

تاریخ روز جهانی پیتزا و پخت اولین پیتزا در ایران



پیتزا یکی از محبوب ترین غذاهای دنیا می باشد که طرفداران زیادی دارد و روز جهانی پیتزا به روزی گفته می شود که اولین پیتزای دنیا در ایتالیا اختراع شد.

تاریخچه و حقایق جذاب ۹ فوریه ؛ روز جهانی پیتزا

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی، روز جهانی پیتزا در قرن دهم در ایتالیا نام گذاری شد یعنی دقیقاً اولین باری که غذایی به نام پیتزا اختراع شد. غذایی که با انواع سوسیس ها و پنیر سرو می شود. بسیاری از خانم ها پیتزا را به عنوان یک میان وعده فوق العاده برای اعضای خانواده درست می کنند.

این غذا به شدت مورد علاقه همگان ، مخصوصاً کودکان است. قطعاً در هر جایی از دنیا که قدم بگذارید، غذای پیتزا را در گوشه و کنار آن جا مشاهده می کنید. همچنین پیتزا فروشی های زنجیره ای در کل دنیا وجود دارد که انواع مختلفی از پیتزا ها را به فروش می رسانند و این غذا هیچ گاه طرفداران خودش را از دست نمی دهد اما تا به حال به این فکر کرده اید که مخترع پیتزا کیست؟ قدمت پیتزا

چقدر است؟ اولین پیتزافروشی جهان کجا بوده است؟ آیا واقعا ایتالیایی ها مخترع پیتزا هستند؟ با مطالعه این بخش به حقایق جالبی درباره این غذای محبوب پی خواهید برد.



انواع پیتزا در منو بین المللی:

- پیتزای نا پلی
- پیتزای شیکاگو
- پیتزای به سبک نیویورک
- پیتزای سیسیل
- پیتزای یونانی
- پیتزای کالیفرنیا
- پیتزای دیترویت
- پیتزای سنت لوئیس

حقایق جالب در مورد اولین پیتزا و
ادامه ی آن

اولین پیتزا

شاید فکر کنید که پیتزا اولین بار در ایتالیا درست شد اما اصالت پیتزا به دوره باستان برمی گردد. اولین مردمانی که پیتزا درست کردند، مردم یونان و مصر باستان بودند. آن ها نان های مسطح مخصوص پیتزا را همراه با روغن زیتون و ادویه های مختلف به عنوان وعده غذایی برای اعضای خانواده درست می کردند اما پیتزای مدرن متعلق به ایتالیا است که سس گوجه هم در اواخر قرن هجدهم به این غذا اضافه شد. پیتزایی که سس گوجه، پنیر و مخلفات دارد، مربوط به خود ایتالیاست.



اولین پیتزا در ایران

اولین پیتزای ایرانی توسط سربازان ساسانی طبخ کردند، به این صورت که آن ها سپرهای خود را روی آتش قرار می دادند و بعد خمیری روی آن می گذاشتند و مواد مختلفی از جمله خرما و پنیر روی آن ریخته و می خوردند.

در سال ۱۳۱۰ شمسی انواع پیتزا در کافه های خیابان دولت تهران سرو می شد اما اولین فست فود ایران به طور رسمی در سال ۱۳۴۰ شمسی توسط رضا رئیسی فارغ التحصیل رشته کشاورزی از دانشگاه پلی تکنیک

ایالت کالیفرنیا در سنت لوئیس ابیسپو در ششم بهمن با اسم پیتزا پنتری تاسیس شد.

پیتزا مارگاریتا

شاه اومبرتو اول و ملکه مارگاریتا زمان بازدید از نیال در سال ۱۸۸۹، اسپوزیتو را برای طبخ پیتزا فراخواندند. به افتخار ملکه Margherita رافائل اسپوزیتو مأمور شد سه پیتزا مختلف تهیه نماید. از بین سه پیتز ملکه مارگاریتا یکی از پیتزاها که به رنگ پرچم ایتالیا بودو در آن قرمز (گوچه فرنگی)، سبز (ریحان)، و سفید (موزارلا) وجود داشت، ترجیح داد که بعد از آن به عنوان پیتزا مارگریتا نامگذاری شد.

گران ترین پیتزا

گران قیمت ترین پیتزا در کشور ایتالیا وجود دارد که قیمت آن برابر با ۱۲ هزار دلار است. این پیتزا اصلا شبیه به پیتزای معمولی نیست و توسط آشپزان بسیار ماهر درست می شود. در این پیتزا از خاویار، خرچنگ و پنیر موزرلا استفاده شده است. برخی از سرآشپزها از نمک دریایی استرالیایی هم استفاده می کنند.



محبوب ترین نوع پیتزا

آمار ها و نظرسنجی ها تا سال ۲۰۱۶ نشان می دهد که محبوب ترین پیتزا در بین مردم ، پیتزای پرونی است.

