PIZZA AMERICANA

Kinkkuananaspizza

Yleisesti luullaan että italialaiset keksivät pizzan, vaikka Välimeren seudun maanviljelijät ovat syöneet satoja vuosia pizzan varhaismuotoja ennen kuin pizzasta tuli kansainvälinen menestystuote. Pizzan alkuperä juontaa kauas antiikin ajoille asti. Babylonialaiset, juutalaiset, egyptiläiset ja muut muinaiset Keski-Aasian kulttuuri ovat syöneet litteää, pyöreää, kohottamatonta leipää, joka paistettiin saviuuneissa. Leipä oli hyvin samantapaista kuin nykyinen pita-leipä, jota edelleen syödään päivittäin Kreikassa ja Keski-Aasiassa. Sana pizza tulee mahdollisesti latinan sanasta *picea*, jolla roomalaiset kuvasivat leivän ruskistumista uunissa.

Nykyinen pizza ei olisi kuitenkaan mahdollinen ilman tomaattia, joka on sen keskeinen raaka-aine. Espanjalaiset toivat tomaatin Eurooppaan löytöretkiltään Amerikoista, ja aluksi sitä pidettiin myrkyllisenä. Ei tiedetä tarkkaan, kuinka tomaatin herkullisuus ja syötävyys huomattiin, mutta ennakkoluulojen hävitessä tomaatista tuli suosittu koko Etelä-Euroopassa.

Nykyisen pizzan synnystä kerrotaan seuraavanlaista tarinaa. Vuonna 1889 napolilainen Rafaelle Esposito valmisti kuningas Umberto I ja kuningatar Margheritalle leivän, jonka päällä oli mozzarellaa, tomaattia ja basilikaa. Kuningatar ihastui tähän uuteen herkkuun välittömästi. Ei tiedetä myikö Rafaelle luomaansa uutta ruokalajia omassa leipomossaan, mutta pian pizzaa nauttivat kaikki italialaiset ja siitä ryhdyttiin tekemään erilaisia muunnelmia. Amerikkalaiset sotilaat veivät pizzan kotimaahansa palattuaan Toisesta maailmansodasta.

TÄYTE
(kahteen pieneen pizzaan)

12 rkl tomaattimurskaa
100 g kuutioitua Mozzarella-juustoa
100 g kinkkua
100 g ananasta
150 g sinihomejuustoa
suolaa

Laita raaka-aineet pizzapohjan päälle. Kaada päälle hiukan oliiviöljyä, sirottele päälle suolaa ja paista valmiiksi lämmitetyssä uunissa 230 C asteessa noin 20-30 minuuttia kunnes taikina on paistunut kullan ruskeaksi.

MUUNNELMIA

Americana
tomaattikastiketta, amerikkalaista pepperonia, paprikoita, juustoa;
Pizza Royal, Aberystwyth, UK

Amerikana
tomaattia, juustoa, jauhelihaa, sipulia;
Efess Pizza, Albertslund, DK

Americano
kinkkua, ananasta;
Evin Ravintola Pizzeria Kebab, Helsinki

Americana
pestokastiketta, artisokkaa, sieniä, kinkkua;
Cafe Giovanni, Berkeley, USA

ANANAS *(Ananas comosus)*

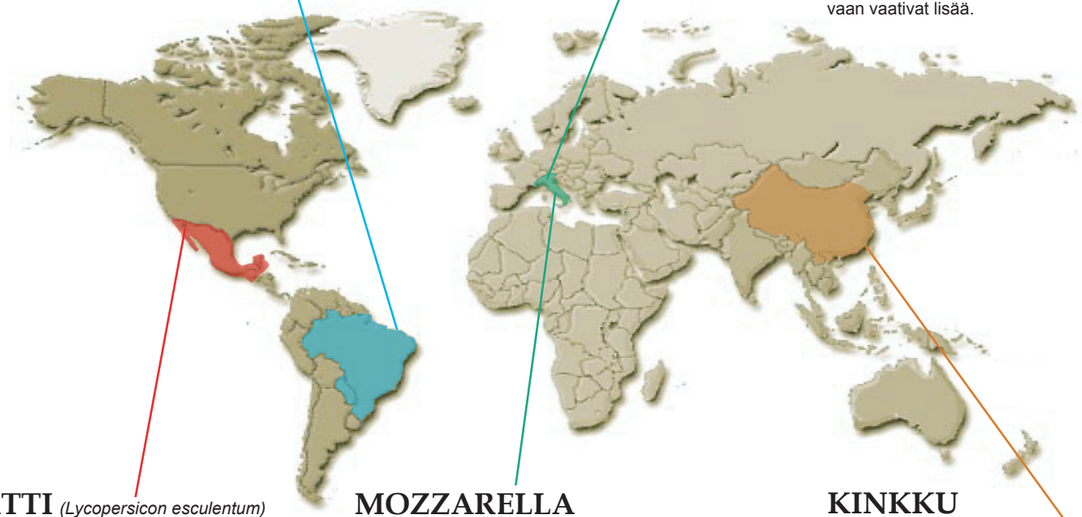
Kotoisin: Brasiliasta, Paraguaysta
Suurimmat tuottajamaat:

