

# Мастер-класс по изготовлению пиццы

## «Пицца – Пати»



Нас пригласили на мастер – класс по изготовлению пиццы в детское кафе «Хомяк».



«Очень классно пекли пиццу! Брли тесто, скалкой раскатывали тесто, размазывали тесто соусом, соус очень важен в пицце, брали ингредиенты: помидоры, колбасу, грибочки, раскладывали ингредиенты так, чтобы пицца у каждого была неповторима и в конце посыпали тертым сыром. Ставили нашу пиццу в духовку на 250 градусов, потом ее ели. Я попробовал пиццу у Вани, но моя была вкуснее!» - высказывал свои впечатления Данила Поляков после посещения мастер – класса.



«Мне тоже понравилось делать пиццу своими руками: сначала нам дали тесто, мы его мяли, затем скалочкой превращали его в лепешку, добавляли соус, оливки, грибочки, колбаску и т.д. Когда мы отправили нашу пиццу



в духовку, мы стали играть с поваром, потом каждый ждал именно свою вкуснейшую пиццу и ел ее! Было круто, весело, мне очень понравилось!» – поделилась своими впечатлениями Варвара Думаревская о посещении мастер - класса Пицца – Пати.