بزرگ ترین پیتزای جهان

بزرگترین پیتزای جهان در ایتالیا ، در ۱۳ دسامبر سال ۲۰۱۲ تهیه شد که تقریباً ۳۹۶۲٫۴ متر طول داشت و نام آن به عنوان بزرگترین وعده غذایی در کتاب گینس ثبت شد.

فرستادن پیتزا به فضا

در سال ۲۰۰۱ آژانس فضایی روسیه بیش از یک میلیون دلار پرداخت کرد تا یک پیتزای شش تکه ای را به ایستگاه فضایی بین المللی ارسال کنند.

جنگ جهانی دوم و افزایش محبوبیت پیتزا

تا قبل از جنگ جهانی دوم پیتزا فقط در ایتالیا سرو می شد. بعد از این جنگ ؛ با ورود افراد مختلف و مهاجران به کشور ایتالیا کم کم این غذا به کشورهای دیگر هم انتقال پیدا کرد و محبوبیت خود را در جای جای دنیا به دست آورد زیرا سربازان بازگشته از جنگ ، هنوز دلشان پیش غذایی بود که در سنگرها و موقع جنگ می خوردند.



صنعت ۳۷ میلیارد دلاری پیتزا

این عدد رقم بسیار بالایی است و به اقتصاد بسیاری از کشورها کمک کرده است. میلیون ها انسان در دنیا در بیش از ۷۳ هزار مغازه و فروشگاه مرتبط با پیتزا کار می کنند.

اولین شهرهایی که اقدام به فروش پیتزا کردند

نیویورک ، شیکاگو ، فیلادلفیا و ترنتون اولین شهرهایی بودند که به دلیل وجود مهاجران ایتالیایی شروع به فروختن پیتزا کردند. مهاجران علاقه شدیدی به پیتزا داشتند . در نتیجه آن ها هم اقدام به پخت و فروش این غذا کردند که کم کم در دل مردم خودشان هم طرفداران زیادی پیدا کرد.

اولین پیتزا فروشی ها

در سال ۱۸۳۰ در ناپل اولین پیتزا فروشی با نام Antica Pizzeria Port'Alba افتتاح شد.

سال ۱۹۰۵ اولین پیتزا فروشی آمریکا به نام لومباردیز به دست

گنارو لومباردی در تقاطع خیابان های ۵۳ و ۳۱ نیویورک افتتاح شد. این پیتزا فروشی با اینکه تغییر مکان داده ولی هنوز هم پا بر جاست و از همان فر قدیمی اش استفاده می کند.

در دهه ۱۹۳۰ در ایالات متحده اولین پیتزا هوت، به صورت زنجیره ای ظاهر شد.

پخت اولین پیتزا

پخت اولین پیتزا به شکل و شمایل امروزی و دارای سس گوجه، پنیر و مخلفات به نام آشپزی از اهالی ناپل به نام «رافائل اسپوزیتو» نوشته شده است. البته تاریخ دانان می گویند مدت ها پیش از این آشپز نان های گرد و تخت، خوراک کارگران کم درآمد ناپل بوده و دست فروشان این شهر غذایی مشابه این پیتزاها می فروخته اند.



اولین پیتزای فریز شده

تونینو اولین کمپانی بود که پیتزای فریز شده را در سال ۱۹۶۲ ارائه داد و به فروش رساند.

موزه پیتزا در فیلادلفیا

این موزه بزرگترین مجموعه مربوط به پیتزا در کل جهان است که نام آن هم در سال ۲۰۱۱ در گینس به عنوان بزرگترین موزه جمع آوری کننده آیتم های مختلف پیتزا ثبت شد.

۴۴ درصد مصرف پیتزا مربوط به وعده ناهار است

یک نظرسنجی در سال های گذشته نشان داد که بیشترین مصرف پیتزا در بین کودکان است که ۴۴ درصد آن در وعده ناهار استفاده می شود . ۴۲ درصد آن هم در وعده شام. اما اغلب جوانان ترجیح می دهند که پیتزا را در وعده شام مصرف کنند و کودکان این گونه نیستند.

مصرف سالانه پیرونی

میانگین مصرف پیتزا در کشورهای پرجمعیت تقریباً ۳۴۴ تن در روز است. برای اینکه بخواهید میزان بزرگ این عدد را در نظر بگیرید، تصور کنید که بزرگترین حیوان در دنیا یعنی همان نهنگ آبی ۲۰۰ تن وزن دارد.

مصرف میانگین پیتزا برای هر فرد در سال

طبق تحقیقات انجام شده، به طور میانگین هر فرد در سال حدود چهل و شش تکه پیتزا یعنی تقریباً ۶ عدد پیتزای کامل را مصرف می کند.



اولین خرید آنلاین پیتزا

پپرونی همراه با قارچ و پنیر اضافه تقریباً جزء اولین خرید های آنلاین و اینترنتی در سال ۱۹۹۴ بوده است.

میزان کالری پیتزا

جالب است بدانید که هر تکه پیتزا حدوداً بین ۲۲۰ تا ۳۷۰ کیلو کالری دارد.

سرویس خبری: صنعت غذا