

B1.17.1 De groene Michelin-ster

Zielona gwiazdka Michelin



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.

*W restauracji z gwiazdką w Utrechtcie szef kuchni przygotowuje klasyczne **oeuf mayonnaise** w nowej odsłonie. Zespół niespodziewanie dostaje **Zieloną Gwiazdkę**, która zostaje ogłoszona podczas **corocznej ceremonii wręczenia** gwiazdek Michelin w Amsterdamie. Dla wielu kucharzy taka nagroda to **marzenie, które się spełnia**. Zielona Gwiazdka trafia do szefów kuchni, którzy biorą pod uwagę naturę, środowisko, ludzi i zwierzęta. Przy trzech gwiazdkach jedzenie jest tak wyjątkowe, że chce się specjalnie po nie podróżować.*

1. Waarom krijgt het restaurant in Utrecht de Groene Ster?

- | | |
|---|--|
| a. Omdat de chef bewust rekening houdt met natuur, mensen en dieren | b. Omdat het restaurant drie Michelinsterren heeft |
| c. Omdat het restaurant de goedkoopste menukaart heeft | d. Omdat het restaurant alleen Franse gerechten serveert |

2. Waar wordt de Groene Ster bekendgemaakt?

- | | |
|--|---|
| a. In Utrecht tijdens een restaurantfestival | b. In Parijs bij een internationale wedstrijd |
| c. Op televisie in een kookprogramma | d. In Amsterdam tijdens de jaarlijkse uitreiking van de Michelinsterren |

1-a-2-d

2. Wybierasz w restauracji danie o głębokim, wytrawnym smaku.

Zadanie: 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