PIZZA PEPPERONI

Pepperonipizza

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. Yksi näistä on myös pizza pepperoni.

TÄYTE
(kahteen pieneen pizzaan)

pizzataikinaa
12 rkl tomaattimurskaa
100 g kuutioitua Mozzarella-juustoa
100 g kinkkua,
100 g pepperoni-makkaraaa, ohuina suikaleina
1 punainen paprika
4 rkl persiljasilppua
2 rkl oliiviöljyä
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

Pepperoni
pepperonia, salamia, sipulia, jalopenoa;
Ravintola Paussi, Helsinki

Pepperoni
Pepperonia, jauhelihaa, oliiveja, katkarapuja;
Ravintola Vivi Pizzeria, Helsinki

Peperoni
portugalilaista salamia, tomaattia, punaista paprikaa, Mozzarella-juustoa;
Pizzeria Claudio, Figueira, PT

Pepperoni
erikoisannos kolmella eri juustolla ja tuplapepperonilla;
Pizza Hut, USA

Pepperoni Roll
pepperonia ja Mozzarella-juustoa kääritty tuoreeseen leipään;
Pizza Joe, Ellwood City, USA

PAPRIKA *(Capsicum spp)*

Kotoisin: Keski- ja Etelä-Amerikasta
Suurimmat tuottajamaat:

Espanjalaiset löysivät löytöretkillään paprikan ja toivat sen Eurooppaan. Paprika levisi Euroopasta itään maustekaravaanien mukana. Tulinen paprika on oleellinen muun muassa intialaisessa, thaimaalaisessa ja kiinalaisessa keittiöissä. Euroopassa paprika ei heti saanut kovin vahvaa jalansijaa, joskin talonpojat viljelivät paprikaa saadakseen maustevalikoimiinsa "pippurin", johon aiemmin vain vauraalla yläluokalla oli ollut varaa. Espanjan lisäksi paprikan viljely yleistyi Unkarissa. Itse asiassa sana paprika on unkaria ja tarkoittaa pippuria

PERSILJA *(Petroselinum crispum)*

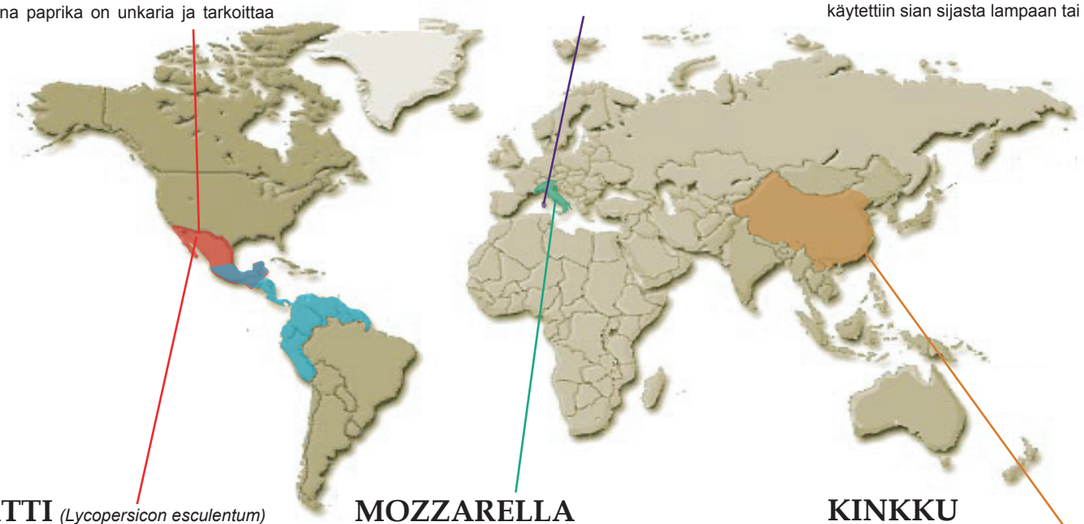
Kotoisin: Välimeren maista, Sardiniasta
Suurimmat tuottajamaat:

Persilja on *Petroselinum crispum* -kasvin kuivattuja lehtiä. Persiljaa alettiin kasvattaa jo 200-luvulla eaa. Roomalaset käyttivät sitä sekä koristeena että mausteena. He laittoivat persiljaa ruokapöydälle sekä kaulan ympärille, koska uskoivat sen imevän pahoja höyryjä ja hajuja. Keskiajalla Euroopassa uskottiin että vihollinen voidaan tappaa taittamalla persiljanippu kahtia ja lausumalla samanaikaisesti vihollisen nimi. Eurooppalaiset veivät persiljan Amerikkaan 1600-luvulla.

MAKKARA

Suurimmat tuottajamaat:

Makkara on vanhin ja säilyvin jalostettu lihatuote. Ensimmäiset tunnetut maininnat makkaroista löytyy kreikkalaisesta näytelmästä *"Makkara"*, joka on kirjoitettu noin 500 eaa. Makkara oli myös roomalaisten lempiruokaa. Se oli niin suosittua, että alkukirkko joutui julistamaan sen pannaan. Etelä-Euroopan kuumemmassa ilmastossa kehitettiin kuivamakkara, mikä ei tarvinnut viilennettyä säilytystilaa. Muslimimaissa tunnettiin myös suolattu liha, mutta makkaran valmistamiseen käytettiin sian sijasta lampaan tai härän lihaa.



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