



A1.17 Koken en bakken

- Ingredientes básicos para cocinar
- Expresar obligaciones

De bloem	<i>(La harina)</i>	Huisgemaakt	<i>(Casero)</i>
De boter	<i>(La mantequilla)</i>	Bakken	<i>(Hornear)</i>
De gist	<i>(La levadura)</i>	Mengen	<i>(Mezclar)</i>
De ingrediënten	<i>(Los ingredientes)</i>	Snijden	<i>(Cortar)</i>
De olie	<i>(El aceite)</i>	Wegen	<i>(Pesar)</i>
De suiker	<i>(El azúcar)</i>	Draaien	<i>(Girar)</i>
Het recept	<i>(La receta)</i>	Omdraaien	<i>(Dar la vuelta)</i>
Kilogram	<i>(Kilogramo)</i>	Kunnen	<i>(Poder)</i>
Gram	<i>(Gramo)</i>	Mogen	<i>(Permitir / Poder (tener permiso))</i>
Een snufje zout	<i>(Una pizca de sal)</i>	Moeten	<i>(Tener que)</i>
De slagroom	<i>(La nata montada)</i>		

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

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

1. Wat doen de collega's vandaag in de workshop?

- a. Soep snijden en wegen
- b. Brood maken met gist
- c. Taart bakken met slagroom
- d. Pannenkoeken maken en samenwerken

2. Waarom kun je extra melk toevoegen aan het beslag?
- a. Om het beslag zoeter te maken
 - b. Om het beslag dunner te maken
 - c. Om het beslag donkerder te maken
 - d. Om het beslag te laten rijzen

1-d 2-b

2. Gramática: Verbos modales (moeten, kunnen, mogen)

Los verbos modales como moeten, kunnen y mogen indican obligaciones, posibilidades y permisos.



1. Moeten indica obligaciones, como en 'Je moet op tijd komen'.
2. Kunnen se usa para posibilidades o capacidades, como en 'Ik kan koken'.
3. Mogen indica permiso o prohibición, como en 'Je mag hier niet roken'.

Persoon (Persona)	Moeten (Moeten)	Kunnen (Kunnen)	Mogen (Mogen)
Ik	moet	kan	mag
Jij	moet	kan	mag
Hij/Zij/Het	moet	kan	mag
Wij	moeten	kunnen	mogen
Jullie	moeten	kunnen	mogen
Zij	moeten	kunnen	mogen

1. Wij _____ de ingrediënten eerst wegeen voordat we gaan bakken.
a. mogen b. kunnen c. moeten d. moet
2. Jij _____ vandaag de slagroom draaien; ik doe de boter en de suiker.
a. mogen b. mag c. moet d. kan
3. In dit recept _____ je het zout weglaten als je wilt.
a. kan b. kunnen c. mag d. kun
4. Jullie _____ het recept goed lezen voordat jullie beginnen met snijden.
a. moet b. kan c. mogen d. moeten

1. moeten 2. mag 3. kan 4. moeten

3.Ejercicios



1. Relaciona cada comienzo con su final correcto.

- | | |
|----------------------------------|----------------------------------|
| a. Voor dit recept heb je | 1. goed wegen op de weegschaal. |
| b. Je moet de ingrediënten eerst | 2. en suiker rustig mengen. |
| c. We kunnen samen de boter | 3. over de bloem strooien. |
| d. Je mag een snufje zout | 4. bloem, boter en suiker nodig. |

1-d: Para esta receta necesitas harina, mantequilla y azúcar. **2-a:** Primero debes pesar bien los ingredientes en la balanza. **3-b:** Podemos mezclar juntos la mantequilla y el azúcar tranquilamente. **4-c:** Puedes espolvorear una pizza de sal sobre la harina.

2. Receta de panqueques caseros (Audio disponible en la aplicación)

Rellena los huecos: huisgemaakte, draait, wegen, bakt, moet, mogen, slagroom, recept, snufje, boter, ingrediënten, bloem, kunnen

In het weekend maakt Sanne _____ pannenkoeken voor haar vrienden. Ze leest eerst het _____. Ze _____ de _____ goed _____ : 400 gram _____ , 2 eieren, melk en een _____ zout. Ze smelt _____ in de pan en mengt alles in een kom tot een glad beslag zonder klontjes.

De pan moet heet zijn voordat ze bakt. Sanne doet een beetje olie of boter in de pan en _____ de pannenkoek; daarna _____ ze hem om. Haar vrienden _____ suiker of stroop op de pannenkoek doen. Ze _____ ook _____ nemen. Iedereen helpt een beetje in de keuken. Na het bakken eten ze samen aan tafel. Het is simpel, maar gezellig.

Durante el fin de semana, Sanne prepara panqueques caseros para sus amigos. Primero lee la receta. Tiene que pesar bien los ingredientes: 400 gramos de harina, 2 huevos, leche y una pizza de sal. Derrite mantequilla en la sartén y mezcla todo en un bol hasta obtener una masa suave sin grumos.

