

## B1.16 Masterchef: cocina avanzada



- Sigue y proporciona instrucciones detalladas de cocina y recetas
- Vocabulario relacionado con ingredientes, utensilios y técnicas de cocina

|                              |                                    |                            |                                      |
|------------------------------|------------------------------------|----------------------------|--------------------------------------|
| <b>Los ingredientes</b>      | <i>(De ingrediënten)</i>           | <b>Cocer</b>               | <i>(Koken)</i>                       |
| <b>El aceite de girasol</b>  | <i>(Zonnebloemolie)</i>            | <b>Hervir agua</b>         | <i>(Water koken)</i>                 |
| <b>El vinagre</b>            | <i>(Azijn)</i>                     | <b>Cocer arroz</b>         | <i>(Rijst koken)</i>                 |
| <b>La mostaza</b>            | <i>(Mosterd)</i>                   | <b>Asar</b>                | <i>(Rosten / grillen)</i>            |
| <b>La clara de huevo</b>     | <i>(Het eiwit)</i>                 | <b>Freír patatas</b>       | <i>(Aardappelen frituren)</i>        |
| <b>La yema</b>               | <i>(De dooier)</i>                 | <b>Batir huevos</b>        | <i>(Eieren kloppen)</i>              |
| <b>La cáscara</b>            | <i>(De schil)</i>                  | <b>Pelar fruta</b>         | <i>(Fruit schillen)</i>              |
| <b>La nata</b>               | <i>(De room)</i>                   | <b>Cortar el pan</b>       | <i>(Het brood snijden)</i>           |
| <b>La margarina</b>          | <i>(De margarine)</i>              | <b>Aliñar una ensalada</b> | <i>(Een salade op smaak brengen)</i> |
| <b>La leche entera</b>       | <i>(Volle melk)</i>                | <b>Condimentar</b>         | <i>(Kruiden)</i>                     |
| <b>La carne a la plancha</b> | <i>(Gegrild vlees (in de pan))</i> | <b>Quemarse la comida</b>  | <i>(Het eten laten aanbranden)</i>   |
| <b>Hervido</b>               | <i>(Gekookt)</i>                   |                            |                                      |

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



Para preparar una buena paella, se recomienda empezar con **caldo** de ave hecho a fuego lento, *para* extraer el máximo sabor. Primero se tuestan las carcasas y las alitas con cebolla y tomate. Luego se prepara el **sofrito** con **cebolla picada**, pimentón, **azafrán** y tomate, y se cocina hasta que quede seco. Se doran pollo y conejo, se añaden judías verdes y arroz, y al final se sube el fuego *para que* se forme el socarrat.

*Om een goede paella te bereiden, wordt aangeraden te beginnen met **bouillon** van gevogelte die op laag vuur is getrokken, om de maximale smaak te onttrekken. Eerst worden de karkassen en de vleugels geroosterd met ui en tomaat. Daarna maak je de **sofrito** met **gesnipperde ui**, paprikapoeder, **saffraan** en tomaat, en kook je het tot het droog is. Kip en konijn worden bruin gebakken, sperziebonen en rijst worden toegevoegd, en op het einde wordt het vuur hoger gezet zodat de socarrat ontstaat.*

1. ¿Para qué se cocina el caldo durante cuatro horas?
  - a. Porque el pollo necesita cocerse siempre cuatro horas
  - b. Para extraer todo el sabor
  - c. A fin de que el sofrito no lleve tomate
  - d. Para que el arroz quede más blanco
2. Qué ingredientes se usan para hacer el sofrito?
  - a. Cebolla picada, pimentón, azafrán y tomate triturado
  - b. Conejo, alitas de pollo, patata y pimiento verde
  - c. Tomate entero, nata y queso
  - d. Judías verdes, arroz, caldo y sal

1-b 2-a



## 2. Grammatica: Finale en causale zinnen: para, a fin de que, porque...

Doel- en redenzinnen gebruik je om te zeggen waarvoor we iets doen of waarom we het doen.

- |   |                            |
|---|----------------------------|
| 1. para + infinitivo                    | hetzelfde onderwerp.       |
| 2. para que / a fin de que + subjuntivo | verschillende onderwerpen. |
| 3. porque / ya que + indicativo         | echte of bekende reden.    |

### Connector Voorbeeld

|              |   |
|--------------|---|
| Para         | El chef ajusta el fuego <b>para</b> evitar errores durante la cocción. <i>(De chef stelt het vuur bij om fouten tijdens het koken te vermijden.)</i>          |
| Para que     | El chef explica el proceso <b>para que</b> los alumnos comprendan la técnica. <i>(De chef legt het proces uit zodat de leerlingen de techniek begrijpen.)</i> |
| A fin de que | Se repite la receta <b>a fin de que</b> el equipo mejore el resultado. <i>(Het recept wordt herhaald opdat het team het resultaat verbetert.)</i>             |
| Porque       | Se cambia el método <b>porque</b> el resultado no funciona. <i>(De methode wordt veranderd omdat het resultaat niet werkt.)</i>                               |
| Ya que       | Se simplifica el proceso <b>ya que</b> el tiempo es limitado. <i>(Het proces wordt vereenvoudigd aangezien de tijd beperkt is.)</i>                           |

