**Slow burger, czyli hamburger po domowemu**

**Trudno za pomocą pierwszego skojarzenia połączyć zdrowe odżywianie z kultowym daniem jakim jest hamburger. Wciągnięci w ogólną nagonkę na śmieciowe jedzenie zajadamy hamburgery w ukryciu, dręczeni poczuciem winy lub pozwalamy sobie na nie jedynie od święta. Jak odnaleźć złoty środek będący gwarancją nie tylko dobrego smaku, ale także czystego sumienia i nienagannej sylwetki? Przygotować pysznego hamburgera w domowym zaciszu!**

Wbrew pozorom hamburgery wcale nie są wytworem współczesnych czasów spod znaku fast foodów. Chociaż to właśnie im zawdzięczają swoją sławę i ogromną popularność, pierwszy hamburger powstał już na początku XX wieku. Błyskawicznie stał się on jednym z najbardziej znanych na świecie dań kuchni amerykańskiej.

Kto wymyślił hamburgera? Mogłoby się wydawać, że odpowiedź na to pytanie będzie prosta. Walka o tytuł hamburgerowego wynalazcy toczy się jednak od Teksasu do Connecticut. Jedna z wieści głosi, że kotlet na grzance z sałatą, musztardą i majonezem jako pierwszy swoim gościom zaserwował niejaki Fletcher Davis z Teksasu już w 1880. Natomiast w 1904 roku oficjalnie zaprezentował swój przepis na Targach Światowych w St Louis. Jednak, jeśli o historię hamburgera zapytamy kogoś z New Haven w stanie Connecticut – usłyszymy, że stworzył go Lassen Louis. Rzeczywiście - w tym mieście nadal możemy spróbować hamburgerów robionych według sprawdzonej receptury sprzed ponad 100 lat.

Niezależnie od tego, która z wersji jest prawdziwa, jedno jest pewne – po upływie 100 lat hamburger jest nadal najpopularniejszą kanapką na świecie. Ciągłej ewolucji podlega zarówno jego receptura, jak i sposób przygotowania. Hamburgery nie są już jedynie wizytówką fast foodowych sieci, ale stają się popisowym daniem znanych restauracji. Przygotowywane z dbałością o każdy szczegół, świetnie wpisują się także w trend zdrowego odżywiania.

By nadążyć za rozprzestrzeniającą się modą nie musimy jednak odwiedzać drogich restauracji – możemy, bazując na sprawdzonych przepisach, przygotować prawdziwe domowego hamburgera bez obaw o ukryte kalorie czy niezdrowe dodatki. Nie musimy się także bać, że zdrowa wersja pozbawiona zostanie tego niepowtarzalnego smaku, który zawładnął sercami Amerykanów. Nie od dziś wiadomo, że zwieńczeniem każdej dobrej kanapki jest odpowiednio dobrany sos. **Sos Hamburger od Develey** może stać się naszym kulinarnym asem z rękawa. Dzięki unikalnej recepturze będącej wyważonym połączeniem majonezu, pomidorów i wyselekcjonowanych przypraw, możemy mieć pewność, że domowy hamburger będzie nie tylko zdrowy, ale też pyszny. Sos Hamburger świetnie nadaje się również do innych kanapek, a także mięs, wędlin czy przystawek.