pizza Passage 43

1. The modern pizza was originally invented in Naples/ Italy, but the word pizza is Greek in origin, derived from the Greek word *pēktos*meaning *solid*. The ancient Greeks covered their bread with oils, herbs and cheese. The first major innovation that led to flat bread pizza was the use of tomato as a topping. It was common for the poor of the area around Naples to add tomato to their flat bread, and so the pizza began.
2. اخترع البيتزا الحديثة أصلا في نابولي / إيطاليا، ولكن كلمة البيتزا هي اليونانية في الأصل، والمستمدة من الكلمة اليونانية بوكتوس معنى الصلبة. وقد غطى الإغريق القدماء الخبز مع الزيوت والأعشاب والجبن. وكان أول ابتكارات رئيسية أدت إلى البيتزا الخبز شقة استخدام الطماطم باعتبارها تتصدر. كان من الشائع بالنسبة للفقراء في المنطقة المحيطة نابولي لإضافة الطماطم إلى الخبز شقة، وهكذا بدأت البيتزا
3. Italian migration to the United States had accelerated during the 19th century, and pizza as a dish had been served since the early 20th century. Following the Italian Campaign of WWII, the discharged occupying American troops began to look for the flavors and dishes they’d experienced overseas and found the local Italian food styles that had emerged in the United States.
4. وقد تسارعت الهجرة الإيطالية إلى الولايات المتحدة خلال القرن 19th، والبيتزا كطبق قد خدم منذ أوائل القرن 20th. في أعقاب الحملة الإيطالية للحرب العالمية الثانية، بدأت القوات الأمريكية المحتلة التي تم تفريغها للبحث عن النكهات والأطباق التي عانوا منها في الخارج، ووجدت أنماط الطعام الإيطالية المحلية التي ظهرت في الولايات المتحدة
5. While it is difficult to say for sure who invented the pizza, it is however believed that modern pizza was first made by baker Raffaele Esposito of Naples. In fact, a popular urban legend holds that the archetypal pizza, Pizza Margherita, was invented in 1889, when the Royal Palace of Capodimonte commissioned the Neapolitan pizzaiolo Raffaele Esposito to create a pizza in honor of the visiting Queen Margherita. Of the three different pizzas he created, the Queen strongly preferred a pie wrapped in the colors of the Italian flag: red (tomato), green (basil), and white (mozzarella). Supposedly, this kind of pizza was then named after the Queen as Pizza Margherita.
6. في حين أنه من الصعب أن نقول على وجه اليقين الذي اخترع البيتزا، ولكن يعتقد أن البيتزا الحديثة كان أول من خباز رافائيلي اسبوزيتو من نابولي. في الواقع، أسطورة حضرية شعبية تقول أن البيتزا النموذجية، بيتزا مارغريتا، اخترع في عام 1889، عندما كلف القصر الملكي في كابوديمونتي بيزيولو نابوليتو رافائيلي اسبوزيتو لخلق البيتزا تكريما للزيارة مارغريتا الملكة. من بين ثلاثة البيتزا المختلفة التي خلقها، فضلت الملكة بقوة فطيرة ملفوفة في ألوان العلم الإيطالي: الأحمر (الطماطم) والأخضر (الريحان)، والأبيض (موزاريلا). ومن المفترض أن هذا النوع من البيتزا كان اسمه بعد الملكة كما بيتزا مارغريتا.
7. Later, the dish has become popular in many parts of the world:

• The first pizzeria, *Antica Pizzeria Port’Alba*, was opened in 1830 in Naples.

• In North America, The first *pizzeria*was opened in 1905 by Gennaro Lombardi at 53 1/3 Spring Street in New York City.• The first *Pizza Hut*, the chain of pizza restaurants appeared in the United States during the 1930s.

1. في وقت لاحق، أصبح الطبق شعبية في أجزاء كثيرة من العالم:

* افتتح أول مطعم للبيتزا، أنتيكا بيتزاريا Port’Alba، في عام 1830 في نابولي.
* في أمريكا الشمالية، تم افتتاح أول مطعم للبيتزا في عام 1905 من قبل جينارو لومباردي في 53 1/3 سبرينغ ستريت في مدينة نيويورك • ظهرت أول بيتزا هت، سلسلة مطاعم البيتزا في الولايات المتحدة خلال الثلاثينيات.

1. Nowadays, many varieties of pizza exist worldwide, along with several dish variants based upon pizza. Pizza can be baked in an oven with stone bricks above the heat source, an electric deck oven, a conveyor belt oven or, in the case of more expensive restaurants, a wood- or coal-fired brick oven.
2. في الوقت الحاضر، العديد من أصناف البيتزا موجودة في جميع أنحاء العالم، جنبا إلى جنب مع العديد من الصيغ طبق على أساس البيتزا. يمكن خبز البيتزا في فرن مع الطوب الحجري فوق مصدر الحرارة، فرن كهربائي سطح السفينة، فرن الحزام الناقل أو، في حالة المطاعم أكثر تكلفة، فرن من الخشب أو الفحم الذي يعمل بالفحم

**1-A 2- B 3- D 4- A 5- C**

**Questions**

1. **The modern pizza was invented………………..**
2. in Italy
3. by Greek
4. in the United States
5. in the 21st century
6. **The main idea of Paragraph 2 is…………….**
7. Why Italians migrated to the United States
8. How Pizza emerged in the United States
9. the dischargeed occupying American troops
10. Italian Campaign of WWII
11. **Why was a kind of Pizza named Margherita?**
12. Because it was made of red (tomato), green (basil), and white (mozzarella).
13. Because it was wrapped in the colors of the Italian flag
14. Because of the baker Raffaele Esposito of Naples
15. after the name of Queen Margherita
16. **The first *Pizza Hut*in the United States appeared in the…………….century.**
17. 20th
18. 19th
19. 18th
20. 21st
21. **Paragraph 5 is mainly talking about how pizza can be baked in…….**
22. an oven with stone bricks
23. an electric deck oven
24. different ways
25. a wood- or coal-fired brick oven