

## Топ-5 найпопулярніших видів піци у світі

Піца — один з найпопулярніших варіантів смачного обіду чи вечері родом з Італії. Існує доволі багато версій та історій про її походження, та здебільшого сходяться на думці, що батьківщиною сучасної піци є південь Італії. Схожі страви можна відстежити ще у Стародавньому Римі та Греції, коли хлібні коржі приправляли олією та травами. Приблизно до XVI століття піца вважалась їжею для бідних, адже була дешевою в приготуванні та не вимагала жодних особливих інгредієнтів. Поступово до страви додавали нові складники, наприклад, помідори, які завезли до Неаполя в XVI столітті. А от першу піцерію відкрили аж у XIX столітті у 1830 році. Саме тоді піца перестала бути просто вуличною їжею, почали відкриватися кафе та ресторани. В США та Канаді ця страва з'явилася в кінці XVIII - на початку XIX століття. Туди її привезли іммігранти з Італії. Зараз існує безліч рецептів піци, і залежно від країни та регіону в неї додають різну начинку. Проте є **види піци**, які мають популярність майже у всьому світі.

У цій статті пропонуємо вам розглянути, **які є популярні види піци** та ознайомитися з їхніми особливостями.

### 1. Маргарита.

Ви, мабуть, помітили, що **начинка для піци** “Маргарита” нагадує кольори прапора Італії: томати — червоний колір, моцарела — білий, базилік — зелений. Назва та **інгредієнти для цієї піци** — не випадковість. У 1889 році король Італії Умберто I та королева Маргарита Савойська прибули з візитом до Неаполя, а Раффаеле Еспозіто, тамтешній пекар, мав приготувати для них піцу. Він вирішив використати інгредієнти у кольорах прапора країни, а саму піцу назвав на честь королеви “Маргаритою”. Це лише одна з кількох версій її походження, але погодьтесь, звучить вона доволі цікаво.

### 2. Пепероні.

У США однією з найпопулярніших є **піца “Пепероні”**. **Склад**: томатний соус, сир та різновид саямі — пепероні. Хоч ковбаса пепероні походить з Італії, піца названа на її честь, стала улюбленою саме в Сполучених Штатах. Цікаво, що слово “пепероні” в Італії означає “солонка паприка”, тож якщо ви замовите в італійському закладі таку піцу, будьте готові до невеличкого непорозуміння. Сьогодні “Пепероні” (в її американському вигляді) вважається однією з класичних варіантів піци, її люблять в багатьох країнах.

### 3. Капрічоза.

**Інгредієнти для піци** “Капрічоза” потішать любителів поєднання різних смаків, адже до цієї страви додають томатний соус, моцарелу, прошуто, гриби,

артишоки, чорні оливки та базилік. В основі **назви піци** — маленький острів Капрі, що розташований недалеко від Неаполя.

#### 4. Гавайська.

**Начинка для піци** “Гавайська” — можливий предмет для дискусії, якщо ви хочете замовити її на велику компанію. І причина полягає у цікавому поєднанні, адже крім класичних соусу, сиру та шинки туди додають шматочки ананаса. Поєднання солодкого і солоного не у всіх викликає захват. Проте “Гавайська” знайшла багатьох шанувальників і стала чудовою заміною класичним видам піци.

#### 5. Чотири сири

“Чотири сири” або “Кватро Формаджі” (італійський варіант **назви піци**) — ще один популярний вибір серед любителів піци. **Інгредієнти для піци** “Кватро Формаджі”, (як ви, мабуть, здогадалися) — чотири види сиру: моцарела, пармезан, горгонзола та качокавалло. Ви можете змінювати сир на той, який вам більше подобається. Наприклад, використати дорблю замість горгонзоли тощо. Іноді у ресторанах використовують фермерські сири для різноманіття.

Звісно, у кожній країні та регіоні **піца та інгредієнти** для неї відрізняються залежно від смаків і традицій. Але класичні види піци, які ми обговорили у цій статті, подають усюди, адже це класика італійської кухні!

## Суші чи ролі: що обрати?

**Суші і ролі** — класичні японські страви, популярність яких поширюється далеко за межі країни походження. Вони доволі схожі, адже складаються з рису та морепродуктів, але мають важливі відмінності. У цій статті пропонуємо вам розібратися, **чим відрізняються ролі від суші** і трохи познайомитися з деякими позиціями нашого меню.

