

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 vijf
 - b. Ongeveer vijftig
 - c. Ongeveer twee
 - d. Ongeveer twintig

1-c 2-d

2. Przeczytaj 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 daarna? *(Okej, to na ciasto. Co robimy potem?)*
- 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? *(Co koledzy robią dziś na warsztatach?)*
 - a. Pannenkoeken maken en samenwerken
 - b. Brood maken met gist
 - c. Taart bakken met slagroom
 - d. Soep snijden en wegen
2. Waarom kun je extra melk toevoegen aan het beslag? *(Dlaczego możesz dodać dodatkowe mleko do ciasta?)*
 - a. Om het beslag te laten rijzen
 - b. Om het beslag zoeter te maken
 - c. Om het beslag dunner te maken
 - d. Om het beslag donkerder te maken

1-a 2-c