**Как появилась пицца – история от пиццерии Pizza Sushi Man**. 1522

**пицца алматы**

Пицца – популярное блюдо, которое уважает большое количество людей во всем мире. Мало кто не пробовал эту вкусную с разнообразной начинкой лепешку.

В Италии до сих пор спорят о происхождении слова пицца. Истинная итальянская **пицца алматы** до сих пор готовится с добавление сыра моцареллы. Примерно в начале 19 века в тонкое тесто начали добавлять томаты. Раньше это блюдо считалась исконно для бедняков, лишь в 1830 году в Неаполе появилась первая пиццерия, которая смогла покорить все население города, включая богатых.

Лепешка из муки с каждым столетием менялась до неузнаваемости. Если первые появления пиццы отличались небольшим разнообразием приправ, специй и сыра. То современное блюдо наполнено разнообразием добавок в виде салями, фарша, грибов, овощей, всевозможных приправ, разных сортов сыра. Но до сих пор все итальянцы стараются соблюдать простой, но наиболее удачный древний рецепт тонкого теста в пицце.

Прекрасное и вкусное блюдо занимает первые места в рейтинге самых популярных блюд в европейских ресторанах. По всему миру существует большое количество пиццерий, где шеф повара вкладывают частичку любви и создают настоящие шедевры из пиццы. Даже истинные гурманы отдают предпочтение, казалось бы, такому простому, но вкусному рецепту – пицце.

Пицца Маргарита – классическое итальянское исполнение рецепта лепешки с сыром. Ее назвали в честь королевы Маргариты, которая посетила знаменитую пиццерию в Неаполе еще в далеком в 1889 году. Свежая зелень базелика, моцарелла и помидоров на тонком тесте полюбились королеве и стали для многих любимым блюдом.

Многообразие начинок поражает своим вкусом, и делает каждый вариант пиццы индивидуальным блюдом. Гармоничное сочетание начинки (овощей, сыра и колбас ) и тонкого теста – настоящий шедевр в итальянской кухни.