B1.16 Masterchef: gevorderd koken

Masterchef: cucina avanzata

https://app.colanguage.com/it/olandese/programma/b1/16

De mise en place	*(La mise en place)*	**De pan op laag vuur**	*(La casseruola a fuoco basso)*
De ingrediëntenlijst	*(La lista degli ingredienti)*	**Deksel op de pan doen**	*(Mettere il coperchio sulla pentola)*
De bereidingswijze	*(Il procedimento)*	**De saus binden**	*(Addensare la salsa)*
De keukengerei	*(Gli utensili da cucina)*	**Deeg kneden**	*(Impastare)*
De garde	*(La frusta)*	**Bakken tot goudbruin**	*(Cuocere fino a doratura)*
De spatel	*(La spatola)*	**Blancheren**	*(Sbollentare)*
De pollepel	*(Il cucchiaio di legno)*	**Pocheren**	*(Poché (pocheren))*
De ovenschaal	*(La pirofila)*	**Foisonner (opkloppen voor saus)**	*(Montare leggermente (foisonner))*
De bakplaat	*(La teglia)*		

1.Esercizi

1. E-mail

Ricevi un'e-mail dal tuo collega olandese riguardo a una cena di team da cucinare da noi e devi rispondere con proposte concrete e domande.

Hoi,

Volgende maand organiseren we een informeel **teamdiner** bij mij thuis. Het idee is dat we samen koken, een soort kleine **Masterchef-avond**. Ik dacht aan een **ovenschotel** met groenten en kip, en misschien een simpel toetje.

Zou jij een duidelijk **recept** kunnen kiezen dat niet te moeilijk is, met een goede lijst van **ingrediënten** en het nodige **keukengerei** (bijvoorbeeld **snijplank**, **keukenmes**, **pan**)? Het is belangrijk dat ook minder ervaren koks het kunnen volgen.

Kun je me laten weten:

- welk gerecht je voorstelt;
- welke stappen de **bereidingswijze** heeft;
- wat iedereen ongeveer moet meenemen?

Alvast bedankt!
Groeten,
Marieke

Scrivi una risposta appropriata: *Ik stel voor om … te maken, omdat … / De bereidingswijze is als volgt: eerst …, daarna …, tot slot … / Iedereen kan het volgende meenemen: …*

_____

_____

_____

2. Completa i dialoghi

a. Samen een ovenschotel voorbereiden

Collega Marieke:	*Oké, zullen we het recept voor de ovenschotel nog even doornemen voordat iedereen straks in de keuken staat te stressen?*	*(Oké, rivediamo la ricetta della teglia al forno prima che tutti si mettano in cucina e si stressino.)*
Jij:	*1.*_____ _____	*(Volentieri, ho il libro di cucina aperto, ma voglio essere sicuro di aver capito bene il procedimento.)*

Collega Marieke:	*Top; eerst snij jij de groenten op de snijplank met het grote keukenmes, ondertussen bak ik het gehakt aan in de koekenpan en laat ik het daarna zachtjes sudderen.*	*(Perfetto: prima tagli tu le verdure sul tagliere con il grosso coltello da cucina; intanto io rosolo il macinato nella padella e poi lo lascio sobbollire dolcemente.)*
Jij:	*2.*_____ _____	*(Devo preparare la salsa in quella pentolina piccola o direttamente nella casseruola dove poi andrà tutto?)*
Collega Marieke:	*Doe het maar in de braadpan, dan kun je het rustig laten stoven tot vlak onder het kookpunt, en gebruik de garde even zodat er geen klontjes ontstaan.*	*(Fallala nella casseruola, così puoi lasciarla stufare tranquillamente a fuoco basso fino a poco sotto il bollore, e usa la frusta così non si formeranno grumi.)*
Jij:	*3.*_____ _____	*(E quando è tutto pronto lo versiamo nella teglia, spalmiamo il formaggio sopra e lo mettiamo sotto il grill, giusto?)*
Collega Marieke:	*Precies; hou jij de maatbeker in de gaten voor de bouillon, want als je te weinig neemt, kan het gerecht makkelijk mislukken en dan lijkt het net of de oven is 'gefaillieerd'.*	*(Esatto; tieni d'occhio il misurino per il brodo, perché se ne metti troppo poco il piatto può facilmente andare storto e allora sembra proprio che il forno sia 'fallito'.)*
Jij:	*4.*_____ _____	*(Va bene, controllo le quantità e se viene bene possiamo magari preparare questo piatto più spesso insieme: saltare in padella, cuocere e grigliare per la squadra.)*

***1**. Graag, ik heb het kookboek open, maar ik wil zeker weten dat ik de bereidingswijze goed begrijp. **2**. Moet ik de saus dan in die kleine pan maken, of direct in de braadpan waar alles straks in gaat? **3**. En als alles klaar is, scheppen we het in de ovenschotel, strooien we de kaas erover en zetten we het onder de grill, toch? **4**. Komt goed, ik check de hoeveelheden, en als het lukt, kunnen we dit gerecht misschien vaker samen roerbakken, bakken én grillen voor het team.}]},{*

3. Scrivi 8-10 frasi su un piatto che ti piace preparare e spiega quali pentole e tecniche di cottura usi e perché.

Mijn favoriete gerecht om te maken is... / Voor dit gerecht heb je de volgende ingrediënten nodig: ... / Eerst doe ik..., daarna... / Ik kies voor deze kooktechniek, omdat...

_____

_____

_____