

B1.16 Masterchef: gevorderd koken



- Volg en geef gedetailleerde kookinstructies en recepten
- Woordenschat met betrekking tot ingrediënten, keukengerei en kooktechnieken

De garde	<i>(La frusta)</i>	Bakken tot goudbruin	<i>(Cuocere fino a doratura)</i>
De spatel	<i>(La spatola)</i>	Frituren	<i>(Friggere)</i>
De ovenschaal	<i>(La pirofila)</i>	Snijden	<i>(Tagliare)</i>
De bakplaat	<i>(La teglia)</i>	Fijnhakken	<i>(Tritare finemente)</i>
De pan op laag vuur	<i>(La padella a fuoco basso)</i>	Julienne snijden	<i>(Tagliare a julienne)</i>
Deksel op de pan doen	<i>(Mettere il coperchio sulla pentola)</i>	Kruiden	<i>(Condire)</i>
De bereidingswijze	<i>(Il metodo di preparazione)</i>	Op smaak brengen	<i>(Regolare di sapore)</i>
De keukengerei	<i>(Gli utensili da cucina)</i>	Afnemen van warmte (van het vuur halen)	<i>(Togliere dal fuoco (rimuovere dal calore))</i>
De saus binden	<i>(Addensare la salsa)</i>	Tempereren (chocolade)	<i>(Temperare (cioccolato))</i>
Roux maken	<i>(Preparare un roux)</i>	De proefproef nemen	<i>(Assaggiare)</i>
Deeg kneden	<i>(Impastare l'impasto)</i>		

1. Grammatica: Confronti e sfumature con meer/minder/even

Confronta e sfuma differenze e somiglianze con meer, minder en even...als nelle frasi.



Formule (Formula)	Voorbeeld (Esempio)
meer + adjectief (<i>più + aggettivo</i>)	De saus is meer pittig. (<i>La salsa è più piccante.</i>)
minder + adjectief (<i>meno + aggettivo</i>)	Deze soep is minder zout dan gisteren. (<i>Questa zuppa è meno salata di ieri.</i>)
even + adjectief + als (<i>tanto + aggettivo + quanto</i>)	De pan is even heet als gisteren. (<i>La padella è tanto calda quanto ieri.</i>)
net zo + adjectief + als (<i>così + aggettivo + come</i>)	De tomaten zijn net zo rijp als gisteren. (<i>I pomodori sono così maturi come ieri.</i>)
meer/minder + zelfstandig naamwoord (<i>più/meno + sostantivo</i>)	Gebruik meer kruiden in het recept. (<i>Usa più spezie nella ricetta.</i>)

Bij een verschil of een vergelijking: meer/minder + adjectief + dan.

Net zo...als = zelfde betekenis als even...als.

1. Laat de saus nog vijf minuten op laag vuur staan; dan wordt hij _____ gebonden dan nu.

(Lascia la salsa ancora cinque minuti a fuoco basso; allora sarà più densa di adesso.)

- a. meest b. even c. meer d. net zo

2. Doe er vandaag _____ zout in dan gisteren, want de bouillon is al behoorlijk sterk. (*Mettici oggi meno sale di ieri, perché il brodo è già piuttosto forte.*)
- a. meer b. minder dan c. minder d. even

1. meer 2. minder



Riscrivi le frasi (QR: IA+)

1. (meer) De vergadering duurt lang. Vorige week duurde de vergadering korter.

(*La riunione dura più a lungo della settimana scorsa.*)

2. (minder) Deze laptop is licht. Mijn oude laptop was zwaarder.

(*Questo portatile è più leggero del mio vecchio portatile.*)

3. (net zo) Mijn woon-werkreis is lang. Jouw woon-werkreis is net zo lang.

(*Il mio tragitto casa-lavoro è lungo quanto il tuo tragitto casa-lavoro.*)

1. De vergadering duurt langer dan vorige week. 2. Deze laptop is lichter dan mijn oude laptop. 3. Mijn woon-werkreis is net zo lang als jouw woon-werkreis.

Correggi l'errore

1. De saus is net zo pittig dan gisteren.

La salsa è piccante tanto quanto ieri.

2. Voeg meer zout toe als gisteren.

Aggiungi più sale di ieri.

1. De saus is net zo pittig als gisteren. 2. Voeg meer zout toe dan gisteren.

2. Esercizi

1. Abbina ogni parola alla sua definizione.

- a. de garde 1. Keukengerei om eieren of room luchtig te kloppen, sneller dan met een
vork.
- b. de saus binden 2. Het deeg met je handen bewerken tot het soepel en elastisch is.
- c. het deeg kneden 3. Een saus dikker maken zodat hij minder vloeibaar is dan eerst.

a-1 b-3 c-2



2. Newsletter dello studio di cucina: serata Masterchef a casa (QR:

Audio)

Compila gli spazi vuoti: meer of minder, ui, garde, goudbruin, kneed, bakplaat, pan, roux, kruiden



Voor de Masterchef-avond van onze kookstudio ontvang je het recept per e-mail. Maak de mise-en-place: snijd de groenten in gelijke stukjes en hak de (1) _____ fijn. Verwarm de (2) _____ op laag vuur en fruit de (3) _____ en knoflook. Voeg bouillon toe en bind de saus met een (4) _____. Proef tussendoor en breng op smaak met (5) _____ peper, afhankelijk van hoe pittig je het wilt.

Voor het hoofdgerecht (6) _____ je het deeg tot het soepel is en laat je het 20 minuten rusten. Rol het daarna uit op een (7) _____ en bak het tot (8) _____. Haal de schaal op tijd van het vuur, zodat de bodem niet te droog wordt. Gebruik een spatel om te keren en een (9) _____ om de saus glad te kloppen. Alles is klaar als de korst net zo knapperig is als in de voorbeelden.

