

B1.16 Masterchef: gevorderd koken



- Volg en geef gedetailleerde kookinstructies en recepten
- Woordenschat met betrekking tot ingrediënten, keukengerei en kooktechnieken

De bereidingswijze <i>(Die Zubereitungsart)</i>	Bakken tot goudbruin <i>(Backen bis goldbraun)</i>
De keukengerei <i>(Das Küchenutensil)</i>	Afnemen van warmte (van het vuur halen) <i>(Von der Hitze nehmen (vom Herd nehmen))</i>
De garde <i>(Der Schneebesens)</i>	Op smaak brengen <i>(Abschmecken)</i>
De spatel <i>(Der Spatel)</i>	Frituren <i>(Frittieren)</i>
De ovenschaal <i>(Die Auflaufform)</i>	Snijden <i>(Schneiden)</i>
De bakplaat <i>(Das Backblech)</i>	Fijnhakken <i>(Fein hacken)</i>
De pan op laag vuur <i>(Die Pfanne bei schwacher Hitze)</i>	Julienne snijden <i>(In Julienne schneiden)</i>
Deksel op de pan doen <i>(Den Deckel auf die Pfanne legen)</i>	Kruiden <i>(Würzen)</i>
De saus binden <i>(Die Sauce binden)</i>	Tempering (chocolade) <i>(Temperieren (Schokolade))</i>
Roux maken <i>(Eine Mehlschwitze herstellen)</i>	Tempereren (chocolade) <i>(Temperieren (Schokolade))</i>
Deeg kneden <i>(Teig kneten)</i>	De proefproef nemen <i>(Die Geschmacksprobe nehmen)</i>

1. Grammatik: Vergleiche und Nuancierungen mit meer/minder/even



Vergleiche und nuanciere Unterschiede und Gleichheiten mit meer, minder und even...als in Sätzen.

Formule <i>(Formel)</i>	Voorbeeld <i>(Beispiel)</i>
meer + adjectief <i>(mehr + Adjektiv)</i>	De saus is meer pittig. <i>(Die Soße ist mehr würzig.)</i>
minder + adjectief <i>(weniger + Adjektiv)</i>	Deze soep is minder zout dan gisteren. <i>(Diese Suppe ist weniger salzig als gestern.)</i>
even + adjectief + als <i>(genauso + Adjektiv + wie)</i>	De pan is even heet als gisteren. <i>(Die Pfanne ist genauso heiß wie gestern.)</i>
net zo + adjectief + als <i>(genauso + Adjektiv + wie)</i>	De tomaten zijn net zo rijp als gisteren. <i>(Die Tomaten sind genauso reif wie gestern.)</i>
meer/minder + zelfstandig naamwoord <i>(mehr/weniger + Substantiv)</i>	Gebruik meer kruiden in het recept. <i>(Verwende mehr Kräuter im Rezept.)</i>

Bij een verschil of een vergelijking: meer/minder + adjectief + dan.
 Net zo...als = zelfde betekenis als even...als.

1. Laat de saus nog vijf minuten op laag vuur staan; dan wordt hij _____ gebonden dan nu.
(Lass die Sauce noch fünf Minuten bei schwacher Hitze stehen; dann wird sie stärker gebunden als jetzt.)
a. meest b. even c. meer d. net zo
2. Doe er vandaag _____ zout in dan gisteren, want de bouillon is al behoorlijk sterk. (Gib heute weniger Salz hinein als gestern, denn die Brühe ist schon ziemlich stark.)
a. meer b. minder dan c. minder d. even

1. meer 2. minder

Schreibe die Sätze neu (QR: KI+)



1. (meer) De vergadering duurt lang. Vorige week duurde de vergadering korter.

(Die Besprechung dauert länger als letzte Woche.)

2. (minder) Deze laptop is licht. Mijn oude laptop was zwaarder.

(Dieser Laptop ist leichter als mein alter Laptop.)

3. (net zo) Mijn woon-werkreis is lang. Jouw woon-werkreis is net zo lang.

