B1.16 Masterchef: Fortgeschrittenes Kochen

Masterchef: gevorderde kooktechnieken

https://app.colanguage.com/nl/duits/leerplan/b1/16

Das Rezept	*(Het recept)*	**Der Deckel**	*(Het deksel)*
Der Anlass (z. B. ein Menü für einen besonderen Anlass)	*(De gelegenheid (bijv. een menu voor een speciale gelegenheid))*	**Das Schneidebrett**	*(Het snijplankje)*
Das Gericht	*(Het gerecht)*	**Schneiden (Infinitiv: schneiden)**	*(Snijden (infinitief: snijden))*
Die Zutat	*(Het ingrediënt)*	**Hacken (Infinitiv: hacken)**	*(Hakken (infinitief: hakken))*
Der Belag	*(De beleg/topping)*	**Zerkleinern (Infinitiv: zerkleinern)**	*(Fijnmaken (infinitief: fijnmaken))*
Der Teig	*(Het deeg)*	**Anbraten (Infinitiv: anbraten)**	*(Aanbraden (infinitief: aanbraden))*
Die Brühe	*(De bouillon)*	**Dünsten (Infinitiv: dünsten)**	*(Stoven/dunnen (infinitief: stoven))*
Die Marinade	*(De marinade)*	**Garen (Infinitiv: garen)**	*(Garen (infinitief: garen))*
Der Geschmack	*(De smaak)*	**Backen (Infinitiv: backen)**	*(Bakken (infinitief: bakken))*
Der Herd	*(Het fornuis)*	**Köcheln (Infinitiv: köcheln)**	*(Sudderen (infinitief: sudderen))*
Die Pfanne	*(De pan)*	**Abschmecken (Infinitiv: abschmecken)**	*(Op smaak brengen/proeven (infinitief: op smaak brengen))*
Der Topf	*(De pan/pot)*	**Würzen (Infinitiv: würzen)**	*(Kruiden (infinitief: kruiden))*
Der Ofen	*(De oven)*	**Umrühren (Infinitiv: umrühren)**	*(Roeren (infinitief: roeren))*

1.Oefeningen

1. E-Mail

Je krijgt van een collega een e-mail over een kleine 'Masterchef'-kookavond op kantoor en je moet schriftelijk toezeggen, vragen stellen en eigen ideeën voorstellen.

Betreff: Kochabend im Büro – kannst du ein Rezept vorbereiten?

Hallo Alex,

für unser Team-Event nächste Woche wollen wir eine kleine **Kochstation** machen. Die Idee: Du zeigst uns ein einfaches, aber "professionelles" Gericht, so ein bisschen wie bei **Masterchef**.

Kannst du bitte ein **Rezept** für ca. 8 Personen aussuchen und kurz den **Kochvorgang** aufschreiben (Schritte, ungefähre Zeiten, welche **Utensilien** wir brauchen – z.B. **Pfanne**, **Topf** usw.)? Wichtig: Es sollte auch für Vegetarier geeignet sein.

Schick mir deine Idee bitte bis Freitag.

Viele Grüße
Julia

Schrijf een passende reactie: *vielen Dank für deine E-Mail. Gern kann ich … / Ich schlage vor, dass wir … / Könntest du bitte noch sagen, ob …*

_____
_____
_____

2. Voltooi de dialogen

a. Gemeinsames Kochen bei Freunden

Lena (Gastgeberin):	*Thomas, kannst du bitte das Gemüse auf dem Schneidebrett klein schneiden? Nimm das scharfe Messer dort neben der Spüle.*	*(Thomas, kun je alsjeblieft de groenten op de snijplank fijn snijden? Pak dat scherpe mes naast de gootsteen.)*
Thomas (Freund):	*1.*_____ _____	*(Natuurlijk, doe ik. Hoe fijn moeten de stukjes zijn: wat grover of heel fijn zodat ze kunnen stoven?)*
Lena (Gastgeberin):	*Lieber kleiner, dann ist die Garzeit kürzer und die Konsistenz von der Sauce wird schöner.*	*(Lievelings dan iets fijner: dan is de gaartijd korter en wordt de structuur van de saus mooier.)*
Thomas (Freund):	*2.*_____ _____	*(Oké, en wat moet ik daarna doen, gewoon in de pan doen en aanbraden?)*

