

# Zwolennicy pizzy w Cieszynie

Data publikacji: 12.10.2010 16:15

□

**Schabowego kochamy, babcine pirogi cenimy, chińskie zupki trzymamy w szafkach na „czarną godzinę”, a kiedy już przyjdzie nam zjeść coś poza domem często korzystamy z oferty pizzerii. Pizza to prawdziwy przysmak, uwielbia go większość z nas (jeśli nie wszyscy).**

Jedno z najbardziej znanych na całym świecie potraw doczekało się swojego dnia, który obchodzony jest 9 lutego, jako Międzynarodowy Dzień Pizzy.

Najważniejsze w dobrej pizzy jest ciasto. Tradycyjne włoskie ciasto jest cienkie i chrupiące. Ale puszyste i bardziej drożdżowe też ma wielu zwolenników. Możliwości doboru składników są właściwie nieograniczone, bo ostateczny smak pizzy zależy od naszych fantazji. Różnego rodzaju składniki układa się na okrągłym drożdżowym cieście i piecze w specjalnym piecu przeznaczonym do wypieku pizzy. Niektórzy uważają, że nie ma pizzy bez szynki, pieczarek i żółtego sera.

Okrągły placek ma swoich zwolenników w każdym kącie świata. Także w Cieszynie nie brakuje miejsc, gdzie można delektować się włoskim specjałem. Jakie upodobania mają cieszyniaczy?

W „Jedynce” szczególną popularnością cieszy się pizza o nazwie „Capricciosa”, na którą składa się ser, sos pomidorowy, szynka, pieczarki i oregano. Pizza „Marka” to z kolei specjalność „Bati”, wyróżnia ją ser, szynka, pieczarki, czosnek, kurczak, pory, oregano i oczywiście sos pomidorowy.

Na prostotę i smak stawiają goście „La Nostry” zamawiając tzw. podstawę (ser, szynka, pieczarki, sos pomidorowy). W „Palermo” natomiast warto spróbować „Matadora”, który uchodzi tu za jedną z najpopularniejszych rodzajów pizzy (sos, ser, mięso mielone, cebula, chili, pieczarki, pomidor, sos tzatziki).

Jak smakuje okrągły placek o nazwie „Pizza Super” wiedzą ci, którzy w „Wenecji” mieli okazję sięgnąć po ten rarytas. Pizza oprócz tzw. podstawy ma w swoim składzie salami, paprykę, cebulę i oregano.

Smakosze „Liburni” chwalą sobie natomiast pizzę „Prosciutto”, którą wyróżnia mozzarella, pieczarki, szynka i sos.

Największym uznaniem w City Pizza cieszy się „Farmerana”, czyli ciasto z kuszącym serem, sosem pomidorowym, szynką, salami, boczkiem, oraz pieczarkami, cebulą i oregano.

Tak więc, co człowiek to inny gust.

Barbara Stelmach-Kubaszczyk