Почнімо з суші. **Рис для суші** вимочують у спеціальній суміші оцту, цукру та солі. Наступний шар — васабі (вид хрону, який вважається чудовим антибактеріальним продуктом), а зверху кладуть рибу та інші морепродукти. Декілька варіантів типової **начинки для суші**: лосось, креветки, вугор, восьминіг тощо. Типові приправи та **соуси до суші**: вже згаданий васабі, соєвий соус, маринований імбир, оцет. Отже, суші — шматочки рису з рибою. На відміну від ролів, їх готують поштучно.

Класичні та найвідоміші **види суші**:

- суші макі, які загортають у водорості норі. Вони схожі на роли, тому часто в меню можна побачити саме **макі роли**;
- сашимі — тонкі скибки риби, які зазвичай подаються без рису. Сашимі вважаються класичним видом суші;
- нігірі — спресований рис з морепродуктами, до яких іноді додають водорості норі.

Існує доволі багато видів цієї страви, а їхня назва може відрізнятись залежно від того, **з чим роблять суші**.

Крім цього у деяких ресторанах дуже креативно підходять до їх приготування та подачі, тому з'являються нові цікаві рецепти. Наприклад, у нас, крім класичних суші ви знайдете оригінальне поєднання японської та американської кухонь:

- суші-бургер — булочки з рису з "котлеткою" з овочів або лосося;
- суші-сендвіч — класичні інгредієнти для суші зібрані у вигляді сендвіча, обсмажені в паніруванні;
- суші-дог — незвична комбінація хот-дога з суші.

Декілька цікавих фактів:

1. Риба для суші може бути не лише сира, як популярно вважати. Причина дуже проста — часто у річковій рибі містяться паразити, тому краще її піддати термічній або іншій обробці.
2. Раніше єдиним варіантом **приготування суш** була консервація риби в рисі і з'явився він у Китаї (приблизно в II столітті нашої ери). Рис після цього викидали.
3. Суші у сучасному вигляді з'явилися аж на початку XIX століття.
4. **Палички для суші** є не обов'язковими, їх цілком прийнятно їсти руками.

Тепер пропонуємо перейти до ролів.

Роли можна вважати різновидом суші. Основна відмінність полягає у способі приготування. Якщо для того, щоб отримати суші, потрібно просто покласти шматочок риби зверху на спресований рис, то роли вимагають практики і навичок. Щоб приготувати роли, потрібно послідовно викласти рис на начинку на шматок норі і обережно загорнути це все у рулет, який нарізається на окремі шматочки. Килимок, на якому формують роли називається макісу і виготовляється з бамбука та бавовняних ниток. Начинка для ролів може бути як рибною, так і овочевою або ж поєднанням різних смаків. Їх також можна обсмажувати в паніруванні та запікати.

Існує доволі багато видів ролів, тож розгляньмо разом деякі з них:

- футомакі — товсті роли, які складаються з водоростей, рису та начинки (риба, яйця, овочі);
- унагі (роли з запеченим вугром);
- темакі, які вирізняються формою конуса;
- фруктамакі — роли, для приготування яких використовують фрукти (наприклад, манго, ананас).

Отже, пропонуємо підсумувати, чим відрізняються суші та роли:

1. Начинка. У ролах зазвичай різноманітніша начинка, тоді як класичний **набір для суші** — рис та морепродукти. Також у суші рису менше, ніж риби, а у ролах навпаки.
2. Приготування. Роли формуються як один рулет, який нарізають перед подачею, а суші готують поштучно.
3. Спосіб подачі. Зазвичай роли проводять декілька годин у холодильнику перед тим, як потрапити на стіл, адже так їх простіше різати. Суші подають одразу.

Проте в обох страв є спільна риса — вони дають можливість зануритись у смакові традиції Японії. Неможливо обрати щось одне та ігнорувати інше, тому ми рекомендуємо спробувати різні види, щоб обрати улюблені роли чи суші.

## Як приготувати тісто для піци?

Плануєте приготувати **смачну вечерю** і роздумуєте над стравою? Ми підготували для вас декілька варіантів приготування **ідеального тіста для піци**, адже ця королева італійської кухні — завжди безпрограшний варіант.

Почнімо з найпростішого і розповімо вам, як приготувати **тісто на піцу без дріжджів**.

