



LETS MAKE PIZZA

Hvem elsker ikke pizza?

Lets Make Pizza er en social aktion i det offentlige rum udviklet af kunstneren Jesper Aabille. Konceptet er simpelt, der bages pizza i fællesskab og alle kan være med!

Vi leverer pizzaovne, borde, tomatsovs, pizzadej, ost og topping samt kyndig vejledning og assistance - resten op til jer.

Sådan foregår det:

1. I finder et sted, hvor Lets Make Pizza kan foregå. Gerne et sted, hvor mange forskellige mennesker færdes. Husk at der kan være lidt røg under eventet.
2. Vi kommer 2 timer før event starter for at sætte vores specialdesignede sociale pizzaborde og pizzaovne op og for at anrette ingredienserne. Ovnene tænder vi ca. tre kvarter før vi går i gang.
3. Når eventen starter får hver deltager efter tur en kort vejledning og udleveret en klump dej, som rulles til en pizza på et pizza-bræt.
4. Herefter pyntes med de anrettede ingredienser og pizzaen smides i ovnen.
5. Efter 6-7 minutter i ovnen er pizzaen klar, alt afhængig af pizzaens tykkelse. Vores oplevelse er, at tykkelsen varierer rigtig meget.
6. Pizzaen kommer i de medbragte pizzabakker og spises. Vi opfordrer til at dele med andre!
7. I gennemsnit kan der laves 35 pizzaer i timen med 6 tønders. Men det varierer meget! Rekorden er 70 pizzaer i timen.
8. Der kan være ti personer i gang med at lave pizza på samme tid og det tager mellem 15 og 30 minutter per person at gennemgå alle pizzabagningens faser.



Idé til variant over Lets Make Pizza :

- Deltagere medbringer selv sin yndlings pizza topping som man deler med fællesskabet så der kan laves mange forskellige slags pizzaer. Denne variant kræver en del mere kommunikation fra organisationens side.
- Pizzaerne bages i hold på 3-4 personer. Denne variant giver en hel ny betydning til begrebet familiepizza.

Forslag til Pizza Ingredienser (pizzaerne er vegetariske):

Dej, ost, tomatsoauce, frisk peber frugt, championer, løg, syltede artiskok, grillet rød peber frugt og semi-soltørret tomater.

mail: jesper@aabile.dk

tlf.: 25303385

læse mere om projektet på:

Instagram via: #LetsMakePizza

<http://www.facebook.com/letsmakepizza/>

