

Skóli

Pitsa

Uppruni pitsunnar

Nafn nemanda

Kennitala

Áfangi

Önn

Kennari: Nafn kennara

Efnisyfirlit

	Bls.
UPPRUNI PITSUNNAR	3
SAGAN	3
PITSAN Á ÍSLANDI	3
Í SLENSKT HEITI.....	4
PITSA MEÐ SVEPPUM, ÓLÍFUM O.FL.	4
PITSUR Í STEINOFNI.....	4
ÖÐRUVÍSI PITSUR	4
HEIMILDASKRÁ	5

Uppruni pitsunnar

Ítalskur matur er sérlega vinsæll hjá Íslendingum en ítalskir réttir eru til dæmis pítsa, pasta og lasagne¹. Ítalir eru einna frægastir fyrir pítsur en engu að síður koma þær ekki upprunalega frá Ítalíu.²

Pítsan barst hins vegar til Ítalíu á 18. öld (1700–1800) og fór sigurför um landið. Margherita drottning uppgötvaði pítsuna og bað kokkinn sinn að baka handa sér pítsur og koma með þær í konungshöllina. Kokkurinn brá á leik og vildi að pítsan hefði ítölsku fánalitina sem eru rauður, hvítur og grænn. Til þess að ná því markmiði setti hann tómata á pítsuna fyrir rauða litinn, mozzarellaost fyrir hvíta litinn og ferskt basil fyrir græna litinn. Drottningin varð yfir sig hrifin af pítsunni og pítsan var því nefnd eftir henni Pítsa Margherita, eða margaríta eins og hún kallast á íslensku.

Pítsur geta verið með þunna eða þykka botna sem hægt er að setja margs konar álegg á. Í Danmörku er til dæmis hægt að kaupa pítsu með eggjum en Íslendingar eru víst ekki vanir þeirri samsetningu. Þegar pítsan kom fyrst til Íslands var reynt að gefa henni íslenskt nafn. Þá var ákveðið að kalla pítsuna flatböku. Í dag tala hins vegar flest okkar um pítsu enda passar það orð vel inn í íslenskt mál.

Nafnið pítsa er tilkomið af fugli sem heitir skjór og Rómverjar kölluðu pica. Fjaðrir hans eru tvílitar og þótti litaskrúðið minna á áleggjið á flatbökunni. Skjórinn er haldinn þeirri árátta að safna ýmsum hlutum og þótti sú hegðun minna á hvernig flatbakan er búin til. Ítalir drógu því nafnið pítsa af pica.

Sagan

Ævaforð hefð er fyrir bakstri flatbrauðs í löndunum í kringum Miðjarðarhafið. Þess konar brauð var kynnt fyrir íbúum á suðurhluta Ítalíu af fyrstu grísku nýlenduherrunum. Jafnvel er talið að brauðið eigi rætur að rekja til Persíu.

Í bókmenntaheiminum er fyrst minnst á pítsu í þriðju bók Eneasarkviðu Virgils. Í fyrstu sögu Rómar, sem Marcus Porcius Cato ritaði, er talað um flata deigskífu með ólífuolíu, jurtum og hunangi, sem bökuð var á steinum. Frekari vísbendingar má finna í rústum Pompei frá árinu 79 eftir Krist, en þar fundu fornleifafræðingar nokkurs konar verslanir sem líkjast nútímapítsustöðum.

Tómaturinn var lengi vel talinn eitraður eftir að hann barst til Evrópu á 16. öld. En í lok 18. aldar voru jafnvel hinir fátækustu í nágrenni Napolí farnir að nota þá ofan á flata gerbrauðið sitt, og rétturinn varð sífellt vinsælli. Pítsan varð aðdráttarafi á ferðamenn og þeir hættu sér í auknum mæli inn í fátækrahverfi Napolí til að prófa þennan sérrétt heimamanna. Ekki eru heimildir um að ostur og tómatar hafi verið notað saman á pítsu fyrr en seint á 19. öld.

Pítsan á Íslandi

Pítsa er líklega fyrst nefnd í ferðalýsingu frá Róm sem birtist í vikublaðinu Fálkanum árið 1951, en þar segir svo:

Sums staðar í Róm eru staðir sem heita „pizzeria“. Á þeim er sérstaklega framreiddur neapolítanskur matur, sem nefnist pizza, sem er eins konar svellþykk pönnukaka, með ansjósum, olívu, rifnum osti og tómötum í.

Þann 1. apríl 1960 auglýsti veitingahúsið Naustið í Reykjavík ítalskan matseðil. Þar var m.a. boðið upp á „Pizza a la maison“. Kann það að hafa verið í fyrsta sinn sem boðið var upp á pítsu á íslenskum veitingastað. Fyrstu uppskriftirnar að pítsum birtust í blöðum vorið 1962 og heimabakaðar pítsur ruddu sér smátt og smátt rúms á næstu árum.