Інгредієнти:

- 2.5 склянки борошна (+ трохи додаткового борошна для підсипання)
- 1 чайна ложка розпушувача (чудовий заміник для випічки без дріжджів)
- 0.5 чайної ложки солі
- 1 чайна ложка цукру
- 1 чашка теплої води (температура повинна бути комфортною для вас і не обпікати руки під час замішування)
- 50-70 мл оливкової олії

Спосіб приготування:

1. Розігрійте духовку до 200-220°C. Якщо ваша духовка електрична, оберіть режим з двостороннім прогрівом.
2. В мисці змішайте усі сухі інгредієнти.
3. Поступово додавайте воду і олію в сухі інгредієнти і почніть замішувати тісто.
4. Тісто повинно бути м'яким і відлипати від рук.
5. Розкачайте тісто і перекладіть його у форму для випікання, додайте вашу улюблену начинку та соус.
6. Випікайте піцу ~15 хвилин у розігрітій духовці.

Це доволі **швидке тісто на піцу**, адже воно не потребує додаткового часу для того, щоб дріжджі подіяли. Ви можете замінити воду на кефір або додати в тісто трошки сметани. **Випічка на кефірі** має особливий смак. Таке **тісто на піцу** є популярним серед багатьох господинь.

Якщо у вас є трохи часу і ви любите більш **пухке тісто на піцу**, скористайтесь наступним рецептом.

Інгредієнти:

Перший етап:

- 1 чайна ложка сухих дріжджів
- 1 чайна ложка цукру
- ¼ склянки теплої води

Другий етап:

- 2 склянки теплої води
- 1 столова ложка цукру
- 1 столова ложка солі
- ¼ склянки оливкової олії
- 5 склянок борошна

Приготування:

1. Залийте 1 чайну ложку сухих дріжджів та цукру теплою водою (¼ склянки) і залишіть на 5-10 хвилин (так можна перевірити, чи дріжджі якісні і діють). Важливо, щоб вода була не занадто гаряча.
2. Додайте решту інгредієнтів (воду, цукор, сіль, олію та борошно) і почніть замішувати тісто. В процесі замішування можете додати більше борошна за потреби.
3. Коли тісто замісилось (воно має бути м'яким і ледь-ледь прилипати до рук), розділіть його на 3-4 частинки.
4. Кожну з частин помістіть в окремий контейнер чи миску, попередньо змащені оливковою олією. Змастіть тісто олією в мисці, накрийте кришкою або харчовою плівкою.
5. Залишіть тісто мінімум на 2 години в холодильнику. Проте чим довше настоюватиметься тісто, тим воно буде смачніше.

Переваги цього рецепту в тому, що тіста виходить одразу на три-чотири коржі для піци, а також його можна розтягнути по формі руками, адже воно надзвичайно еластичне. Крім цього, **тісто на піцу з живих дріжджів** — один з класичних рецептів.

Третій і найнезвичніший метод приготування — **пісочне тісто**, **рецепт** якого теж не потребує багатьох зусиль.

Інгредієнти:

- 2 склянки борошна
- ¼ склянки цукру
- 1 чайна ложка солі
- 100 г вершкового масла
- 3 столові ложки води

Приготування:

1. Змішайте в мисці усі сухі інгредієнти.
2. Масло нарежьте тонкими скибками або потріть на тертці і додайте до сухих інгредієнтів.
3. Додайте воду.
4. Замісіть тісто і залишіть його на 30-60 хвилин.
5. Для запікання цього тіста потрібно ~15 хвилин і розігріта до 200°C духовка.

Корж для піци з цього тіста виходить доволі незвичним, але дуже смачним і ледь-ледь крихким. Також з нього можна приготувати окремі міні піци, адже воно дуже добре тримає форму.

Щоб приготувати смачне тісто на піцу, рецепт — лише перший крок. Ось декілька додаткових пунктів, на які вартує звернути увагу:

1. **Тісто на піцу** зазвичай **тонке**, тому добре розкачайте його. Основний акцент має бути на начинці.
2. Не додавайте дуже гарячу воду до дріжджового тіста, адже дріжджі можуть втратити свою ефективність.
3. Після замішування залишіть тісто хоча б на 30 хвилин в холодильнику.
4. Використовуйте просіяне і якісне борошно, щоб тісто було пухкіше і в нього не потрапили грудочки чи бруд.

Сподіваємося, що вам сподобалися наші рецепти тіста і ви скористаєтесь якимось з них. Якщо ж у вас немає часу або бажання замішувати тісто, ви завжди можете замовити піцу на нашому сайті, а ми подбаємо про вчасну доставку і смак!

## Як зробити піцу на сковороді?

Іноді хочеться чогось смачненького, але немає бажання годинами метушитися на кухні. Для таких випадків існує безліч простих рецептів. Сьогодні хочемо поділитися з вами способами приготувати піцу за 5 хвилин. Не спішіть розігрівати духовку, адже це стаття про піцу на сковороді.

