Свежайшие пицце-новости! Волнующий и захватывающий криминальный foodporn.

*Пицца для фанов, пицца для фриков! Мне метр с сыром, метр с ветчиной и метр с лососем, пожалуйста!*

Берегите тех, кто сидит на диете, они могут сорваться и … не рассказывайте об этом тем, кто не любит пиццу: они не поймут.

**Светская пицце-хроника. Самые знаменитые, они же самые большие.**

Вы хоть разочек  задавались вопросом: какая же она, самая большая пицца в мире? А мы знаем! На звание самой большой могут претендовать сразу три представительницы этого итальянского изобретения.

Первая носит этот статус официально, и признана Книгой рекордов Гиннеса. Как Вы думаете, сколько надо томатов и шефов, чтобы приготовить пиццу длиной 1,8км? Да, пицца  именно такой длины побила мировой рекорд-2016. Отвечаем: 1600 кг томатов, 2 тонны муки, 2000 кг моцареллы, 200 литров масла, 30 кг базилика  от местных неаполитанских производителей, 11 часов времени и объединённые усилия 400 шеф-поваров понадобились, чтобы побить предыдущий рекорд в 1595,45 метра, поставленный на Всемирной выставке ЭКСПО в Милане.  И всё это традиционным способом, в печи, на дровах! Кто же съел эту красоту? После официального установления рекорда, пиццу мог попробовать любой  желающий, случайно оказавшийся поблизости. А то, что не осилили (и такое бывает), передали местным благотворительным организациям. Но это, так сказать, эксклюзив в единственном экземпляре.

Вторая, родом из Австралии. Она не такая исключительная, как первая, потому что её серийное производство давно налажено в небольшом итальянском ресторане Criniti's, находящемся на юге страны. Но всё же, представьте, гости заказывают пиццу по  меню  не поштучно и даже не на вес, а метрами! 55 евро – метр. Вот такая у них фишка. За 180 евро можно заказать даже трёхметровую, причём каждый метр со своей начинкой. Метр с сыром, метр с вяленой ветчиной Серрано и метр с лососем. Для усиления эффекта организаторы бросили посетителям вызов: кто сможет проглотить метр за 1 час, того целый год обслуживают бесплатно. Акция для настоящих пицце-манов только на первый взгляд кажется несложной и весёлой, чтобы попытаться. По факту это тяжело и двусмысленно.

Третью пиццу XXXL подают в небольшом городке Йонкерс штата Нью-Йорк. Несмотря на то, что городок не насчитывает даже 200тыс. населения, любого посетителя заведения Pizza Barn всего за 10$ обслужат по-гигантски. Если Вы сильно проголодались,  за 24 $   К-У-С-О-К  пиццы дополняется  чизбургером и порцией картофеля фри. Да-да, вы не ошиблись, но не забывайте, что действие происходит в США! Там всё возможно, особенно в кулинарном смысле)))

**Пицца + бургер =?**

На самом деле, гарнитур пицца & бургер вовсе не новое слово в фастфуде. В Pizza Hut уже подавали нечто, у которого, вместо хрустящей корочки выступали  мини-чизбургеры. Правда, такой изыск был доступен в течение ограниченного времени и только в Эмиратах и Англии. Одним словом на ноу-хау как-то не тянет. Сама идея давно витает в воздухе, как вирус, заражая то одного, то другого своей всеядностью.

Еще раньше в 2013 году, во время плей-офф НХЛ  в «Бостон Пицца»  запустили невероятное (чтобы быть правдой) сочетание: полуфунтовый бургер завёрнутый в пиццу. На заказ Pizzaburger   пекли в двух вариантах:  пеперонни с беконом и с пятью сырами. Это ни много ни мало 1360 калорий счастья! Рецепт не такой уж и сложный: возьмите всё самое калорийное и вкусное, смешайте, заверните в тесто для пиццы и запеките! Вроде бы кальцоне…  только по сути и по форме - чизбургер.

Приблизительно в это же время, но в Японии сделали то же самое, только наоборот. Там для любителей фастфуда разработали уникальное спецпредложение - Megaburgerpizza. Для приготовления  лимитированной версии  весом 1,2 кг использовали 400г приготовленной на гриле говядины с корнишонами, солеными огурцами, луком, специальным сыром, приправленными мясным соусом, кетчупом и горчицей. Подавали эти  2400 калорий  в пиццерии «Pizza Little Party» города Киото. Напомним, калорийность стандартного бургера в 4 разе меньше.

Хотя ещё за три года до появления этого foodporn в Бургер Кинг уже подавали гибрид  бургера и  пиццы, который окрестили Нью-Йорк Пицца-Бургер.  Он не произвёл такого фурора, видимо, благодаря своим скромным (стандартным размерам).

