

Projekt ŠPAJZA

Aktivnost: **DELAVNICA 1: Izdelava testenin**

Datum izvedbe: **25.9.2019**

Opis aktivnosti

Pri izbirnem predmetu Sodobna priprava hrane, ki ga obiskujejo učenci in učenke 7. razreda (14 učencev), smo imeli v sredo, 25. septembra 2019 delavnico priprave domačih testenin.

Začeli smo z osnovami, brez katere si italijanske kuhinje ne moremo predstavljati – testeninami. Oblik in receptur za testo je nešteto, v osnovi pa se delijo na suhe in sveže. Naučili smo se, da so suhe pripravljene iz drobnega zdroba iz pšenice durum in vode, sveže pa iz bele moke in jajc. Priprava suhih zahteva malce bolj napredno strojno opremo, sveže pa je povsem preprosto pripraviti doma, če le imamo strojčka za valjanje testa.

Ko smo brskali za recepti, smo ugotovili, da obstaja ogromno priredb recepta, ponekod uporabijo več jajc, za nekatere testenine celo le rumenjake. Najpreprostejši recept, ki si ga ni težko zapomniti, se glasi: *eno jajce na 100 gramov moke*. Tako smo brez težav izračunali koliko jajc bomo potrebovali na 500 gramov moke.





Na delovni površini ali v posodi, smo iz moke naredili kup, vanj pa vdolbino. V vdolbino smo ubili jajca in začeli s konicami prstom vmešavati moko, dokler se sestavine popolnoma ne povežejo. Potem se je začelo trdo delo. Testo je bilo potrebno dobro zamesiti, da je postalo prožno, a še vedno čvrsto. Za pripravo samih testenin smo potrebovali strojček, saj z valjarjem testa ne bi mogli razvaljati dovolj na tanko. Kose testa smo večkrat spustili skozi strojček, vsakič nastavljen bolj na "tesno" (manjšo debelino), dokler nismo dobili dolgih tankih trakov.







Našo pokušino testenin bomo nadaljevali v naslednjih urah SPH-ja, ko bomo testenine pripravili z dvema različnima omakama: bolonjsko in pesto omako ter se posladkali s sladkimi »blekci«.

