

PIZZA

VARIEDADES:

salchicha, pepperoni, pimientos,
jitomates, cebollas, champiñones,
queso, **piña**, jamón, pollo

INGREDIENTES PARA PIZZA

Pepperoni y salchichas: El pepperoni y las salchichas son carnes que generalmente se hacen a partir de carne de cerdo. Los animales son alimentados con una mezcla especial de maíz molido, soja, vitaminas y minerales. Los cerdos salen al mercado en cinco o seis meses cuando pesan alrededor de 240-250 libras. A la carne de cerdo normalmente se le llama carne de puerco. Esta carne se muele y se le añaden condimentos especiales para hacer salami, salchichas, tocino y pepperoni.

Pimientos: Hay muchas variedades de pimientos de jardín, pero el pimiento dulce es el favorito de la mayoría de los estadounidenses, y también un ingrediente popular para pizza. Los pimientos crecen en pequeñas plantas frondosas. Por lo general, se comen en su etapa verde inmadura, pero también son deliciosos después de que han madurado completamente y se han vuelto de color rojo o amarillo.

Tomates: La salsa para pizza está hecha de tomates. Las plantas de tomates necesitan de 75 a 85 días para producir fruta madura. Las semillas generalmente se inician en interiores y luego se trasplantan cuando tienen unas cuatro o seis semanas de edad. También se añaden a los tomates hierbas especiales, como el orégano, el eneldo y el para dar a la salsa un sabor especial.



Cebollas: Existen alrededor de 1,100 granjas de cebollas en los Estados Unidos. Los bulbos de cebolla se cultivan a partir de semillas o de "conjuntos". Los bulbos de cebolla crecen bajo tierra y tienen unas largas hojas verdes. Estan pueden recogerse a mano o a máquina y luego se limpian antes de ser enviadas. Las cebollas se venden en las tiendas de comestibles o se envían a las plantas de procesamiento. En las plantas de procesamiento, se cortan en cubitos o se procesan para convertirse en ingredientes para alimentos como espaguetis, salsa de barbacoa y pizza. En promedio, cada persona en los Estados Unidos come casi 19 libras de cebollas cada año.

Champiñones: Hay cerca de 2,500 tipos de champiñones en todo el mundo, pero los Estados Unidos solo tienen alrededor de 275 cultivadores comerciales de champiñones. Los champiñones crecen en lugares frescos y oscuros. Los champiñones carecen de clorofila, la sustancia verde utilizada por las plantas para producir alimentos, por lo que viven absorbiendo nutrientes de la materia orgánica.

Queso: El queso está hecho de la leche de las vacas lecheras. Se necesitan diez libras de leche para producir 1 libra de queso. El cheddar es el queso más popular en los Estados Unidos, seguido por la mozzarella, que es muy popular en la pizza. Todos tenemos nuestros ingredientes favoritos para la pizza, pero es probable que a todos nos guste el queso.

VOCABULARIO

BULBO: es un brote subterráneo y a menudo de forma globular que tiene hojas carnosas emergentes en la parte superior y un tallo reducido a un disco plano, enraizándose desde el lado inferior, como en la cebolla.

HONGOS: organismos bastante similares a las plantas, como el moho o los champiñones, que absorben sus alimentos de otros organismos vivos o muertos.

PASTEURIZACIÓN: es el proceso de calentamiento y enfriamiento de la leche para matar bacterias y a la vez proteger su pureza y sabor.

PROCESAMIENTO: tomar una materia prima y convertirla en algo utilizable (Por ejemplo, el trigo a harina).

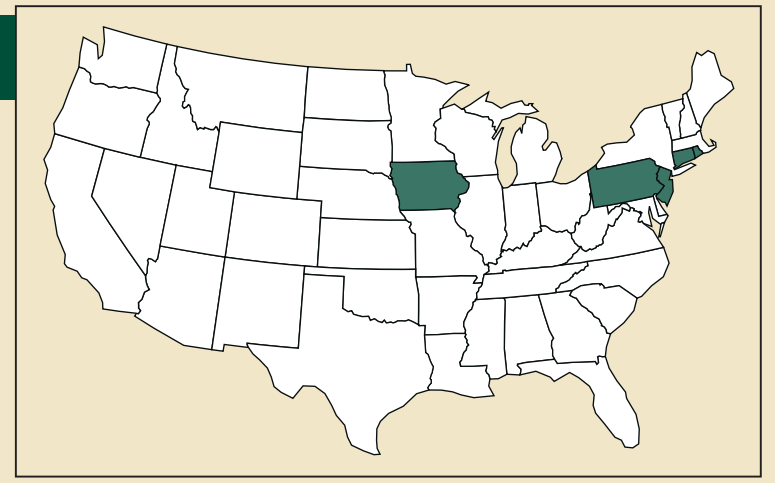
PLÁNTULA: una planta o árbol cultivado a partir de una semilla.

LEVADURA: un agente leudante que se eleva cuando es horneado.

