



A1.17 Cucina e pasticceria

- Basis ingrediënten om te koken
- Verplichtingen uitdrukken

La cipolla	<i>(De ui)</i>	Il pepe	<i>(De peper)</i>
L'aglio	<i>(De knoflook)</i>	Le spezie	<i>(De kruiden)</i>
Gli ingredienti	<i>(De ingrediënten)</i>	La ricetta	<i>(Het recept)</i>
La farina	<i>(De bloem)</i>	Fatto in casa	<i>(Zelfgemaakt)</i>
Il burro	<i>(De boter)</i>	Cucinare	<i>(Koken)</i>
La panna	<i>(De room)</i>	Mescolare	<i>(Mengen)</i>
Lo zucchero	<i>(De suiker)</i>	Tagliare	<i>(Snijden)</i>
Il sale	<i>(Het zout)</i>		

1. Dialogo: Durante la pausa pranzo, Sara parla con Carlo di cosa cucinerà per cena (QR: Audio)



- Carlo:** Che cosa hai portato oggi per pranzo? *(Wat heb je vandaag voor de lunch meegenomen?)*
- Sara:** Non molto: solo un panino con prosciutto e formaggio. Però stasera voglio cucinare qualcosa di buono. *(Niet veel: alleen een broodje met ham en kaas. Maar vanavond wil ik iets lekkers koken.)*
- Carlo:** Hai già deciso cosa cucinerai? *(Heb je al besloten wat je gaat koken?)*
- Sara:** Sì, le uova al pomodoro. Me le faceva sempre mia mamma. *(Ja, eieren in tomatensaus. Mijn moeder maakte die altijd voor me.)*
- Carlo:** Hai già tutti gli ingredienti? *(Heb je alle ingrediënten al?)*
- Sara:** Ho i pomodori freschi e la cipolla, ma mi mancano le uova. Devo passare al supermercato dopo. *(Ik heb verse tomaten en ui, maar ik mis de eieren. Ik moet straks nog langs de supermarkt.)*
- Carlo:** E come si prepara? È difficile? *(En hoe maak je het klaar? Is het moeilijk?)*
- Sara:** No, è un piatto molto semplice. Devi solo preparare il sugo e poi aggiungere le uova. *(Nee, het is een heel eenvoudig gerecht. Je hoeft alleen de saus te maken en daarna de eieren toe te voegen.)*
- Carlo:** Usi qualche spezia? Ieri ho provato a fare il sugo, ma era insipido. *(Gebruik je kruiden? Gisteren heb ik geprobeerd saus te maken, maar die was flauw.)*
- Sara:** Il segreto è il prezzemolo fresco: dà molto sapore. *(Het geheim is verse peterselie: dat geeft veel smaak.)*
- Carlo:** Come dice il detto: il prezzemolo sta bene su tutto! *(Zoals het gezegde luidt: peterselie past overal bij!)*

1. Che cosa manca a Sara per fare le uova al pomodoro? *(Wat ontbreekt Sara om eieren in tomatensaus te maken?)*
- a. La cipolla
 - b. Lo zucchero
 - c. La farina
 - d. Le uova

2. Qual è il segreto per dare sapore al sugo? (*Wat is het geheim om smaak aan de saus te geven?*)

- a. Il prezzemolo fresco
b. Il burro
c. La panna
d. Il sale

1-d 2-a

2. Grammatica: Kwalificerende bijvoeglijke naamwoorden

Kwalificerende bijvoeglijke naamwoorden beschrijven kwaliteiten of kenmerken van het onderwerp.



1. Het bijvoeglijk naamwoord komt overeen met het onderwerp in geslacht en getal.
2. De normale plaats van het bijvoeglijk naamwoord is na het zelfstandig naamwoord.

