A1.17 Cucina e pasticceria

Koken en bakken

https://app.colanguage.com/nl/italiaans/leerplan/a1/17

La cipolla	*(de ui)*	**Il pepe**	*(de peper)*
L'aglio	*(de knoflook)*	**Le spezie**	*(de specerijen)*
Gli ingredienti	*(de ingrediënten)*	**La ricetta**	*(het recept)*
La farina	*(de bloem)*	**Fatto in casa**	*(zelfgemaakt)*
Il burro	*(de boter)*	**Cucinare**	*(koken)*
La panna	*(de room)*	**Mescolare**	*(roeren)*
Lo zucchero	*(de suiker)*	**Tagliare**	*(snijden)*
Il sale	*(het zout)*		

1. Dialoog: Cucinare le uova al pomodoro

Carlo:	Che ti sei portato oggi da mangiare per pranzo?	*(Wat heb je vandaag meegenomen om als lunch te eten?)*
Sara:	Non molto, solo un panino con prosciutto e formaggio. Però voglio cucinare qualcosa di buono stasera.	*(Niet veel, alleen een broodje met ham en kaas. Maar vanavond wil ik iets lekkers koken.)*
Carlo:	Hai già deciso che cosa cucini?	*(Heb je al besloten wat je gaat koken?)*
Sara:	Sì, uova al pomodoro. Me le faceva sempre mia mamma.	*(Ja, eieren in tomatensaus. Mijn moeder maakte ze altijd voor mij.)*
Carlo:	E hai già tutti gli ingredienti?	*(En heb je al alle ingrediënten?)*
Sara:	Ho i pomodori freschi e la cipolla, ma mi mancano proprio le uova: devo passare al supermercato dopo.	*(Ik heb verse tomaten en ui, maar ik mis echt de eieren: ik moet later even naar de supermarkt.)*
Carlo:	E come si prepara? È difficile da fare?	*(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 simpel gerecht. Je maakt eerst de saus en daarna voeg je de eieren toe.)*
Carlo:	Usi qualche spezia particolare? Ieri ho provato a fare il sugo, ma mi è venuto insipido.	*(Gebruik je speciale kruiden? Gisteren probeerde ik de saus te maken, maar hij was flauw.)*
Sara:	Il segreto è il prezzemolo fresco, aggiunge molto sapore!	*(Het geheim is verse peterselie, dat geeft veel smaak!)*
Carlo:	Grazie! Proverò a usarlo la prossima volta che cucino.	*(Dank je! Ik zal het de volgende keer proberen als ik kook.)*

1. Leggi il dialogo. Che cosa mangia Sara a pranzo oggi?
   a. Una torta con panna e zucchero
   b. Un panino con prosciutto e formaggio
   c. Un piatto di pasta fatta in casa
   d. Solo uova al pomodoro

2. Perché Sara deve passare al supermercato dopo il lavoro?

a. Per comprare la farina e il burro
b. Perché le mancano le uova
c. Perché vuole comprare una torta già pronta
d. Per comprare il sale e il pepe

1-b 2-b

2. Grammatica: Kwalificerende bijvoeglijke naamwoorden

Bijvoeglijke naamwoorden beschrijven eigenschappen of kenmerken van het onderwerp.

1. Het bijvoeglijk naamwoord stemt overeen met het onderwerp in geslacht en getal.
2. De normale positie van het bijvoeglijk naamwoord is achter het zelfstandig naamwoord.

