

B1.17.1 De groene Michelin-ster



In een sterrenrestaurant in Utrecht maakt een chef een klassieke **oeuf mayonnaise** in een nieuw jasje. Het team krijgt onverwacht een **Groene Ster**, die wordt aangekondigd tijdens de **jaarlijkse uitreiking** van de Michelinsterren in Amsterdam. Voor veel koks is zo'n prijs een **droom die uitkomt**. De Groene Ster gaat naar chefs die *rekening houden met* de natuur, het milieu, mensen en dieren. Bij drie sterren is het eten zo bijzonder dat je er speciaal voor wilt reizen.

1. Waarom krijgt het restaurant in Utrecht de Groene Ster?
 - a. Omdat het restaurant de goedkoopste menukaart heeft
 - b. Omdat het restaurant alleen Franse gerechten serveert
 - c. Omdat de chef bewust rekening houdt met natuur, mensen en dieren
 - d. Omdat het restaurant drie Michelinsterren heeft
2. Waar wordt de Groene Ster bekendgemaakt?
 - a. In Amsterdam tijdens de jaarlijkse uitreiking van de Michelinsterren
 - b. Op televisie in een kookprogramma
 - c. In Parijs bij een internationale wedstrijd
 - d. In Utrecht tijdens een restaurantfestival

1-c 2-a

2. Je kiest in een restaurant een gerecht met een diepe, hartige smaak.

Taak: Schrijf in drie zinnen wat umami is, waarom het belangrijk is voor een fijn diner (gebruik *want*) en in welk gerecht jij het binnenkort gaat uitproberen (gebruik *dus*).

URL: Umami

Use in your answer: umami / basissmaken / hartig / gerechten / diepgang / enige