

B1.16 Masterchef : cuisine avancée



- Suivre et donner des instructions de cuisson détaillées et des recettes
- Vocabulaire relatif aux ingrédients, aux ustensiles et aux techniques de cuisson

Les agrumes	<i>(Citrusvruchten)</i>	L'écorce	<i>(De schil)</i>
La base	<i>(Basis)</i>	Assaisonner	<i>(Kruiden)</i>
Le beurre fondu	<i>(Gesmolten boter)</i>	Beurrer un plat	<i>(Een schaal invetten met boter)</i>
Le beurre pommade	<i>(Zachte boter)</i>	Gratiner	<i>(Gratineren)</i>
Le couteau	<i>(Het mes)</i>	Saupoudrer	<i>(Bestrooien)</i>
Le mélange	<i>(Het mengsel)</i>	Tremper	<i>(Dopen)</i>
La cuisson	<i>(De garing)</i>	Mettre en purée	<i>(Pureren)</i>
Le plat à gratin	<i>(De ovenschaal (voor gratineren))</i>	Tiédi	<i>(Lauw)</i>
Le sommet	<i>(De top)</i>	Écrouter	<i>(Afstropen)</i>
Les rondelles de pommes	<i>(De appelschaafjes)</i>	Paner	<i>(Paneren)</i>
La patate écrasée	<i>(De geprakte aardappel)</i>	Passer un aller-retour	<i>(Kort bakken aan beide zijden)</i>
	<i>(Gesmolten boter)</i>	Réserver au réfrigérateur	<i>(In de koelkast bewaren)</i>
Le beurre fondu		Concassé	<i>(Gehakt)</i>
Le beurre pommade	<i>(Zachte boter)</i>	En cubes	<i>(In blokjes)</i>
Le plat à gratin	<i>(Het gratineerschaaltje)</i>		
Peler une orange à vif	<i>(Een sinaasappel fileren)</i>		

1. Scan de QR-code om de video te bekijken, of lees de tekst. (QR: Audio)



Pour préparer une **purée** maison, on conseille de cuire les pommes de terre dans l'eau : ça aide à garder un bon goût. Quand elles sont tendres, on les écrase puis on ajoute du lait chaud avec un peu de crème et de beurre. On mélange jusqu'à obtenir une texture **onctueuse**. Enfin, on vérifie l'**assaisonnement** et on sert avec **des plats en sauce**.

Om een **zelfgemaakte aardappelpuree** te bereiden, raadt men aan de aardappelen in water te koken: dat helpt om een goede smaak te behouden. Wanneer ze zacht zijn, stampt men ze en voegt men warme melk toe met een beetje room en boter. Men mengt tot men een **romige** textuur verkrijgt. Ten slotte controleert men **de kruiding** en serveert men met **gerechten met saus**.

1. Quel est le secret pour garder un meilleur goût des pommes de terre ?
 - a. Les faire frire avant de les écraser
 - b. Les cuire uniquement à la vapeur
 - c. Les laisser refroidir dans le lait
 - d. Les cuire dans l'eau
2. Comment sait-on que les pommes de terre sont prêtes ?
 - a. Quand elles deviennent dorées
 - b. Quand le couteau entre facilement dedans
 - c. Quand elles flottent à la surface
 - d. Quand elles sentent le beurre

1-d 2-b



2. Grammatica: De neutrale aanwijzende voornaamwoorden ceci, cela, ça

Ceci, Cela, Ça zijn onzijdige aanwijzende voornaamwoorden die naar een ding of een idee verwijzen. Ze vervangen een woordgroep of een zin.

1. We gebruiken **ceci** om aan te wijzen wat dichtbij is. We gebruiken **cela** of **ça** voor wat verder weg is.
2. We gebruiken "ça" om "le", "la", "les" te vervangen wanneer ze een algemeen idee uitdrukken en soms in bepaalde gevallen van dubbele pronominalisatie om de zin lichter te maken.
3. We gebruiken soms "ça" om een vragend voornaamwoord te versterken.
4. We gebruiken **ce** ou **c'** om **ça** te vervangen vóór het werkwoord être.

Pronom (Voornaamwoord)	Exemple (Voorbeeld)
Ceci	Nous allons utiliser ceci pour assaisonner le plat. (We gaan dit gebruiken om het gerecht op smaak te brengen.)
Cela	Cela servira plus tard. (Dat zal later van pas komen.)
Ça	J'ai besoin de ça pour la purée. (Ik heb dat nodig voor de puree.) Le beurre, j'aime ça ! (Boter, dát vind ik lekker!) Je ne lui ai pas dit ça ! (Ik heb hem/haar dat niet gezegd!) Qui ça ? (Wie dan?) Où ça ? (Waar dan?)
Ce / C'	Ce sont des agrumes. (Dit zijn citrusvruchten.) C' est un agrume. (Het is een citrusvrucht.)
Ce + que	- Tu veux faire un plat spécial ce weekend ? (- Wil je dit weekend een speciaal gerecht maken?)
Ce + à + quoi	- C'est exactement ce que je pensais ! / - C'est justement ce à quoi je pensais (- Dat is precies wat ik dacht! / - Dat is nu juist waaraan ik dacht)

Ça is informeler en wordt vaak mondeling gebruikt. Exemple : Pourvu que **ça** soit vrai !

