PIZZA MARGHERITA

Tomaattipizza

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.

Tarinan mukaan 1800-luvun alussa napolilaista leipuria Raffaele Espositoa pyydettiin luomaan ruokalaji Italian kuninkaalle Umberto I:lle ja kuningatar Margheritalle. Esposito halusi tehdä kuninkaallisen ja vaikutuksen ja loi isänmaallisen ruokalajin: litteän leivän, jonka päälle hän laittoi Italian lipun mukaan punaista tomaattia, vihreää basilikaa ja valkoista Mozzarella-juustoa. Kuningatar ihastui hänen kunniakseen nimettyyn pizza margheritaan ikihyvin ja pian uusi ruokalaji valloitti koko Italian.

TÄYTE
(kahteen pieneen pizzaan)

pizzataikinaa
250 g tomaattimurskaa
100 g Mozzarella, viipaloitu
3 tuoretta basilikan lehteä
2 rkl oliiviöljyä
suolaa

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

MUUNNELMIA

Margarita
tomaattia, juustoa;
Ravintola Vivi Pizzeria, Helsinki

Margareta
tomaattia, Mozzarella-juustoa;
The Royal Yacht Club of Jordan, Amman, JO

Margherita
Mozzarella- ja , Parmigiano Reggiano - juustoa, tomaattikastiketta, oliiviöljyä;
La Pizza Fresca Ristorante, New York

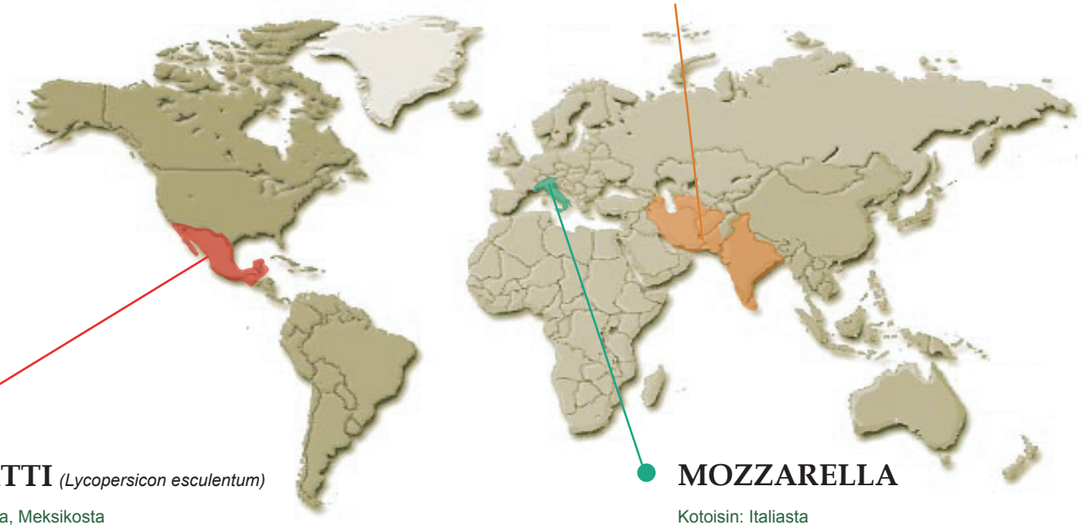
Margherita
juustoa, tomaattikastiketta;
Pizza Hut, UK

Margherita
valkosipuli, oliiviöljy, tomaatti, Romano-juustoa;
Agostino's Ristorante, Brooklyn, USA

BASILIKA *(Ocimum basilicum)*

Kotoisin: Intiasta tai Persiasta
Suurimmat tuottajamaat:

Basilika on runsaslehtinen kasvi, joka kuuluu huulikukkaisten heimoon. Antiikin ihmiset rakastivat ja ylistivät basilikaa ja kutsuivat sitä yrttien kuninkaalliseksi. Basilikan nimi tarkoittaa "tuoksuvaa". Kreikkalaiset vihasivat basilikaa, mutta roomalaiset puolestaan rakastivat sitä ja tekivät siitä rakkauden ja hedelmällisyyden symbolin. Hindut viljelevät basilikaa kotonaan, jotta se toisi onnellisuutta heidän perheelleen.



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.

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