Почнімо з **піци на сковороді на майонезі**

Для тіста потрібно:

- 5 столових ложок сметани
- 5 столових ложок майонезу
- 2 яйця
- 1 склянка борошна

Для начинки:

- моцарела або інший твердий сир
- ковбаса або інше приготоване м'ясо (наприклад, курятина)
- помідор
- базилік чи інша улюблена зелень

Спосіб приготування:

1. Всі інгредієнти для тіста добре перемішуємо. Не лякайтесь, що тісто піци виходить рідке — так має бути.
2. Сковорідку змащуємо соняшниковою або оливковою олією і добре нагріваємо.
3. Виливаємо тісто на гарячу сковорідку.
4. Викладаємо начинку, натертий сир і готуємо на найменшому вогні.
5. Коли піца майже готова (тісто не рідке, а сир трошечки підрум'янився), викладаємо зелень і смажимо ще 5 хвилин.

Ось так виходить швидка піца на сковороді, рецепт якої не вимагає великих зусиль і часу. Іноді рецепт тіста на піцу з майонезом викликає подив і сумніви, але насправді це чудовий інгредієнт, який використовують навіть у солодкій випічці. Він додає м'якості і зовсім не відчувається у страві.

Ще один чудовий варіант — **швидка піца на сковороді без сметани**. Цей рецепт стане виходом з ситуації, якщо вдома немає ні майонезу, ні сметани або для тих, хто не вживає продуктів тваринного походження.

Отже, щоб приготувати піцу на сковороді за 5 хвилин без сметани, вам знадобляться:

- 1 склянка борошна
- 1 чайна ложка розпушувача
- пів склянки води
- $\frac{1}{4}$  склянки олії
- ковбаса
- моцарела
- цибуля
- кетчуп або томатний соус

Приготування,

1. До борошна додайте розпушувач, олію, воду і замісіть тісто. Якщо у вас є час, покладіть тісто в холодильник на ~ 20 хвилин, але якщо часу обмаль, можна готувати піцу одразу.
2. Розкачайте тісто до розміру сковороди і викладіть на розігріту сковорідку, змащену олією.
3. Через декілька хвилин змастіть тісто соусом, викладіть начинку і натертий сир.
4. Коли сир помітно підрум'яниться — піца готова.

Цей рецепт піци на сковороді займе менше часу за попередній, адже тісто тут не рідке і готується помітно швидше.

Якщо ви не любите працювати з тістом, ми маємо рецепт піци в домашніх умовах і для вас. Секрет у використанні лаваша замість класичного коржа.

Інгредієнти:

- круглий лаваш (рекомендуємо брати 2 листки)
- кетчуп або томатний соус
- улюблена зелень
- ковбаса або інше приготоване м'ясо
- консервована кукурудза
- твердий сир
- помідор (1 штука)

Приготування:

1. Добре розігрійте сковорідку. Якщо покриття антипригарне, змащувати олією не потрібно.
2. Викладіть перший лист лаваша, викладіть на нього натертий сир і накрийте другим листком.
3. Змастіть основу соусом, викладіть улюблену зелень та решту начинки.
4. Зверху можна додати ще сиру, якщо залишився.
5. Накрити кришкою і смажити ~5-7 хвилин.

Яких правил потрібно дотримуватися, щоб піца на сковороді вдалася?

1. Важливо добре нагрівати сковорідку і змащувати її олією, щоб тісто не прилипало і не рвалось.
2. Начинку варто нарізати тоненькими скибочками, адже піца готується швидко.
3. Обирайте інгредієнти, яким не потрібна додаткова термічна обробка. Наприклад, печериці краще залишити для класичної піци в духовці.
4. Щоб тісто добре просмажилось, воно має бути тонким. Якщо його вийшло забагато, краще використайте залишки для наступної партії.

Рецепт піци на сковороді — гарний вибір, якщо вам потрібно швидко приготувати ситний обід або вечерю.

Ще один варіант швидкої вечері без зайвих зусиль — замовити доставку піци на нашому сайті. Тож запрошуємо вас переглянути наше меню і обрати щось смачненьке для всієї компанії!

## Як приготувати соковиті бургери вдома?

**Гамбургери або бургери** — страва, яку люблять і діти, і дорослі по всьому світу. Батьківщиною бургера вважають Америку. Пропонуємо зазирнути всередину цієї страви і приготувати її самотужки, адже **бургери в домашніх умовах** — ідеальний варіант для сімейної вечері або пікніка.