Aggettivo ***(Bijvoeglijk naamwoord)***	**Maschile** ***(Mannelijk)***	**Femminile** ***(Vrouwelijk)***
Buono	Un piatto **buono** *(Een gerecht lekker)*	Una torta **buona** *(Een taart lekker)*
Grande	Un pomodoro **grande** *(Een tomaat groot)*	Una cipolla **grande** *(Een ui groot)*
Piccolo	Un pezzo **piccolo** *(Een stuk klein)*	Una panna **piccola** *(Een room klein)*
Dolce	Un burro **dolce** *(Een boter zoet)*	Una crema **dolce** *(Een crème zoet)*
Facile	Un esercizio **facile** *(Een oefening makkelijk)*	Una ricetta **facile** *(Een recept makkelijk)*
Fresco	Un ingrediente **fresco** *(Een ingrediënt vers)*	Una spezia **fresca** *(Een kruid vers)*

1. Per questa ricetta uso un burro _____ e una panna fresca.
   a. fresche b. fresca c. fresco d. freschi
2. Metto una cipolla _____ e due spicchi di aglio piccolo nella padella.
   a. grando b. grandi c. grande d. granda
3. È una ricetta _____ e un piatto dolce, fatto in casa.
   a. facilo b. facili c. facile d. facila
4. Oggi preparo un buon caffè e un dolce _____ ma molto buono.
   a. piccole b. piccoli c. piccolo d. piccola

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

3.Oefeningen

1. Folder van de kookcursus op kantoor (Audio beschikbaar in de app)

Woorden om te gebruiken: farina, fatto, ricetta, cucina, dolci, spezie, cipolla, aglio, ingredienti, burro

Nel nostro ufficio parte un piccolo corso di _____ dopo il lavoro. Ogni mercoledì facciamo una _____ facile: pasta, verdure o _____ . L'insegnante porta gli _____ principali: olio, pomodori, _____ , _____ e _____ . I partecipanti devono portare un grembiule e un contenitore per il cibo.
Nel primo incontro prepariamo un dolce _____ in casa. Usiamo _____ , _____ , panna e un po' di zucchero. L'insegnante mostra come tagliare il burro, mescolare gli ingredienti e cucinare la crema. Alla fine assaggiamo il dolce insieme e parliamo delle nostre ricette preferite.

Op ons kantoor start na het werk een kleine kookcursus. Elke woensdag maken we een eenvoudig gerecht: pasta, groenten of zoetigheden. De docent brengt de belangrijkste ingrediënten: olie, tomaten, ui, knoflook en kruiden. De deelnemers moeten een schort en een bakje voor het eten meenemen.
Bij de eerste bijeenkomst maken we een zelfgemaakt dessert. We gebruiken bloem, boter, room en een beetje suiker. De docent laat zien hoe je de boter snijdt, de ingrediënten mengt en de crème bereidt. Aan het einde proeven we het dessert samen en praten we over onze favoriete recepten.

1. Dove si svolge il corso di cucina e quando?

   _____

2. Che cosa devono portare i partecipanti al corso?

   _____

2. Koppel elk begin aan het juiste einde.

1. Per la torta	a. una pasta semplice con aglio e olio.
2. In questa ricetta	b. devo comprare la farina e lo zucchero.
3. A pranzo voglio cucinare	c. una cipolla grande e mescolare bene.
4. Per il sugo dobbiamo tagliare	d. usiamo il burro fresco e la panna.

***1-b**: Voor de taart moet ik bloem en suiker kopen. **2-d**: In dit recept gebruiken we verse boter en room. **3-a**: Voor de lunch wil ik een eenvoudige pasta met knoflook en olie klaarmaken. **4-c**: Voor de saus moeten we een grote ui snijden en goed roeren.*

3. Kies de juiste oplossing

1. Per la cena di lavoro io _____ una pasta facile con cipolla e aglio. *(Voor het zakelijke diner kook ik een eenvoudige pasta met ui en knoflook.)*

   a. cucinate *b. cucina* *c. cucini* *d. cucino*

2. Tu _____ il burro fresco in pezzi piccoli per la torta. *(Jij snijdt de verse boter in kleine stukjes voor de taart.)*

   a. taglio *b. tagli* *c. taglia* *d. tagliamo*

3. In questa ricetta facile noi _____ la panna fresca con lo zucchero dolce. *(In dit eenvoudige recept mengen wij de verse room met de suiker.)*

   a. mescolo *b. mescoliamo* *c. mescolano* *d. mescoli*

4. Per preparare un piatto buono voi _____ la carne con spezie fresche e poco sale. *(Om een lekker gerecht te bereiden koken jullie het vlees met verse kruiden en weinig zout.)*

