

B1.16 Masterchef: Fortgeschrittenes Kochen



- Folgen Sie und geben Sie detaillierte Kochanweisungen und Rezepte
- Wortschatz zu Zutaten, Utensilien und Kochtechniken

der Essig	<i>(l'aceto)</i>	das gegrillte	<i>(alla griglia)</i>
der Pfeffer	<i>(il pepe)</i>	gekocht	<i>(bollito)</i>
der Pilz	<i>(il fungo)</i>	braten	<i>(friggere/roasting)</i>
die Möhre	<i>(la carota)</i>	mischen	<i>(mescolare)</i>
die Nudel	<i>(la pasta)</i>	würzen	<i>(condire)</i>
das Obst	<i>(la frutta)</i>	kräftig (würzen)	<i>(insaporire abbondantemente)</i>
die Pflaume	<i>(la prugna)</i>	abschmecken	<i>(assaggiare e regolare il sapore)</i>
die Sahne	<i>(la panna)</i>	Eier schlagen	<i>(sbattere le uova)</i>
die Salbe	<i>(la salvia)</i>	Kartoffeln frittieren	<i>(friggere le patate)</i>
die Zutaten	<i>(gli ingredienti)</i>	Brot schneiden	<i>(tagliare il pane)</i>
die Zwiebel	<i>(la cipolla)</i>	einen Salat anmachen	<i>(condire un'insalata)</i>
der Knoblauch	<i>(il gnocco)</i>	das Essen anbrennen lassen	<i>(far bruciare il cibo)</i>
die Mahlzeit	<i>(il pasto)</i>		

1. Scansiona il codice QR per guardare il video o leggere il testo. (QR: Audio)



In einer Küche wird ein **Drei-Gänge-Menü** vorbereitet. Als Gang gibt es Forelle mit **Blumenkohlpuree** und später einen **Rohkostsalat**. Für das Püree *braucht man* nur die Röschen: Der Strunk wird entfernt, dann wird der Blumenkohl in Butter angeschwitzt, bis er leicht braun ist. Danach kommen Flüssigkeit und **Sahne** dazu, und alles wird mit Salz und Muskat gewürzt. Anschließend wird eine Sauce gekocht, in der Schalotten wichtig sind.

*In una cucina si sta preparando un **menù di tre portate**. Come portata c'è trota con **purè di cavolfiore** e più tardi un'**insalata cruda**. Per il purè servono solo le cimette: si rimuove il torsolo, poi si fa sudare il cavolfiore nel burro finché è leggermente marrone. Dopo si aggiungono il liquido e la **panna**, e si condisce tutto con sale e noce moscata. Successivamente si cuoce una salsa, nella quale gli scalogni sono importanti.*

1. Warum wird das Blumenkohlpuree gleich am Anfang zubereitet?
 - a. Weil die Forelle zuerst kalt gestellt werden soll.
 - b. Weil der Rohkostsalat zuerst fertig sein muss.
 - c. Weil die Sauce schon fertig ist und nur noch Sahne braucht.
 - d. Weil es eine Weile dauert, bis der Blumenkohl leicht braun wird.
2. Welche Teile vom Blumenkohl werden für das Püree verwendet?
 - a. Der ganze Blumenkohl mit Blättern und Strunk.
 - b. Nur der Strunk, die Röschen kommen in den Salat.
 - c. Nur die Blätter, die Röschen werden angebraten.
 - d. Nur die Röschen, der Strunk wird entfernt.

1-d 2-d



2. Grammatica: Brauchen + Akkusativ / zu + Infinitiv

Il verbo brauchen si usa spesso con la negazione e con zu + Infinitiv, per esempio nicht zu kochen, kaum zu würzen.

1. Dopo brauchen spesso c'è zu + Infinitiv.
2. Di solito si usa brauchen con la negazione.

Bedeutung (Significato)	Struktur (Struttura)	Beispiel beim Kochen (Esempio in cucina)
etwas nötig haben (avere bisogno di qualcosa)	brauchen + Akkusativ	Wir brauchen mehr Pfeffer. (Ci serve più pepe.)
nicht notwendig (non necessario)	brauchen + zu + Infinitiv	Du brauchst die Zwiebeln nicht zu schneiden. (Non hai bisogno di tagliare le cipolle.)
nicht müssen (non dover)	nicht brauchen + zu + Infinitiv	Wir brauchen den Salat nicht zu würzen. (Non dobbiamo condire l'insalata.)
notwendig (necessario)	müssen (ohne Negation)	Du musst die Nudeln kochen. (Devi cuocere la pasta.)

