

B1.16 Masterchef: gevorderd koken



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

De bereidingswijze	<i>(El modo de preparación)</i>	De saus binden	<i>(Espesar la salsa)</i>
De keukengerei	<i>(Los utensilios de cocina)</i>	Roux maken	<i>(Hacer roux)</i>
De garde	<i>(El batidor)</i>	Deeg kneden	<i>(Amasar la masa)</i>
De spatel	<i>(La espátula)</i>	Bakken tot goudbruin	<i>(Hornear hasta que esté dorado)</i>
De ovenschaal	<i>(La fuente para horno)</i>	Afnemen van warmte (van het vuur halen)	<i>(Retirar del fuego)</i>
De bakplaat	<i>(La bandeja de horno)</i>	Op smaak brengen	<i>(Sazonar)</i>
De pan op laag vuur	<i>(La cacerola a fuego lento)</i>	Frituren	<i>(Freír (en aceite profundo))</i>
Deksel op de pan doen	<i>(Poner la tapa en la cacerola)</i>	Bakken tot goudbruin	<i>(Bañar (duplicate))</i>

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

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



Formule (<i>Fórmula</i>)	Voorbeeld (<i>Ejemplo</i>)
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>)

Bij een verschil of een vergelijking: **meer/minder** + adjectief + dan.

Net zo...als = zelfde betekenis als even...als.

- Laat de saus nog vijf minuten op laag vuur staan; dan wordt hij _____ gebonden dan nu.
(Deja la salsa otros cinco minutos a fuego lento; entonces quedará más espesa que ahora.)
 a. meest b. even c. meer d. net zo

2. Doe er vandaag _____ zout in dan gisteren, want de bouillon is al behoorlijk sterk. (*Ponle hoy menos sal que ayer, porque el caldo ya está bastante fuerte.*)
- a. meer b. minder dan c. minder d. even

1. meer 2. minder



Reescribe las frases (QR: IA+)

1. (meer) De vergadering duurt lang. Vorige week duurde de vergadering korter.

(La reunión dura más que la semana pasada.)

2. (minder) Deze laptop is licht. Mijn oude laptop was zwaarder.

(Este portátil es más ligero que mi portátil viejo.)

3. (net zo) Mijn woon-werkreis is lang. Jouw woon-werkreis is net zo lang.

(Mi trayecto al trabajo es igual de largo que tu trayecto al trabajo.)

1. De vergadering duurt langer dan vorige week. 2. Deze laptop is lichter dan mijn oude laptop. 3. Mijn woon-werkreis is net zo lang als jouw woon-werkreis.

Corrige el error

1. De saus is net zo pittig dan gisteren.

La salsa es igual de picante que ayer.

2. Voeg meer zout toe als gisteren.

Añade más sal que ayer.

1. De saus is net zo pittig als gisteren. 2. Voeg meer zout toe dan gisteren.

2.Ejercicios

1. Relaciona cada palabra con su significado.

- a. de garde 1. Keukengerei om eieren of room luchtig te kloppen, sneller dan met een vork.
- b. de saus binden 2. Het deeg met je handen bewerken tot het soepel en elastisch is.
- c. het deeg kneden 3. Een saus dikker maken zodat hij minder vloeibaar is dan eerst.

a-1 b-3 c-2



2. Boletín del estudio de cocina: noche Masterchef en casa (QR: Audio)

Rellena los huecos: meer of minder, ui, garde, goudbruin, kneed, bakplaat, pan, roux, kruiden



Voor de Masterchef-avond van onze kookstudio ontvang je het recept per e-mail. Maak de mise-en-place: snijd de groenten in gelijke stukjes en hak de (1) _____ fijn. Verwarm de (2) _____ op laag vuur en fruit de (3) _____ en knoflook. Voeg bouillon toe en bind de saus met een (4) _____. Proef tussendoor en breng op smaak met (5) _____ peper, afhankelijk van hoe pittig je het wilt.

Voor het hoofdgerecht (6) _____ je het deeg tot het soepel is en laat je het 20 minuten rusten. Rol het daarna uit op een (7) _____ en bak het tot (8) _____. Haal de schaal op tijd van het vuur, zodat de bodem niet te droog wordt. Gebruik een spatel om te keren en een (9) _____ om de saus glad te kloppen. Alles is klaar als de korst net zo knapperig is als in de voorbeelden.

Para la noche Masterchef de nuestro estudio de cocina recibirás la receta por correo electrónico. Haz la mise-en-place: corta las verduras en trozos iguales y pica finas las hierbas. Calienta la sartén a fuego bajo y sofríe la cebolla y el ajo. Añade caldo y liga la salsa con un roux. Prueba mientras cocinas y ajusta el sabor con más o menos pimienta, según lo picante que lo quieras.