"Ce" is formeler en komt vaker voor in schrijftaal. Exemple : Pourvu que **ce** soit vrai ! Il y a cependant une seule possibilité pour « Ce fut »

Vóór devoir/pouvoir + être : Ça / ce doit être passionnant ; Ça/ ce ne peut pas être Paul qui a bu toute la bouteille.

1. Regarde bien : _____, c'est le beurre pommade, pas le beurre fondu. (Kijk goed: dit is pommadeboter, niet gesmolten boter.)

a. cela b. ça c. ceci d. ce

2. Tu vois ce mélange au sommet du gratin ? On le garde pour plus tard : _____ servira à saupoudrer au moment de gratiner. (*Zie je dat mengsel bovenop de gratin? We bewaren het voor later: dat zal dienen om te bestrooien op het moment van gratineren.*)
- a. ce b. cela c. c' d. ceci

1. ceci 2. cela



Herschrijf de zinnen (QR: AI+)

1. (ceci) Nous allons utiliser cette épice pour assaisonner le plat.

(We gaan ceci gebruiken om het gerecht op smaak te brengen.)

2. (cela) Nous garderons cette information pour plus tard.

(We bewaren cela voor later.)

3. (ça) Je n'aime pas les retards.

(Ik hou niet van ça.)

1. Nous allons utiliser ceci pour assaisonner le plat. 2. Nous garderons cela pour plus tard. 3. Je n'aime pas ça.

Corrigeer de fout

1. Le sel, j'aime ceci dans les sauces.

Zout, dat vind ik lekker in sauzen.

2. Ça est prêt, on peut dresser les assiettes.

Het is klaar, we kunnen de borden opmaken.

1. Le sel, j'aime ça dans les sauces. 2. C'est prêt, on peut dresser les assiettes.

3.Oefeningen

1. Koppel elk woord aan de juiste definitie.

- | | |
|------------------------------|---|
| a. Assaisonner | 1. Mettre une préparation au froid - ceci ralentit la croissance bactérienne. |
| b. Réserver au réfrigérateur | 2. Ajouter du sel, du poivre ou des herbes - cela donne plus de goût. |
| c. Le beurre pommade | 3. Le beurre ramolli, pas fondu - ça s'étale facilement. |



a-2 b-1 c-3

2. Keukenworkshopfiche: gratin van zoete aardappel en citrusvruchten

(QR: Audio)



Vul de lege plekken in: concassées, beurrez, ça, mettre, réservez, tiédi, Assaisonnez

Pour l'atelier « Masterchef » du comité d'entreprise, la cheffe propose un gratin de patate douce aux agrumes, facile à refaire après le travail. Préparez la base : cuire les patates douces, les (1) _____ en purée, puis ajouter du beurre pommade et un peu de lait (2) _____. Ceci donne une texture souple ; si c'est trop épais, ajoutez encore un peu de lait. (3) _____ et (4) _____ au réfrigérateur 15 minutes.

Pendant ce temps, (5) _____ un plat à gratin et préparez les garnitures : rondelles de pommes, zestes d'orange et quelques noix (6) _____. Déposez la purée au fond, ajoutez les pommes au sommet, puis saupoudrez de zestes. Pour la cuisson, enfournez jusqu'à ce que le dessus gratine. Cela se sert chaud avec une salade ; (7) _____ fonctionne aussi en accompagnement d'un plat en sauce.

Voor de « Masterchef »-workshop van de ondernemingsraad stelt de chef een gratin van zoete aardappel met citrusvruchten voor, gemakkelijk om na het werk opnieuw te maken. Bereid de basis: kook de zoete aardappelen, maak er puree van en voeg daarna zachte boter en een beetje opgewarmde melk toe. Dit geeft een soepele textuur; als het te dik is, voeg dan nog wat melk toe. Kruid en zet 15 minuten in de koelkast.

Boter ondertussen een ovenschaal in en bereid de garnituren: appelschijfjes, sinaasappelzeste (heel dunne schil) en een paar grofgehakte noten. Leg de puree op de bodem, voeg de appels bovenop toe en bestrooi daarna met zeste. Voor het bakken: zet in de oven tot de bovenkant gratineert. Dit wordt warm geserveerd met een salade; het werkt ook als bijgerecht bij een gerecht met saus.