PIZZA

PIZZERÍAS EN ESTADOS UNIDOS

■ Los 5 principales estados de EE. UU. con más restaurantes de pizza per cápita — Connecticut, Pennsylvania, Rhode Island, New Jersey, Iowa



CRONOLOGÍA DE LA PIZZA

4000 a.C. — Los egipcios comenzaron a hacer pan con levadura.

425 a.C. — Los egipcios tradicionalmente celebraban el cumpleaños del faraón con pan plano sazonado con hierbas.

79 d.C. — Los primeros rastros de pizza fueron encontrados en Pompeya, Italia, que fue destruida por la erupción del Mt. Vesuvius. Losas de mármol y otras herramientas del oficio que se asocian con una pizzería moderna se encontraron en algunas de sus tiendas.

600 d.C. — Originalmente, el queso mozzarella se hacía con de la leche del búfalo de agua. ¡Hoy en día, las pizzerías en Nápoles, Italia todavía lo siguen haciendo de esta manera!

1522 — Los tomates fueron introducidos en Europa cuando fueron traídos del Nuevo Mundo (Perú). Se añadieron a la masa de levadura para hacer la primera pizza tal como la conocemos hoy.

SIGLO 17 — Nápoles, Italia era el mejor lugar para ir a por una buena pizza. Eran hechas por hombres campesinos, conocidos como "pizzaioli". Hasta el día de hoy, Nápoles es conocida como la "Capital Mundial de la Pizza".

1889 — Mientras visitaban Nápoles, Umberto I, rey de Italia, y su esposa, la reina Margarita, hicieron que el fabricante de pizza más famoso, Raffaele Esposito, les preparara su plato especial. Preparó una pizza con mozzarella, albahaca y tomates para representar los colores de la bandera italiana (rojo, verde y blanco). A la Reina le encantó tanto que Esposito la llamó "Pizza Margarita", un nombre que seguimos usando hoy en día.

FINALES DEL SIGLO 19 — Los inmigrantes italianos trajeron la pizza a Estados Unidos. En Chicago, un vendedor ambulante caminó de arriba a abajo en la Taylor Street (en el pueblo italiano del lado sur) llevando una tina de metal con pizzas en la cabeza. Cobraba dos centavos por

pedazo. (Así era como se vendía la pizza en Nápoles). El carbón de los hornos de pizza se usaba en el fondo de la tina de metal para mantenerlas calientes, y se contrataba a niños para ayudar a venderlas.

1905 — Se abre la primera pizzería de Estados Unidos en la ciudad de New York. Fue inaugurada por Gennaro Lombardi, el "Padre de la Pizza", o "Padre de la Pizza" de Estados Unidos.

1943 — La primera pizza deep-dish fue hecha por Ike Sewell en su restaurante de Chicago, "Pizzeria Uno." También conocida como "estilo Chicago". Esta pizza tiene una corteza gruesa y se eleva una pulgada o más alrededor de la profunda mezcla de ingredientes.

1945 — Mientras estaban asignados en Italia durante la Segunda Guerra Mundial (1941-1945), los soldados estadounidenses se enamoraron de la pizza. Cuando regresaron de la guerra todavía se les antojaba, por lo que la

popularidad de la pizza en Estados Unidos creció.

1948 — La primera mezcla comercial de pizza se produce en Worcester, Massachusetts fue creado por Frank A. Fiorello.

1950 — La pizza era la comida favorita de famosos de origen italiano como Frank Sinatra y Joe Dimaggio. También se dice que la línea en la canción del famoso cantante Dean Martin, "When the moon hits your eye like a big pizza pie, that's amore," hizo que los estadounidenses cantaran y comieran más pizza.

1957 — Las pizzas congeladas fueron introducidas y encontradas en las tiendas de comestibles locales. Las primeras fueron comercializadas por los hermanos Celentano. La pizza pronto se convirtió en el alimento más popular en la sección de congelados.

2021 — Hay más de 75,000 pizzerías en los Estados Unidos

¿SABÍAS?

¡Cada estadounidense come unas 22.5 libras de pizza al año!

El aceite de soja se utiliza para hacer masa de pizza.

La primera pizzería conocida, Antica Pizzeria Port'Alba, fue abierta en Nápoles, Italia, en 1738.

PIZZA

PROFESIONES: Economía Agrícola,
Nutricionista/Dietista,
Ingeniero de Procesos de Alimentos, Especialista en Seguridad Alimentaria,
Científico de Alimentos

PROFESIONES DESTACADAS:

INGENIEROS DE PROCESOS ALIMENTARIOS — Los ingenieros de procesos alimentarios investigan y desarrollan productos nuevos y existentes. También diseñan equipos de procesamiento, manipulación y envasado. Los ingenieros de procesos alimentarios trabajan en las industrias alimentaria, química, bioquímica y farmacéutica. Ellos trabajan con procesadores, proveedores de equipos, empresas de diseño y consultoría y proveedores de ingredientes.

