



## Γ.13.7 Πίτσα

Στα μέσα του 18ου αιώνα, ο πληθυσμός της Νάπολης στην Ιταλία αυξήθηκε απότομα, με πολλούς αγρότες από τις γύρω περιοχές να έρχονται πλέον στην πόλη. Πάρα πολλοί κάτοικοι τότε της Νάπολης ζούσαν σε συνθήκες ανέχειας και φτώχειας και ένα από τα πιο πιεστικά προβλήματα που δημιουργήθηκαν τότε ήταν η έλλειψη φθηνού φαγητού για τους φτωχούς κατοίκους της πόλης. Η πίτσα ήταν η απάντηση σε αυτή την ανάγκη. Το απλό φαγητό, φτιαγμένο με ένα λεπτό φύλλο ζύμης που καλύπτονταν με λίγο τυρί και σάλτσα ντομάτας, ήταν μια οικονομική και χορταστική επιλογή. Οι πίτσες φτιάχνονταν στα σπίτια ή πωλούνταν από πλανόδιους πωλητές που τις έκοβαν σε κομμάτια, ανάλογα με τις ανάγκες των πελατών. Η πίτσα γρήγορα έγινε δημοφιλής στη Νάπολη. Ήταν ένα φαγητό που μπορούσε να απολαύσει κανείς σε κάθε περίπτωση, από ένα γρήγορο σνακ μέχρι ένα πιο επίσημο δείπνο.

Στις αρχές του 20ού αιώνα, πολλοί Ιταλοί μετανάστες έφτασαν στις Ηνωμένες Πολιτείες. Μαζί τους έφεραν και την πίτσα. Η πίτσα έγινε γρήγορα δημοφιλής στην Αμερική, όπου οι άνθρωποι τη λάτρεψαν για τη γεύση της και την προσιτή της τιμή. Οι Αμερικανοί τροποποίησαν την πίτσα με τον δικό τους τρόπο. Χρησιμοποίησαν παχύτερη ζύμη και πρόσθεσαν περισσότερα υλικά, όπως μοτσαρέλα, πεπερόνι, μανιτάρια και λαχανικά. Η πίτσα με την αμερικανική εκδοχή της έγινε γρήγορα γνωστή και αγαπητή σε όλο τον κόσμο. Ας δούμε όμως και μερικές διαφορετικές εκδοχές της Αμερικάνικης πίτσας!



## Chicago Style Pizza

Η Chicago Style Pizza είναι πίτσα που παρασκευάζεται σύμφωνα με διάφορα στυλ που αναπτύχθηκαν στο Σικάγο.



Εικόνα 1. Chicago Style Pizza

### Χαρακτηριστικά

- Βαθύ ταψί
- Παχιά ζύμη
- Πολύ τυρί
- Λίγη σάλτσα ντομάτας
- Μπορεί να προστεθούν διάφορες γαρνιτούρες, όπως μανιτάρια, πιπεριές, κρεμμύδια, αλλαντικά κ.λπ.

## Detroit Style Pizza

Η Detroit Style Pizza είναι μια παραλλαγή της Chicago Style Pizza που αναπτύχθηκε στο Ντιτρόιτ.



Εικόνα 2. Detroit Style Pizza

### Χαρακτηριστικά

- Τετράγωνο ταψί
- Παχιά ζύμη
- Πολύ τυρί
- Λίγη σάλτσα ντομάτας
- Μπορεί να προστεθούν διάφορες γαρνιτούρες, όπως μανιτάρια, πιπεριές, κρεμμύδια, αλλαντικά κ.λπ.

Τίτλος: «Πίτσα»

Έκδοση: 1.5

Ημερομηνία: 10/09/2024

Συντονιστής ομάδας σχεδιασμού και ανάπτυξης: **Κέλλυ Σαρρή Πασχαλίδη**

Δημιουργία: **ΕΚΔΟΣΕΙΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΓΡΑΦΗ**

*Το παρόν αναπτύχθηκε στο πλαίσιο της Πράξης «Συγγραφή, Αξιολόγηση και Ένταξη διδακτικών βιβλίων στο Μητρώο Διδακτικών Βιβλίων και στην Ψηφιακή Βιβλιοθήκη Διδακτικών Βιβλίων» με κωδικό ΟΠΣ (ΜΙΣ) 6010165, του Προγράμματος «Ανθρώπινο Δυναμικό και Κοινωνική Συνοχή 2021-2027» που υλοποιείται από το Ινστιτούτο Εκπαιδευτικής Πολιτικής και συγχρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο.*



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ  
Υπουργείο Παιδείας, Θρησκευμάτων  
και Αθλητισμού



Με τη συγχρηματοδότηση  
της Ευρωπαϊκής Ένωσης



Πρόγραμμα  
Ανθρώπινο Δυναμικό και  
Κοινωνική Συνοχή