

A1.17.1 Huisgemaakte pannenkoeken

Panqueques caseros



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

1-d 2-c 3-a 4-d

2. Lee el diálogo y responde a las preguntas.

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

Durante un evento de equipo, los compañeros hacen un taller de cocina: preparar tortitas

- Instructeur** Vandaag maken we pannenkoeken. Jullie *(Hoy vamos a hacer tortitas. Tienen que colaborar bien.)*
Ko: moeten goed samenwerken.
- Collega:** Leuk! Hoe beginnen we? *(¡Qué bien! ¿Cómo empezamos?)*
- Instructeur** Neem bloem, eieren, een snufje zout en melk *(Toma harina, huevos, una pizca de sal y leche para una tortita clásica.)*
Ko: voor een klassieke pannenkoek.
- Collega:** Oké, dat is voor het deeg. Wat doen we *(Vale, eso es para la masa. ¿Qué hacemos después?)* daarna?
- Instructeur** Doe alles in een kom. Roer goed tot je een *(Ponlo todo en un bol. Remueve bien hasta que tengas una masa sin grumos.)*
Ko: beslag zonder klontjes hebt.
- Collega:** Moeten we nog ergens op letten? *(¿Tenemos que tener algo en cuenta?)*
- Instructeur** Je kunt een beetje extra melk toevoegen als je *(Puedes añadir un poco más de leche si quieres una masa más líquida.)*
Ko: een dunner beslag wilt.
- Collega:** En voor het bakken? *(¿Y para cocinarla?)*
- Instructeur** De pan moet heet zijn voordat je het beslag *(La sartén debe estar caliente antes de echar la masa. Dale la vuelta a la tortita cuando veas pequeños agujeritos.)*
Ko: erin doet. Draai de pannenkoek om als je kleine gaatjes ziet.
- Collega:** Super, we beginnen! *(Genial, ¡empezamos!)*

1. Wat doen de collega's vandaag in de 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?
 - 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-c 2-c