

A1.17.1 Huisgemaakte pannenkoeken

Huisgemaakte pannenkoeken



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

1-c 2-a

2. Read the dialogue and answer the questions.

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

During a team event, colleagues do a cooking workshop: making pancakes

- Instructeur** Vandaag maken we pannenkoeken. Jullie moeten *(Today we are making pancakes.*
Ko: goed samenwerken. *You must work well together.)*
- Collega:** Leuk! Hoe beginnen we? *(Fun! How do we start?)*
- Instructeur** Neem bloem, eieren, een snufje zout en melk *(Take flour, eggs, a pinch of salt and milk for*
Ko: voor een klassieke pannenkoek. *a classic pancake.)*
- Collega:** Oké, dat is voor het deeg. Wat doen we daarna? *(Okay, that's for the batter. What do we do*
next?)
- Instructeur** Doe alles in een kom. Roer goed tot je een beslag *(Put everything in a bowl. Stir well until you*
Ko: zonder klontjes hebt. *have a batter without lumps.)*
- Collega:** Moeten we nog ergens op letten? *(Is there anything else we should pay*
attention to?)
- Instructeur** Je kunt een beetje extra melk toevoegen als je *(You can add a little extra milk if you want a*
Ko: een dunner beslag wilt. *thinner batter.)*
- Collega:** En voor het bakken? *(And for frying?)*
- Instructeur** De pan moet heet zijn voordat je het beslag erin *(The pan must be hot before you pour the*
Ko: doet. Draai de pannenkoek om als je kleine *batter into it. Flip the pancake when you see*
small holes.)
- Collega:** Super, we beginnen! *(Great, let's begin!)*

1. Wat doen de collega's vandaag in de workshop? *(What are the colleagues doing today in the workshop?)*
 - a. Taart bakken met slagroom
 - b. Soep snijden en wegen
 - c. Pannenkoeken maken en samenwerken
 - d. Brood maken met gist
2. Waarom kun je extra melk toevoegen aan het beslag? *(Why can you add extra milk to the batter?)*
 - a. Om het beslag zoeter te maken
 - b. Om het beslag dunner te maken
 - c. Om het beslag te laten rijzen
 - d. Om het beslag donkerder te maken

1-c 2-b