Aggettivo (<i>Bijvoeglijk naamwoord</i>)	Maschile (<i>Mannelijk</i>)	Femminile (<i>Vrouwelijk</i>)
Buono	Un piatto buono (<i>Een goed gerecht</i>)	Una torta buona (<i>Een goede taart</i>)
Grande	Un pomodoro grande (<i>Een grote tomaat</i>)	Una cipolla grande (<i>Een grote ui</i>)
Piccolo	Un pezzo piccolo (<i>Een klein stuk</i>)	Una panna piccola (<i>Een kleine room</i>)
Dolce	Un burro dolce (<i>Een ongezouten boter</i>)	Una crema dolce (<i>Een zoete crème</i>)
Facile	Un esercizio facile (<i>Een makkelijke oefening</i>)	Una ricetta facile (<i>Een makkelijk recept</i>)
Fresco	Un ingrediente fresco (<i>Een vers ingrediënt</i>)	Una spezia fresca (<i>Een verse specerij</i>)

Sommige veelvoorkomende bijvoeglijke naamwoorden kunnen ook vóór het onderwerp staan: 'il buon caffè'.

1. Per questa ricetta uso un burro _____ e una panna fresca. (*Voor dit recept gebruik ik verse boter en verse room.*)
a. fresche b. fresca c. fresco d. freschi
2. Metto una cipolla _____ e due spicchi di aglio piccolo nella padella. (*Ik doe een grote ui en twee kleine teentjes knoflook in de pan.*)
a. grando b. grandi c. grande d. granda
3. È una ricetta _____ e un piatto dolce, fatto in casa. (*Het is een makkelijk recept en een zoet gerecht, zelfgemaakt.*)
a. facilio b. facili c. facile d. facila
4. Oggi preparo un buon caffè e un dolce _____ ma molto buono. (*Vandaag maak ik een goede koffie en een klein maar heel lekker toetje.*)
a. piccole b. piccoli c. piccolo d. piccola

1. fresco 2. grande 3. facile 4. piccolo

3.Oefeningen

1. Koppel elk begin aan het juiste einde.

- | | |
|---------------------------------------|--------------------------------------|
| 1. Per la ricetta facile, | a. mescolo lo zucchero con la panna. |
| 2. Dobbiamo tagliare la cipolla | b. in pezzi piccoli per la salsa. |
| 3. Per una torta dolce, | c. mi servono la farina e il burro. |
| 4. A pranzo cucino un piatto semplice | d. con aglio, olio e spezie fresche. |



1-c: Voor het eenvoudige recept heb ik de bloem en de boter nodig. **2-b:** We moeten de ui snijden in kleine stukjes voor de saus. **3-a:** Voor een zoete taart meng ik de suiker met de room. **4-d:** Voor de lunch kook ik een eenvoudig gerecht met knoflook, olie en verse kruiden.

2. Makkelijk recept voor een etentje met collega's (QR: Audio)

Vul de lege plekken in: casa, ricetta, ingredienti, in, sale, tagliare, fatto, pepe, farina, burro



Oggi Marco invita due colleghi a casa per cena. Vuole preparare un piatto semplice e (1) _____ (2) _____ (3) _____. Compra pochi (4) _____ : (5) _____ , (6) _____ , latte, (7) _____ e (8) _____. Con questi ingredienti prepara una salsa bianca facile per la pasta.

Per la cena Marco deve (9) _____ la cipolla, mescolare la salsa e cucinare la pasta. Prima mette il burro in una padella, poi aggiunge la farina e il latte e mescola bene. Alla fine aggiunge un po' di sale, pepe e cipolla. La (10) _____ è molto semplice e il risultato è un piatto buono per parlare e mangiare insieme dopo il lavoro.

Vandaag nodigt Marco twee collega's bij hem thuis uit voor het avondeten. Hij wil een eenvoudig, huisgemaakt gerecht bereiden. Hij koopt maar een paar ingrediënten: bloem, boter, melk, zout en peper. Met deze ingrediënten maakt hij een makkelijke witte saus voor de pasta.

Voor het etentje moet Marco de ui snijden, de saus mengen en de pasta koken. Eerst doet hij de boter in een pan, daarna voegt hij de bloem en de melk toe en roert hij goed. Aan het einde voegt hij een beetje zout, peper en ui toe. Het recept is heel eenvoudig en het resultaat is een lekker gerecht om samen te praten en te eten na het werk.

(1) fatto, (2) in, (3) casa, (4) ingredienti, (5) farina, (6) burro, (7) sale, (8) pepe, (9) tagliare, (10) ricetta

3. Luister naar de audiofragmenten en kies de juiste oplossing. (QR: Audio)



- Cosa deve comprare la parlante per fare la torta? (Wat moet de spreekster kopen om de taart te maken?)
 - Solo della panna.
 - Del burro fresco.
 - Sale e pepe.
- Qual è un ingrediente indispensabile per la zuppa? (Wat is een onmisbaar ingrediënt voor de soep?)
 - Molto burro.
 - Una cipolla grande.
 - Un po' di zucchero.

