

DE PIZZAKOERIER.

KLEEDJE / AANBRENG

Je richt een leuk Italiaans restaurantje in met Italiaanse vlaggen en alles in de Italiaanse kleuren (groen, wit en rood). Natuurlijk wacht een Italiaanse temperamentvolle ober met een Italiaanse accent de kinderen op. Op de achtergrond speelt muziek van een Italiaanse charmezanger.

MATERIAAL



Voor een uitgebreid gamma aan speelmateriaal: bezoek www.materiaalmagazijn.be

Ingrediënten voor pizzadeeg: 150 gr tarwebloem à 1 eetlepel olijfolie à 8 cl lauw water à een halve theelepel zout à 12 gr bakkersgist

Dingen om de pizza mee te beleggen: tomatensaus, kaas, salami, champignons, hesp, ananas and many many more.

Inkledingmateriaal: tafeldoeken, een logo, italiaanse snorretjes, kaarsen (voor het diner).

SPEELIMPULSEN

Pizza maken:

Vorbereidingen voor de pizzabodem (2 personen): Neem een grote kom. Schep de bloem in de kom, zodat er een piramidevorm ontstaat en maak in het midden een kuiltje. Doe daarin de gist en giet er enkele druppels water bij om het gistproces op gang te brengen. Strooi het zout er omheen. Als de gist dunner wordt, de bloem met gist bedekken door de bloem van de buitenkant naar de binnenkant te duwen. Laat het meel ongeveer +/- 20 minuten rusten. Het oppervlak van het meel moet gaan borrelen door de activiteit van het gist. Maak het kuiltje dieper met een hand en voeg lauw water toe. Beetje bij beetje het water toevoegen en met de andere hand mengen met het meel, zodat er een deegbal ontstaat. Leg het deeg op een met bloem bestoven werkblad en kneed het tot een soepel en samenhangend deeg. Doe het deeg terug in de kom. Bedek het met een droge theedoek en laat het 30-45 minuten rusten in een tochtvrije ruimte, tot het deeg in volume verdubbeld is. Het werkblad met bloem bestuiven en het deeg uitrollen met een deegroller. De randen kunnen plat blijven, ze zwellen op tijdens het bakken in de oven. Voordat je de pizza gaat beleggen, moet je de bodem op een ingevette bakplaat leggen. Daarvoor kan je olie of boter gebruiken. Bak de pizza in een voorverwarmde oven op 240°C (of 220°C voor een heteluchtoven), gedurende 13-15 minuten. De pizza wordt dus op hoge temperatuur gebakken.

Pizza draaien:

Om het deeg luchtig te maken draaien en gooien echte Italianen met het deeg. Probeer je pizzabodems te draaien op je handen. Of gooi het in de lucht (zonder te laten vallen of op het plafond te plakken).

Pizza leveren:

Vorm de gocarts van het speelplein om tot auto's die de pizza's 'thuis' leveren (waar dan ook: bij de burens, de andere groepen, kampen,...) of vorm de fietsen om tot Vespa's (met kaarten in de wielen om een brommergeluid te creëren). Voorzie het logo op de gocarts en fietsen. Zorg voor een isolerende bak waarin de pizza's warm gehouden kunnen worden. Kunnen er bestellingen doorgebeld worden (of ander communicatiesysteem)???

Extra:

Maak je eigen wijn (of soortgelijke drank) die past bij de pizza: druiven pletten met de voeten, echte wijn proeven (een heel klein beetje). De pizzamaffia mag zeker niet ontbreken. Wordt het restaurant misschien gebruikt voor allerlei maffiose - illegale praktijken? Spaghetti: voor wie geen pizza lust zijn er alternatieven genoeg. Een romantisch tafereel zoals in Lady en de Vagebond is snel nagespeeld (zonder lepel en vork spaghetti eten).

BEGELEIDERSTIPS

Zorg dat de kinderen tijdens het koken ook zelf dingen kunnen doen en dat jij niet alles zelf doet. Maak goede afspraken over het gebruik van de oven. Kinderen kunnen het zelf maar wees streng, zorg dat iedereen weet dat het geen speelgoed is! Verkleed lijkt misschien gek in combinatie met een kook-activiteit maar het biedt wel degelijk een meerwaarde.



Dit maf speelidee is afkomstig van www.speelidee.be