Per la serata Masterchef del nostro studio di cucina riceverai la ricetta via e-mail. Prepara la mise-en-place: taglia le verdure a pezzi uguali e trita finemente le erbe aromatiche. Scalda la padella a fuoco basso e fai appassire la cipolla e l'aglio. Aggiungi il brodo e addensa la salsa con un roux. Assaggia nel frattempo e aggiusta di sale e pepe con più o meno pepe, a seconda di quanto piccante la vuoi.

Per il piatto principale impasta la pasta fino a renderla elastica e lasciala riposare per 20 minuti. Poi stendila su una teglia e cuocila fino a doratura. Togli la pirofila dal fuoco in tempo, così che la base non diventi troppo secca. Usa una spatola per girare e una frusta per rendere la salsa liscia. È tutto pronto quando la crosta è croccante quanto negli esempi.

(1) kruiden, (2) pan, (3) ui, (4) roux, (5) meer of minder, (6) kneed, (7) bakplaat, (8) goudbruin, (9) garde

1. Welke stap uit de tekst vind je het lastigst en hoe zou je die stap aan een collega uitleggen zodat die het goed kan uitvoeren?

3. Ascolta il frammento audio e scegli la risposta corretta. (QR: Audio)

1. Ze gaat haar collega's op het werk laten zien hoe je een saus en een gerecht uit de oven maakt.
2. Voor ze de saus maakt, kneedt ze eerst het deeg en frituurt ze de groenten.
3. Ze haalt de pan van het vuur zodra de saus voldoende gebonden is en kruidt daarna.

Vero Falso

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



1-V 2-X 3-V

4. Scegli la soluzione corretta

1. Je _____ de saus met meer peper dan gisteren, maar je gebruikt minder zout. *(Condisci la salsa con più pepe di ieri, ma usi meno sale.)*
 a. kruidde b. kruid c. kruiden d. kruidt
2. Terwijl de pan op laag vuur staat, _____ je het deeg tot het even soepel is als gisteren. *(Mentre la padella è a fuoco basso, impasti la pasta finché non è morbida come ieri.)*
 a. kneden b. kneedt c. kneed d. kneedde
3. In dit recept _____ je de groenten net zo voorzichtig als de chef uitlegt. *(In questa ricetta condisci le verdure con la stessa cautela che spiega lo chef.)*
 a. kruidde b. kruiden c. kruidt d. kruid

1. kruidt 2. kneed 3. kruidt

5. Role play - dialoghi (QR: Audio)

Teamkookavond: saus redderen

Mila (collega): *Joris, mijn saus is te dun en hij kookt veel te hard - wat nu? (Joris, la mia salsa è troppo liquida e bolle troppo forte: e adesso?)*

Joris (jij): *Zet de pan op laag vuur en doe even een deksel op de pan, dan stopt het spatten.*

(Metti la pentola a fuoco basso e coprila per un attimo con un coperchio, così smette di schizzare.)

Mila (collega): *Oké, maar hoe kan ik de saus binden zonder klontjes? (Ok, ma come posso addensare la salsa senza grumi?)*

Joris (jij): *Maak in een klein pannetje een roux: wat boter smelten, bloem toevoegen en met de garde roeren; voeg daarna beetje bij beetje toe aan de saus terwijl je goed blijft roeren.*

(Prepara in un pentolino un roux: sciogli un po' di burro, aggiungi la farina e mescola con la frusta; poi aggiungilo poco alla volta alla salsa continuando a mescolare bene.)

Mila (collega): *Top, ik neem straks even een proefproef en breng hem dan op smaak met kruiden.*

(Perfetto, tra poco faccio un assaggio e poi la aggiusto di sapore con le spezie.)



1. Wat is volgens Joris het probleem met de saus en hoe wil hij het oplossen?

6. Parlare: traduci e rispondi (QR: IA+)

Eerst ..., daarna ... en tot slot ... / Ik gebruik een garde, een spatel of een pan op laag vuur om ... / Het moet iets meer/minder/even ... zijn, zodat ...



1. Je kookt een nieuw gerecht voor gasten: welke stappen leg je kort uit en welk keukengerei heb je daarvoor nodig?

2. Bij een saus of deeg gaat er iets mis tijdens het koken: wat doe je om het te verbeteren, en heb je nu meer, minder of even veel van een ingrediënt nodig?

7. Scrittura: WhatsApp (QR: IA+)

Hoi, met Karim van het teamuitje. Vrijdag kook jij toch het hoofdgerecht? Ik heb al kip, kokosmelk en groenten gehaald, maar ik twijfel over de **bereidingswijze**. Kun jij kort uitleggen welk **keukengerei** je nodig hebt (bijv. **pan, spatel, garde, ovenschaal**) en in welke volgorde we moeten werken?

En: wil je de saus liever **meer pittig** of **minder pittig** dan de vorige keer? We eten om 19:00.



Scrivi una risposta appropriata: *Ik stel voor dat we beginnen met ... / Kun je de saus iets meer/minder pittig maken dan ...? / Als je wilt, kan ik alvast ...*

Verbi importanti

ik
jij/je
hij/zij/ze/het
wij/we
jullie
zij/ze

Kruiden (*curare*)

Onvoltooid tegenwoordige tijd (OTT)
kruid
kruidt
kruidt
kruiden
kruiden
kruiden

Kneden (*impastare*)

Onvoltooid tegenwoordige tijd (OTT)
kneed
kneedt
kneedt
kneden
kneden
kneden