Senza negazione di solito si usa müssen invece di brauchen.

1. Für das Dressing brauchen wir noch _____. (Per il condimento ci serve ancora un po' di aceto.)
 a. etwas Essig b. etwas Essigs c. etwas zu Essig d. zu Essig
2. Du brauchst die Zwiebeln nicht _____, ich habe sie schon gehackt. (Non devi tagliare le cipolle, le ho già tritate.)
 a. zu geschnitten b. schneiden c. zu schneiden d. geschnitten

1. etwas Essig 2. zu schneiden



Riscrivi le frasi (QR: IA+)

1. Es ist notwendig, das Formular heute noch abzugeben.

(Devi consegnare il modulo ancora oggi.)

2. Es ist nicht notwendig, morgen ins Büro zu kommen.

(Non hai bisogno di venire in ufficio domani.)

3. Es ist notwendig, den Termin zu bestätigen.

(Lei deve confermare l'appuntamento.)

1. Du musst das Formular heute noch abgeben. 2. Du brauchst morgen nicht ins Büro zu kommen. 3. Sie müssen den Termin bestätigen.

Correggi l'errore

1. Wir brauchen frische Kräuter zu machen das Dressing.

Abbiamo bisogno di erbe fresche per il condimento.

2. Du brauchst die Sauce nicht würzen.

Non hai bisogno di condire la salsa.

1. Wir brauchen frische Kräuter für das Dressing. 2. Du brauchst die Sauce nicht zu würzen.

3. Esercizi

1. Abbina ogni parola alla sua definizione.

- a. der Pfeffer 1. Am Ende probieren und mit Salz oder Pfeffer nachwürzen; du brauchst sparsam zu sein.
- b. die Zwiebel 2. Gewürz, das man oft braucht, um Suppen oder Saucen kräftig zu würzen.
- c. abschmecken 3. Gemüse, das du nicht zu schneiden brauchst, wenn du gefrorene Zwiebeln verwendest.

a-2 b-3 c-1



2. Newsletter della mensa: settimana a tema "Masterchef" (QR: Audio)

Compila gli spazi vuoti: Pfeffer, Essig, gekocht, Mahlzeit, braten, würzen, abschmecken, Pilzen, braucht



Nächste Woche startet in unserer Firmenkantine die Themenwoche "Masterchef: Advanced Cooking". Jeden Tag gibt es eine neue (1) _____, die nach Sterneküche-Prinzipien (2) _____ wird, aber alltagstauglich bleibt. Am Dienstag steht ein Nudelgericht mit (3) _____ und Sahne auf dem Plan. Dazu gibt es einen kleinen Rohkostsalat mit Möhre und (4) _____-Dressing.

Wer zu Hause nachkochen will, findet das Rezept am Ausgang. Wichtig: Die Zwiebel zuerst glasig (5) _____, dann die Pilze dazugeben und alles kräftig (6) _____. Am Ende die Sahne unterrühren und mit (7) _____ (8) _____. Wenn es schnell gehen soll, (9) _____ man die Sauce nicht zu reduzieren - sie schmeckt auch so rund. Bitte melden Sie Allergien vorher an; es kann Spuren von Ei enthalten.

La prossima settimana nella mensa della nostra azienda inizia la settimana a tema "Masterchef: Advanced Cooking". Ogni giorno ci sarà un nuovo pasto, cucinato secondo i principi dell'alta cucina, ma che resta adatto alla vita di tutti i giorni. Martedì è in programma un piatto di pasta con funghi e panna. In accompagnamento c'è una piccola insalata di verdure crude con carota e condimento all'aceto.

Chi vuole cucinarlo a casa trova la ricetta all'uscita. Importante: prima rosolare la cipolla fino a farla diventare trasparente, poi aggiungere i funghi e condire bene il tutto. Alla fine incorporare la panna e regolare di pepe. Se deve essere veloce, non è necessario far ridurre la salsa: ha comunque un sapore equilibrato. Per favore segnalate prima eventuali allergie; può contenere tracce di uovo.

(1) Mahlzeit, (2) gekocht, (3) Pilzen, (4) Essig, (5) braten, (6) würzen, (7) Pfeffer, (8) abschmecken, (9) braucht

1. Welche Schritte im Text sorgen für Geschmack, und welche Arbeit kann man weglassen, wenn es schnell gehen soll?

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

1. Die Sprecherin kocht für ein gemeinsames Essen mit Kolleginnen und Kollegen.
2. Sie macht die Soße nur mit Sahne und verzichtet komplett auf Eier.
3. Bevor gegessen wird, kontrolliert sie den Geschmack noch einmal, damit die Soße nicht zu sauer ist.