   a. cucinate *b. cuciniamo* *c. cucina* *d. cucinano*

***1**. cucino **2**. tagli **3**. mescoliamo **4**. cucinate*

4. Voltooi de dialogen

a. Comprare ingredienti al supermercato

Cliente:	*Buongiorno, scusi, dove sono la farina e lo zucchero?*	*(Goedemorgen, pardon, waar zijn de bloem en de suiker?)*
Commessa:	*1.*_____ _____	*(Goedemorgen, de bloem is hier links en de suiker staat in het schap na het zout en de peper.)*
Cliente:	*Perfetto, grazie, questa sera cucino la pasta fatta in casa con cipolla e aglio.*	*(Perfect, bedankt, vanavond maak ik zelfgemaakte pasta met ui en knoflook.)*
Commessa:	*2.*_____ _____	*(Wat lekker! Neem dan ook wat boter mee, die is uitstekend om de saus te bakken.)*

b. Preparare un dolce con un amico

Luca (amico):	*Allora, per questo dolce fatto in casa abbiamo farina, burro, zucchero e un po' di panna, giusto?*	*(Dus, voor dit zelfgemaakte toetje hebben we bloem, boter, suiker en een beetje slagroom, toch?)*
Sara (padrona di casa):	*3.*_____ _____	*(Ja, precies. Nu moeten we alles goed mengen; de oven staat al aan.)*
Luca (amico):	*Ok, io taglio la frutta e tu controlli lo zucchero e le spezie, va bene?*	*(Oké, ik snijd het fruit en jij controleert de suiker en de kruiden, goed?)*
Sara (padrona di casa):	*4.*_____ _____	*(Perfect, maar niet te veel suiker, ik moet erop letten, en het toetje is voor na het avondeten.)*

***1**. Buongiorno, la farina è qui a sinistra e lo zucchero è nello scaffale dopo il sale e il pepe. **2**. Che buono! Allora prenda anche un po' di burro, è ottimo per cucinare la salsa. **3**. Sì, esatto, e ora dobbiamo mescolare bene tutto, il forno è già acceso. **4**. Perfetto, ma niente troppo zucchero, devo stare attenta, e il dolce è per dopo cena.*

5. Oefen in tweetallen of met je docent.

1. 1. Sei a casa con un amico italiano. Vuoi fare un dolce semplice fatto in casa per il caffè. Spiega cosa prepari e cosa ti serve. (Usa: il burro, lo zucchero, la farina)

Per un dolce _____

2. 2. Sei in cucina con il tuo partner. Lui/lei cucina la pasta e ti chiede aiuto. Spiega cosa devi fare per aiutare. (Usa: cucinare, tagliare, la cipolla)

Devo tagliare _____

3. 3. Sei al supermercato e chiedi a un commesso dove sono le spezie. Vuoi preparare una ricetta italiana. Fai una domanda cortese e spiega perché ti servono. (Usa: le spezie, la cipolla, l'aglio)

Mi servono le _____

4. 4. In ufficio organizzi un pranzo semplice con i colleghi. Spiega cosa devi comprare e cosa devi fare per il pranzo. (Usa: gli ingredienti, il sale, il pepe, mescolare)

Devo comprare gli _____

6. Schrijf 4 of 5 zinnen over een eenvoudig gerecht dat je thuis maakt en over de ingrediënten die je gewoonlijk gebruikt.

Io preparo spesso... / Per questo piatto uso... / Devo comprare anche... / È una ricetta facile e veloce.

_____

_____

_____

4. Belangrijke werkwoorden

	Tagliare	**Mescolare**	**Cucinare**
io	taglio	mescolo	cucino
tu	tagli	mescoli	cuoci
lui/lei	taglia	mescola	cuoce
noi	tagliamo	mescoliamo	cuociamo
voi	tagliate	mescolate	cucinate
loro	tagliano	mescolano	cuociono