



ЛЕПЕШКА ДЛЯ КОРОЛЕВЫ

В этой рубрике телеведущая ЕЛЕНА УСАНОВА, автор проекта *handmade food*, рассказывает о еде просто и со вкусом. Как выбрать ресторан, где любимое блюдо приготовлено лучше всего? Как повторить кулинарный шедевр дома, если выдалось свободное время? Советы Елены Усановой и ее фирменные рецепты помогут вам сориентироваться в гастрономических трендах

3 года своего существования пицца покорила сердца любителей вкусной еды умением быть всегда разной. Вариации рецептов ее приготовления поражают палитрой вкусов и качеств. У этого артого блюда не менее примечательная история. Тот, кто назовет родную пиццу солнечную Италию, будет прав... и ошибется. Прототипом пиццы считается лепешка, которые еще в V веке до нашей эры персидские воины в разных походах готовили на божьих плоских лепешках с начинкой из сыра и фиников. Современный же способ приготовления пиццы впервые был применен в австрийской Венеции. Древние греки прикладывали измельченные сыр, лук, зелень и овощи на сырое тесто, поливали оливковым маслом и только

потом выпекали. Такой плоский хлеб с начинкой называли «райшток». У Древних Римлян это блюдо получило название «расента», кроме сыра, лука и чеснока, они использовали овощи, лавровые листья и даже мед. Пробраз собственно пиццы появился в Неаполе в 1522 году, после воясы в Европу помидор - непременного ингредиента блюда. В XVII веке специализированные пекарни («pizzaioli») стали готовить лепешки для бедноты с начинкой из масла, грибов и анчоусов. Их складывали в высокие медные ящики, которые носили на голове, и продавали на улице. Часто покупатели были настолько бешы, что брали пиццу в долг и расплачивались за нее в зеленые медяки. Поэтому она получила название «боска-медяков». Сегодня в Италии насчитывается

более двух тысяч неаполитанских различных пицц и это, разумеется, не предел фантазии. В Истрии в нее любят добавлять маринированный имбирь, фарш из баранины и соевый творог. В Японии обожают пиццу с угрем и кальмарами, в Бразилии - с зеленым горошком. Но история этого блюда была бы не полной без пелец. Одна из них связана с классической пиццей - «Маргарита», название которой дана сама королева. Ей так понравилась блюдо бедняков с начинкой из помидор, сыра «Моцарелла» и базилика, что она приказала выпекать его в печах ее дворца Каподомонте. Рецепт домашней неаполитанской «Маргариты» мне удалось выведать у шеф-поваров Константина Ивлева и Алексея Саудуля, руководством которых и проходила мой урок лепки. **OK!**

ВЫБОР OK!: РЕСТОРАНЫ, В КОТОРЫХ ГОТОВЯТ ПИЦЦУ С САМОЙ ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКОЙ



«ПАСТА И БАСТА». Уютная трапезная в сервильском стиле. Дизайн интерьера яркой, на контрастах. Обширное меню на стене с изобразительным блоком - удачный элемент дизайна, но выбор, правда, это не упрощает, попробовать хочется все. Пицца Крудо Руносла с пармской ветчиной на тонком тесте навеяло воспоминания о солнечной Италии.



460 руб.



«LUCIANO». Ресторан с классическим интерьером в коричнево-белых тонах: уютные полу-кресла, большие диваны, абажуры, покосные на бумажные фонари. В дровяной печи пекут неаполитанскую пиццу по традиционным рецептам. Мой фаворит - «Кальцоне» с салми пиканте, ароматными сырами, брокколи и соусом пильати.



510 руб.



«MONTALTO». Это гаражное кафе-студия с кирпичными стенами, высокими потолками. Здесь делают пиццу из плотного теста, поэтому лепешка всегда получается разной формы, с аэлитно неравными руньянами краями. Рекомендую попробовать классическую «Маргариту», с высокими краями и сочной начинкой.



290 руб.



ПИЦЦА «МАРГАРИТА»

ПРОДУКТЫ:
 10 100 г пищевой соды 100 г
 мука (не полноразмерная) 10 93
 чайной ложки пшеницы дробленой
 10 125 г сыра «Моцарелла» 10
 10 г сыра «Пармезан» 10 1 ветка
 базилика 10 масло оливковое 10
 соль 10 5 помидоры в собственном
 соку

1 В теплой воде смешать соль и дрожжи, добавить муку и замесить тесто. Накрыть тесто теплым полотенцем на 20 минут. Далее слепить тесто в форму пиццы. Оставить на столе на 2-3 часа.

2 Для соуса разогреть в сковороде помидоры вместе с соком, добавить соль по вкусу.

3 Выложить на стол небольшое количество муки, разложить тесто рулончиком диаметром 25-30 см. Делать это с минимальным количеством прикладывания к тесту, чтобы пицца была пышной.

4 Выложить тесто на разогретый противень, смазанный тонким слоем, добавить тонко нарезанные кусочки сыра «Моцарелла», тонко нарезанный базилик, толченые оливковые косточки и разложить сыр «Пармезан».