Para el plato principal amasa la masa hasta que esté suave y déjala reposar 20 minutos. Luego estírala sobre una bandeja de horno y hornéala hasta que esté dorada. Retira la fuente del fuego a tiempo, para que la base no quede demasiado seca. Usa una espátula para dar la vuelta y un batidor de varillas para batir la salsa hasta que quede lisa. Todo está listo cuando la corteza está tan crujiente como en los ejemplos.

(1) kruiden, (2) pan, (3) ui, (4) roux, (5) meer of minder, (6) kneed, (7) bakplaat, (8) goudbruin, (9) garde

1. Welke stap uit de tekst vind je het lastigst en hoe zou je die stap aan een collega uitleggen zodat die het goed kan uitvoeren?

3. Escucha el fragmento de audio y elige la respuesta correcta. (QR: Audio)

1. Ze gaat haar collega's op het werk laten zien hoe je een saus en een gerecht uit de oven maakt.
2. Voor ze de saus maakt, kneedt ze eerst het deeg en frituurt ze de groenten.
3. Ze haalt de pan van het vuur zodra de saus voldoende gebonden is en kruidt daarna.

Verdadero Falso

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



1-V 2-X 3-V

4. Elige la solución correcta

1. Je _____ de saus met meer peper dan gisteren, maar je gebruikt minder zout. *(Sazonas la salsa con más pimienta que ayer, pero usas menos sal.)*
a. kruidde b. kruid c. kruiden d. kruidt
2. Terwijl de pan op laag vuur staat, _____ je het deeg tot het even soepel is als gisteren. *(Mientras la sartén está a fuego lento, amasas la masa hasta que esté tan suave como ayer.)*
a. kneden b. kneedt c. kneed d. kneedde
3. In dit recept _____ je de groenten net zo voorzichtig als de chef uitlegt. *(En esta receta sazonas las verduras con la misma cautela que explica el chef.)*
a. kruidde b. kruiden c. kruidt d. kruid

1. kruidt 2. kneed 3. kruidt

5. Juego de rol - diálogos (QR: Audio)



Teamkookavond: saus redderen

- Mila (collega):** *Joris, mijn saus is te dun en hij kookt veel te hard - wat nu? (Joris, mi salsa está demasiado líquida y está hirviendo demasiado fuerte; ¿y ahora qué?)*
- Joris (jij):** *Zet de pan op laag vuur en doe even een deksel op de pan, dan stopt het spatten. (Pon la olla a fuego bajo y tapa la olla un momento, así deja de salpicar.)*
- Mila (collega):** *Oké, maar hoe kan ik de saus binden zonder klontjes? (Vale, pero ¿cómo puedo espesar la salsa sin grumos?)*
- Joris (jij):** *Maak in een klein pannetje een roux: wat boter smelten, bloem toevoegen en met de garde roeren; voeg daarna beetje bij beetje toe aan de saus terwijl je goed blijft roeren. (Prepara en un cazo pequeño un roux: derrite un poco de mantequilla, añade harina y remueve con las varillas; después añádelo poco a poco a la salsa mientras sigues removiendo bien.)*
- Mila (collega):** *Top, ik neem straks even een proefproef en breng hem dan op smaak met kruiden. (Genial, dentro de un rato la pruebo y luego la ajusto de sabor con especias.)*

1. Wat is volgens Joris het probleem met de saus en hoe wil hij het oplossen?

6. Hablar: traducir y responder (QR: IA+)

Eerst ..., daarna ... en tot slot ... / Ik gebruik een garde, een spatel of een pan op laag vuur om ... / Het moet iets meer/minder/even ... zijn, zodat ...



1. Je kookt een nieuw gerecht voor gasten: welke stappen leg je kort uit en welk keukengerei heb je daarvoor nodig?

2. Bij een saus of deeg gaat er iets mis tijdens het koken: wat doe je om het te verbeteren, en heb je nu meer, minder of even veel van een ingrediënt nodig?

7. Escritura: WhatsApp (QR: IA+)

Hoi, met Karim van het teamuitje. Vrijdag kook jij toch het hoofdgerecht? Ik heb al kip, kokosmelk en groenten gehaald, maar ik twijfel over de **bereidingswijze**. Kun jij kort uitleggen welk **keukengerei** je nodig hebt (bijv. **pan, spatel, garde, ovenschaal**) en in welke volgorde we moeten werken?

En: wil je de saus liever **meer pittig** of **minder pittig** dan de vorige keer? We eten om 19:00.



Escribe una respuesta adecuada: *Ik stel voor dat we beginnen met ... / Kun je de saus iets meer/minder pittig maken dan ...? / Als je wilt, kan ik alvast ...*

Verbos importantes

ik
jij/je
hij/zij/ze/het
wij/we
jullie
zij/ze

Kruiden (tozar)

Onvoltooid tegenwoordige tijd (OTT)
kruid
kruidt
kruidt
kruiden
kruiden
kruiden

Kneden (kneden)

Onvoltooid tegenwoordige tijd (OTT)
kneed
kneedt
kneedt
kneden
kneden
kneden