



A1.17 Koken en bakken

- Grundzutaten zum Kochen
- Pflichten ausdrücken

De bloem	<i>(das Mehl)</i>	Huisgemaakt	<i>(hausgemacht)</i>
De boter	<i>(die Butter)</i>	Wegen	<i>(wiegen)</i>
De olie	<i>(das Öl)</i>	Mengen	<i>(mischen)</i>
De gist	<i>(die Hefe)</i>	Snijden	<i>(schneiden)</i>
De suiker	<i>(der Zucker)</i>	Bakken	<i>(backen)</i>
De slagroom	<i>(die Schlagsahne)</i>	Draaien	<i>(drehen)</i>
De ingrediënten	<i>(die Zutaten)</i>	Omdraaien	<i>(umdrehen)</i>
Een snufje zout	<i>(eine Prise Salz)</i>	Moeten	<i>(müssen)</i>
Gram	<i>(Gramm)</i>	Mogen	<i>(dürfen)</i>
Kilogram	<i>(Kilogramm)</i>	Kunnen	<i>(können)</i>
Het recept	<i>(das Rezept)</i>		

1. Dialog: Tijdens een team-evenement doen collega's een kookworkshop: pannenkoeken maken (QR: Audio)



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

1. Wat doen de collega's vandaag in de workshop? *(Was machen die Kolleginnen und Kollegen heute im Workshop?)*
 - a. Taart bakken met slagroom
 - b. Pannenkoeken maken en samenwerken
 - c. Soep snijden en wegen
 - d. Brood maken met gist

2. Waarom kun je extra melk toevoegen aan het beslag? (*Warum kannst du extra Milch zum Teig hinzufügen?*)
- Om het beslag donkerder te maken
 - Om het beslag zoeter te maken
 - Om het beslag dunner te maken
 - Om het beslag te laten rijzen

1-b 2-c

2. Grammatik: Modale Verben (moeten, kunnen, mogen)

Modalverben wie moeten, kunnen en mogen drücken Verpflichtungen, Möglichkeiten und Erlaubnisse aus.



- Moeten drückt Verpflichtungen aus, wie in 'Je moet op tijd komen'.
- Kunnen wird für Möglichkeiten oder Fähigkeiten verwendet, wie in 'Ik kan koken'.
- Mogen drückt Erlaubnis oder Verbot aus, wie in 'Je mag hier niet roken'.

Persoon (Person)	Moeten (müssen)	Kunnen (können)	Mogen (dürfen)
Ik	moet	kan	mag
Jij	moet	kan	mag
Hij/Zij/Het	moet	kan	mag
Wij	moeten	kunnen	mogen
Jullie	moeten	kunnen	mogen
Zij	moeten	kunnen	mogen

- Wij _____ de ingrediënten eerst wegen voordat we gaan bakken. (*Wir müssen die Zutaten zuerst abwiegen, bevor wir mit dem Backen beginnen.*)
 - mogen
 - kunnen
 - moeten
 - moet
- Jij _____ vandaag de slagroom draaien; ik doe de boter en de suiker. (*Du darfst heute die Sahne schlagen; ich mache die Butter und den Zucker.*)
 - mogen
 - mag
 - moet
 - kan
- In dit recept _____ je het zout weglassen als je wilt. (*In diesem Rezept kannst du das Salz weglassen, wenn du willst.*)
 - kan
 - kunnen
 - mag
 - kun
- Jullie _____ het recept goed lezen voordat jullie beginnen met snijden. (*Ihr müsst das Rezept gut lesen, bevor ihr mit dem Schneiden beginnt.*)
 - moet
 - kan
 - mogen
 - moeten

1. moeten 2. mag 3. kan 4. moeten

3.Übungen

1. Ordne jeden Anfang mit dem richtigen Ende zu.

- | | |
|----------------------------------|----------------------------------|
| 1. Voor dit recept heb je | a. goed wegen op de weegschaal. |
| 2. Je moet de ingrediënten eerst | b. en suiker rustig mengen. |
| 3. We kunnen samen de boter | c. over de bloem strooien. |
| 4. Je mag een snuffje zout | d. bloem, boter en suiker nodig. |

1-d: Für dieses Rezept brauchst du Mehl, Butter und Zucker. **2-a:** Du musst die Zutaten zuerst gut auf der Waage abwiegen.
3-b: Wir können zusammen die Butter und den Zucker in Ruhe mischen. **4-c:** Du darfst eine Prise Salz über das Mehl streuen.



