

## A1.17.1 Huisgemaakte pannenkoeken

*Domowe naleśniki*



1. Welke melk gebruikt de spreker?
  - a. Karnemelk
  - b. Geen melk
  - c. Havermelk
  - d. Kokosmelk
2. Hoeveel pannenkoeken kan de spreker ongeveer maken?
  - a. Ongeveer vijftig
  - b. Ongeveer twee
  - c. Ongeveer twintig
  - d. Ongeveer vijf
3. Wat doet de spreker eerst met de boter?
  - a. Hij zet de boter in de koelkast.
  - b. Hij doet de boter in het beslag zonder te smelten.
  - c. Hij mengt de boter met suiker.
  - d. Hij smelt de boter in de pan.
4. Wat smeert de spreker in de hete pan?
  - a. Olie met een lepel
  - b. Melk met een kwast
  - c. Bloem met een kwast
  - d. Boter met een kwast

**1-c 2-c 3-d 4-d**

## 2. Preczytaj dialog i odpowiedz na pytania.

Tijdens een team-evenement doen collega's een kookworkshop: pannenkoeken maken

*Podczas wydarzenia zespołowego koledzy biorą udział w warsztatach kulinarnych: robienie naleśników*

- Instructeur** Vandaag maken we pannenkoeken. Jullie *(Dziś robimy naleśniki. Musicie dobrze współpracować.)*  
**Ko:** moeten goed samenwerken.
- Collega:** Leuk! Hoe beginnen we? *(Super! Jak zaczynamy?)*
- Instructeur** Neem bloem, eieren, een snufje zout en melk *(Weź mąkę, jajka, szczyptę soli i mleko na klasycznego naleśnika.)*  
**Ko:** voor een klassieke pannenkoek.
- Collega:** Oké, dat is voor het deeg. Wat doen we *(Okej, to na ciasto. Co robimy potem?)* daarna?
- Instructeur** Doe alles in een kom. Roer goed tot je een *(Włóż wszystko do miski. Mieszaj dobrze, aż będziesz mieć ciasto bez grudek.)*  
**Ko:** beslag zonder klontjes hebt.
- Collega:** Moeten we nog ergens op letten? *(Czy musimy na coś jeszcze zwrócić uwagę?)*
- Instructeur** Je kunt een beetje extra melk toevoegen als je *(Możesz dodać trochę więcej mleka, jeśli chcesz rzadsze ciasto.)*  
**Ko:** een dunner beslag wilt.
- Collega:** En voor het bakken? *(A do smażenia?)*
- Instructeur** De pan moet heet zijn voordat je het beslag *(Patelnia musi być gorąca, zanim wlejesz do niej ciasto. Przewróć naleśnika, gdy zobaczysz małe dziurki.)*  
**Ko:** erin doet. Draai de pannenkoek om als je kleine gaatjes ziet.
- Collega:** Super, we beginnen! *(Świetnie, zaczynamy!)*

1. Wat doen de collega's vandaag in de workshop?
  - a. Soep snijden en wegen
  - b. Brood maken met gist
  - c. Pannenkoeken maken en samenwerken
  - d. Taart bakken met slagroom
2. Waarom kun je extra melk toevoegen aan het beslag?
  - a. Om het beslag te laten rijzen
  - b. Om het beslag dunner te maken
  - c. Om het beslag zoeter te maken
  - d. Om het beslag donkerder te maken

**1-c 2-b**