1-b 2-b

4. Kies de juiste oplossing

1. Per la cena di lavoro io _____ la cipolla fresca (Voor het werkdiner snijd ik de verse ui in kleine stukjes.)
a pezzi piccoli.
a. tagliamo b. tagli c. taglio d. taglia
2. Oggi noi _____ una torta dolce fatta in casa (Vandaag bakken wij een zelfgemaakte zoete taart voor de collega's.)
per i colleghi.
a. cucino b. cuciniamo c. cucinano d. cucina
3. Per questa ricetta facile tu _____ la farina (Voor dit makkelijke recept meng jij de bloem met de suiker en het zout.)
con lo zucchero e il sale.
a. mescola b. mescolo c. mescolano d. mescoli

1. taglio 2. cuciniamo 3. mescoli

5. Rollenspel - dialogen (QR: Audio)



a. Comprare ingredienti al supermercato

Cliente: Scusi, dove trovo la farina? Devo preparare una torta fatta in casa.
(Pardon, waar kan ik de bloem vinden? Ik moet een zelfgemaakte taart bereiden.)

Addetta supermercato: La farina è lì, sullo scaffale in alto, vicino allo zucchero e al sale.
(De bloem is daar, op de bovenste plank, naast de suiker en het zout.)

Cliente: Perfetto, grazie. E il burro dov'è? È nel reparto frigo?
(Perfect, bedankt. En waar is de boter? Ligt die bij de gekoelde afdeling?)

Addetta supermercato: Sì, il burro è nel frigorifero, accanto alla panna, in fondo a destra.
(Ja, de boter ligt in de koeling, naast de room, helemaal achteraan rechts.)

1. Quali ingredienti cerca il cliente? Nomina almeno due.
-

b. Preparare la cena con un amico

Marco: Allora, per la pasta mettiamo la cipolla e l'aglio, o solo la cipolla?
(Dus, doen we voor de pasta de ui en de knoflook erin, of alleen de ui?)

Sara: Mettiamo entrambi, ma poco aglio. Poi mescoliamo con olio, sale e pepe.
(We doen ze allebei, maar weinig knoflook. Daarna mengen we met olie, zout en peper.)

Marco: Ok, io taglio la cipolla, tu cucini il sugo e aggiungi le spezie.
(Oké, ik snijd de ui, jij kookt de saus en voegt de kruiden toe.)

Sara: Va bene, così la cena è pronta in fretta e mangiamo un bel piatto fatto in casa.
(Goed, zo is het avondeten snel klaar en eten we een lekker zelfgemaakt gerecht.)

1. Cosa vogliono mettere nel sugo Marco e Sara?
-

6. Oefen in tweetallen of met je docent. (QR: AI+)

1. Inviti un collega italiano a cena a casa tua. Vuoi cucinare qualcosa di semplice e chiedi se va bene una pasta fatta in casa. (Usa: fatto in casa, la pasta, va bene?)



2. Sei al supermercato e non trovi la farina per fare un dolce. Chiedi aiuto all'addetto del reparto. (Usa: la farina, per un dolce, dove è?)

7. Schrijven: WhatsApp (QR: AI+)

Ciao! Sono Carlo

Stasera passo da te verso le **19:30**. Possiamo fare le **uova al pomodoro**? Io ho già **pomodori e cipolla**, ma non ho le **uova**.

Puoi comprare anche un po' di **sale** e **pepe**? E mi dici cosa devo fare quando arrivo?



Schrijf een passende reactie: *Possiamo fare...? / Devo comprare... / Quando arrivi, devi...*

Belangrijke werkwoorden

Tagliare (*snijden*)

Presente

taglio

tagli

taglia

tagliamo

tagliate

tagliano

Mescolare (*mengen*)

Presente

mescolo

mescoli

mescola

mescoliamo

mescolate

mescolano

Cucinare (*koken*)

Presente

cucino

cuoci

cuoce

cuociamo

cucinate

cuociono