**«Криминальная» пицце-хроника. Покушение на пиццу.**

"Связь" с бургером это полбеды. Покушения на пиццу  совершались неоднократно в разное время и в разных частях света. Но не всегда миксы оказывались достойны оригинала, а говоря журналистским сленгом, это  был просто «компот». Судите сами. В пиццерии города Омска «изобрели колесо». Как по мне, так маркетологи перемаркитанили, покусившись на святое - серединку. Самое вкусное вырезали((( и назвали «Пробитое колесо».

Следующие  три кулинарных шедевра более удачны. «Пиццу в коробке из пиццы» придумали доставлять  в Vinnie's Pizzeria в Бруклине. Там же в 2015 году сочинили версию попроще – пиццу на пицце. Да, просто, но хотя бы всё понятно! Некто, назовём его Джек, очень! голоден, но при этом не испытывает мук выбора. Просто заказывает пиццу, вдруг понимает, «маловато будет!» и заказывает пиццу, а в ней (на ней) ещё одну, поменьше. Гениально! Задумка пиццы-торта тоже имеет право на существование, но вот смысл под «?» Важная деталь - хруст корочки отсутствует, слои с двух строн пропитаны соусом.

Практически каждый «криминальный след» ведёт в США. Так, организаторы сети американских фастфудов  «Chuck E» зашли ещё дальше и в 2016 году начали печь пиццу со спагетти. Никакого уважения к традициям! Да и к посетителям тоже))) Похоже, они ждут в гости неуверенных, нерешительных индивидуумов, которые буквально разрываются между стоящим перед ними выбором: спагетти или пицца, пицца или спагетти? А можно вместе? Y-e-s   o-f   c-o-u-r-s-e! Кушать подано! Садитесь жрать, пожалуйста!  Но и на этом не остановились. Пицца с макаронами показалась не слишком жирной! И… О, озарение! Следующая новация - пицца со спагетти и с фрикадельками!!! Бингo! Она существует всех размеров. Большая выглядит страшно, но если посетителям нравится… Единственный позитивный момент: такое суперпредложение действительно только  для жителей США! А так, попробуй, откажись? Как Вы полагаете, хорошо, что у них нет доставки в Россию?

**Пицце-консруктив и пицце-позитив.**

Вся эта жирная, тяжёлая, нездоровая история для нас пока недоступна. Стоит ли завидовать? Тем более что это только ПОКА. Время идёт, все меняется, и возможно  мега-пиццы-бургеры докатятся и до нас. Поживём, увидим! А ПОКА оглянитесь вокруг. Совсем рядом существуют нормальные традиционные пиццы и даже правила и стандарты их поедания.

**Специально для читателей J.C.   урок хороших манер**  от кулинарного критика, эксперта пиццы  Даниэля Юнга  и неаполитанского ресторатора, маэстро, возведшего пиццу в ранг «высокой кухни»,  Энцо Кочча: **как съесть неаполитанскую пиццу  и не …опростофилиться.**

Правило первое, оно же последнее: НИКОГДА НЕ РАЗРЕЗАЙТЕ ПИЦЦУ! Сворачивайте её и ешьте! Это единственный стильный способ насладиться одновременно и хрустящей горочкой, и сочной ароматной начинкой, не потеряв ни капли. Всё просто. Ведь если вы начинаете резать, все ингредиенты  расползаются.

(К сожалению или к счастью, способ подходит только для настоящей тонкокорой пиццы и  на американские мега новинки не распространяется. Даже не стоит пытаться.)

Пиццу не только едят. Существует пицце-мода, пицце-игрушки, пицце-тату и даже  пицце-валюта. Её придумал владелец филадельфийской пиццерии «Rosa’s Fresh»Мэйсон Вортман. Любой гость может заплатить дополнительный доллар и получить взамен фирменный стикер. Написав на нём добрые слова или пожелание «Приятного аппетита!» и прикрепив его на стену у входа,  угостить таким образом голодного или бездомного.  Ему надо только обменять стикер на кассе на кусок горячей пиццы.

**Чего ожидать в ближайшем будущем?**

Только хорошего. В 2012 году итальянские студенты начали проект  "Let's Pizza". Это установка торговых автоматов по продаже пиццы. Разве не об этом мы мечтали? Они уже есть в Италии, в Англии, скоро появятся во Франции.  Появление в России – всего лишь вопрос времени.

Работает данный тoргoвый аппарат easy (да я тоже  не очень люблю вставлять английские слова во фразы, но здесь  сделала исключение). Представьте маленький  аппарат, типа кофейного, вы бросаете денежки, ждёте 3 минуты. Тесто раскладывается, добавляются все ингредиенты, наливается соус, и готовится пицца. Хоп! она попадает в коробку, и она Ваша!

Вы готовы подписать петицию, чтобы такие пицце-автоматики установили в Вашем городе? Мы, ДА!