1-V 2-X 3-V

Vero Falso

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



4. Scegli la soluzione corretta

1. Bevor du den Salat servierst, _____ du die Soße mit Essig und Pfeffer noch einmal ab. *(Prima di servire l'insalata, aggiusti ancora una volta la salsa con aceto e pepe.)*
a. abgeschmeckt b. schmeckte c. schmeckt d. schmeckst
2. In der Pfanne _____ du die Zwiebeln kurz an, damit sie nicht anbrennen. *(In padella fai rosolare brevemente le cipolle, così non si bruciano.)*
a. brät b. bratest c. brätst d. brietest
3. Gestern _____ wir die Pilze in etwas Sahne, weil es schnell gehen musste. *(Ieri abbiamo saltato i funghi in un po' di panna, perché doveva essere veloce.)*
a. braten b. brieren c. gebraten d. brät

1. schmeckst 2. brätst 3. brieren

5. Role play - dialoghi (QR: Audio)

Feierabendkochen in WG-Küche

Jonas (Mitbewohner): *Ich würde heute Pasta mit Pilz-Sahne-Soße machen – aber bitte ohne Stress, gestern ist mir das Essen fast angebrannt.*
(Oggi farei pasta con salsa ai funghi e panna – ma per favore senza stress, ieri il cibo mi si è quasi bruciato.)

Lea (Mitbewohnerin): *Okay, sag mir genau, was ich machen soll: Soll ich zuerst Zwiebel und Pilze braten oder erst die Nudeln kochen?*
(Ok, dimmi esattamente cosa devo fare: devo prima rosolare cipolla e funghi o cuocere prima la pasta?)

Jonas (Mitbewohner): *Setz zuerst Wasser auf und koch die Nudeln; brate parallel die Zwiebel, dann die Pilze, gib die Sahne dazu und würze kräftig mit Pfeffer.*
(Metti prima l'acqua sul fuoco e cuoci la pasta; nel frattempo rosola la cipolla, poi i funghi, aggiungi la panna e condisci generosamente con pepe.)

Lea (Mitbewohnerin): *Und den Salat? Ich kann schnell einen Salat anmachen – mit Essig und etwas Öl, passt das so?*
(E l'insalata? Posso condire velocemente un'insalata – con aceto e un po' d'olio, va bene così?)



Jonas

*Ja, perfekt – am Ende die Soße kurz abschmecken, dann mischen wir alles***(Mitbewohner):***und essen sofort.**(Sì, perfetto – alla fine aggiusta un attimo il sapore della salsa, poi mescoliamo tutto e mangiamo subito.)*

1. Welche Schritte schlägt Jonas vor, damit das Essen nicht anbrennt?

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



Für das Rezept brauche ich ... / Ich versuche, ... zu + Infinitiv, zum Beispiel ... / Am Ende würze ich und schmecke mit Pfeffer und Essig ab.

1. Du kochst heute für Freunde: Welche Zutaten brauchst du für eine einfache Hauptmahlzeit und was machst du zuerst?
-
2. Erkläre kurz, wie du ein Gericht würzt und abschmeckst, damit es nicht zu salzig oder zu scharf wird.
-

7. Scrittura: WhatsApp (QR: IA+)

Hi, hier ist Lara aus dem Kochkurs

Für Freitag (Team-Event) wollen wir doch dieses cremige Pilz-Ragout mit **Nudeln** machen, oder? Ich kann **Pilze**, **Zwiebeln** und **Sahne** besorgen. Kannst du mir kurz dein Rezept schicken: wie lange du die Pilze **brätst**, wann du **abschmeckst** und ob wir noch **Essig** für einen kleinen Salat brauchen? Und sag bitte auch, was ich nicht extra vorbereiten *brauche* (z. B. Zwiebeln schon schneiden?).

Danke! Lara



Scrivi una risposta appropriata: *Ich schlage vor, dass wir ... / Du brauchst ... nicht zu ..., weil ... / Zum Schluss schmecke ich mit ... ab.*

Verbi importanti**Geben** (*dare*)

Präteritum

gab
gabst
gab
gaben
gabt
gaben

abschmecken*(assaggiare e aggiustare di sale)*

Präsens

schmecke ab
schmeckst ab
schmeckt ab
schmecken ab
schmeckt ab
schmecken ab

braten (*friggere*)

Präsens

brate
brätst
brät
braten
bratet
braten

braten (*friggere*)

Präteritum

briet
brietst
briet
brieten
brietet
brieten

ich
du
er/sie/es
wir
ihr
sie