2. Rezept für hausgemachte Pfannkuchen (QR: Audio)

Fülle die Lücken aus: huisgemaakte, draait, wegen, bakt, moet, mogen, slagroom, recept, snuffje, boter, ingrediënten, bloem, kunnen



In het weekend maakt Sanne (1) _____ pannenkoeken voor haar vrienden. Ze leest eerst het (2) _____. Ze (3) _____ de (4) _____ goed (5) _____ : 400 gram (6) _____, 2 eieren, melk en een (7) _____ zout. Ze smelt (8) _____ in de pan en mengt alles in een kom tot een glad beslag zonder klontjes.

De pan moet heet zijn voordat ze bakt. Sanne doet een beetje olie of boter in de pan en (9) _____ de pannenkoek; daarna (10) _____ ze hem om. Haar vrienden (11) _____ suiker of stroop op de pannenkoek doen. Ze (12) _____ ook (13) _____ nemen. Iedereen helpt een beetje in de keuken. Na het bakken eten ze samen aan tafel. Het is simpel, maar gezellig.

Am Wochenende macht Sanne hausgemachte Pfannkuchen für ihre Freunde. Sie liest zuerst das Rezept. Sie muss die Zutaten gut abwiegen: 400 Gramm Mehl, 2 Eier, Milch und eine Prise Salz. Sie schmilzt Butter in der Pfanne und mischt alles in einer Schüssel zu einem glatten Teig ohne Klümpchen.

Die Pfanne muss heiß sein, bevor sie bäckt. Sanne gibt ein bisschen Öl oder Butter in die Pfanne und bäckt den Pfannkuchen; danach wendet sie ihn. Ihre Freunde dürfen Zucker oder Sirup auf den Pfannkuchen tun. Sie können auch Schlagsahne nehmen. Jeder hilft ein bisschen in der Küche. Nach dem Backen essen sie zusammen am Tisch. Es ist einfach, aber gemütlich.

(1) huisgemaakte, (2) recept, (3) moet, (4) ingrediënten, (5) wegen, (6) bloem, (7) snuffje, (8) boter, (9) bakt, (10) draait, (11) mogen, (12) kunnen, (13) slagroom



3. Hören Sie sich die Audiofragmente an und wählen Sie die richtige Lösung aus.

(QR: Audio)

- Wat moet de spreker nog in de winkel kopen voor het brood? (*Was muss die Sprecherin noch im Laden für das Brot kaufen?*)
 - Alleen slagroom en suiker
 - Bloem, gist en een beetje suiker
 - Alleen boter en olie
- Wat is eerst verplicht in de kookles? (*Was ist im Kochkurs zuerst Pflicht?*)
 - Slagroom op de pannenkoeken doen
 - De bloem en de suiker wegen
 - De pannenkoeken meteen bakken

1-b 2-b

4. Wählen Sie die richtige Lösung

- Je bent in de supermarkt en je _____ de ingrediënten
voor een taart kopen. (*Du bist im Supermarkt und du musst die Zutaten für einen Kuchen kaufen.*)
 - moeten te
 - moest
 - moet
 - moeten
- Ik _____ niet bakken, dus ik volg het recept stap voor stap. (*Ich kann nicht backen, also folge ich dem Rezept Schritt für Schritt.*)
 - kan niet te
 - kun
 - kunnen
 - kan
- Tijdens de kookcursus _____ jullie de boter eerst wegen voordat jullie gaan mengen. (*Während des Kochkurses müsst ihr zuerst die Butter wiegen, bevor ihr anfangt zu mischen.*)
 - mag
 - moeten
 - kunt
 - moet

