

A1.17.1 Huisgemaakte pannenkoeken

Hausgemachte Pfannkuchen



1. Welke melk gebruikt de spreker?
 - a. Karnemelk
 - b. Geen melk
 - c. Kokosmelk
 - d. Havermelk
2. Hoeveel pannenkoeken kan de spreker ongeveer maken?
 - a. Ongeveer twee
 - b. Ongeveer vijftig
 - c. Ongeveer vijf
 - d. Ongeveer twintig

1-d 2-d

2. Lesen Sie den Dialog und beantworten Sie die Fragen.

Tijdens een team-evenement doen collega's een kookworkshop: pannenkoeken maken

Während eines Team-Events machen Kolleginnen und Kollegen einen Kochworkshop: Pfannkuchen backen

- Instructeur** Vandaag maken we pannenkoeken. Jullie *(Heute machen wir Pfannkuchen. Ihr müsst gut zusammenarbeiten.)*
Ko: moeten goed samenwerken.
- Collega:** Leuk! Hoe beginnen we? *(Toll! Wie fangen wir an?)*
- Instructeur** Neem bloem, eieren, een snufje zout en *(Nehmt Mehl, Eier, eine Prise Salz und Milch für einen klassischen Pfannkuchen.)*
Ko: melk voor een klassieke pannenkoek.
- Collega:** Oké, dat is voor het deeg. Wat doen we *(Okay, das ist für den Teig. Was machen wir daarna?)* daarna?
- Instructeur** Doe alles in een kom. Roer goed tot je een *(Gebt alles in eine Schüssel. Rührt gut, bis ihr einen klümpchenfreien Teig habt.)*
Ko: beslag zonder klontjes hebt.
- Collega:** Moeten we nog ergens op letten? *(Müssen wir noch auf etwas achten?)*
- Instructeur** Je kunt een beetje extra melk toevoegen als *(Ihr könnt etwas extra Milch hinzufügen, wenn ihr einen dünneren Teig wollt.)*
Ko: je een dunner beslag wilt.
- Collega:** En voor het bakken? *(Und fürs Backen?)*
- Instructeur** De pan moet heet zijn voordat je het beslag *(Die Pfanne muss heiß sein, bevor ihr den Teig hineingebt. Wendet den Pfannkuchen, wenn ihr kleine Löcher seht.)*
Ko: erin doet. Draai de pannenkoek om als je kleine gaatjes ziet.
- Collega:** Super, we beginnen! *(Super, wir fangen an!)*

1. Wat doen de collega's vandaag in de workshop? *(Was machen die Kolleginnen und Kollegen heute im Workshop?)*
 - a. Pannenkoeken maken en samenwerken
 - b. Brood maken met gist
 - c. Taart bakken met slagroom
 - d. Soep snijden en wegen
2. Waarom kun je extra melk toevoegen aan het beslag? *(Warum kannst du extra Milch zum Teig hinzufügen?)*
 - a. Om het beslag te laten rijzen
 - b. Om het beslag zoeter te maken
 - c. Om het beslag donkerder te maken
 - d. Om het beslag dunner te maken