(1) mettre, (2) tiédi, (3) Assaisonnez, (4) réservez, (5) beurrez, (6) concassées, (7) ça

1. Quelles sont les étapes principales de la recette et quand doit-on réserver la purée au réfrigérateur ?

3. Luister naar het audiofragment en kies het juiste antwoord. (QR: Audio)

Waar Onwaar

1. Elle cuisine pour un repas organisé au travail, prévu en fin de semaine.
2. Elle place les rondelles de pommes au fond du plat, avant d'ajouter la purée.
3. Pour le dessert, elle met la préparation au froid en attendant de la servir.



1-V 2-X 3-V

4. Kies de juiste oplossing

1. _____ les agrumes en quartiers et gardez l'écorce : ceci donnera plus de parfum au plat. *(Snijdt de citrusvruchten in partjes en bewaar de schil: dit geeft het gerecht meer aroma.)*
a. Coupez-vous b. Coupezons c. Coupez d. Couper
2. _____ le beurre fondu sur les rondelles de pommes, puis saupoudrez un peu de sucre : ça caramélisera à la cuisson. *(Doe de gesmolten boter over de schijfjes appel en strooi er daarna een beetje suiker over: dat karamelliseert tijdens het bakken.)*
a. Mettez b. Mettons c. Mette d. Mettre
3. _____ la base du fromage en petits cubes ; cela facilitera le mélange dans la patate écrasée. *(Snijdt de basis van de kaas in kleine blokjes; dat maakt het mengen in de geprakte aardappel makkelijker.)*
a. Coupe b. Couper c. Coupaient d. Coupez

1. Coupez 2. Mettez 3. Coupez

5. Rollenspel - dialogen (QR: Audio)

Briefing recette avant le service

Camille (cheffe de partie): *Pour le dessert, on travaille les agrumes : peux-tu peler une orange à vif et garder un peu d'écorce concassée pour parfumer le mélange ?*

(Voor het dessert werken we met citrus: kun jij een sinaasappel à vijf schillen en wat fijngestampte schil bewaren om het mengsel op smaak te brengen?)

Nicolas (commis): *D'accord. Je coupe aussi les suprêmes en cubes et je les mélange avec un peu de beurre fondu tiédi, c'est bien comme ça ?*

(Oké. Snijd ik ook de partjes in blokjes en meng ik ze met een beetje lauwe, gesmolten boter, is dat zo goed?)

Camille (cheffe de partie): *Oui, et assaisonne légèrement : une pincée de sel et juste un peu de sucre, puis réserve au réfrigérateur pendant vingt minutes.*

(Ja, en breng licht op smaak: een snuffje zout en maar een beetje suiker, zet het dan twintig minuten in de koelkast.)

Nicolas (commis): *Très bien. Et pour le plat à gratin, je beurrer le plat avec du beurre pommade avant de mettre la base ?*

(Heel goed. En voor de ovenschaal: ik vet de schaal in met zachte boter voordat ik de basis erin doe?)



Camille (cheffe de partie): *Exactement : beurre le plat, dispose la base, et à la fin on gratine rapidement au sommet pour obtenir une belle couleur sans trop cuire.*

(Precies: vet de schaal in, leg de basis erin, en op het einde gratineren we snel bovenaan om een mooie kleur te krijgen zonder te gaar te worden.)

1. Pourquoi Camille demande-t-elle de réserver une partie de la préparation au réfrigérateur ?

6. Spreken: vertaal en beantwoord (QR: AI+)



Ceci est la base : ... / Cela/Ça doit être tiède avant de ... / Ensuite, on assaisonne et on réserve ...

1. Expliquez brièvement à un ami qui cuisine peu comment préparer une purée maison, des pommes de terre cuites jusqu'à la mise en purée.

2. Lors d'un cours de cuisine, un plat ressort trop sec du four : que proposez-vous d'ajouter ou de modifier et pourquoi ?

7. Schrijven: WhatsApp (QR: AI+)

Salut ! Désolée de te déranger. Pour mon audition MasterChef samedi, je dois envoyer une recette écrite, super claire. J'ai choisi un **gratin** avec une **purée** très onctueuse et une touche d'orange.

Tu peux m'aider à formuler les étapes ? Je veux expliquer comment **assaisonner**, faire la **cuisson**, **beurrer un plat** et **gratiner**, sans oublier les détails (température, ordre, petites astuces). Si tu as une idée avec des **agrumes** ou un peu de zeste, je prends !

Merci

- Camille



Schrijf een passende reactie: *Tu peux faire comme ceci : d'abord..., ensuite..., et à la fin... / Pour que ce soit plus clair, je te conseille de... / Ça marche si tu règles le four à... et si tu...*

Belangrijke werkwoorden

tu
nous
vous

Couper (snijden)

Impératif
Coupe
Coupons
Coupez

Mettre (zetten)

Impératif
mets !
Mettons
Mettez