

אוכל food

מי רוצה פיצה?



הפיצה היא מאכל איטלקי מסורתי. מהגרים איטלקים הביאו אותה לארצות הברית והיום היא מאכל מהיר ופופולארי במקומות רבים בעולם. הישראלים שאוהבים מאוד אוכל איטלקי נהנים לאכול פיצה טובה. לא לוקח הרבה זמן להכין פיצה. דבר אחד חשוב: כדאי שתמיד יהיו שמרים יבשים בבית. כדאי גם להשתמש בעגבניות טריות ובזיתים טובים. הסוד והטעם של הפיצה גם בשמן הזית. אם שמן הזית טוב אז הפיצה תהיה טובה יותר.

איך מכינים פיצה?

מערבבים בקערה את כל החומרים ולשים עד לקבלת בצק אחיד. מכסים את הקערה במגבת ומחכים 30 דקות עד שהבצק יתפח. מחלקים את הבצק לשני חלקים. מרדדים כל אחד מן החלקים ושמים אותו על תבנית גדולה. בקערה נפרדת מכינים את הרוטב. מערבבים את רסק העגבניות עם מים עד שהוא נעשה סמיך. מוסיפים סוכר, מלח, אורגנו ושמן זית. מורחים מעל הבצק את רוטב הפיצה ומפזרים על הכול את הגבינה והתוספות. אפשר לפזר גם תבלינים לפי הטעם. אופים בתנור בחום של 200 מעלות במשך 10-15 דקות.

בתיאבון!

מעובד ע"פ הג'רוזלם פוסטת סרג' פרידמן - רשת אורט צרפת.

foodאוכל

מי רוצה פיצה?



הפיצה היא מאכל איטלקי מסורתי. מהגרים איטלקים הביאו אותה לארצות הברית והיום היא מאכל מהיר ופופולרי במקומות רבים בעולם. הישראלים שאוהבים מאוד אוכל איטלקי נהנים לאכול פיצה טובה. לא לוקח הרבה זמן להכין פיצה. דבר אחד חשוב: כדאי שתמיד יהיו שמרים יבשים בבית. כדאי גם להשתמש בעגבניות טריות ובזיתים טובים. הסוד והטעם של הפיצה גם בשמן הזית. אם שמן הזית טוב אז הפיצה תהיה טובה יותר.

איך מכינים פיצה?

מערבבים בקערה את כל החומרים ולשים עד לקבלת בצק אחיד. מכסים את הקערה במגבת ומחכים 30 דקות עד שהבצק יתפח. מחלקים את הבצק לשני חלקים. מרדדים כל אחד מן החלקים ושמים אותו על תבנית גדולה. בקערה נפרדת מכינים את הרוטב. מערבבים את רסק העגבניות עם מים עד שהוא נעשה סמיך. מוסיפים סוכר, מלח, אורגנו ושמן זית. מורחים מעל הבצק את רוטב הפיצה ומפזרים על הכל את הגבינה והתוספות. אפשר לפזר גם תבלינים לפי הטעם.

אופים בתנור בחם של 200 מעלות במשך 10-15 דקות.

בתאבון!

מעובד ע"פ הגירוזלם פוסט סרג' פרידמן - רשת אורט צרפת.

Vocabulaire

plat, aliment	מאכל
traditionnel	מסורתי
immigrants	מהגרים
levure	שמרים
sauce, concentré, purée	רסק
pêtrir	ללוש, לשים, ל.ו.ש
homogène	אחיד
couvrir	לכסות, מכסים, כ.ס.י
levedr, enfler, gonfler	לתפוח, יתפח, ת.פ.ח
mélanger	לערבב, מערבבים
abaisser	לרדד, מרדדים, ר.ד.ד
moule, plat	תבנית
récipient	קערה
séparé	נפרדת
épais	סמיך
étaler	למרוח, מורחים, מ.ר.ח
répandre, saupoudrer	לפזר, מפזרים, פ.ז.ר

שאלות

1. מי הביא את הפיצה לארצות הברית ?
2. האם זה קשה להכין פיצה ?
3. מה כדאי להיות תמיד בבית ?
4. כמה זמן צריך לחכות על מנת שהבצק יתפח ?
5. על מה צריך לשים את הבצק ?
6. באיזה חום וכמה זמן צריך לאפות את הפיצה ?