(Mein Arbeitsweg ist genauso lang wie dein Arbeitsweg.)

1. De vergadering duurt langer dan vorige week. 2. Deze laptop is lichter dan mijn oude laptop. 3. Mijn woon-werkreis is net zo lang als jouw woon-werkreis.

Korrigiere den Fehler

1. De saus is net zo pittig dan gisteren.

Die Soße ist genauso scharf wie gestern.

2. Voeg meer zout toe als gisteren.

Füge mehr Salz hinzu als gestern.

1. De saus is net zo pittig als gisteren. 2. Voeg meer zout toe dan gisteren.

2.Übungen

1. Ordnen Sie jedes Wort seiner Definition zu.

- a. de garde 1. Keukengerei om eieren of room luchtig te kloppen, sneller dan met een
vork.
- b. de saus binden 2. Het deeg met je handen bewerken tot het soepel en elastisch is.
- c. het deeg kneden 3. Een saus dikker maken zodat hij minder vloeibaar is dan eerst.

a-1 b-3 c-2



2. Newsletter des Kochstudios: Masterchef-Abend für zu Hause (QR: Audio)



Fülle die Lücken aus: meer of minder, ui, garde, goudbruin, kneed, bakplaat, pan, roux, kruiden

Voor de Masterchef-avond van onze kookstudio ontvang je het recept per e-mail. Maak de mise-en-place: snijd de groenten in gelijke stukjes en hak de (1) _____ fijn. Verwarm de (2) _____ op laag vuur en fruit de (3) _____ en knoflook. Voeg bouillon toe en bind de saus met een (4) _____. Proef tussendoor en breng op smaak met (5) _____ peper, afhankelijk van hoe pittig je het wilt.

Voor het hoofdgerecht (6) _____ je het deeg tot het soepel is en laat je het 20 minuten rusten. Rol het daarna uit op een (7) _____ en bak het tot (8) _____. Haal de schaal op tijd van het vuur, zodat de bodem niet te droog wordt. Gebruik een spatel om te keren en een (9) _____ om de saus glad te kloppen. Alles is klaar als de korst net zo knapperig is als in de voorbeelden.


Für den Masterchef-Abend unseres Kochstudios erhältst du das Rezept per E-Mail. Bereite die Mise en Place vor: Schneide das Gemüse in gleich große Stücke und hacke die Kräuter fein. Erhitze die Pfanne bei niedriger Hitze und dünste die Zwiebel und den Knoblauch an. Gib Brühe dazu und binde die Sauce mit einer Roux. Probiere zwischendurch und schmecke mit mehr oder weniger Pfeffer ab, je nachdem, wie scharf du es haben möchtest.

Für das Hauptgericht knetest du den Teig, bis er geschmeidig ist, und lässt ihn 20 Minuten ruhen. Rolle ihn danach auf einem Backblech aus und backe ihn goldbraun. Nimm die Form rechtzeitig vom Herd, damit der Boden nicht zu trocken wird. Verwende einen Pfannenwender zum Wenden und einen Schneebesen, um die Sauce glatt zu rühren. Alles ist fertig, wenn die Kruste genauso knusprig ist wie in den Beispielen.

(1) kruiden, (2) pan, (3) ui, (4) roux, (5) meer of minder, (6) kneed, (7) bakplaat, (8) goudbruin, (9) garde

1. Welke stap uit de tekst vind je het lastigst en hoe zou je die stap aan een collega uitleggen zodat die het goed kan uitvoeren?

3. Hören Sie sich den Audioausschnitt an und wählen Sie die richtige Antwort aus. (QR: Audio)

- | | Wahr | Falsch | |
|--|--------------------------|--------------------------|--|
| 1. Ze gaat haar collega's op het werk laten zien hoe je een saus en een gerecht uit de oven maakt. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |  |
| 2. Voor ze de saus maakt, kneedt ze eerst het deeg en frituurt ze de groenten. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 3. Ze haalt de pan van het vuur zodra de saus voldoende gebonden is en kruidt daarna. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
- 1-V 2-X 3-V