La sartén debe estar caliente antes de que ella cocine. Sanne pone un poco de aceite o mantequilla en la sartén y cocina el panqueque; después le da la vuelta. Sus amigos pueden poner azúcar o sirope sobre el panqueque. También pueden tomar nata montada. Todos ayudan un poco en la cocina. Después de cocinar, comen juntos en la mesa. Es simple, pero acogedor.



3. Escucha los fragmentos de audio y elige la solución correcta.

1. Wat moet de spreker nog in de winkel kopen voor het brood?
(¿Qué tiene que comprar todavía la hablante en la tienda para el pan?)
 - a. Alleen slagroom en suiker
 - b. Bloem, gist en een beetje suiker
 - c. Alleen boter en olie
2. Wat is eerst verplicht in de kookles?
(¿Qué es obligatorio primero en la clase de cocina?)
 - a. Slagroom op de pannenkoeken doen
 - b. De pannenkoeken meteen bakken
 - c. De bloem en de suiker wegen

4. Elige la solución correcta

1. Je bent in de supermarkt en je _____ de ingrediënten voor een taart kopen.
(Estás en el supermercado y tienes que comprar los ingredientes para un pastel.)
 - a. moest
 - b. moeten
 - c. moet
 - d. moeten te
2. Ik _____ niet bakken, dus ik volg het recept stap voor stap.
(No sé hornear, así que sigo la receta paso a paso.)
 - a. kan
 - b. kunnen
 - c. kan niet te
 - d. kun
3. Tijdens de kookcursus _____ jullie de boter eerst wegen voordat jullie gaan mengen.
(Durante el curso de cocina, ustedes tienen que pesar la mantequilla primero antes de empezar a mezclar.)
 - a. mag
 - b. moet
 - c. moeten
 - d. kunt

1. moet 2. kan 3. moeten

5. Juego de roles: Completa los diálogos



a. Recept vragen bij buurvrouw

Jeroen *Hoi Anja, ik wil een cake bakken, maar ik heb geen goed recept.*

(buurman): *(Hola Anja, quiero hornear un pastel, pero no tengo una buena receta.)*

Anja 1. _____

(buurvrouw):

Jeroen *Moet ik ook olie of melk gebruiken?*

(buurman): *(¿También tengo que usar aceite o leche?)*

Anja 2. _____

(buurvrouw):

b. Taart bestellen bij bakker

Klant: 3. _____

Bakker: *Goedemorgen, dat kan. Ik moet de ingrediënten wegen en alles goed mengen.
(Buenos días, se puede. Tengo que pesar los ingredientes y mezclarlo todo bien.)*

Klant: 4. _____

Bakker: *Natuurlijk, ik gebruik minder suiker en ik bak de taart morgen om tien uur; u kunt hem dan ophalen.
 (Por supuesto, usaré menos azúcar y hornearé la tarta mañana a las diez; entonces podrá recogerla.)*

Respuestas de ejemplo:

1. Hoi Jeroen, geen probleem: je hebt bloem, boter, suiker en een snuffje zout nodig. 2. Je kunt een beetje olie gebruiken, maar melk is niet nodig; als je wilt, kun je wat slagroom erbij doen. 3. Goedemorgen, ik wil graag een huisgemaakte chocoladetaart bestellen. 4. Kunt u er slagroom op doen en liever iets minder suiker?

6. Practica en parejas o con tu profesor.

1. Je bent op je werk. Er is een teamlunch. Jij bakt een simpele cake voor je collega's. Leg aan een collega uit wat je nog moet kopen in de supermarkt. (Gebruik: de ingrediënten, de bloem, de suiker)

2. Je kookt thuis met een vriend. Hij roert in de pan, maar doet geen zout in het eten. Zeg wat hij nu moet doen. (Gebruik: moeten, een snuffje zout, nu)

7. WhatsApp

Hoi Sam, ik ben nu in de supermarkt.
 We willen vanavond **huisgemaakte** pannenkoeken maken. Hebben we nog **bloem**, **melk** en **boter**?
 Zo niet, hoeveel **gram** bloem moet ik kopen? En wil je ook **suiker**?
 Ik sta over 10 minuten bij de kassa. Groetjes, Noor



Escribe una respuesta adecuada: *We hebben nog ..., maar we hebben geen ... / Je moet ... kopen. / Kun je ook ... meenemen?*

	Moeten (<i>tener que</i>)	Kunnen (<i>poder</i>)	Mogen (<i>poder</i>)
Verbos importantes	Onvoltooid tegenwoordige tijd (OTT)	Onvoltooid tegenwoordige tijd (OTT)	Onvoltooid tegenwoordige tijd (OTT)
ik	moet	kan	mag
jij/je	moet	kunt	mag
hij/zij/ze/het	moet	kan	mag
wij/we	moeten	kunnen	mogen
jullie	moeten	kunnen	mogen
zij/ze	moeten	kunnen	mogen