Питата претставува вид на печено јадење кое најчесто се прави од тесто кое е прелиено или исполнето со благи или солени состојки.

Питите се разликуват според нивната кора. *Полнета пита* (или *пита со една кора*), содржи кора која го покрива долниот дел на садот за печење а филот се става врз кората. Врз филот не се става ништо.
Пита покриена со кора
, која исто така се нарекува и
овошна пита
, се прави на следниот начин: најпрво, во садот се става филот и потоа врз него се става тестото. Така подготвениот сад се става во рерна за печење. Во
питата со две кори
филот се става помеѓу двете кори. Таквата пита наликува на сендвич. Типичен вид на тесто со кое се прекрива една пита е
лиснатото тесто
, но исто така се користи и пире или лебни трошки.

Потребата од хранливи, лесни за чување, лесни за носење и трајни јадења на долги патувања, особено патувања на море, делумно се решил со тоа што многумина со нив носеле свежа храна и готвач. Сепак, сето тоа заземало дополнителен простор на коњските кочии или малите бродови со што се отежнувало и одолговлекувало патувањето. Поради тоа, армиите подоцна почнале сами да си бараат храна наместо да носат со себе свежи состојки и готвач. Местото кое го заземале тие, го надополнувале со оружје.

Со тоа што се измислило печењето на преработени житарици а воедно и процесот на изработка на брашното, се создал нов, посигурен извор на храна. Египетските морнари

со себе носеле сплеснат, мек леб од просо кој се нарекувал **дура**, додека пак Римјаните носеле мали земички наречени **бучелум**.

Првата пита била направена околу 9500 години п.н.е. во неолитскиот период или новата камена доба во Египет, кога се почесто почнале да се употребуваат камените алатки, почнале да се припитомуваат животните, да се одгледуваат разни растенија, кога се основале првите постојани места на живеење и кога се развиле првите занаети како грнчарството и плетењето. Најпрво питите се нарекувале галети. Тоа всушност претставувало мед прекриен со семе од овес, пченица, ‘рж или јачмен. Ваквите **галети** се почесто почнале да се служат како десерт. Докази за тоа постојат на ѕидовите во гробницата на фараонот Рамзес II, кој владеел од 1304 до 1237 година пред новата ера. Гробницата се наоѓа во Долината на Кралевите. Некаде околу 2000 години пред новата ера, рецепт за пилешка пита била напишана на плоча во Сумер.

До 160 година п.н.е., римскиот ценет политичар Марко Порциј Катон (234-149 година п.н.е.) кој ја напишал книгата “За земјоделството” (*De Agri Cultura*), запишал и еден рецепт, рецепт за тогаш најпознатата пита/торта наречена “плацента”. Питата кои некои Римјани ја нарекувале и “либум”, многу наликувала на денешниот чизкејк и се правела кога се давало жртва на боговите. Со ширењето на Римската империја и со подобрувањето на патиштата, начинот на правење пити се проширил низ цела Европа.

Во северноевропските земји со студена клима, питата била основен прехранбен продукт на луѓето кои патувале и на работниците. Во основа, питата секаде се правела на ист начин, но единствено се разликувала од регион во регион според месото и според житните култури. Корнволската пита (пита која има форма на латиничната буква ‘D’, се прави со свежо говедско месо, репка, компири и кромид, зачинети со сол и бибер.) е главно и најомилено јадење на работниците.

Готвачите во средниот век имале право да подготвуваат само одредени јадења и имале ограничен пристап по печките бидејќи нивната изградба чинела многу, а воедно и потрошувале огромни количини на гориво.

За прв пат, зборот ”пита” како кулинарски термин се појавил во Англија (од латинско потекло), во дванаесеттиот век. Сепак, зборот е потврден и внесен во речниците во

четиринаесеттиот век.

Порано, добро подготвените **птици-песнопојки** претставувале деликатес, но биле заштитени со закон. На денот на крунисувањето на осумгодишниот Крал Хенри II (1422-1461 г.) во 1429 година, се служела пита направена со месо од еребица и паун. Птиците најчесто биле подготвувани од страна на европските готвачи. Месото се ставало врз огромна пита за да се распознае од кој вид на птица е направена питата. Подоцна пак, во викторијанската доба, питата се ставала во порцелански сад за да може побрзо да се олади, а воедно и заради тоа што таа претставувала кралска храна, па мислеле дека е посоодветно да се послжи во садови кои изгледаат подобро од останатите.

Првите англиски пуритански доселеници и другите освојувачи ги понеле со себе рецептите за пита во Америка, но истите ги адаптирале на состојките и техниките кои биле достапни во “новиот свет”. Во питите кои ги направиле за прв пат во САД, користеле ситни овошја без семка како јагода, малина, боровинка и други овошја кои ги собирале со помош на домородното население. Потоа почнале да се прават и пити со разни состојки и се користеле плитки садови за печење. Така се создале различни видови на пити специфични само за регионот од кој потекнуваат.

Питите со месо, кои најчесто се прават со **бифтек**, **кашкавал**, **бифтек и бубрег**, **мелен о месо**
или
пилешко
и
печурки
се многу популарни во Велика Британија, Австралија и Нов Зеланд како ужини за носење. Во Британија, понекогаш питите се служат со пржени компирчиња како замена за риба и компирчиња.

Питата која се прави во грне со месо и лиснато тесно на дното е популарно јадење во Америка, и тоа најчесто со говедско, пилешко или мисиркино месо, сос и мешан зеленчук (компири, моркови и грав). Се продаваат и замрзнати пити од грне како оброк за едно лице.

Овошните пити се служат и со топка сладолед. Овој вид на десерт во Северна Америка

е познат како pie à la mode (модерна пита). Многу благи пити се служат на таков начин. Питата со јаболка е традиционален избор, но која било друга пита со благ фил може да се служи со сладолед. Ваквиот десерт а воедно и неговото име, се претпоставува дека во САД станало популарно кон средината на 1890тите години.

Пити исполнети со крем или пити премачкани со крем се омилени реквизити за да се предизвика смеа. Фрлањето пита во лицето на еден човек претставува омилен дел во комедиите откако Бен Турпин доби една пита в лице во претставата “Г-дин Флип” во 1909 година.

Солени пити

- Пита со сланина и јајца
- Пита со путер
- Пита со пилешко и печурки
- Пита со солено говедско месо
- Пита со јагнешко месо
- Пита со дивеч
- Пита со риба
- Пита со зеленчук
- Пица – пита
- Пита со свинско месо
- Киш (отворена пита со зеленчук, кашкавал и месо)
- Шкотска пита (мала пита со мелено овчо месо)
- Пита со кари
- Пита со бифтек
- Пита со бифтек и бубрег

Благи пити

Многу од овошните пити се слични, се разликуваат единствено по овошјата што се користат за правење на филот. Филовите за благите пити многу често се мешаат, како на пример пита со јагоди и рабарбари.

- Пита со јаболка
- Банофи (англиски пита кој се прави со банани, пудинг и тврд карамел)

- Пита со капини
- Пита со боровинки
- Буко (филипинска пита која се прави со млад кокос)
- Пита со цреши
- Шах – пита (јужноамерикански десерт кој се прави со јајца, путер, шеќер во кристали, кафеав шеќер и ванила)
- Крем – пита
- Пита со пудинг
- Пржена пита
- Пита со лимони
- Пита со белка од јајце
- Божиќна пита
- Пита со ореви
- Пита со тикви
- Пита со рабарбари
- Шуфлај – пита полнета со меласа
- Пита со јагоди
- Шеќерна пита

Пита со слатки компири