**Międzynarodowy Dzień Pizzy już jutro!**

**Pizzę lubi niemal każdy. Chętnie sięgają po nią zarówno młodsi, jak i starsi, niezależnie od miejsca zamieszkania czy kulinarnych preferencji. Łącznie każdego dnia na całym świecie spożywanych jest ok. 15 mln pizz. Nic więc dziwnego, że danie to doczekało się nawet swojego święta. Międzynarodowy Dzień Pizzy, bo o nim mowa, tradycyjnie obchodzimy 9 lutego.**

O światowym fenomenie pizzy zadecydowało kilka czynników. Prostota przygotowania, wyjątkowy smak czy możliwość zastosowania niemal dowolnych dodatków – to tylko kilka z nich. Ale czym tak naprawdę jest pizza?

*- W najprostszej wersji to nic innego, jak płaski placek z ciasta drożdżowego, posmarowany sosem pomidorowym, posypany serem mozzarella i mieszanką ziół, a następnie upieczony w mocno nagrzanym piecu – opisuje Mariusz Topczewski, manager białostockiej pizzerii Fuks.*

Potrawa ta tradycyjnie kojarzona jest z Włochami. Jednak co ciekawe, zdaniem historyków, podawano ją już w starożytnej Grecji. Miała tam ona formę płaskiego chleba, który posmarowany był oliwą, czosnkiem i doprawiony ziołami. Stamtąd danie trafiło do Rzymu, a dużo później - do Neapolu, gdzie zaczęto do niego obowiązkowo dodawać sos pomidorowy.

W tym właśnie mieście powstała pierwsza pizza w znanej nam do dziś formie. W 1889 roku Neapol odwiedziła bowiem włoska para królewska Margherita i Umberto di Savoia (królowa Małgorzata Sabaudzka wraz z mężem). Dla wyjątkowych gości lokalny kucharz, Raffaele Esposito, przygotował pizzę, w skład której weszły pomidory, ser mozzarella i bazylia, czyli dodatki kolorystycznie nawiązujące do włoskiej flagi. Danie to na cześć królowej nazwane zostało margherita.

*- Obecnie zaś mianem tym określa się najpopularniejszą i najprostszą wersję pizzy – dodaje przedstawiciel Fuksa.*

Obchodzony 9 lutego Międzynarodowy Dzień Pizzy to doskonała okazja, by tego typu potrawę spróbować wykonać własnoręcznie. Wbrew pozorom nie są do tego potrzebne ani specjalne narzędzia, ani tym bardziej nadzwyczajne umiejętności kulinarne.

Do przygotowania ciasta potrzebujemy 50 g mąki typu 00, 550 lub 750; 400 g mąki typu 1850; 250 ml wody; 3 łyżki (35 ml) oliwy; 2 łyżeczki (5 g) drożdży suszonych oraz po 1 łyżeczce cukru i soli.

*- W pierwszym kroku z wody należy odlać 30 ml i rozpuścić w niej sól. Później drożdże rozpuszczamy w chłodnej wodzie, dodajemy do nich cukier i mąkę 00. Całość odstawiamy na 5 minut, po czym dosypujemy mąkę graham, dolewamy oliwę i sól, a ciasto wyrabiamy przez minimum 10 minut – podpowiada Mariusz Topczewski.*

Tak przygotowaną masę przekładamy do miski i odstawiamy na noc do lodówki, dbając o to, by naczynie miało wystarczającą ilość miejsca do wyrastania. Ciasto można też od razu podzielić na porcje.

Jeszcze prostsze będzie przygotowanie sosu do pizzy. Do tego niezbędne będą 2 puszki całych pomidorów pelati; 1 słoik (190g) pasty pomidorowej; 3 łyżki liści bazylii; 2 łyżki suszonej cebuli;1 łyżeczka płatków chilli; 300 ml wody, a także sól, pieprz i cukier dla korekcji smaku.

Po skompletowaniu składników zaczynamy od przełożenia pomidorów wraz z sokiem do garnka. Rozgniatamy je np. widelcem, a do tego dodajemy pastę pomidorową, wodę, cebulę i chilli. Całość zagotowujemy i doprawiamy do smaku. Na koniec dorzucamy zaś posiekane listki bazylii.

­*- Sosem smarujemy przygotowane wcześniej placki, dodajemy do tego mozzarellę i tak przygotowane danie pieczemy przez około 10-15 minut w nagrzanym do 230 stopni piekarniku – mówi Mariusz Topczewski z Pizzerii Fuks.*

Jak zatem widzimy, przygotowanie domowej pizzy nie jest szczególnie trudne. Osoby, które nie mają na to jednak czasu, wtorkowy Międzynarodowy Dzień Pizzy świętować mogą w jednej z ulubionych pizzerii.

Z tej okazji w wielu lokalach na klientów czekać bowiem będą atrakcyjne promocje. Przykładowo, w pizzerii Fuks przez cały dzień trwać będą tzw. Happy Hours, co oznacza 25% rabatu na dowolnie wybraną pizzę. Nie pozostaje więc nic innego, jak życzyć smacznego!