PIZZA VEGETARIANA

Kasvispizza

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 uusia versiota. Pizza vegetariana on yksi niistä.

TÄYTE
(kahteen pieneen pizzaan)

pizzataikinaa
12 rkl tomaattimurskaa
100 g kuutioitua Mozzarella-juustoa
75 g ananasta
75 g oliiveja
75 g paprikaa
75 g sipulia
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

Vegetariana
sipulia, paprikaa, tuoretomaatteja, oliiveja, herkkusieniä;
Acar Pizzeria, Helsinki

Vegetariana
herkkusieniä, paprikaa, parsaa, sipulia, oliiveja;
Kebab Pizza Milas, Helsinki

Vegetariana
tomaattikastiketta, Mozzarella-juustoa, kesäkurpitsaa, munakoisoa, grillattua paprikaa, rucolaa;
Una Trattoria, Napa, USA

Vegetariana
artisokkaa, grillattuja paprikoita, sieniä, vuohenjuustoa, tuoretta pinaattia, Mozzarella-juustoa, luumutomaatti-kastiketta;
Julie's Café, Dover, UK

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

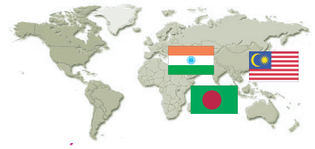
ANANAS *(Ananas comosus)*

Kotoisin: Brasiliasta, Paraguaysta
Suurimmat tuottajamaat:

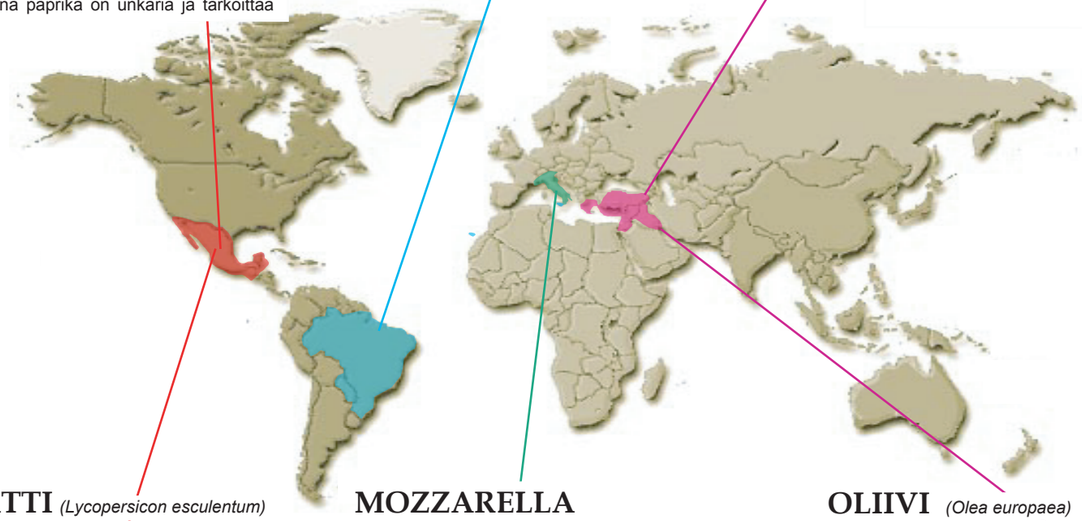
Ananas on peräisin Etelä-Amerikasta, jossa intiaanit ottivat sen viljelyynsä. Sieltä se levisi Etelä- ja Keski-Amerikkaan sekä Länsi-Intian saarille. Kolumbus näki ensimmäiset ananas-hedelmät Guadalupen saarella 1493. Espanjalaiset veivät ananaksen Filippiineille ja Havaijille 1600-luvulla. Ananas saapui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

SIPULI *(Allium cepa)*

Kotoisin: Etu-Aasiasta
Suurimmat tuottajamaat:



Sipuli kuuluu laukkakasveihin, ja kaikille sipuleille on tunnusomaista voimakas rikkiyhdisteiden tuoksu. Ruoka- eli kepasipuli on alun perin punainen eikä, niin kuin useimmat luulevat, tavallinen keltasipuli, jota käytetään ruoanlaitossa. Se lienee kotoisin Etu-Aasiasta tai Lähi-idästä, ja sitä on viljelty varhain kaikkialla, missä ihmisiä on asunut.



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.

OLIIVI *(Olea europaea)*

Kotoisin: Välimeren itäosista
Suurimmat tuottajamaat:

Oliivipuun *(Olea europaea)* viljely aloitettiin ensimmäisenä "hedelmällisen puolikuun" alueella. Täältä oliivipuun viljely levisi länteen. Kreikassa oliivipuun viljely aloitettiin noin 5000 eaa ja vuoteen 1500 eaa mennessä se oli noussut yhdeksi tärkeimmäksi viljelykasviksi. Kreikkalaisten siirtokuntien mukana oliivipuun viljely levisi Etelä-Italiaan ja Pohjois-Afrikkaan 700-luvulla eaa. Rooman vallan aikana oliivipuun viljely levisi koko Välimeren alueelle.

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