

PASTA I LANGE BANER

Vi skal arbejde med en af de mest klassiske madvarer fra det italienske køkken. Vi skal blande, ælte, rulle ud og koge vores helt friske hjemmelavede pasta. Vi skal lege med maden og prøve os frem med farver. I vil også få mulighed for at lave fyldt pasta, nemlig ravioli. I forløbet dykker vi også ned i, hvordan vi får årstidens grøntsager til at smage af meget i saucer til pasta. Mama mia!

Formål: At give eleverne kendskab til årstidsbestemte råvarer, køkkentechnik samt en indføring i køkkenhåndværk, grundsmage, teksturer og kompositioner. Vi tager udgangspunkt i pasta, og eleverne vil få en indføring til håndværket ved at lave forskellige typer af pasta.

Målgruppe: Mellemtrin el. udskoling. 1 klasse, ca. 25 elever i 5 grupper (grupperne deles af lærere eller tilfældigt på dagen)

Antal gange: En gang

Tidspunkt og varighed: Efter aftale. Varighed 2,5 klokketime med indlagte pauser og tid til spising samt oprydning

Pris: Kontakt for tilbud

Kontakt: booking@havertilmaver.dk

