

## B1.16 Masterchef: gevorderd koken



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

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

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

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



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

- Laat de pan op laag vuur staan, want deze saus wordt anders \_\_\_\_\_ dan bedoeld.
  - meer dikke
  - minder dik
  - meer dik
  - even dik als
- Deze soep is \_\_\_\_\_ gisteren, dus je mag nog een snufje zout toevoegen.
  - minder zouter dan
  - minder zout als
  - minder zout dan
  - meer zout dan

1. meer dik 2. minder zout dan

## Riscrivi le frasi

1. De vergadering is lang. Vorige week was de vergadering langer.

---

*(La riunione è meno lunga della settimana scorsa.)*

2. Dit rapport is duidelijk. Het vorige rapport was duidelijker.

---

*(Questo rapporto è meno chiaro del rapporto precedente.)*

3. De laptop van mijn collega is snel. Mijn laptop is sneller.

---

*(Il laptop del mio collega è meno veloce del mio laptop.)*

## 2. Esercizi

### 1. Abbina ogni parola alla sua definizione.

- |                        |   |
|------------------------|---|
| a. de garde            | 1. Een saus dikker maken, zodat hij minder dun is dan eerst.                      |
| b. de spatel           | 2. Plat hulpmiddel om te keren of te verspreiden - handiger dan met een lepel.    |
| c. de saus binden      | 3. Keukengerei om een saus of beslag luchtig te kloppen, meer lucht erin brengen. |
| d. de pan op laag vuur | 4. Kookstand waarbij het eten langzamer gaart dan op hoog vuur.                   |
| e. de bereidingswijze  | 5. Beschrijving van de stappen en tijden: zo kook je op dezelfde manier.          |

a-3 b-2 c-1 d-4 e-5



### 2. Newsletter interna: workshop Masterchef dopo il lavoro (Audio disponibile nell'app)

**Compila gli spazi vuoti:** snijden, roux, binden, garde, ovenschaal, navertellen, op smaak brengen, spatel

Volgende week organiseert onze personeelsvereniging een Masterchef-workshop in de bedrijfskantine. We koken een driegangenmenu en je krijgt een receptkaart mee, zodat je het thuis kunt \_\_\_\_\_. Je werkt in duo's en oefent met \_\_\_\_\_, proeven en het \_\_\_\_\_ van sauzen.

Praktisch: neem een schort mee en draag dichte schoenen. In de keuken zijn een \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ en \_\_\_\_\_ aanwezig. We maken ook een \_\_\_\_\_ om de saus te \_\_\_\_\_; zet de pan op laag vuur en blijf roeren. Wie liever minder pittig eet, kan meer yoghurt toevoegen. Aanmelden kan tot vrijdag.

*La prossima settimana la nostra associazione del personale organizza un workshop Masterchef nella mensa aziendale. Cucineremo un menù di tre portate e riceverai una scheda ricetta da portare con te, così potrai raccontarlo a casa. Lavorerai in coppia e ti eserciterai con il taglio, l'assaggio e l'insaporire le salse.*

*Informazioni pratiche: porta un grembiule e indossa scarpe chiuse. In cucina sono disponibili una frusta, una spatola e una pirofila. Prepariamo anche un roux per legare la salsa; metti la padella a fuoco basso e continua a mescolare. Chi preferisce mangiare meno piccante può aggiungere più yogurt. È possibile iscriversi fino a venerdì.*

1. Welke stappen staan er in de tekst voor het maken van een saus en wat kun je doen als je de saus minder pittig wilt?
- \_\_\_\_\_

### 3. Ascolta il frammento audio e indica se le seguenti affermazioni sono vere o false.

- De spreker gaat op het werk een kookdemonstratie geven aan collega's.  Vero  Falso
- Voor de saus gebruikt ze een bakplaat in plaats van een pan op laag vuur.  Vero  Falso
- Ze proeft de saus pas nadat ze de pan van het vuur heeft gehaald.  Vero  Falso



#### 4. Leggi il dialogo e rispondi alle domande



**Noor** *Oké Daan, jouw saus is nog best dun — heb je al een proefproef genomen*  
**(workshopdocent):** *en is de smaak goed?*

*(Ok Daan, la tua salsa è ancora piuttosto liquida — hai già assaggiato e il sapore è buono?)*

**Daan (cursist):** *Ja, de smaak is prima. Ik heb 'm net op smaak gebracht met zout en peper, maar hij bindt niet.*

*(Sì, il sapore è ottimo. L'ho appena aggiustata di sale e pepe, ma non si addensa.)*

**Noor** *Zet de pan op laag vuur en maak in een klein pannetje een roux: een*

**(workshopdocent):** *beetje boter, dan bloem, goed roeren met de garde tot het mengsel glad en licht gekookt is.*

*(Metti la pentola a fuoco basso e prepara in un pentolino un roux: un po' di burro, poi farina, mescola bene con la frusta finché il composto è liscio e leggermente cotto.)*

**Daan (cursist):** *En dan roer ik dat beetje bij beetje met de spatel door de saus, en laat ik het niet hard koken?*

*(E poi lo incorporo poco alla volta nella salsa con la spatola e non la faccio bollire forte?)*

**Noor** *Precies. Voeg de roux langzaam toe, blijf proeven en als de saus de juiste*

**(workshopdocent):** *dikte heeft, neem je 'm van de warmte — haal de pan even van het vuur zodat hij niet verder indikt.*

*(Esatto. Aggiungi il roux lentamente, continua ad assaggiare e, quando la salsa ha la consistenza giusta, togliila dal calore — togli per un attimo la pentola dal fuoco così non si addensa ulteriormente.)*

1. Wat is het probleem met de saus en welke oplossing stelt Noor voor?

---

2. Noor zegt: "zet de pan op laag vuur" en "haal 'm van het vuur". Wanneer doe je wat?

---

## 5. WhatsApp

Hoi! Kun jij zaterdag voor het teamdiner jouw signature-gerecht maken? We zijn met 10. Het liefst iets dat je grotendeels van tevoren kunt voorbereiden.

Ik heb hier alleen een **oven** en twee pitten. Ik kan wel een **bakplaat** en een grote **ovenschaal** regelen, maar niet heel veel **keukengerei**.

Kun je je **bereidingswijze** in stappen sturen (incl. timing)? En zeg even of het **meer** of **minder** pittig kan, want niet iedereen houdt daarvan.

Thanks!  
Sanne



**Scrivi una risposta appropriata:** *Ik stel voor dat we ... omdat het makkelijk(er) is om voor te bereiden. / Zou je kunnen bevestigen of ...? / Het kan meer/minder ... worden als we ...*

### 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