

Ledtråd: **Italiensk pannkaka**

	Fakta till stödorden.
1	Historia • Man har olika åsikter om varifrån pizzan kommer. Det vanligaste är att man säger att den är från Italien. Men faktum är att den första pizzan bakades i Grekland. Den bestod av en stort runt bröd som var smaksatt med kryddor olja och dadlar. • Det spred sig senare till Italien under 1800-talet, där det runda brödet fick namnet pizza. Brödet såldes som det var, utan pålägg, och avnjöts naturellt. Eftersom brödet var relativt billigt att baka, såldes det till fattiga i Neapel av gatuförsäljare. • År 1889 var Drottning Margherita på rundresa i hennes Italienska kungadöme. Under hennes resa såg hon att många åt på ett runt stort platt bröd. Av ren nyfikenhet beordrade hon en av hennes vakter att köpa ett sådant bröd till henne. Drottningen älskade brödet och åt det varje dag hon var ute bland folket. Detta ogillades hos hovet då det inte såg bra ut att den drottning åt samma mat som det vanliga folket. Drottningen fortsatte dock att avnjuta brödet och bestämde sig tillslut att anställa kocken Rafaele Esposito till det kungliga slottet som hennes privata pizzabagare. Till hennes ära lät Rafaele baka en speciell pizza bara för henne. Han bakade en pizza toppad med tomater, mozzarella samt färsk basilika. Ingredienserna var tänkt att representera Italienska flaggans färger, röd, vit och grön. Han döpte pizzan till Margherita. • Variationer av pizzan gjordes med olika toppning, och den spred sig genom Europa och slutligen även till Usa. Men pizzan blev först riktigt populär i andra länder efter andra världskriget, då europeiska och amerikanska soldater återkom hem till sina hemländer. Många soldater hade nämligen provat pizza för första gången när vissa delar av Italien var ockuperat, och givetvis bar den smakupplevelsen hem. • Det var en tallriksstor, rund, tunn brödskiva som man lade tomatsås, smält ost. Vanligt var också att man hade någon till ingrediens. • Pizzan slog igenom i Sverige runt 1970, men den första svenska pizzerian serverade redan 1947 pizza till italienska gästarbetare på Hammarby i Västerås. • Pizza är väldigt populärt både i Italien och i stora delar av övriga världen. • Numera finns även den amerikanska Pan-pizzan som har ett tjockare bröd än den italienska.

2	Skillnad Italien - Sverige • En riktig italiensk pizza skiljer sig mot den svenska pizzan. Botten är ofta tunnare och hårt gräddad. • På många pizzor finns det förutom sås och ost, örter, grönsaker och kött i olika former. • På en äkta pizza ska det finnas dels en tomatås, dels mozzarellaost, gjord av buffelmjölk. • Italien finns, förutom den vanliga tallriksstora runda varianten, exempelvis minipizzor som kallas pizzetta, och fyrkantiga rutor urskurna ur en jättepizza. Man kan också få en söt bakverksliknande pizza med nutella (utan tomatås och ost, men eventuellt doppad med banan). • Ingredienser på pizza i Italien som mer sällan används i Sverige är bland annat potatis och spenat. • Vanliga ingredienser på svensk pizza är till exempel champinjoner, lök, musslor, oliver, peperoni (paprika), räkor, skinka, banan, kyckling, curry, bearnaisesås, oxfilé, och ananas.
3	Kul att veta • Svenskarnas favoritpizzor är Kebabpizzan och Vesuvio. • Nyårsdagen är den största pizzadagen på hela året. • Den vanligaste pizzaingrediensen efter tomatås och ost är lök.
4	Källor • <u>Tacka drottning Margherita för Pizzan!</u> • <u>Pizza – Wikipedia</u> • <u>Pizzans historia - Fredos Pizzagastronomia</u>