- Bate las claras con energía \_\_\_\_\_ montar la nata más rápido. *(Klop de eiwitten krachtig op om de slagroom sneller op te kloppen.)*  
 a. porque      b. a fin de      c. para que      d. para
- Te dejo la receta por escrito \_\_\_\_\_ no te olvides de los tiempos de cocción. *(Ik geef je het recept op papier zodat je de kooktijden niet vergeet.)*  
 a. para      b. para que      c. ya que      d. porque

1. para 2. para que

### Herschrijf de zinnen (QR: A1+)



- (Para) He reservado una mesa para las ocho. Quiero cenar tranquilo antes de la reunión de mañana.  
 \_\_\_\_\_  
*(Ik heb een tafel gereserveerd om rustig te dineren vóór de vergadering van morgen.)*
- (Para que) Voy a enviar el menú por correo. Quiero que tú lo revises hoy.  
 \_\_\_\_\_  
*(Ik ga het menu per e-mail versturen zodat jij het vandaag nakijkt.)*
- (A fin de que) El chef va a repetir la explicación. Quiere que los nuevos compañeros entiendan la técnica.  
 \_\_\_\_\_  
*(De chef gaat de uitleg herhalen opdat de nieuwe collega's de techniek begrijpen.)*

**1.** He reservado una mesa para cenar tranquilo antes de la reunión de mañana. **2.** Voy a enviar el menú por correo para que tú lo revises hoy. **3.** El chef va a repetir la explicación a fin de que los nuevos compañeros entiendan la técnica.

### **Corrigeer de fout**

1. No uso mantequilla porque un alumno es alérgico.

---

Ik gebruik geen boter omdat een leerling allergisch is.

2. Bajo el fuego para que no se queme la salsa.

---

Ik zet het vuur lager zodat de saus niet aanbrandt.

**1.** No uso mantequilla porque un alumno es alérgico. **2.** Bajo el fuego para que no se queme la salsa.

### 3.Oefeningen

#### 1. Koppel elk woord aan de juiste definitie.

- |                      |   |
|----------------------|---|
| a. condimentar       | 1. Añadir sal, especias o salsas para dar más sabor al plato.   |
| b. la clara de huevo | 2. Cocinar un alimento en agua hirviendo hasta que esté tierno. |
| c. cocer             | 3. La parte blanca del huevo; se bate para hacerla espumosa.    |

a-1 b-3 c-2



#### 2. Basis voor een paella thuis: snelle gids van een kookschool (QR:

##### Audio)



**Vul de lege plekken in:** azafrán, caldo, queme, cueza, condimenta, aceite de girasol, carne a la plancha

Muchos alumnos llegan a la escuela de cocina con la misma duda: por qué su paella queda sosa o se pega. La clave suele estar en un buen (1) \_\_\_\_\_ y en controlar el fuego. Para el sofrito, se recomienda cocinar cebolla picada con tomate triturado hasta que el tomate esté seco, y añadir (2) \_\_\_\_\_ al final para que no pierda aroma.

En casa, usa (3) \_\_\_\_\_ o de oliva para dorar primero la (4) \_\_\_\_\_, y (5) \_\_\_\_\_ con sal y pimienta antes de añadir el arroz. Mantén el caldo caliente para que el arroz (6) \_\_\_\_\_ de forma uniforme y evita remover para que no se rompa el grano. Sube el fuego al final solo si quieres socarrat, pero vigila para que no se (7) \_\_\_\_\_.

*Veel leerlingen komen met dezelfde twijfel naar de kookschool: waarom hun paella flauw wordt of aanbakt. De sleutel zit meestal in een goede bouillon en in het beheersen van het vuur. Voor de soffrito wordt aangeraden om gesnipperde ui met geplette tomaat te koken tot de tomaat droog is, en aan het einde saffraan toe te voegen zodat hij zijn aroma niet verliest.*

*Thuis gebruik je zonnebloem- of olijfolie om eerst het vlees op de bakplaat te bruinen, en kruid je met zout en peper voordat je de rijst toevoegt. Houd de bouillon warm zodat de rijst gelijkmatig gaart en vermijd roeren zodat de korrel niet breekt. Zet het vuur aan het einde alleen hoger als je socarrat wilt, maar let erop dat het niet verbrandt.*

*(1) caldo, (2) azafrán, (3) aceite de girasol, (4) carne a la plancha, (5) condimenta, (6) cueza, (7) queme*

1. ¿Qué pasos concretos seguirías para que el arroz cueza bien y para evitar que se queme al final?
- 

