

B1.16 Masterchef: gevorderd koken



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

De garde	<i>(El batidor)</i>	De proefproef nemen	<i>(Probar (degustar))</i>
De spatel	<i>(La espátula)</i>	Frituren	<i>(Freír en abundante aceite)</i>
De ovenschaal	<i>(La fuente para hornos)</i>	Snijden	<i>(Cortar)</i>
De bakplaat	<i>(La bandeja para hornear)</i>	Fijnhakken	<i>(Picar finamente)</i>
De pan op laag vuur	<i>(La sartén a fuego bajo)</i>	Julienne snijden	<i>(Cortar en juliana)</i>
Deksel op de pan doen	<i>(Poner la tapa en la olla)</i>	Bakken tot goudbruin	<i>(Dorar hasta que esté dorado / Freír hasta dorar)</i>
De bereidingswijze	<i>(El método de preparación)</i>	Afnemen van warmte (van het vuur halen)	<i>(Retirar del fuego)</i>
De keukengerei	<i>(Los utensilios de cocina)</i>	Op smaak brengen	<i>(Ajustar el sazón)</i>
De saus binden	<i>(Espesar la salsa)</i>	Kruiden	<i>(Sazonar)</i>
Roux maken	<i>(Hacer un roux)</i>	Tempereren (chocolade)	<i>(Templar (chocolate))</i>
Deeg kneden	<i>(Amasar la masa)</i>		

1. Gramática: Comparaciones y matización con **meer/minder/even**

Compara y matiza diferencias y similitudes con **meer**, **minder** y **even**...als en frases.



Formule (Fórmula)	Voorbeeld (Ejemplo)
meer + adjectief (<i>más + adjetivo</i>)	De saus is meer pittig. (<i>La salsa es más picante.</i>)
minder + adjectief (<i>menos + adjetivo</i>)	Deze soep is minder zout dan gisteren. (<i>Esta sopa está menos salada que ayer.</i>)
even + adjectief + als (<i>tan + adjetivo + como</i>)	De pan is even heet als gisteren. (<i>La sartén está tan caliente como ayer.</i>)
net zo + adjectief + als (<i>igual de + adjetivo + que</i>)	De tomaten zijn net zo rijp als gisteren. (<i>Los tomates están igual de maduros que ayer.</i>)
meer/minder + zelfstandig naamwoord (<i>más/menos + sustantivo</i>)	Gebruik meer kruiden in het recept. (<i>Usa más especias en la receta.</i>)

- Laat de pan op laag vuur staan, want deze saus wordt anders _____ dan bedoeld.
 - meer dikke
 - minder dik
 - meer dik
 - even dik als
- Deze soep is _____ gisteren, dus je mag nog een snufje zout toevoegen.
 - minder zouter dan
 - minder zout als
 - minder zout dan
 - meer zout dan

1. meer dik 2. minder zout dan

Reescribe las frases

1. De vergadering is lang. Vorige week was de vergadering langer.

(La reunión es menos larga que la semana pasada.)

2. Dit rapport is duidelijk. Het vorige rapport was duidelijker.

(Este informe es menos claro que el informe anterior.)

3. De laptop van mijn collega is snel. Mijn laptop is sneller.

(El portátil de mi colega es menos rápido que mi portátil.)

2.Ejercicios



1. Relaciona cada palabra con su significado.

- | | |
|------------------------|---|
| a. de garde | 1. Een saus dikker maken, zodat hij minder dun is dan eerst. |
| b. de spatel | 2. Plat hulpmiddel om te keren of te verspreiden - handiger dan met een lepel. |
| c. de saus binden | 3. Keukengerei om een saus of beslag luchtig te kloppen, meer lucht erin brengen. |
| d. de pan op laag vuur | 4. Kookstand waarbij het eten langzamer gaart dan op hoog vuur. |
| e. de bereidingswijze | 5. Beschrijving van de stappen en tijden: zo kook je op dezelfde manier. |

a-3 b-2 c-1 d-4 e-5

2. Boletín interno: taller Masterchef después del trabajo (Audio disponible en la aplicación)

Rellena los huecos: snijden, roux, binden, garde, ovenschaal, navertellen, op smaak brengen, spatel

Volgende week organiseert onze personeelsvereniging een Masterchef-workshop in de bedrijfskantine. We koken een driegangenmenu en je krijgt een receptkaart mee, zodat je het thuis kunt _____. Je werkt in duo's en oefent met _____, proeven en het _____ van sauzen.