4. Wählen Sie die richtige Lösung

1. Je _____ de saus met meer peper dan gisteren, maar je gebruikt minder zout. *(Du würzt die Soße mit mehr Pfeffer als gestern, aber du verwendest weniger Salz.)*
a. kruidde b. kruid c. kruiden d. kruidt
2. Terwijl de pan op laag vuur staat, _____ je het deeg tot het even soepel is als gisteren. *(Während die Pfanne bei niedriger Hitze steht, knetest du den Teig, bis er genauso geschmeidig ist wie gestern.)*
a. kneden b. kneedt c. kneed d. kneedde
3. In dit recept _____ je de groenten net zo voorzichtig als de chef uitlegt. *(In diesem Rezept würzt du das Gemüse genauso vorsichtig, wie der Chef erklärt.)*
a. kruidde b. kruiden c. kruidt d. kruid
1. kruidt 2. kneed 3. kruidt

5. Rollenspiel - Dialoge (QR: Audio)

Teamkookavond: saus redderen

Mila (collega): *Joris, mijn saus is te dun en hij kookt veel te hard - wat nu?*
(Joris, meine Soße ist zu dünn und sie kocht viel zu stark - was jetzt?)

Joris (jij): *Zet de pan op laag vuur en doe even een deksel op de pan, dan stopt het spatten.*
(Stell den Topf auf niedrige Hitze und setz kurz einen Deckel auf den Topf, dann hört das Spritzen auf.)

Mila (collega): *Oké, maar hoe kan ik de saus binden zonder klontjes?*
(Okay, aber wie kann ich die Soße binden, ohne Klümpchen?)

Joris (jij): *Maak in een klein pannetje een roux: wat boter smelten, bloem toevoegen en met de garde roeren; voeg daarna beetje bij beetje toe aan de saus terwijl je goed blijft roeren.*
(Mach in einem kleinen Topf eine Mehlschwitze: etwas Butter schmelzen, Mehl dazugeben und mit dem Schneebesen rühren; danach nach und nach zur Soße geben, während du gut weiter rührst.)



Mila (collega): *Top, ik neem straks even een proefproef en breng hem dan op smaak met kruiden.*
(Super, ich mache gleich noch eine Probe und schmecke sie dann mit Gewürzen ab.)

1. Wat is volgens Joris het probleem met de saus en hoe wil hij het oplossen?

6. Sprechen: übersetzen und antworten (QR: KI+)



Erst ..., daarna ... en tot slot ... / Ik gebruik een garde, een spatel of een pan op laag vuur om ... / Het moet iets meer/minder/even ... zijn, zodat ...

1. Je kookt een nieuw gerecht voor gasten: welke stappen leg je kort uit en welk keukengerei heb je daarvoor nodig?

2. Bij een saus of deeg gaat er iets mis tijdens het koken: wat doe je om het te verbeteren, en heb je nu meer, minder of even veel van een ingrediënt nodig?

7. Schreiben: WhatsApp (QR: KI+)

Hoi, met Karim van het teamuitje. Vrijdag kook jij toch het hoofdgerecht? Ik heb al kip, kokosmelk en groenten gehaald, maar ik twijfel over de **bereidingswijze**. Kun jij kort uitleggen welk **keukengerei** je nodig hebt (bijv. **pan, spatel, garde, ovenschaal**) en in welke volgorde we moeten werken?

En: wil je de saus liever **meer pittig** of **minder pittig** dan de vorige keer? We eten om 19:00.



Schreibe eine passende Antwort: *Ik stel voor dat we beginnen met ... / Kun je de saus iets meer/minder pittig maken dan ...? / Als je wilt, kan ik alvast ...*

Wichtige Verben

Kruiden (krautern)

Onvoltooid tegenwoordige tijd (OTT)

ik	kruid
jij/je	kruidt
hij/zij/ze/het	kruidt
wij/we	kruiden
jullie	kruiden
zij/ze	kruiden

Kneden (kneten)

Onvoltooid tegenwoordige tijd (OTT)

kneed
kneedt
kneedt
kneden
kneden
kneden