

## B1.17.1 De groene Michelin-ster

*La stella Michelin verde*



In een sterrenrestaurant in Utrecht maakt een chef een klassieke **oeuf mayonnaise** in een nieuw jasje. Het team krijgt onverwacht een **Groene Ster**, die wordt aangekondigd tijdens de **jaarlijkse uitreiking** van de Michelinsterren in Amsterdam. Voor veel koks is zo'n prijs een **droom die uitkomt**. De Groene Ster gaat naar chefs die *rekening houden met* de natuur, het milieu, mensen en dieren. Bij drie sterren is het eten zo bijzonder dat je er speciaal voor wilt reizen.



*In un ristorante stellato a Utrecht, uno chef prepara una classica **oeuf mayonnaise** in una nuova veste. Il team riceve inaspettatamente una **Stella Verde**, che viene annunciata durante la **cerimonia annuale di premiazione** delle stelle Michelin ad Amsterdam. Per molti cuochi, un premio del genere è **un sogno che si avvera**. La Stella Verde va agli chef che tengono conto di la natura, l'ambiente, le persone e gli animali. Con tre stelle, il cibo è così speciale che vale la pena viaggiare apposta per provarlo.*

1. Waarom krijgt het restaurant in Utrecht de Groene Ster?
  - a. Omdat de chef bewust rekening houdt met natuur, mensen en dieren
  - b. Omdat het restaurant drie Michelinsterren heeft
  - c. Omdat het restaurant alleen Franse gerechten serveert
  - d. Omdat het restaurant de goedkoopste menukaart heeft
2. Waar wordt de Groene Ster bekendgemaakt?
  - a. In Parijs bij een internationale wedstrijd
  - b. Op televisie in een kookprogramma
  - c. In Amsterdam tijdens de jaarlijkse uitreiking van de Michelinsterren
  - d. In Utrecht tijdens een restaurantfestival

**1-a 2-c**

## 2. Scegli in un ristorante un piatto dal sapore profondo e saporito.

**Compito:** Schrijf in drie zinnen wat umami is, waarom het belangrijk is voor een fijn diner (gebruik *want*) en in welk gerecht jij het binnenkort gaat uitproberen (gebruik *dus*).

**URL:** Umami

**Use in your answer:** umami / basissmaken / hartig / gerechten / diepgang / enige