



יום הפיצה הבינלאומי: חגיגה משפחתית ב- 9 בפברואר

Posted on 8 בפברואר 2021 by שוש להב



יום חג מושלם לכל מי שאוהב פיצה (ומי לא?), אז ההורים והילדים מוזמנים הכין בבית פיצה לפי המתכון המצורף

Categories: מחוץ לקופסא, ראשי

Tag: יום הפיצה הבינלאומי

מי לא אוהב פיצה? שיקום! אף אחד לא קם... כי הפיצה היא אחד המאכלים החביבים כמעט על כולנו. יום הפיצה הבינלאומי החל ב-9 בפברואר, הוא יום שהתחיל כיום אוכל לאומי בארה"ב, אבל הפך לחג בינלאומי, שנחגג בשמחה בקרב אוהבי הפיצה הרבים בכל העולם.

הפיצה, כידוע, היא מאכל שמקורו באיטליה, והפעם הראשונה שהיא הופיעה היה במאה העשירית בנאפולי. הפיצה התחילה בתור אוכל פשוט של עניים, שלא היה להם שלל אלה שפע של מזון, ואת זה יכלו להרשות לעצמם: בצק, עגבניות וגבינה.

הפיצה הגיעה לארה"ב בסוף המאה ה-18 ביחד עם המהגרים האיטלקיים. בשנת 1905 איש בשם לומברדי פתח שם את הפיצריה הראשונה באמריקה, בעיר ניו יורק. לא תאמינו, אבל הפיצריה של לומברדי עדיין קיימת ועובדת במנהטן, בשכונת נולטיה, (צפון איטליה הקטנה).



הנה כמה עובדות מעניינות על הפיצה שלא ידעתם

כמעט לכל מדינה יש פיצה אופיינית משלה: בברזיל מוסיפים לה אפונה, בסין עם נקניקיות קטנות ובצרפת עם חביתה. בפילדלפיה קיים מוזיאון הפיצה הראשון, שנקרא "Pizza Brain" ובו יש אוסף גדול של "מזכרות פיצה". סלבס רבים, כמו ז'אן קלוד ואן דם וביל מורי, התחילו את דרכם כשליחי פיצה. עד המאה ה-16 הפיצה היתה ללא רוטב עגבניות ועניי נאפולי החלו להוסיף לה את הרוטב רק אז. בדצמבר 2017 המינהג הנפוליטני של סיבוב הפיצה על היד, קיבל מאונסק"ו מעמד של "מורשת תרבותית בלתי מוחשית".

המילה פיצה מופיעה לראשונה בכתובים, בטקסט לטיני מדרום איטליה, משנת 799 לספירה. היא תיארה עוגה או פשטידה. מאוחר יותר המילה פיצה קיבלה את המשמעות של לחם שטוח. בשנת 2014 אישרו מדענים שהגבינה המתאימה ביותר לפיצה היא מוצרלה (מה שידוע כבר מאות שנים באיטליה). בהמון פיצריות בישראל אפשר להזמין פיצה טבעונית, שהיא אותו דבר כמו פיצה רגילה, רק עם גבינה טבעונית. אם אתם רוצים פיצה בלי גבינה בגלל, קוראים לפיצה הזאת באיטליה "פיצה מרינרה".

אז כדי לחגוג יחדיו עם כל המשפחה את "יום הפיצה הבינלאומי", הזמינו מחר (ג') פיצה משפחתית או, וזו המלצה, הכינו יחד פיצה בבית. והנה לפניכם מתכון:

מתכון להכנת פיצה ביתית על נייר אפייה (באדיבות המותג הוסטס)

כשמדובר בהכנת פיצה ביתית, נייר אפייה הוא החבר שלך. העברת פיצה למגש התנור דורשת מיומנות. המלצתנו, רדדו את הבצק מראש על נייר אפייה. נייר אפייה עמיד במעלות חום גבוהות, אינו גורם לבצק להידבק לתחתית והופך אותה לקריספית יותר. המתכון מיועד ל- 2 פיצות גדולות, או 6 פיצות אישיות קטנות יותר (תלוי ברידוד הבצק).

מרכיבים לבצק פיצה:

3 וחצי כוסות קמח. (750 גרם)

1 וחצי כוסות מים חמים.

1 כף שמרים.

1 כף סוכר לבן.

כפית שמן זית / שמן קנולה.

1/2 כפית מלח.

1/2 כפית מלח שום / מעט אבקת שום.

נייר אפייה.

רוטב עגבניות: השתמשו ברוטב הנמכר ברשתות בפחיות. הוסיפו עגבנייה טרייה מגורדת, עלי בזיליקום, אורגנו לפי הטעם, תבלינים יבשים של מלח, פלפל ומעט אבקת שום לאוהבים.

אופן הכנת הבצק: שימו את המים, הסוכר והשמרים בקערה, ערבבו והניחו בצד למשך 5-7 דקות, עד בעבוע. ואז הוסיפו את השמן, המלח והשום והוסיפו באיטיות את הקמח תוך כדי ערבוב. אם הקמח דביק מידי, הוסיפו עוד קמח והמשיכו ללוש במשך 5-8 דקות עד שהבצק חלק. מחלקים את הבצק לכמות הפיצות הרצויות. מפזרים מעט קמח על נייר האפייה ומרדדים את הבצק לעיגול שלא יצא מדף האפייה.

אופן ההכנה: כווננו את התנור ל-180 מעלות וחממו את תבנית האפייה למשך 20 דקות. רדדו את הבצק על נייר האפייה, העבירו את נייר האפייה עם הבצק למגש החם ועליו מירחו את רוטב הפיצה, גבינת מוצרלה מגורדת ותוספות על פי טעמכם האישי.

תוספות: מוצרלה מגורדת/תערובת של גבינות/זיתים/עלי בזיליקום/פלפלים ירוקים קצוצים/עגבניות שרי/פטריות פרוסות או כל תוספת אחרת. הכניסו את הפיצה לאפייה בתנור למשך 12-15 דקות. בסיום, הוציאו את הפיצה והניחו



על קרש חיתוך!

חתכו למשולשים ותהנו!

מוזמנים גם לבקר בקבוצת הפייסבוק שלנו 'טיול משפחתי בארץ ובעולם'