



## B2.32 En la clase de cocina

- Participar en actividades culinarias y talleres
- Sigue y ofrece instrucciones y técnicas de cocina detalladas
- Describir ingredientes, utensilios y métodos de preparación

<b>El bol</b>	<i>(De kom)</i>	<b>Exprimir un limón</b>	<i>(Een citroen uitpersen)</i>
<b>El tazón</b>	<i>(De kom (grote))</i>	<b>Rallar queso</b>	<i>(Kaas raspen)</i>
<b>El cuenco</b>	<i>(De schaal)</i>	<b>Picar carne</b>	<i>(Vlees hakken)</i>
<b>El recipiente</b>	<i>(Het bakje)</i>	<b>Trocear una manzana</b>	<i>(Een appel in stukjes snijden)</i>
<b>La ensaladera</b>	<i>(De slakom)</i>	<b>Cocer al vapor</b>	<i>(Stomen)</i>
<b>La sopera</b>	<i>(De soepterrine)</i>	<b>Cocer a fuego lento</b>	<i>(Op laag vuur laten sudderen)</i>
<b>La olla a presión</b>	<i>(De snelkookpan)</i>	<b>Calentar una salsa</b>	<i>(Een saus verwarmen)</i>
<b>La cazuela</b>	<i>(De braadpan)</i>	<b>Rebozar una pechuga</b>	<i>(Een kipfilet paneren)</i>
<b>El cacharro</b>	<i>(Het keukengerei)</i>	<b>Dorar la cebolla</b>	<i>(De ui goudbruin bakken)</i>
<b>El sacacorchos</b>	<i>(De kurkentrekker)</i>	<b>Cortar en dados</b>	<i>(In blokjes snijden)</i>

### 1. Grammatica: Cortesía verbaal



Verbale beleefdheid maakt het mogelijk om de directe vorm van een zin te veranderen zodat je vriendelijker, professioneler of minder direct klinkt.

1. Verbale beleefdheid kan worden bereikt door het onderwerp te veranderen: "yo" wordt vervangen door vormen als "tú", "uno"/"se" om te generaliseren of directe verantwoordelijkheid te vermijden.
2. De voorwaardelijke wijs (condicional), de onvoltooid verleden tijd (imperfecto) en de aanvoegende wijs (subjuntivo) worden gebruikt om bevelen en verzoeken zachter en beleefder te maken.

**Cambiar sujeto** (Het onderwerp veranderen) Ejemplo (Voorbeeld)

Yo	Tú	<b>Yo caliente</b> la salsa y siempre se pega (Ik verwarm de saus en die plakt altijd aan) Cuando <b>calientas</b> la salsa, siempre se pega (Wanneer je verwarmt je de saus, plakt die altijd aan)
Yo	Uno	<b>Yo hago</b> lo que puedo (Ik doe wat ik kan) <b>Uno</b> hace lo que puede (Men doet wat men kan)
Yo	Se	<b>He quemado</b> la salsa (Ik heb de saus aangebrand) <b>Se ha quemado</b> la salsa (De saus is aangebrand)
Tú	Nosotros	<b>Corta</b> la manzana fino (Snijd de appel fijn) <b>Cortamos</b> la manzana fino (We snijden de appel fijn)
<b>Atenuar órdenes</b> (Bevelen verzachten)		Ejemplo (Voorbeeld)
Imperativo	deber/ tener que en condicional + infinitivo	<b>Dora</b> la carne (Schroei het vlees aan) <b>Deberías</b> dorar la carne (Je zou het vlees moeten aanbraden)
Pretérito perfecto Imperfecto de indicativo		Lo <b>has dicho</b> tarde (Je hebt het gezegd laat) <b>Podías haberlo</b> dicho antes. (Je had het eerder kunnen zeggen.)
Presente Imperfecto de subjuntivo		<b>Quiero</b> más información (Ik wil meer informatie) <b>Quisiera</b> más información. (Ik zou graag meer informatie willen.)

1. Cuando \_\_\_\_\_ el queso demasiado rápido, se te quedan grumos y luego cuesta integrarlo en la salsa.  
a. rallas      b. ralles      c. ralláis      d. rallo
2. En estos talleres, \_\_\_\_\_ hace lo que puede, pero conviene preguntar antes de usar la olla a presión.  
a. se      b. yo      c. tú      d. uno

1. rallas 2. uno

**Herschrijf de zinnen**

1. (tú) Yo siempre me pongo nervioso antes de una presentación importante.

(Als je een belangrijke presentatie hebt, raak je altijd nerveus.)

2. (se) He perdido el informe y ahora no lo encuentro por ninguna parte.

(Het rapport is zoekgeraakt en is nu nergens meer te vinden.)

3. (uno) Yo hago lo que puedo, pero con tan poco tiempo es difícil.

(Men doet wat men kan, maar met zo weinig tijd is het moeilijk.)

## 2. Oefeningen

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

- |                        |                                                                            |
|------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| a. el bol              | 1. Podrías trocear la manzana en trozos para añadirla a la ensalada.       |
| b. cocer a fuego lento | 2. Cortar un alimento en cubos pequeños y de tamaño uniforme.              |
| c. cortar en dados     | 3. Recipiente ancho y abierto para mezclar o contener ingredientes.        |
| d. rebozar una pechuga | 4. Cubrir la pechuga con harina, huevo y pan rallado antes de freírla.     |
| e. trocear una manzana | 5. Cocinar a baja temperatura durante tiempo prolongado sin hervir fuerte. |

a-3 b-5 c-2 d-4 e-1



### 2. Luister naar het audiofragment en geef aan of de volgende uitspraken waar of onwaar zijn.

	Waar	Onwaar
La hablante preparó una salsa y la mantuvo a baja temperatura para que no hirviera fuerte.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
El profesor indicó que las verduras se hicieran en una olla a presión.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
La manzana se cortó en dados para la ensalada y el limón se utilizó para aliñarla.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



### 3. WhatsApp

Hola, Marta:

Para el taller del jueves (19:00) vamos a preparar un guiso y una ensalada. ¿Te importaría encargarte de la parte de mise en place del grupo 2?

- dorar la cebolla y dejarla lista
- cortar las verduras **en dados**
- rallar un poco de queso para el final

Si te falta algún utensilio (bol/tazón/recipiente), dímelo y lo llevo yo. Gracias

— Lucía (coordinación)



**Schrijf een passende reactie:** *¿Te importaría confirmarme si...? / Si te parece, podría... / Te agradecería que me indicaras si...*

---

---

---

**Belangrijke  
werkwoorden**

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

**Trocear** (*snijden*)

Futuro simple  
trocearé  
trocearás  
troceará  
trocearemos  
trocearéis  
trocearán

**Rebozar** (*paneer*)

Futuro simple  
rebozaré  
rebozarás  
rebozará  
rebozaremos  
rebozaréis  
rebozarán