

DOEPAK



DuPAK DoePAK POPPENSPE(ELMUSEUMKRUISELKRANTKRABEL) DoePAK DuPAK

Nr. 43



Genieten voor 4 personen

Wat heb je nodig: pan, koekenpan, (steel)pannetje, flinke ovenschaal, ovenwanten, knoflookpers, mes, (pol)lepel, theelepel en een garde.
250 gram spaghetti - 400 gram gehakt - 200 gram geraspte belegen kaas - 2 eieren - 4 (vlees)tomaten, in stukjes gesneden - 1 ui
1 uitgeperste knoflook - 1 laurierblad - 1 dl melk - 35 gram boter - 40 gram bloem - zout - gemalen peper - nootmuskaat
½ theelepel oregano - ¼ theelepel kaneel - ¼ theelepel basilicum - ½ theelepel suiker - ½ dl rode wijn
2 eetlepels tomatenpuree - portie gemengde salade

Aan de slag

Water koken in een pan, dan pas zout toevoegen. Doe de spaghetti erin en laat deze 2 tot 3 minuten koken. Zet het vuur uit. Doe het deksel op de pan en laat de inhoud net zo lang staan als de oorspronkelijke kooktijd was. Zo is de pasta beetgaar. Ovenschaal invetten met een beetje boter. De rest van de boter in een (steel)pannetje smelten en de bloem erbij doen. Al roerende, scheutje voor scheutje, melk toevoegen tot er een dikke saus ontstaat. 3 minuten laten doorkoken en 3/4 deel van de kaas erdoor doen. Op smaak brengen met peper, zout en nootmuskaat. Saus onder regelmatig roeren iets laten afkoelen en 2/3 deel van de losgeklopte eieren erdoor mengen.

Spaghetti afgieten en terugdoen in de pan, restant van het geklopte ei met een beetje peper snel door de spaghetti scheppen. Spaghetti overdoen in een ovenschaal. Oven voorverwarmen op 225 °C. In een koekenpan olie verhitten en fijngesnipperde ui in 2 minuten fruiten. Knoflook en gehakt eraan toevoegen en 4 minuten laten bakken. Toevoegen: tomaat, tomatenpuree, rode wijn, zout, peper, oregano, kaneel, basilicum, laurierblad en suiker. Nog 4 minuten bakken. Prutje van het vuur nemen en laurierblad eruit halen. Gehaktsaus op de spaghetti scheppen, hierover de kaassaus en de rest van de geraspte kaas verdelen. Pastaschotel in het midden van de oven in ongeveer 30 minuten bakken bij 225 °C. De gegratineerde pasta opdienen in gezelschap van een 'insalata mista', een frisse, gemengde salade. Buon appetito (eet smakelijk)!

Spaghettischotel: pasta van Pulcinella

Zelf eens proberen? Weer zo'n leuke activiteit van het Poppenspe(e)lmuseum. De Napolitaanse Pulcinella (spreek uit: poeltsjenella) is de stamvader van veel hoofdpersonen uit het Europese volkspoppentheater. Hij eet het liefst spaghetti. Pulcinella heeft een bochel en een bolle buik. Hij draagt witte kleren en een zwart halfmasker. Afbeelding: een pasta etende Pulcinella-figuur. Tekst en foto: Otto van der Mieden © (2008). Een Poppenspe(e)lplacemat, briefkaarten en documentatie met plaatjes van etende en drinkende poppenkastfiguren zijn verkrijgbaar in de Poppenspe(e)lmuseumwinkel. Raadpleeg voor meer informatie ook eens het poppentheater-abc op www.poppenspelmuseumbibliotheek.nl. Veel kook- en bakplezier en applaus!

Doepak is hét Poppenspe(e)lmuseumcadeau. Doepak is gratis voor iedereen die de vragen van een Poppenspe(e)lspuurtocht goed beantwoord heeft. Verzamel alle afleveringen van de Doepakkruielkrant en -krabbel!
Een dupak (spreek uit: doepak) is een stang- en trucpop. Het nummer met de dupak wordt in het Tsjechische en Slowaakse volkspoppentheater met marionetten en stangpoppen altijd als toegift opgevoerd. De pop maakt sprongen waarbij zijn lijf beurteilings lang en kort wordt. Het is een truc die overeenkomt met het uittrekken en weer inkrimpen van de hals van de Dood van Pierlala in de poppenkast. Pierlala is een stokpop en wordt van onderaf gemanipuleerd; de dupak wordt als stangpop van bovenaf bewogen. Terwijl het rijzen van Pierlala's hals heel langzaam en onder doods stille geschiedt, gaat het strekken en krimpen van de dupak razendsnel en met veel tumult. Dupak betekent 'stampend'. De houten voeten zijn met lood verzwaard. Het lijf van de pop is een zak van stof. De stang waaraan de dupak hangt, gaat door het hoofd en het lijf en zit vast aan de houten heup. Het gat in het hoofd is wijder dan de dikte van de stang, waardoor de kop soepel op en neer gaat. Aan weerszijden van de kop van de dupak is een touw vastgemaakt. De touwen gaan omhoog en zijn bevestigd aan een speelhout. Door dit op en neer te bewegen, rekt en krimpt het lijf. De pop gaat als het ware door de knieën en veert weer op. Behalve springen kan de dupak ook om zijn as draaien; daarbij zwierven de armen wijd uit.