Lena (Gastgeberin):	*Ja, erst in der Pfanne in etwas Öl anbraten, dann mit Gemüsebrühe ablöschen und bei mittlerer Hitze simmern lassen.*	*(Ja, eerst in de pan in wat olie aanbraden, daarna met groentebouillon blussen en op middelhoog vuur laten sudderen.)*
Thomas (Freund):	*3.*_____ _____	*(Moet ik af en toe roeren of juist met rust laten?)*
Lena (Gastgeberin):	*Bitte regelmäßig umrühren und die Hitze ein bisschen runterdrehen, sonst brennt es an und wir können die Sauce nicht mehr reduzieren.*	*(Roer alsjeblieft regelmatig en zet het vuur iets lager, anders brandt het aan en kunnen we de saus niet laten inkoken.)*
Thomas (Freund):	*4.*_____ _____	*(Prima, en op het einde proeven we en voegen we zout, peper en wat citroen toe, toch?)*

b. Online-Kochkurs nach Feierabend

Julia (Teilnehmerin):	*Entschuldigung, ich hab eine Frage: In Ihrem Rezept steht nur „bei mittlerer Hitze anbraten“ – wie merke ich denn, ob die Pfanne heiß genug ist?*	*(Sorry, ik heb een vraag: in uw recept staat alleen "op middelhoog vuur aanbraden" — hoe merk ik of de pan heet genoeg is?)*
Online-Koch:	*5.*_____ _____	*(Goede vraag, Julia. Als de olie in de pan licht glanst maar nog niet rookt, is de temperatuur geschikt om aan te braden of te sauteren.)*
Julia (Teilnehmerin):	*Und die Garzeit von dem Fisch, sind die acht Minuten im Ofen fix, oder muss ich mich nach der Konsistenz richten?*	*(En de gaartijd van de vis: zijn die acht minuten in de oven vast, of moet ik me richten op de structuur?)*
Online-Koch:	*6.*_____ _____	*(Acht minuten is een richtlijn, maar belangrijker is dat de vis van binnen nog sappig is; druk er licht met een lepel op en controleer de structuur.)*
Julia (Teilnehmerin):	*Ich bin mir auch unsicher bei den Mengen: Reicht eine Schüssel voll Pasta für vier Personen oder soll ich lieber abmessen?*	*(Ik ben ook onzeker over de hoeveelheden: is een kom pasta genoeg voor vier personen of moet ik toch afmeten?)*
Online-Koch:	*7.*_____ _____	*(Beter afmeten, vooral in het dagelijks leven: reken ongeveer 80 tot 100 gram per persoon, dan hoef je later geen restjes weg te gooien.)*
Julia (Teilnehmerin):	*Okay, und wenn die Sauce zu flüssig ist, reduziere ich sie einfach länger bei höherer Hitze?*	*(Oké, en als de saus te dun is, reduceer ik die dan gewoon langer op wat hoger vuur?)*
Online-Koch:	*8.*_____ _____	*(Precies: laat de saus zonder deksel zachtjes koken of sudderen en roer regelmatig, dan verdampt het vocht en kun je op het einde rustig op smaak brengen.)*

***1**. Klar, mach ich. Wie fein sollen die Stücke sein, eher grob oder ganz klein zum Dünsten? **2**. Okay, und was mach ich danach, einfach in die Pfanne werfen und anbraten? **3**. Soll ich zwischendurch umrühren oder lieber in Ruhe lassen? **4**. Alles klar, und zum Schluss schmecken wir mit Salz, Pfeffer und etwas Zitrone ab, oder? **5**. Gute Frage, Julia. Wenn das Öl im Topf oder in der Pfanne leicht schimmert, aber noch nicht raucht, ist die Hitze richtig zum Anbraten oder Sautieren. **6**. Acht Minuten sind ein Richtwert, aber wichtiger ist, dass der Fisch innen noch saftig ist; drücken Sie ihn mit dem Löffel leicht an und prüfen Sie die Konsistenz. **7**. Besser abmessen, vor allem im Alltag: Nehmen Sie etwa 80 bis 100 Gramm pro Person, dann müssen Sie später nicht die Reste wegwerfen. **8**. Genau, lassen Sie sie ohne Deckel leicht kochen oder simmern und rühren Sie regelmäßig um, dann verdampft das Wasser und Sie können am Ende in Ruhe abschmecken.*

3. Schrijf 8–10 zinnen over hoe je je avondeten doordeweeks organiseert en welke tips uit het blogartikel je zelf zou uitproberen.

In meinem Alltag ist es wichtig, dass … / Besonders praktisch finde ich, dass … / Normalerweise bereite ich das Essen so zu: … / Ein Tipp aus dem Text, den ich ausprobieren möchte, ist …

_____

_____

_____