**З чого ж складається бургер?** Традиційно це котлета, яку подають в розрізаній булці. Для різноманіття можна додавати соуси (майонез, кетчуп, гірчицю), сир, мариновані огірки, цибулю тощо. В сучасних закладах існує дуже багато видів бургерів: з м'ясними або веганськими котлетами, з морепродуктами, різними видами сирів та інших додатків.

Пропонуємо вам **рецепт бургерів в домашніх умовах** і почнемо ми з приготування **котлети для гамбургера**.

Інгредієнти:

- 300-400 г яловичини (можна також взяти курятину, свинину або суміш)
- 1 яйце
- 2-3 шматочки білого хліба
- ¼ склянки молока
- 1 чайна ложка солі
- чорний перець до смаку (також можна додати паприку)
- 0.5 чайної ложки часнику гранульованого
- 50-100 г панірувальних сухарів

Приготування:

1. Залийте хліб молоком і залишіть на декілька хвилин.
2. М'ясо поріжте на дрібні шматочки або пропустіть через м'ясорубку.
3. До м'яса додайте яйце, спеції та хліб в молоці. Ретельно перемішайте.
4. Сформуйте руками котлети і викладіть на всипану борошном і панірувальними сухарями дошку.
5. Діаметр котлети має відповідати розміру булочки.
6. Сковорідку змастити олією і добре нагріти.
7. Котлети смажити по 5-7 хвилин з кожного боку до золотистої скоринки.

Якщо у вас є трохи часу почекати, можете помістити котлети в морозильну камеру перед смаженням на 30-40 хвилин. Так вони точно не будуть розвалюватися під час приготування.

Насправді щоб **приготувати** смачні бургерні **котлети**, рецепти можна використовувати дуже різні. Ми запропонували вам найбільш класичний варіант. Також ви можете пошукати смачні готові заморожені котлети в супермаркеті.

Рецепт котлети для бургера ми вже освоїли. Щоб зробити бургер для 4 людей вам знадобляться:

- 4 котлети
- 4 булочки для бургера
- листя салату
- цибуля
- помідор
- сир чедер
- для соусу: кетчуп, майонез, гірчиця.

Приготування:

1. Булочки розрізати навпіл і обсмажити з обох боків на грилі чи сковорідці.
2. Приготувати соус: змішати кетчуп, майонез та гірчицю. Пропорції можна обирати індивідуально. Інгредієнти також можна забирати або змінювати.
3. На нижню частину булочки викласти соус, покласти один листок салату, котлету, помідор, цибулю, сир, ще один листок салату
4. Верхню частину булочки легко змастити соусом і покласти її зверху на начинку.
5. Щоб бургер не розвалився, можна вставити тоненьку дерев'яну паличку або просто добре притиснути його руками.

Такий **смачний бургер** готується дуже швидко і подобається усім.

Якщо у вас є трохи часу і бажання приготувати найсмачніші гамбургери в домашніх умовах, можете самостійно напекти булочок.

Для цього потрібно:

- 150 мл води
- 150 мл молока
- 75 мл рослинної олії
- 1 столова ложка цукру
- 1 чайна ложка солі
- 5 г сухих дріжджів
- 500 г борошна (в процесі замішування може знадобитися трохи більше)

Приготування булочок для домашнього гамбургера:

1. Поєднуємо теплі воду та молоко (важливо, щоб вони не були дуже гарячими), цукор, дріжджі та 3 столові ложки борошна (з гіркою).
2. Добре перемішуємо, накриваємо рушником і залишаємо на 15-20 хвилин.

3. Через 15-20 хвилин додаємо до суміші сіль, олію і починаємо замішувати тісто, поступово додаючи борошно.
4. Тісто має добре відлипати від рук.
5. Розкачуємо тісто, щоб вийшло велике коло товщиною ~5 см.
6. З допомогою склянки видушуємо булочки.
7. Булочки викладаємо на деко, залишаючи декілька сантиметрів проміжку між кожною і залишаємо на 1 годину.
8. Через годину змащуємо булочки водою або збитим яйцем та посипаємо кунжутом.
9. Випікаємо в розігрітій до 180°C духовці ~30 хвилин.

Ці булочки можна використовувати не лише для приготування бургерів в домашніх умовах, а й як чудову заміну хліба для сендвічів.

Тепер ви знаєте, як зробити гамбургер і здивувати сім'ю чи гостей смачними домашніми булочками та котлетами. Не бійтеся експериментувати з начинками та соусами. Наприклад, замість кетчупу та гірчиці можна використати соус з грецького йогурту та огірків. А для різноманіття можна додавати різні види сиру, морепродукти (замість котлет або як додаток) і навіть джеми (особливим є поєднання яловичої котлети з журавлиним джемом).