



A [szendvicstesztünk után](#) szükségünk volt néhány hétnyi, hónapnyi pihenőre, hogy emésztőrendszerünk felocsúdjon a sokkból. Ezúttal a posztmodernkori székelyek nép-nemzeti eledelét, a pizzát kóstoltuk meg.

Első körben csak olyan pizzákat teszteltünk, amiket házhoz szállítanak – azt is tegyük hozzá, hogy mindegyik esetben a pizzéria vagy étterem specialitására voltunk kíváncsiak feltételezve, hogy mindenhol az a legjobb. Rendeléskor mértük a kiszállítási időt is, így ez is nagyban befolyásolta a végső helyezést. A tesztelést a szerkesztőségi tagok végezték **íz és kinézet alapján, 1-től 5-ig terjedő skálán osztályoztunk, teljesen szubjektíven**

.



Több napon keresztül csak egy-két pizzát rendeltünk naponta, azért, hogy az ízkavalkád ne tévedjen el az ízlelőbimbóink közti rögzös úton. A 12-15 óra közötti csúcsidőt szemeltük ki a tesztelésre, és mi tagadás, megesett, hogy ebéd helyett uzsonnát kaptunk.

PIZZA

A pizza szó az olasz „picea” szóból ered, amelyet a rómaiak a kenyér kemencében sütésének leírására használtak. A pizza első feltűnése a dél-itáliai görög kolóniák idejére tehető. Először Vergilius Aenisában említik.

A korai pizza elkészítésénél paradicsom helyett mézet használtak, hiszen a paradicsom ekkor még ismeretlennek számított Európában. Csak a XVIII. századtól használtak paradicsomot a pizza elkészítéséhez, főleg Nápoly szegénynegyedeiben volt ez divat. A pizza Nápoly igazi turistalátványossága lett. A Nápolyba látogatók elzarándokoltak a város szegénynegyedeibe, hogy kipróbálják a helyi specialitást.

A modern pizza feltalálását a nápolyi Raffaele Espositónak tulajdonítják, aki az 1780-ban alapított és ma Pizzeria Brandi néven még mindig működő Pietro e basta cosi sütőében dolgozott. 1889-ben a szavojai I. Umberto király és Margherita királyné látogatása alkalmából különleges pizzát készített. A pizza az olasz trikolór színeiből épült fel: zöld (bazsalikom), fehér (mozzarella) és piros (paradicsom). Készítője elnevezte Margherita pizzának, a királynő után, tehát ez volt a legelső pizza, és innen ered sokak kedvenc pizzájának a neve.

1830-ig a pizzákat nyitott standokon árulták, és utcai árusok kínáltak őket. Az első mai értelemben vett pizzéria 1830 környékén nyílt meg Nápolyban, a neve Pizzeria Port'Alba volt. Ekkor a pizza volt az egyetlen étel Nápolyban, amihez a szegény emberek hozzájutottak télvíz idején.

Forrás: campaniaegyutt.hu

Fontos megjegyezni, hogy egyik pizzához sem kértünk semmilyen öntetet, hogy ne befolyásoljuk az eredeti ízét. Amúgyis, a ketchup amerikai „közvetítéssel” került a kilencvenes évek Romániájának első pizzáira, azóta sem lehet leseperni onnan, holott Olaszországban egy jobb nevű pizzériában minimum kiröhögnek, ha ketchupot kérsz rá.

9. Elit Bár&Pizza – Elit pizza

„Olyan, mint gyermekkorunkban a strandon a mikrózott Calypso-s szendvics, úszás után jólesett” – harapás után ez csúszik ki egyikünk száján. Mintha bolti tésztából készült volna, és nincs rendesen megsülve – hangzik a másik sommás megállapítás. A sajt sem tűnik mozzarella-nak, inkább akciós sajtnak valamelyik áruházból.



A feltétek bacon, kukorica, sonka, sajt és csirkemell, nagyjából ezek a dolgok vannak minden házhoz rendelt pizzán. Ebben a történetben a legszínvonalasabb a pizzafutár szemüvege volt, így ez több méltatást nem is érdemel.

Ár: 15.90 lej (ebből a doboz 1 lej, kiszállítási díj nincs)

Kiszállítási idő: 43 perc

Íz: 1,5

Kinézet: 2,78

Összpontszám: 2,14

8. Pizza Gusto – Gusto pizza

Rendeléskor szóltak előre, hogy csak fél egy után tudnak szállítani, mert csoportos rendelésük van. Az étlapot tartalmazó széthajtható szórólapban egy szalvétát helyeztek, eddig az egyetlen cég, ami ilyesmivel is kedveskedik.

„Úgy megvan fokhagymázva, mint a hájderménkű” - az első szerkesztőségi reakció a „ráharapás” után. Tésztája már-már idegesítően vékony. Ahhoz képest, hogy gusto pizza és duplasajtos, nem is annyira zsíros, és nem is annyira sós, mint ahogy szokva vagyunk.



