Moleculaire Gastronomie: Het Pasta Dilemma

**Categorieën:** Genre: Komedie, Leeftijd: Middenbouw

# Introductie

In de vorige scène hebben Chef Mia en Professor Proefje moleculaire spaghetti gemaakt. Nu staan ze voor een nieuwe uitdaging: de pasta is te gaar en de moleculen maken ruzie. Kijk hoe ze dit oplossen en leer meer over moleculen en hoe ze veranderen door hitte en kou.

# Karakters

* • Chef Mia: Enthousiast en leergierig, houdt van experimenteren met eten.
* • Professor Proefje: Slim en een beetje verstrooid, weet alles over moleculen.

# Het Toneel

Italiaanse keuken. De pasta is te gaar, de moleculen maken ruzie.

# Script

[Chef Mia]: (kijkt bedroefd naar de pasta) Oh nee, de pasta is te gaar!
[Professor Proefje]: (krabt aan zijn kin) Dat komt door de moleculaire veranderingen.
[Chef Mia]: (verbaasd) Moleculaire veranderingen?
[Professor Proefje]: (knikt) Ja, de hitte heeft de moleculen in de pasta veranderd.
[Chef Mia]: (kijkt geschrokken) Dus de moleculen maken ruzie?
[Professor Proefje]: (lacht) Je zou het zo kunnen zien, ja!
[Chef Mia]: (zucht) Hoe lossen we dit op?
[Professor Proefje]: (peinzend) We moeten de moleculen kalmeren.
[Chef Mia]: (nieuwsgierig) En hoe doen we dat?
[Professor Proefje]: (glimlacht) Door de pasta af te koelen in koud water.
[Chef Mia]: (doet alsof ze de pasta afkoelt) Zo beter?
[Professor Proefje]: (knikt) Precies! De moleculen zijn nu gekalmeerd.
[Chef Mia]: (lacht) Dat is een opluchting!
[Professor Proefje]: (grinnikt) Wetenschap is altijd de oplossing!
[Chef Mia]: (enthousiast) Laten we nu de saus maken!
[Professor Proefje]: (bladert door het boek) Met nog meer moleculen, natuurlijk!
[Chef Mia]: (zwaait met de lepel) Ik ben er klaar voor! Aan de slag!
[Professor Proefje]: (lachend) Vooruit, Chef Mia! Laten we koken en leren!
[Chef Mia]: (dromerig) Koken met moleculen, wat een avontuur!
[Professor Proefje]: (knipoogt) En we hebben nog zoveel te ontdekken!

# Regie-aanwijzingen

Geef de personages expressiviteit. Mia is enthousiast en verbaasd, Proefje is wijs en amusant. Benadruk de verandering in de pasta en de oplossing.

# Leerdoelen

Leerdoelen: Begrip van moleculen en hoe ze veranderen door hitte en kou. Hoe moleculaire veranderingen de textuur van voedsel beïnvloeden.