De Moleculaire Kok

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

# Introductie

In dit komische theaterscript ontmoeten we Chef Mia en Professor Proefje die samen moleculaire gastronomie ontdekken. Leer over moleculen en koken terwijl je lacht!

# Karakters

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

# Het Toneel

Een eenvoudige keuken met een tafel en twee stoelen. Op tafel staat een grote kom.

# Script

[Chef Mia]: (staat bij de tafel, kijkt nieuwsgierig) Professor Proefje, wat gaan we vandaag koken?  
[Professor Proefje]: (komt binnen met een boek) Vandaag gaan we moleculaire spaghetti maken!  
[Chef Mia]: (klapt in haar handen) Moleculaire spaghetti? Hoe werkt dat?  
[Professor Proefje]: (wijst naar het boek) Het draait allemaal om moleculen, de kleine bouwstenen van alle materie.  
[Chef Mia]: (neigt naar voren, geïnteresseerd) Dus die zitten ook in ons eten?  
[Professor Proefje]: (knikt) Precies! En door ze te mengen, kunnen we nieuwe texturen maken.  
[Chef Mia]: (pakt een lepel) Laten we beginnen! Wat hebben we nodig?  
[Professor Proefje]: (bladert door het boek) Water, agar-agar en kleurstoffen.  
[Chef Mia]: (doet alsof ze de ingrediënten pakt) Agar-agar? Wat is dat?  
[Professor Proefje]: (legt uit) Een plantaardige gelatine, perfect voor onze spaghetti!  
[Chef Mia]: (roert in de denkbeeldige kom) En hoe vormen we spaghetti?  
[Professor Proefje]: (glimlacht) We laten het mengsel door een spuit in koud water vallen.  
[Chef Mia]: (doet alsof ze spuit) Kijk, het lijkt echt op spaghetti!  
[Professor Proefje]: (klapt in zijn handen) Precies! En dat dankzij moleculen.  
[Chef Mia]: (proeft de denkbeeldige spaghetti) Het smaakt geweldig! Hoe werkt dat precies?  
[Professor Proefje]: (wijst naar de kom) Moleculen veranderen structuur door temperatuur.  
[Chef Mia]: (kijkt verbaasd) Dus door hitte koken we onze ingrediënten?  
[Professor Proefje]: (knikt) Ja, en door koeling vormen we nieuwe vormen.  
[Chef Mia]: (lacht) Wetenschap kan heerlijk zijn!  
[Professor Proefje]: (lachend) En ook heel leuk! Zullen we nog een experiment doen?  
[Chef Mia]: (enthousiast) Ja, laten we een moleculaire saus maken!  
[Professor Proefje]: (pakt 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

Chef Mia spreekt energiek en met veel enthousiasme. Professor Proefje spreekt bedachtzaam maar soms verstrooid. Gebruik veel handgebaren om acties te ondersteunen.

# Leerdoelen

Leerdoelen: Begrip van moleculen als bouwstenen, leren dat koken en temperatuur veranderingen moleculaire structuren beïnvloeden.