7. Szarvas Étterem - Pék kedvence

Jól meg van pakolva székely módra, ugyanakkora zsírbomba, mint egy Csülök Pékné módjára – talán nem véletlen a névválasztás. Gomba, kukorica, kolbász, szalámi, hagyma, sajt van rajta, de ha mindenből kevesebbet tettek volna, jobban járna a fogyasztó.



6. Oriente Pizzéria - Oriente pizza

Kinyitod, ránézel, s már érzel is magadon plusz 3 kilót. Tésztája jellegtelen, széle hajaz a kenyérre, de legalább meg van rendesen sütvé. A pizzák zsíros kenyere elnevezés tökéletesen illik rá.



5. Laguna Pizzeria - Laguna pizza
A pizza ára 14,00 Ft, de a pizza ára 14,00 Ft helyett 14,00 Ft, doboz nélkül, összesen 19,50 Ft.

Normális hangja volt a diszpécser csajnak, nem túl erotikus. A kiszállítási idő 32 perc volt, s talán nem véletlenül: pontosan 32 cm a Laguna specialitásának az átmérője, ahogyan azt reklámozzák is. A pizza ízét a savanyúságból kivett csípős paprika adja meg, a vörösbabbal nem vetették el a súlykot. Feltűnő az olcsó alapanyag felhasználása, az összeállítás (bab, csípős, kukorica) valamiféle mexikóira hajaz.

A tészta nincs eléggé megsülve, hogy ha éhes vagy, és hirtelen jól akarsz lakni, akkor tökéletes. Igaz, ez egy otthoni jó meleg szendviccsel pótolható. A sonka nem rossz rajta, de valahogy nem jön, hogy még egyet együnk belőle.



A nagyon nagy udvarhelyi pizzateszt, a ház specialitását, a Parasztos pizzát.

4. The Spirit Factory – Parasztos pizza

12:19-kor rendeltünk, 1 órára ígérték, 13:51-kor ismét hívtuk őket, akkor negyed órát saccoltak – így több mint másfél órába telt a kiszállítása. Ezalatt az éhségtől hajtva levakarjuk a hűtőről az odafagyott ételpárát, és kinyaljuk a körmünk alól.

A ház specialitását kértük, a Parasztos pizzát kaptuk. Ezen feltétként kolbászt, paprikát, sajtot, hagymát és bacont fedeztünk fel. Tésztája nem vastag, jónak tűnik.



3. Diablo Pizzeria – Diablo pizza

Ami egyből feltűnt, hogy a széle száraz, jó üreges, és kicsit meg is van égve. A tészta rendesen meg van kelesztve. Az alapanyagok átlagosak, az olcsóság itt is dominál, semmi extra nincs rajta, a konzervkukoricát nem sajnálták róla, akárcsak a gombát. Hiába a mennyiség, ha nincs minőség, a gomba íze még így is alig érződik, az ízek nem hogy nem „kristályosak”, de nincs egy domináns, karakteres íz, amihez a többi igazodna. Bármilyen más is került a pizza felszínére, azt a vastag sajtréteg jól elrejt.



„Hát igen, lehetséges!” választ kaptuk. Azt is előrebocsátotta a vonal másik felén levő férfi, hogy körülbelül egy óra alatt ér ki a pizza. Utólag hozzátehetjük, hogy ezt sikerült eltalálnia. A Septimiából ugyanis egy futárszolgálat szállít házhoz, a futár nem tudta, miből lehet választani: „Adom a kollégát, ő megmondja, milyen pizzák vannak!”. A Septimia nevű specialitás feltétjei között hagyma, szalonna, reszelt tojás, sonka és sajt volt.

2. Septimia Station étterem – Septimia pizza

A „Pizzát szeretnék rendelni!” kérésre a „Hát igen, lehetséges!” választ kaptuk. Azt is előrebocsátotta a vonal másik felén levő férfi, hogy körülbelül egy óra alatt ér ki a pizza. Utólag hozzátehetjük, hogy ezt sikerült eltalálnia. A Septimiából ugyanis egy futárszolgálat szállít házhoz, a futár nem tudta, miből lehet választani: „Adom a kollégát, ő megmondja, milyen pizzák vannak!”. A Septimia nevű specialitás feltétjei között hagyma, szalonna, reszelt tojás, sonka és sajt volt.



1. Pizza 21 – Pizza 21

Ez adta eddig a legnagyobb vizuális élvezetet, igazi színekavalkád játszik a tészta felületén. Sárga, vörös és fehér harmóniája teszi kíváncssá a pizzát, az olívbogyó már csak megkoronázza azt. Szalámi, sonka, kukorica, gomba van rajta és mindezek jól elkülöníthetők ízben is. A tészta meg van kenve paradicsomszósszal, s az sem mellékes, hogy rendesen felszeletelték, így a szerkesztőségi hiénáknak csak ki kellett emelniük a szabályos, egyforma szeleteket a papírdobozból.



És a pizza a leggyorsabb és legolcsóbb étel, amit lehet készíteni. És a pizza a leggyorsabb és legolcsóbb étel, amit lehet készíteni. És a pizza a leggyorsabb és legolcsóbb étel, amit lehet készíteni.