

A1.17.1 Huisgemaakte pannenkoeken

Huisgemaakte pannenkoeken



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

1-a 2-b 3-b 4-c

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 goed samenwerken. *(Today we are making pancakes. You must work well together.)*
- Ko:**
- Collega:** Leuk! Hoe beginnen we? *(Fun! How do we start?)*
- Instructeur** Neem bloem, eieren, een snufje zout en melk voor een klassieke pannenkoek. *(Take flour, eggs, a pinch of salt and milk for a classic pancake.)*
- Ko:**
- 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 zonder klontjes hebt. *(Put everything in a bowl. Stir well until you have a batter without lumps.)*
- Ko:**
- 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 een dunner beslag wilt. *(You can add a little extra milk if you want a thinner batter.)*
- Ko:**
- Collega:** En voor het bakken? *(And for frying?)*
- Instructeur** De pan moet heet zijn voordat je het beslag erin doet. Draai de pannenkoek om als je kleine gaatjes ziet. *(The pan must be hot before you pour the batter into it. Flip the pancake when you see small holes.)*
- Ko:**
- Collega:** Super, we beginnen! *(Great, let's begin!)*

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

1-d 2-c