для цієї статті, ми, як нам здається, завершили наступний етап (в нескінченній сходах!) Університету піци. Звичайно ж, неможливо викласти в одному матеріалі все цікаве і важливе, що пов'язано з "Его Величчвом Піццей". Якщо у вас залишилися питання, ми будемо раді вас побачити!

P.S. В закінчення приводимо рецепт класичної неаполітанської піци.

На двох осіб (або одного голодного) беруть 1,5 склянки ...пшеничної муки вищого сорту, столову ложку цукру, чайну ложку солі. **Усе це змішується в просторній чашці, потім в середині суміші робиться углублення, куди вливається столова ложка оливкового масла і попередньо, за 10 хвилин до цього підготовлений дріждєвий розчин (чайна ложка сухих дріждєв на склянку теплої - не більше 30° С - води).**

Усе перемішується, потім впродовж 5 - 10 хвилин меситься руками, змазаними оливковим маслом. Після цього тісто ділять на 2 частини і залишають в покое приблизно на один годину. За цей час тісто підніметься. Потім тестовим заготовкам надається округла форма діаметром 15 - 20 см, причому неаполітанці віддають перевагу робити це руками. **Готове тісто поміщають в сталеву форму, змазану маслом і викладають начинку (для любителів товстого краю тесту дають піднятися вдруге вже в формі).**

Неаполітанці готують до піци спеціальний соус. Кілограм свіжих томатів розминають в каструлі до стану пюре. В цю масу додається 2 -3 листочки базилика, сухі спеції, наприклад, орегано і майоран - по смаку, чорний перець, 2 зубчики часнока (іноді ще і головка лука), щепотка солі. **Соус вариться від 15 хвилин до години в відкритій каструлі, при постійному перемішуванні. В замороженому вигляді такий соус може зберігатися до 4 місяців.**

Підготував
П.НЕЩЕРЕТ,
технолог.