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

##### Waar Onwaar

- |   |                          |                          |
|---|--------------------------|--------------------------|
| 1. La persona tiene que preparar una receta para un vídeo relacionado con su trabajo.                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 2. Va a condimentar la carne antes de ponerla en la plancha.  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3. La última vez se le estropeó el plato porque se despistó, y ahora quiere evitarlo con un temporizador. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |



1-V-2-X-3-V

#### 4. Kies de juiste oplossing

1. Enciende el fuego bajo para que el arroz se \_\_\_\_\_ poco a poco y no se pegue. *(Zet het vuur laag zodat de rijst langzaam gaart en niet aanbrandt.)*  
a. cocerá      b. cueza      c. cuece      d. coza
  2. Baja la temperatura para que la carne no se \_\_\_\_\_ por fuera antes de quedar hecha por dentro. *(Verlaag de temperatuur zodat het vlees aan de buitenkant niet verbrandt voordat het van binnen gaar is.)*  
a. quemara      b. queme      c. queméis      d. quema
  3. Tapa la olla a fin de que los huevos se \_\_\_\_\_ bien sin romper la cáscara. *(Dek de pan af zodat de eieren goed gaar worden zonder dat de schaal breekt.)*  
a. cozan      b. cuecen      c. cuezan      d. cocen
1. cueza 2. queme 3. cuezan

#### 5. Rollenspel - dialogen (QR: Audio)



##### Cena y recetas por WhatsApp

- Marta (amiga que cocina):** *Luis, estoy con la cena y voy fatal: puse el arroz a cocer y creo que lo dejé sin agua; ya se me está pegando.*  
*(Luis, ik ben met het avondeten bezig en het gaat echt waardeloos: ik heb de rijst opgezet en ik denk dat ik hem zonder water heb laten staan; hij begint al aan te bakken.)*
- Luis (tú):** *Vale, apaga el fuego un momento y añade un poco de agua hirviendo; tápalo y déjalo a fuego bajo sin remover demasiado.*  
*(Oké, zet het vuur even uit en voeg een beetje kokend water toe; doe de deksel erop en laat het op laag vuur staan zonder te veel te roeren.)*
- Marta (amiga que cocina):** *Y la carne a la plancha me ha quedado sosa; solo tengo aceite de girasol, vinagre y mostaza.*  
*(En het vlees uit de pan is flauw geworden; ik heb alleen zonnebloemolie, azijn en mosterd.)*
- Luis (tú):** *Haz una vinagreta rápida: mezcla un chorrito de aceite de girasol, un poco de vinagre y una cucharadita de mostaza, y condimenta la carne con sal y pimienta si tienes.*  
*(Maak een snelle vinaigrette: meng een scheutje zonnebloemolie, een beetje azijn en een theelepeltje mosterd, en breng het vlees op smaak met zout en peper als je die hebt.)*
- Marta (amiga que cocina):** *Perfecto. Para el postre quería hacer algo con huevo, pero no sé si batir los huevos enteros o separar la yema y la clara.*  
*(Perfect. Voor het dessert wilde ik iets met ei maken, maar ik weet niet of ik de hele eieren moet kloppen of de dooier en het eiwit moet scheiden.)*

1. ¿Qué problema tiene Marta con el arroz y qué solución le propone Luis?
-

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



*Primero... y después... para que... / Uso aceite de girasol y sazono al final porque... / A fin de que quede bien, es importante...*

1. Explica cómo prepararías una paella en casa para tus amigos: menciona dos o tres pasos y di por qué son importantes.  

---
2. Estás cocinando y la comida empieza a quemarse: ¿qué haces para solucionarlo y qué medidas tomas para que no vuelva a pasar?  

---

## 7. Schrijven: WhatsApp (QR: AI+)

Hola, Laura. Soy Marta

El sábado vienen unos amigos a casa y queremos hacer una "cena MasterChef" entre dos. Yo me encargo del postre, pero necesito que tú lleves un plato principal. ¿Me pasas una receta con pasos claros?

Si puede ser algo tipo paella o arroz, mejor. Dime también qué **ingredientes** tengo que comprar (aceite, vinagre, mostaza, etc.) y cuánto tarda cada parte. La última vez casi se me **quemó la comida** por despistarme...



**Schrijf een passende reactie:** *Te propongo hacer... porque es fácil de organizar y queda muy bien. / Primero..., para que... / para evitar que... / Al final..., y deja reposar... unos minutos.*

---

---

---

### Belangrijke werkwoorden

yo  
tú  
él/ella/usted  
nosotros/nosotras  
vosotros/vosotras  
ellos/ellas/ustedes

### Cocer (koken)

Presente  
cuerdo  
cueces  
cuece  
cocemos  
cocéis  
cuecen

### Quemarse (zich verbranden)

Preterito perfecto  
me he quemado  
te has quemado  
se ha quemado  
nos hemos quemado  
os habéis quemado  
se han quemado