NUTRICIONISTAS/DIETISTAS — Los nutricionistas/dietistas asesoran sobre cuestiones relacionadas con los impactos de los alimentos y la nutrición en la salud. Pueden ser trabajadores de la salud, investigadores, gerentes o educadores. Para ser nutricionista /dietista le debe gustar trabajar con personas y tener un gran interés en la alimentación y en la nutrición. También, debe ser capaz de trabajar de forma independiente para identificar y resolver problemas



¿PIZZA EN TAN SOLO 30 MINUTOS?

La próxima vez que pida una pizza, ¡piense en cuánto tiempo realmente se tarda en hacerla

Cerdos (desde el nacimiento hasta el procesamiento):

6 meses

Iowa es el estado #1 en producción de carne de puerco



Trigo (desde la siembra hasta la cosecha):

8-10 meses

Kansas es el estado #1 en producción de trigo



Vacas lecheras (desde el nacimiento hasta la producción de leche):

2-3 años

Wisconsin es el estado #1 en producción de queso



Ganado vacuno (desde el nacimiento hasta el procesamiento):

14-16 meses

Texas es el estado #1 en producción de carne de res



Vegetales (desde la siembra hasta el procesamiento):

3-6 meses

(dependiendo del tipo de vegetal)
California es el estado #1 en producción de tomate
Pensilvania es el estado #1 en producción de champiñones



Después de la producción y el procesamiento, los ingredientes de la pizza deben transportarse a pizzerías, tiendas y restaurantes. Sin un camión, un tren, una barcaza o el transporte aéreo, estos productos no llegarían a su pizza. Entonces, ¿cuánto tiempo se tarda realmente en hacer una pizza?

MATEMÁTICAS EN CASA



1. Dibuja una corteza redonda de pizza.
2. Usa una regla para dividir la pizza en dos mitades.
3. Después, divide la pizza en cuatro trozos.
4. Finalmente, divide la pizza en ocho trozos para que cada rebanada sea un octavo de toda la pizza.
5. ¿Cuántas pizzas necesitaría para dar a todos en su clase una rebanada de pizza de $1/8$?
6. ¿Cuántas pizzas necesitaría para dar a todos en tu clase dos rebanadas de pizza?

PIZZA

El pepperoni es el ingrediente de pizza **más popular** en Estados Unidos.

El **queso** no se añadió a la pizza hasta **finales de 1800**.

La **cadena de pizzerías más grande** de los Estados Unidos es **Pizza Hut**.

CIENCIA EN CASA

¡ES UN WRAP DE PIZZA DE PEPPERONI!

Ingredientes

- 1 barra de queso en tiras
- 1 tortilla de harina mediana
- 2 cucharadas de salsa para pizza
- Una pizca de especias italianas, ajo en polvo y cebolla en polvo
- 1 cucharadita de queso parmesano
- 6 piezas de pepperoni

Instrucciones:

1. Calienta el horno en su máxima potencia (o puedes usar el microondas si lo prefieres).
2. Parte el queso en trozos más pequeños y guárdalos

3. Coloca la tortilla en un plato para microondas y caliéntala durante 10 segundos, o hasta que esté bastante caliente.
4. Extiende la salsa en el centro de la tortilla y también añade una pizca de cada especia. Después, cúbrelo con el queso parmesano, el pepperoni y con los trozos de queso en tiras.
5. Envuelve la tortilla como un burrito, doblando los lados primero y luego enrollándolo desde el fondo. Después, coloca la envoltura en un plato seguro para microondas con la juntura hacia abajo y caliéntalo en el microondas durante unos 30 segundos.
6. Ahora puede poner la envoltura en el horno y cocinarlo hasta que esté caliente por dentro y ligeramente crujiente por fuera. Esto tomará aproximadamente unos 3 minutos.

<http://www.foodnetwork.com>

ESTADÍSTICAS POR REBANADA

OCTUBRE ES EL MES NACIONAL DE LA PIZZA

\$36,000,000,000
EN LOS RESTAURANTES, LOS ESTADOUNIDENSES GASTAN MÁS DE \$36 MIL MILLONES EN PIZZA CADA AÑO

2 MIL MILLONES

Las ventas de pizza congelada superan los 2 mil millones de dólares cada año - ¿cuánto gastan las familias de sus compañeros de clase en pizza cada semana?

¿Sabías que se consume más pizza en los Estados Unidos el domingo del Super Bowl que en cualquier otro día del año? La víspera de Año Nuevo es la segunda y Halloween es la tercera.

Como nación

¿comemos el equivalente a **100 acres de pizza por día** o **350 rebanadas por segundo!**

Se estima que el estadounidense promedio come

23 libras (46 rebanadas)

de pizza cada año. ¿Cuántas libras de pizza come su clase al año?

A los estadounidenses les encanta la pizza. Todos los días, **el 13% de la población de los Estados Unidos como una rebanada de pizza.**



Cooperative Extension

www.agclassroom.org / www.agintheclassroom.org / <http://cals.arizona.edu/agliteracy>