

A1.17.1 Huisgemaakte pannenkoeken

Pancake fatti in casa



1. Welke melk gebruikt de spreker?
 - a. Karnemelk
 - b. Kokosmelk
 - c. Geen melk
 - d. Havermelk
2. Hoeveel pannenkoeken kan de spreker ongeveer maken?
 - a. Ongeveer vijftig
 - b. Ongeveer twee
 - c. Ongeveer vijf
 - d. Ongeveer twintig
3. Wat doet de spreker eerst met de boter?
 - a. Hij mengt de boter met suiker.
 - b. Hij zet de boter in de koelkast.
 - c. Hij smelt de boter in de pan.
 - d. Hij doet de boter in het beslag zonder te smelten.
4. Wat smeert de spreker in de hete pan?
 - a. Olie met een lepel
 - b. Boter met een kwast
 - c. Bloem met een kwast
 - d. Melk met een kwast

1-d 2-d 3-c 4-b

2. Leggi il dialogo e rispondi alle domande.

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

Durante un evento di team, i colleghi fanno un workshop di cucina: preparare i pancake

- Instructeur** Vandaag maken we pannenkoeken. Jullie *(Oggi prepariamo i pancake. Dovete collaborare bene.)*
Ko: moeten goed samenwerken.
- Collega:** Leuk! Hoe beginnen we? *(Che bello! Come iniziamo?)*
- Instructeur** Neem bloem, eieren, een snufje zout en melk *(Prendi farina, uova, un pizzico di sale e latte per un pancake classico.)*
Ko: voor een klassieke pannenkoek.
- Collega:** Oké, dat is voor het deeg. Wat doen we *(Ok, questo è per l'impasto. Cosa facciamo dopo?)* daarna?
- Instructeur** Doe alles in een kom. Roer goed tot je een *(Metti tutto in una ciotola. Mescola bene finché non hai una pastella senza grumi.)*
Ko: beslag zonder klontjes hebt.
- Collega:** Moeten we nog ergens op letten? *(Dobbiamo fare attenzione a qualcosa?)*
- Instructeur** Je kunt een beetje extra melk toevoegen als je *(Puoi aggiungere un po' di latte in più se vuoi una pastella più liquida.)*
Ko: een dunner beslag wilt.
- Collega:** En voor het bakken? *(E per la cottura?)*
- Instructeur** De pan moet heet zijn voordat je het beslag *(La padella deve essere calda prima di versarci dentro la pastella. Gira il pancake quando vedi dei piccoli buchi.)*
Ko: erin doet. Draai de pannenkoek om als je kleine gaatjes ziet.
- Collega:** Super, we beginnen! *(Perfetto, iniziamo!)*

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

1-a 2-c