1. moet 2. kan 3. moeten

5. Rollenspiel - Dialoge (QR: Audio)

a. Recept vragen bij buurvrouw

- Jeroen** *Hoi Anja, ik wil een cake bakken, maar ik heb geen goed recept.*
(buurman): *(Hi Anja, ich möchte einen Kuchen backen, aber ich habe kein gutes Rezept.)*
- Anja** *Hoi Jeroen, geen probleem: je hebt bloem, boter, suiker en een snuffe zout nodig.*
(buurvrouw): *(Hi Jeroen, kein Problem: Du brauchst Mehl, Butter, Zucker und eine Prise Salz.)*
- Jeroen** *Moet ik ook olie of melk gebruiken?*
(buurman): *(Muss ich auch Öl oder Milch verwenden?)*
- Anja** *Je kunt een beetje olie gebruiken, maar melk is niet nodig; als je wilt, kun je wat slagroom erbij doen.*
(buurvrouw): *(Du kannst ein bisschen Öl verwenden, aber Milch ist nicht nötig; wenn du willst, kannst du etwas Schlagsahne dazugeben.)*



1. Wat wil Jeroen bakken?

b. Taart bestellen bij bakker

Klant: *Goedemorgen, ik wil graag een huisgemaakte chocoladetaart bestellen.
(Guten Morgen, ich möchte gerne eine hausgemachte Schokoladentorte bestellen.)*

Bakker: *Goedemorgen, dat kan. Ik moet de ingrediënten wegen en alles goed mengen.
(Guten Morgen, das geht. Ich muss die Zutaten abwiegen und alles gut vermischen.)*

Klant: *Kunt u er slagroom op doen en liever iets minder suiker?
(Könnten Sie Schlagsahne darauf machen und lieber etwas weniger Zucker?)*

Bakker: *Natuurlijk, ik gebruik minder suiker en ik bak de taart morgen om tien uur; u kunt hem dan ophalen.
(Natürlich, ich verwende weniger Zucker und ich backe die Torte morgen um zehn Uhr; Sie können sie dann abholen.)*

1. Wat voor taart wil de klant?

6. Übe zu zweit oder mit deiner Lehrkraft. (QR: KI+)

1. Je bent op je werk. Er is een teamlunch. Jij bakt een simpele cake voor je collega's. Leg aan een collega uit wat je nog moet kopen in de supermarkt. (Gebruik: de ingrediënten, de bloem, de suiker)



2. Je kookt thuis met een vriend. Hij roert in de pan, maar doet geen zout in het eten. Zeg wat hij nu moet doen. (Gebruik: moeten, een snufje zout, nu)

7. Schreiben: WhatsApp (QR: KI+)

Hoi Sam, ik ben nu in de supermarkt.
We willen vanavond **huisgemaakte** pannenkoeken maken. Hebben we nog **bloem**, **melk** en **boter**?
Zo niet, hoeveel **gram** bloem moet ik kopen? En wil je ook **suiker**?
Ik sta over 10 minuten bij de kassa. Groetjes, Noor



Schreibe eine passende Antwort: *We hebben nog ..., maar we hebben geen ... / Je moet ... kopen. / Kun je ook ... meenemen?*

Wichtige Verben

	Moeten (<i>müssen</i>)	Kunnen (<i>können</i>)	Mogen (<i>mogen</i>)
	Onvoltooid tegenwoordige tijd (OTT)	Onvoltooid tegenwoordige tijd (OTT)	Onvoltooid tegenwoordige tijd (OTT)
ik	moet	kan	mag
jij/je	moet	kunt	mag
hij/zij/ze/het	moet	kan	mag
wij/we	moeten	kunnen	mogen
jullie	moeten	kunnen	mogen
zij/ze	moeten	kunnen	mogen