¹ Upprunalega merkti heitið lasagna ílátið sem rétturinn var eldaður í en nú er það eingöngu haft um réttinn sjálfan og pastaplötturnar.

² Talið er að Forn-Grikkir hafi verið fyrstir til að baka stórt, kringlótt, flatt brauð og setja á það ólífuolíu, krydd, kartöflur og ýmislegt fleira.

Íslenskt heiti

Þegar fyrst var farið að baka og selja pitsur á Íslandi héldu þær alþjóðlega heitinu (eða voru kallaðar „pressugerskökur með áleggi“) en þegar stafurinn z var felldur út úr íslenskri stafsetningu nema í sérnöfnum af erlendum uppruna kom upp vandamál varðandi heiti pitsunnar. Íslensk málnefnd lagði til heitið flatbaka en það náði lítilli fótfestu.

Algengast varð íslenska heitið pizza annaðhvort sem pitsa eða pítsa og gefur Íslensk orðabók báða möguleikana en setur (pizza) innan sviga.

Pítsa með sveppum, ólífum o.fl.

Pítsa (einnig flatbaka) er flatur brauðbotn, oftast kringlóttur, hulinn tómatsósu og osti, ásamt annars konar áleggi ef vill. Osturinn er venjulega mozzarella eða „pítsa-ostur“. Hægt er að nota ýmislegt sem álegg ofan á pítsu, t.d. hakkað kjöt, sneiddar pylsur og annað kjötálegg af ýmsu tagi (t.d. pepperóní eða skinku), ávexti og grænmeti (t.d. ananas, ólífur, banana, tómata, lauk, papriku, hvítlauk og sveppi). Ýmislegt krydd er hægt að nota til að bragðbæta pítsuna enn frekar. Skorpan er venjulega ekki meðhöndluð sérstaklega, en þó er t.d. hægt að krydda hana, olíubera eða jafnvel fylla með osti.

Pítsu er hægt að snæða á veitingastöðum, baka hana heima eða kaupa hana tilbúna (oft frosna) í stórmörkuðum. Í mörgum löndum er hægt að panta pítsu með einu símtali og fá hana senda heim að dyrum, nýbakaða og tilbúna til átu. Pítsa er venjulega snædd heit.

Pitsur í steinofni

Alvöru Napólí-pítsadeig gert úr hveiti, geri og vatni.³ Deigið þarf að hnoða í höndunum. Eftir að deigið hefur hefast þarf að móta það í höndunum, án kökukeflis eða annarra hjálpartækja.

Pítsuna þarf að baka í bjöllulaga steinofni sem kyntur er með eldiviði. Hún á að vera mjúk, vel bökuð, ilmandi og með mjúka skorpu allan hringinn.

Öðruvísi pitsur

Pítsa er í raun orðin alþjóðleg, þar sem auðvelt er að láta áleggið falla að smekk hinna ýmsu þjóða. Pítsurnar eru í grunnatriðum eins, en hráefnið getur verið ákaflega fjölbreytt. Má þar t.d. nefna ansjósur, egg, ananas, eggaldin, lambakjöt, kúskús, kjúkling, fisk og skelfisk og kjöt matreitt á þjóðlegan hátt.

Á „hvíta pítsu“ er ekki notuð tómatsósa, en í stað hennar er oft notað pestó eða mjólkurvörur, eins og t.d. sýrðan rjóma.

Hawaii-pítsa er kanadísk uppfinning, en áleggið á henni er yfirleitt tómatsósa, ostur, skinka og ananas. Ýmsir gera grín að Hawaii-pítsunni fyrir að vera afbrigði sem villtist of langt frá sínum ítalska uppruna, en aðrir fúlga við henni vegna þeirra áhrifa sem sætur ananasinn hefur á bragðið.

Setjið dagsetninguna hér – Eyðið síðan þessum texta

Setjið nafnið ykkar hér (skáletrað) – Eyðið síðan þessum texta

³ Til að fá rétta útkomu þarf að nota próteinríkt hveiti, eins og notað er til brauðgerðar fremur en til kökugerðar.

Heimildaskrá

Pizza. (2021, 24. ágúst). *Wikipedia. Frjálsa alfræðiritið.*

<https://is.wikipedia.org/w/index.php?title=Pizza&oldid=1727414>

Uppruni pitsunnar. (2003, 4. október). *Morgunblaðið. Barnblað.*

<https://www.mbl.is/greinasafn/grein/755431/>