Praktisch: neem een schort mee en draag dichte schoenen. In de keuken zijn een _____, _____ en _____ aanwezig. We maken ook een _____ om de saus te _____; zet de pan op laag vuur en blijf roeren. Wie liever minder pittig eet, kan meer yoghurt toevoegen. Aanmelden kan tot vrijdag.

La semana que viene nuestra asociación de personal organiza un taller Masterchef en la cantina de la empresa. Cocinaremos un menú de tres platos y te llevarás una tarjeta de recetas, para que puedas contarle en casa. Trabajarás en parejas y practicarás cortar, probar y ajustar el sabor de las salsas.

Práctico: trae un delantal y lleva zapatos cerrados. En la cocina hay un batidor, una espátula y una fuente para horno. También haremos un roux para ligar la salsa; pon la sartén a fuego bajo y sigue removiendo. Quien prefiera comer menos picante puede añadir más yogur. Puedes inscribirte hasta el viernes.

1. Welke stappen staan er in de tekst voor het maken van een saus en wat kun je doen als je de saus minder pittig wilt?

3. Escucha el fragmento de audio e indica si las siguientes afirmaciones son verdaderas o falsas.

	Verdadero	Falso
De spreker gaat op het werk een kookdemonstratie geven aan collega's.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Voor de saus gebruikt ze een bakplaat in plaats van een pan op laag vuur.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ze proeft de saus pas nadat ze de pan van het vuur heeft gehaald.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



4. Lee el diálogo y responde a las preguntas

Noor
(workshopdocent): *Oké Daan, jouw saus is nog best dun — heb je al een proefproef genomen en is de smaak goed?*

(Vale, Daan, tu salsa todavía está bastante líquida — ¿ya has hecho una prueba y el sabor está bien?)

Daan (cursist): *Ja, de smaak is prima. Ik heb 'm net op smaak gebracht met zout en peper, maar hij bindt niet.*

(Sí, el sabor está perfecto. Acabo de ajustarla de sal y pimienta, pero no espesa.)

Noor
(workshopdocent): *Zet de pan op laag vuur en maak in een klein pannetje een roux: een beetje boter, dan bloem, goed roeren met de garde tot het mengsel glad en licht gekookt is.*

(Pon la sartén a fuego bajo y prepara en un cazo pequeño un roux: un poco de mantequilla, luego harina, remueve bien con las varillas hasta que la mezcla quede lisa y ligeramente cocida.)

Daan (cursist): *En dan roer ik dat beetje bij beetje met de spatel door de saus, en laat ik het niet hard koken?*

(Y entonces voy incorporando eso poco a poco con la espátula en la salsa, y no dejo que hierva fuerte, ¿no?)

Noor
(workshopdocent): *Precies. Voeg de roux langzaam toe, blijf proeven en als de saus de juiste dikte heeft, neem je 'm van de warmte — haal de pan even van het vuur zodat hij niet verder indikt.*

(Exacto. Añade el roux lentamente, sigue probando y, cuando la salsa tenga la consistencia adecuada, retírala del calor — quita la sartén un momento del fuego para que no siga espesando.)

1. Wat is het probleem met de saus en welke oplossing stelt Noor voor?

2. Noor zegt: "zet de pan op laag vuur" en "haal 'm van het vuur". Wanneer doe je wat?



5. WhatsApp

Hoi! Kun jij zaterdag voor het teamdiner jouw signature-gerecht maken? We zijn met 10. Het liefst iets dat je grotendeels van tevoren kunt voorbereiden.

Ik heb hier alleen een **oven** en twee pitten. Ik kan wel een **bakplaat** en een grote **ovenschaal** regelen, maar niet heel veel **keukengerei**.

Kun je je **bereidingswijze** in stappen sturen (incl. timing)? En zeg even of het **meer** of **minder** pittig kan, want niet iedereen houdt daarvan.

Thanks!
Sanne



Escribe una respuesta adecuada: *Ik stel voor dat we ... omdat het makkelijk(er) is om voor te bereiden. / Zou je kunnen bevestigen of ...? / Het kan meer/minder ... worden als we ...*

Verbos importantes

Kruiden (*tozar*)

Onvoltooid tegenwoordige tijd (OTT)

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

Kneden (*kneden*)

Onvoltooid tegenwoordige tijd (OTT)

kneed
kneedt
kneedt
kneden
kneden
kneden