



A1.17 Koken en bakken

- Ingrédients de base pour la cuisine
- Exprimer des obligations

De bloem	<i>(La farine)</i>	Huisgemaakt	<i>(Fait maison)</i>
De suiker	<i>(Le sucre)</i>	Bakken	<i>(Cuire / Faire cuire)</i>
De boter	<i>(Le beurre)</i>	Mengen	<i>(Mélanger)</i>
De olie	<i>(L'huile)</i>	Snijden	<i>(Couper)</i>
De slagroom	<i>(La crème fouettée)</i>	Wegen	<i>(Peser)</i>
De gist	<i>(La levure)</i>	Draaien	<i>(Tourner)</i>
De ingrediënten	<i>(Les ingrédients)</i>	Omdraaien	<i>(Retourner)</i>
Een snufje zout	<i>(Une pincée de sel)</i>	Kunnen	<i>(Pouvoir)</i>
Kilogram	<i>(Kilogramme)</i>	Mogen	<i>(Avoir la permission / Pouvoir (permis))</i>
Gram	<i>(Gramme)</i>	Moeten	<i>(Devoir)</i>
Het recept	<i>(La recette)</i>		

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

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

1. Wat doen de collega's vandaag in de workshop?
 - a. Pannenkoeken maken en samenwerken
 - b. Brood maken met gist
 - c. Taart bakken met slagroom
 - d. Soep snijden en wegen
2. Waarom kun je extra melk toevoegen aan het beslag?
 - a. Om het beslag zoeter te maken
 - b. Om het beslag te laten rijzen
 - c. Om het beslag donkerder te maken
 - d. Om het beslag dunner te maken

1-a 2-d

2. Grammaire: Les verbes modaux (moeten, kunnen, mogen)

Les verbes modaux comme moeten, kunnen et mogen indiquent des obligations, des possibilités et des permissions.



1. Moeten indique une obligation, comme dans 'Je moet op tijd komen'.
2. Kunnen s'emploie pour parler de possibilités ou de capacités, comme dans 'Ik kan koken'.
3. Mogen exprime la permission ou l'interdiction, comme dans 'Je mag hier niet roken'.

Persoon (Personne)	Moeten (Devoir)	Kunnen (Pouvoir / savoir faire)	Mogen (Pouvoir / avoir la permission)
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 wegen 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.Exercices



1. Associez chaque début avec sa fin correcte.

- | | |
|----------------------------------|----------------------------------|
| 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: Pour cette recette, tu as besoin de farine, beurre et sucre. **2-a:** Tu dois d'abord bien peser les ingrédients sur la balance. **3-b:** Nous pouvons mélanger ensemble le beurre et le sucre tranquillement. **4-c:** Tu peux saupoudrer une pincée de sel sur la farine.

2. Recette de pancakes maison (Audio disponible dans l'application)

Remplissez les lacunes: 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.

Le week-end, Sanne prépare des pancakes maison pour ses amis. Elle lit d'abord la recette. Elle doit bien peser les ingrédients : 400 grammes de farine, 2 œufs, du lait et une pincée de sel. Elle fait fondre du beurre dans la poêle et mélange le tout dans un bol jusqu'à obtenir une pâte lisse sans grumeaux.

La poêle doit être chaude avant qu'elle ne cuise. Sanne met un peu d'huile ou de beurre dans la poêle et fait cuire le pancake ; ensuite, elle le retourne. Ses amis peuvent mettre du sucre ou du sirop sur le pancake. Ils peuvent aussi prendre de la crème chantilly. Tout le monde aide un peu dans la cuisine. Après la cuisson, ils mangent ensemble à table. C'est simple, mais convivial.



3. Écoutez les extraits audio et choisissez la bonne solution.

1. Wat moet de spreker nog in de winkel kopen voor het brood?
(*Que doit encore acheter la locrice au magasin pour le pain ?*)
 - 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?
(*Qu'est-ce qui est obligatoire en premier dans le cours de cuisine ?*)
 - a. Slagroom op de pannenkoeken doen
 - b. De pannenkoeken meteen bakken
 - c. De bloem en de suiker wegen

4. Choisissez la bonne solution

1. Je bent in de supermarkt en je _____ de ingrediënten
voor een taart kopen.
(*Tu es au supermarché et tu dois acheter les ingrédients pour un gâteau.*)
 - a. moest
 - b. moeten
 - c. moet
 - d. moeten te
2. Ik _____ niet bakken, dus
ik volg het recept stap voor stap.
(*Je ne sais pas faire de pâtisserie, donc je suis la recette étape par étape.*)
 - a. kan
 - b. kunnen
 - c. kan niet te
 - d. kun
3. Tijdens de kookcursus
_____ jullie de boter eerst
wegen voordat jullie gaan mengen.
(*Pendant le cours de cuisine, vous devez d'abord peser le beurre avant de commencer à mélanger.*)
 - a. mag
 - b. moet
 - c. moeten
 - d. kunt

1. moet 2. kan 3. moeten

5. Jeu de rôle : Complète les dialogues



a. Recept vragen bij buurvrouw

- Jeroen** *Hoi Anja, ik wil een cake bakken, maar ik heb geen goed recept.*
(buurman): *(Salut Anja, je veux faire un gâteau, mais je n'ai pas de bonne recette.)*
- Anja** 1. _____
(buurvrouw):
- Jeroen** *Moet ik ook olie of melk gebruiken?*
(buurman): *(Est-ce que je dois aussi utiliser de l'huile ou du lait ?)*
- Anja** 2. _____
(buurvrouw):

b. Taart bestellen bij bakker

- Klant:** 3. _____
- Bakker:** *Goedemorgen, dat kan. Ik moet de ingrediënten wegen en alles goed mengen.*
(Bonjour, c'est possible. Je dois peser les ingrédients et bien tout mélanger.)

Klant: 4. _____

Bakker: *Natuurlijk, ik gebruik minder suiker en ik bak de taart morgen om tien uur; u kunt hem dan ophalen.
(Bien sûr, j'utilise moins de sucre et je cuis la tarte demain à dix heures ; vous pourrez venir la chercher alors.)*

Exemples de réponses:

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. Exercez-vous par deux ou avec votre enseignant.

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



Rédigez une réponse appropriée: *We hebben nog ..., maar we hebben geen ... / Je moet ... kopen. / Kun je ook ... meenemen?*

	Moeten (<i>devoir</i>)	Kunnen (<i>pouvoir</i>)	Mogen (<i>mogen</i>)
Verbes importants	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