Ananas on peräisin Etelä-Amerikasta, jossa intiaanit ottivat sen viljelyynsä. Sieltä se levisi Etelä- ja Keski-Amerikkaan sekä Länsi-Intian saarille. Kolumbus näki ensimmäiset ananas-hedelmät Guadalupen saarella 1493. Espanjalaiset veivät ananaksen Filippiineille ja Havaijille 1600-luvulla. Ananas saapui Englantiin 1660, jossa sitä alettiin viljellä kasvihuoneissa rikkaiden herkuksi.

SINIHOMEJUUSTO

Kotoisin: Italiasta, Ranskasta
Suurimmat tuottajamaat:

Roomalaisten tuloon saakka juustontekotaitoa pitivät yllä Eurooppan paimenet ja maanviljelijät, mutta he ymmärsivät prosessista vain alkeet. Rooman legioonat toivat taidon valmistaa kovia juustoja Sveitsiin noin 60-luvulla. Italialaisen sinihome-juuston synnystä kerrotaan tarinaa, kuinka eräs maanviljelijä huomasi *stracchino*-juustonsa muuttuneen siniseksi unohdettuaan sen kahdeksi viikoksi kellariin: *Penicillium*-home oli tehnyt työnsä. Huolissaan tulojensa menetyksestä hän tarjosi sitä matkalaisille, eivätkä he valittaneet vaan vaativat lisää.



TOMAATTI *(Lycopersicon esculentum)*

Kotoisin: Perusta, Meksikosta
Suurimmat tuottajamaat:

Villitomaatti on kotoisin Meksikon ja Perun alueelta. Ensimmäisinä niitä alkoivat viljellä ja jalostaa Meksikon alkuperäiskansat. Sana tomaatti tulee nahuatl-kielen tomaattia tarkoittavasta sanasta *tomatl*. Espanjalaiset tutkimusmatkailijat toivat tomaatin Espanjaan, josta maurit veivät sen Tangeriin. Sieltä se löysi tiensä Italiaan ja vuodelta 1544 löytyy maininta, että italialaiset syövät tomaattia. Italiassa tomaattia kutsuttiin nimillä *pomo dei mori*, maurin omena, ja samalta kuulostavalta *poma amoris*, rakkauden omena. Englantiin tomaatti kulkeutui 1570-luvulla, jossa sitä kasvatettiin vuosikymmeniä kasvihuone-kuriositeettina.

MOZZARELLA

Kotoisin: Italiasta
Suurimmat tuottajamaat:

Juuston tekemiseen tarvitaan maitoa. Lammas ja vuohi kesytettiin nykyisen Irakin alueella noin 9000 eaa., lehmä puolestaan noin 6000 eaa. Maitoa säilytettiin nahkavuodasta tehdyssä leilissä, jossa maito muuttuu kuumassa ilmastossa automaattisesti juustoksi. Mozzarella on pehmeää tuorejuustoa, jota on valmistettu Etelä-Italiassa antiikin Rooman ajoista lähtien. Tarina kertoo, että Mozzarella sai alkunsa, kun maitoleilit tippuivat vahingossa kuumaan vesipataan Napolissa. *Mozzarella di Buffala* on tehty intialaisen vesipuhvelin maidosta. Kukaan ei tiedä tarkkaan milloin vesipuhveli tuotiin Italiaan, mutta todennäköisesti se tapahtui 500-luvun lopussa.

KINKKU

Kotoisin: Kiinasta, Euroopasta
Suurimmat tuottajamaat:

Sika *(Sus vittatus)* kesytettiin ensimmäisenä Kiinassa noin 9000 vuotta sitten ja hiukan myöhemmin Euroopassa. Kolumbus vei sian mukanaan uudelle mantereelle. Italiassa on Rooman vallan ajoista valmistettu erilaisia kuivattuja kinkkuja, ja Toscanan alueelta löytyy mainintoja kinkun, *prosciutto*, valmistamisesta jo satojen vuosien takaa. Merimiehet alkoivat tuoda suolaa Venetsiaan ja Ravennaan 600-luvulla ja sieltä se kulkeutui myös Parmaan, jossa kehitettiin maailmankuulu suolattu ja ilmakuivattu kinkku: *prosciutto di Parma*.

Hamm: Trivial Pizza, 2005, http://trivialpizza.spicetrade.org