

## A1.17.1 Huisgemaakte pannenkoeken

### Hausgemachte Pfannkuchen



1. Welke melk gebruikt de spreker?
  - a. Kokosmelk
  - b. Karnemelk
  - c. Geen melk
  - d. Havermelk
2. Hoeveel pannenkoeken kan de spreker ongeveer maken?
  - a. Ongeveer vijf
  - b. Ongeveer twintig
  - c. Ongeveer twee
  - d. Ongeveer vijftig
3. Wat doet de spreker eerst met de boter?
  - a. Hij doet de boter in het beslag zonder te smelten.
  - b. Hij smelt de boter in de pan.
  - c. Hij zet de boter in de koelkast.
  - d. Hij mengt de boter met suiker.
4. Wat smeert de spreker in de hete pan?
  - a. Melk met een kwast
  - b. Bloem met een kwast
  - c. Olie met een lepel
  - d. Boter met een kwast

1-d 2-b 3-b 4-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*  
**Ko:** moeten goed samenwerken. *zusammenarbeiten.)*
- 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*  
**Ko:** melk voor een klassieke pannenkoek. *einen klassischen Pfannkuchen.)*
- Collega:** Oké, dat is voor het deeg. Wat doen we *(Okay, das ist für den Teig. Was machen wir*  
daarna? *danach?)*
- Instructeur** Doe alles in een kom. Roer goed tot je een *(Gebt alles in eine Schüssel. Rührt gut, bis ihr einen*  
**Ko:** beslag zonder klontjes hebt. *klümpchenfreien Teig habt.)*
- 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*  
**Ko:** je een dunner beslag wilt. *einen dünneren Teig wollt.)*
- 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*  
**Ko:** erin doet. Draai de pannenkoek om als je *hineingebt. Wendet den Pfannkuchen, wenn ihr*  
kleine gaatjes ziet. *kleine Löcher seht.)*
- Collega:** Super, we beginnen! *(Super, wir fangen an!)*

1. Wat doen de collega's vandaag in de workshop?
  - a. Brood maken met gist
  - b. Taart bakken met slagroom
  - c. Pannenkoeken maken en samenwerken
  - d. Soep snijden en wegen
2. Waarom kun je extra melk toevoegen aan het beslag?
  - a. Om het beslag zoeter te maken
  - b. Om het beslag donkerder te maken
  - c. Om het beslag dunner te maken
  - d. Om het beslag te laten rijzen

**1-c 2-c**