

Pasta

Hoe wordt dat eigenlijk gemaakt?

Spaghetti, macaroni, strikjes, er zijn heel veel soorten pasta. Vooral in Italië wordt het veel gegeten. Maar wist je dat pasta oorspronkelijk uit China komt? In deze clip zie je hoe pasta gemaakt wordt.

Wie pasta precies heeft ontdekt, weten we niet. Het verhaal gaat dat toen Marco Polo op één van zijn reizen in China was, noedels proefde. Hij vond ze zó lekker dat hij ze in 1295 mee terug nam naar Italië.

De noedels werden er heel snel populair. Het werd een belangrijk onderdeel van de Italiaanse keuken, en vanaf de 15de eeuw werd er ook in gehandeld. Nu eten Italianen pasta in alle vormen en smaken, maar het liefst met knoflook en kaas.

De meeste pasta wordt gemaakt van semolina-meel met water. Semolina is gemaakt van harde tarwesoort. In deze silo's zit meer dan 30.000 kilo van die semolina. Eerst wordt het meel 5 tot 10 seconden voorgemixt in een supersnelle, krachtige mixer, die tussen de 1000 en 2000 kilo meel per uur verwerkt. Dan valt het deeg in een andere mixer. En uiteindelijk in deze vacuüm mixer. Hierna is het mengsel klaar om de vormen in te gaan.

Dit is een spaghettivorm. En deze is voor mafalda, een soort smalle lasagne. In deze vorm worden schelpjes gemaakt. En hierin sterretjes voor de soep... en hanenkammetjes. Het deeg wordt onder hoge druk in de vormen gespoten. Deze draaiende messen snijden 12.000 fusilli per minuut, oftewel 720.000 per uur!

De fusilli zijn nu nog zacht, maar ze drogen snel. Nu gaan we naar de lasagne. Het deeg gaat door deze koperen vorm. De plakken deeg zijn ruim een meter lang en hangen te drogen bij 65 graden. Zo blijven ze mooi plat. Na 15 uur drogen worden de plakken in 4 stukken van 25 cm gesneden. Dat gebeurt met deze scharen. Zo gaat er bijna niets verloren.

Nu wordt de lasagne nog verder gedroogd. Als dat klaar is, wordt de lasagne in de juiste maat gesneden en klaargemaakt om te worden verpakt. Voor sommige andere pastasoorten moet er eerst nog wat méér met het deeg gebeuren. Deze roller zorgt voor de goede dikte. Hier wordt vlinderpasta gemaakt. Deze vorm snijdt 7500 vlindertjes per minuut, ofwel 450.000 per uur! De deeglap is 61 cm breed en oneindig lang! De vlindertjes vallen op de lopende band, en op weg naar de volgende stap beginnen ze al te drogen.

Korte pastasoorten zoals vlindertjes en fusilli worden gedroogd in een speciale droogmachine. Daarna zijn ze klaar om verpakt te worden. Hier zien we hoe die heerlijke spaghetti gemaakt wordt. Net als lasagne wordt spaghetti opgehangen en zo gedroogd. Deze machine zorgt ervoor dat de spaghetti op precies de goede lengte wordt gesneden.

De spaghetti kan nu worden ingepakt. De computer verdeelt de spaghetti in gelijke porties. Deze machine laat de spaghetti op de juiste plek terechtkomen. De porties worden zo aangevoerd dat het vullen van de verpakkingen heel makkelijk is. In 1 minuut kan deze machine wel 10 pakken spaghetti inpakken. En als het nodig is wel 60!

Deze fabriek maakt meer dan 100 verschillende pasta's. En daarvoor gebruikt hij elke dag tussen de 60 en 360.000 kilo meel, dat zijn twee tot twaalf vrachtwagens vol.