



Pasta maken

Doelstellingen aflevering:

Kinderen weten na de uitzending:

- Dat pastadeeg wordt gemaakt van water, meel en eieren
- Dat alle pasta hetzelfde is, alleen de vorm kan verschillen
- Dat pastasauzen heel erg kunnen verschillen
- Dat pasta ook in andere landen wordt gegeten maar dat het anders heet (bijvoorbeeld noedels)
- Dat je pasta een kleurtje kan geven door bijvoorbeeld bietensap of wortelsap in het deeg te doen

Nodig:

- 100 gram pastabloem
- 1 ei per persoon (voor kinderen kan je een half ei rekenen)
- Ketchup
- Olijfolie
- Deegroller of pastamachine
- Huishuidfolie
- Kwastje
- Mes en vork
- Theedoek
- Pan

Inleiding

Kunnen de kinderen ingrediënten van een pastagerecht noemen. Er kunnen groenten, vlees, vis en kaas in pasta. Welke groenten, vlees, vis en kazen kennen ze al?

Kern

Maak zelf Farfalle (vlindertjes) pasta met de kinderen volgens onderstaande beschrijving.

Maak van bloem een bergje op het aanrecht . Maak een kuiltje in het midden en breek de eieren hierin. Voeg ook de olijfolie toe. Gebruik de vork om de eieren zachtjes te kloppen. Blijf kloppen en zorg dat beetje bij beetje de bloem wordt meegenomen, net zo lang totdat er deeg ontstaat.

Kneed met je handen het deeg verder totdat het glad en elastisch is (ca. 5 minuten). Maak van het deeg een platte, ronde vorm en bestrooi het lichtjes met een beetje bloem. Rol het op in huishoudfolie en laat het deeg 30 minuten rusten.

Verdeel het deeg in 4 gelijke porties. Maak mooie plakken met een pastamachine of een deegroller. Snijd met het mes dunne vierkantjes van vier bij vier cm. Kwast het midden van ieder vierkantje in met een beetje water en druk met je vingertoppen 2 rechte zijden naar elkaar toe, zodat je strikjes vormt. Bestrooi een schone theedoek met een beetje bloem en laat de farfalle hierop minstens 2 uur drogen. Kook de pasta 5 tot 8 minuten in ruim kokend water.

Terwijl het deeg rust kunnen de kinderen zelf een pastarecept schrijven. Wat vinden ze het lekkerst?

Slot

Als de pasta klaar is kan je er voor de kinderen eventueel nog wat ketchup bij doen voor de smaak.