PIZZA BOLOGNESE

Jauhelihapizza

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. Eri puolilla Italiaa alettiin tehdä pizzasta omia versiota. Esimerkiksi Bolognassa pizzaan alettiin laittaa jauhelihaa, ja näin sai alkunsa Pizza Bolognese.

TÄYTE
(kahteen pieneen pizzaan)

pizzataikinaa
250 g säilyketomaatteja, valutettu kuivaksi ja kuutioitu
300 g jauhelihaa
100 g Mozzarella-juustoa
2 rkl oreganoa
ripaus tuoretta raastettua muskottipähkinää
2 rkl oliiviöljyä
mustapippuria
suolaa

Kuumenna öljy paistinpannussa. Lisää jauheliha ja ruskista. Nosta lämpöä, ja mausta pippurilla ja muskottipähkinällä. Lisää tomaatit, vähennä lämpöä, anna kypsyä ja sekoittele. Sekoita ja hauduta pari tuntia, kunnes kastike on keitetty kokoon. Kaada se pizzapohjan päälle. Lorauta päälle hiukan oliiviöljyä, ripottele suolaa ja paista valmiiksi kuumennetussa 230 C uunissa 20-30 minuuttia, kunnes taikina on paistunut kullan ruskeaksi.

MUUNNELMIA

Bolognese
jauhelihaa;
Dersim Pizzeria Kebab, Helsinki

Bolognese
jauhelihaa, ananasta, herkkusieniä;
Ravintola Vivi Pizzeria, Helsinki

Bolognese
jauhelihakastiketta, Mozzarella-juustoa;
Pizzeria Claudio, Figueira, Portugal

Bolognese
marinarakastiketta, pepperonia, punasipulia, herkkusieniä, aurinkokuivattuja tomaatteja, Parmesan-, Mozzarella- ja Provolone- juustoa;
Savage Pizza, Atlanta

Bolognese
yrttivihannesmarinarakastiketta, jauhelihaa, herkkusieniä, Mozzarella- ja Romano juustoa;
Elda's Restaurant, New York

OREGANO *(Origanum vulgare)*

Kotoisin: Kreikasta, Italiasta
Suurimmat tuottajamaat:

Oreganoa on kahta lajia: Välimeren oreganoa ja meksikolaista oreganoa. Välimeren oregano on *Origanum vulgare* -kasvin kuivattuja lehtiä, meksikolainen puolestaan *Lippia genus* -kasvin kuivattuja lehtiä. Molemmat kasvit ovat monivuotisia kuuluvat huulikukkaisten heimoon. Välimeren oreganoa on kasvatettu erityisesti Kreikassa ja Italiassa. Antiikin ajoista lähtien sitä on käytetty lihaa, kalan, vihannesten ja jopa viinin maustamiseen.

MUSKOTTI *(Myristica fragrans)*

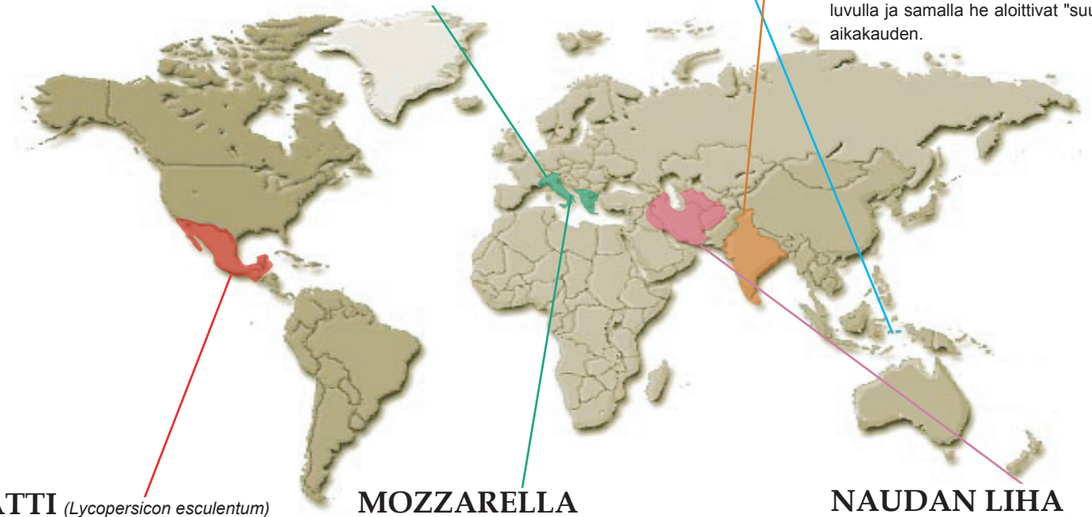
Kotoisin: Maustesaarilta
Suurimmat tuottajamaat:

Muskottipähkinä on ikivihreän *Myristica fragrans* -kasvin siemen. Arabikauppiaat möivät muskottipähkinää roomalaisille. He toivat muskottipähkinän uudestaan Etelä-Eurooppaan 500-luvulla ja 1100-luvulla se tunnettiin jo Italiasta Tanskaan. 1500-luvulla portugalilaiset löysivät reitin Maustesaarille ja hallitsivat muskottipähkinäkauppaa, kunnes hollantilaiset valtasivat sen itselleen 1600-luvun alussa. Englantilaiset laajensivat muskottipähkinän viljelyä Länsi-Intian saarille, Trinidadiin ja Grenadaan 1800-luvulla.

PIPPURI *(Piper nigrum)*

Kotoisin: Intiasta
Suurimmat tuottajamaat:

Pippuri on *Piper nigrum* -kasvin kuivattu marja. Ensimmäinen kirjallinen maininta on kolme tuhatta vuotta vanha sanskritinkielinen kirjoituksesta. Pippuri oli ensimmäisiä tuotteita, jolla käytiin kauppaa Euroopan ja Aasian välillä. Rooman valtakunnassa pippuri oli kaikkein tärkein mauste. Aleksandrian, Genovan ja Venetsian taloudellinen varaus perustui juuri pippurikauppaan. Keskiajalla pippuria käytettiin vuokrien, myötäjäisten ja verojen maksun välineenä. Pippurin kallis ajoi espanjalaiset etsimään suoraa reittiä "Maustemaahan" 1500-luvulla ja samalla he aloittivat "suurten löytöretkien" aikakauden.



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 kasvihuonekuriositeettina.

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.

NAUDAN LIHA

Karja kesytettiin: Keski-Aasiassa
Suurimmat tuottajamaat:

Kaikilla nykyisillä nautaeläimillä on yhteinen esisä: alkuhärkä *(Bos primigenius)*. Näitä kaksi metriä korkeita eläimiä eli vielä Euroopassa 1600-luvulla. Viimeinen alkuhärkä tapettiin Puolassa Varsovan lähellä 1627. Nykyisin lähinnä alkuhärkää ovat espanjalaiset taisteluhärät. Alkuhärkä kesytettiin noin 10 000 vuotta sitten. Neoliittisissä kalliomaalauksissa kuvattu alkuhärkä on mahdollisesti symboloinut kauneutta ja voimaa. Ensimmäiset merkit karjanhoidosta löytyvät Turkista 6500 eaa. Mesopotamiassa karjaa käytettiin ravintona ja vetojuhtana noin 3000 eaa. Heidän tiedetään myös lypsäneen karjaansa.

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