Hoe om ‘n padpizza te maak

Op soek na iets lekkers wat jou span self te ete kan maak? Lekker vinnig, voedsaam en smullekker!
Jou Voortrekkerspan sal hul eerste padpizza nooit vergeet nie en gereeld vra om weer een te maak.

? Stappe

1. Koop ‘n witbrood (wat NIE gesny is nie), ‘n blik tuna (in OLIE, nie water nie), ‘n 150g pak skyfies van jou keuse (bv. Simba, Willards ens.) en 3 plastiese inkopiesakke.
2. Al die helpers moet eers hulle hande gaan was.
3. Sny ‘n ‘deurtjie’/’deksel’ aan die punt van die brood in die kors en hou dit eenkant.
4. Hol nou die brood se binnekant uit sonder om die kors te veel te breek. Pluis hierdie binnekant van die brood in stukkies en gooi dit in die dun plastieksakkie waarin die brood verkoop word.
5. Druk die skyfies fyn, maar pasop dat die foelieverpakking nie oopbars nie. Gooi dit in die sakkie saam met die broodstukkies.
6. Maak die tuna blik oop. MOENIE die olie afgooi nie, want anders is die padpizza te droog, aangesien daar nie botter gebruik word nie. Gooi dit in die sakkie saam met die broodstukkies.
7. Meng al die bestandele in die sakkie goed saam, sommer met die hande.
8. Gooi alles versigtig terug in die uitgeholde brood en plaas die ‘deurtjie’ weer bo-op.
9. Plaas die brood binne in die plastieksakkie waarin alles gemeng is en vou net die bek van die sakkie om die brood toe. MOENIE knoop nie!

10. Plaas die brood met die sakkie en al in nog ‘n plastiese inkopiesak, sodat die oop bek van eerste sakkie nou onder in die tweede sak is. Vou weer die bek van die sak toe en MOENIE knoop nie.
11. Herhaal nog 2 keer sodat die brood en vulsel uiteindelik in 4 plastieksakke is, maar niks van die brood uitsteek nie.
12. Plaas nou die brood, in die lengte, op die teer agter die wiel van ‘n voertuig.

13. Ry stadig en herhaaldelik vorentoe en agtertoe oor die brood totdat dit behoorlik plat is (so 2cm dik). Afhangende van hoe breed die voertuig se wiel is, is dit dalk nodig om die brood te skuif sodat dit orals platgery kan word.
14. Skeur die sakkies versigtig oop en siedaar! ‘n Padpizza! Elkeen breek vir hom/haar stukke af met die hand en eet sommer net so sonder ‘n bord.

☺ Wenke

1. Grondpaaie werk nie so goed nie – bly maar op ‘n teerpad vir die padpizza.
2. Moenie skielik rem trap terwyl jy nog bo-op die brood is nie, want dan skuur die sakkies stukkend.
3. Gooi bietjie tamatiesous of blatjang by die mengsel vir ‘n luukse en sappiger padpizza.
4. ‘n Padpizza kan ook met groot sukses op ‘n staptoer gemaak word – kies bloot die persoon met die grootste voete!
5. Dit werk baie goed om die vermeerdering van die brood en die vissies deur Jesus met die kinders te bespreek en daarna die padpizza te maak. Hulle sal dit nooit vergeet nie!

☠ Waarskuwings

1. Pasop – dalk is daar van jou spanlede wat allergies is vir vis!
2. Pasop ook vir opgewonde kinders wat vergeet dat karre gevaarlik is en die padpizza wil regskuif terwyl jy oor dit ry of wat agter die kar staan.

Resep vir padpizza

1	witbrood (ongesny)
1 blik	tuna (in olie)
150g	skyfies

Hol witbrood uit tot net die kors dop agterbly.
Pluis die binne deel van die brood in stukke.
Maak die skyfies fyn.
Gooi die tuna en skyfies by die brood.
Meng alles saam.
Stop die mengsel in die brood.
Plaas die gevulde broon in 4 plastiese sakke sonder om die sakke te knoop.
Ry die brood plat met ‘n karwiel.