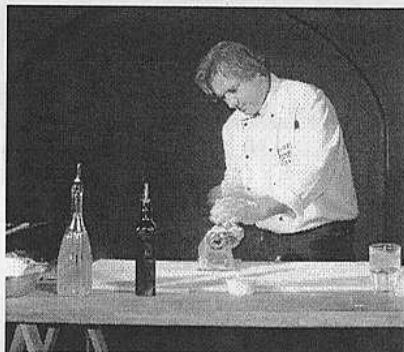


## PASTA-AAND

Die gewilde Wellingtonse sjef, Johan van Schalkwyk, het 'n pasta-aand gehou waar hy die hele—en toe glad nie so ingewikkelde—proses van pasta maak aan 'n entoesiastiese klomp koskuns liefhebbers gedemonstreer het. Al die geheime vir perfekte al dente-pasta is uitgelap, terwyl Johan heelaand tussendeur immer oor die geskiedenis van pasta vertel het wat so ver as 5000 v.C. terugdateer. En wonder bo wonder is dit die Arabiere wat pasta na Italië gebring het. Gedurende die eerste eeu was pasta 'n baie gewilde dis op seevaarte. Maar dit het eers in 1838 populêr geraak. In Italië eet hulle soveel as 30 kg paste per persoon per jaar. Omdat massaproduksie noodwendig lei tot 'n verlaging van standaard, is dit byna 'n móet om self te leer hoe om jou eie pasta te maak. Dit kon inderdaad die aand as waarheid bewys word. Met genoeg tyd en 'n pastamasjien is dit eintlik groot pret en kan dit in 'n heerlike gesinspoging ontaard. Sy resepte het Johan graag gedeel met sy leerders en hy deel dit graag met Val du Charron-lesers.



Johan van Schalkwyk

### HOW TO MAKE FRESH PASTA

550g flour

5ml salt

4 eggs

6 egg yolks

30ml Olive oil

Place all ingredients in food processor and whiz till coarse crumbs. Turn out onto lightly floured surface and knead well until smooth and soft. Wrap in cling film and refrigerate for at least 1 hour. Divide into balls the size of small apples. Place on lightly floured surface. Flatten with hand. Have pasta machine set at its thickest setting and roll out pasta. Repeat twice on the same setting. Reduce thickness setting by one and repeat three times dusting with more flour if necessary. When pasta is desired thickness (usually about 1-2mm thick) it's ready to cut and use.



Op die foto agter staan Marique van Heerden, Annekie Herselman en Gareth Barns. Voor sit Marlie Greyvenstein (regs) by 'n vriendin uit Gauteng..