

A1.17.1 Huisgemaakte pannenkoeken

Crêpes maison



1. Welke melk gebruikt de spreker?
 - a. Geen melk
 - b. Havermelk
 - c. Kokosmelk
 - d. Karnemelk
2. Hoeveel pannenkoeken kan de spreker ongeveer maken?
 - a. Ongeveer vijftig
 - b. Ongeveer vijf
 - c. Ongeveer twintig
 - d. Ongeveer twee

1-b 2-c

2. Lisez le dialogue et répondez aux questions.

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

Lors d'un événement d'équipe, des collègues participent à un atelier de cuisine : faire des crêpes

- Instructeur** Vandaag maken we pannenkoeken. Jullie moeten goed samenwerken. *(Aujourd'hui, nous faisons des crêpes. Vous devez bien travailler ensemble.)*
- Ko:**
- Collega:** Leuk! Hoe beginnen we? *(Chouette ! Comment commence-t-on ?)*
- Instructeur** Neem bloem, eieren, een snufje zout en melk voor een klassieke pannenkoek. *(Prenez de la farine, des œufs, une pincée de sel et du lait pour une crêpe classique.)*
- Ko:**
- Collega:** Oké, dat is voor het deeg. Wat doen we daarna? *(Ok, c'est pour la pâte. Que fait-on ensuite ?)*
- Instructeur** Doe alles in een kom. Roer goed tot je een beslag zonder klontjes hebt. *(Mettez tout dans un bol. Remuez bien jusqu'à obtenir une pâte sans grumeaux.)*
- Ko:**
- Collega:** Moeten we nog ergens op letten? *(Doit-on faire attention à quelque chose ?)*
- Instructeur** Je kunt een beetje extra melk toevoegen als je een dunner beslag wilt. *(Vous pouvez ajouter un peu plus de lait si vous voulez une pâte plus liquide.)*
- Ko:**
- Collega:** En voor het bakken? *(Et pour la cuisson ?)*
- Instructeur** De pan moet heet zijn voordat je het beslag erin doet. Draai de pannenkoek om als je kleine gaatjes ziet. *(La poêle doit être chaude avant d'y verser la pâte. Retournez la crêpe quand vous voyez de petits trous.)*
- Ko:**
- Collega:** Super, we beginnen! *(Super, on commence !)*

1. Wat doen de collega's vandaag in de workshop? *(Que font les collègues aujourd'hui pendant l'atelier ?)*
 - a. Pannenkoeken maken en samenwerken
 - b. Soep snijden en wegen
 - c. Taart bakken met slagroom
 - d. Brood maken met gist
2. Waarom kun je extra melk toevoegen aan het beslag? *(Pourquoi peut-on ajouter du lait en plus à la pâte ?)*
 - a. Om het beslag zoeter te maken
 - b. Om het beslag dunner te maken
 - c. Om het beslag te laten rijzen
 - d. Om het beslag donkerder te maken

1-a 2-b