

B1.16 Masterchef: gevorderd koken



- Volg en geef gedetailleerde kookinstructies en recepten
- Woordenschat met betrekking tot ingrediënten, keukengerei en kooktechnieken

De bereidingswijze (<i>Sposób przygotowania</i>)	Bakken tot goudbruin (<i>Piec/rumienić na złoty kolor</i>)
De keukengerei (<i>Narzędzia kuchenne</i>)	Afnemen van warmte (van het vuur halen) (<i>Zdjąć z ognia (usunąć źródło ciepła)</i>)
De garde (<i>Trzepaczka</i>)	Op smaak brengen (<i>Doprawić do smaku</i>)
De spatel (<i>Szpatułka</i>)	Kruiden (<i>Przyprawiać</i>)
De ovenschaal (<i>Naczynie żaroodporne</i>)	Frituren (<i>Smażyć głęboko (frytować)</i>)
De bakplaat (<i>Blacha do pieczenia</i>)	Bakken tot goudbruin (<i>Smażyć/piec do złotobrzązowego koloru</i>)
De pan op laag vuur (<i>Patelnia na małym ogniu</i>)	Snijden (<i>Kroić</i>)
Deksel op de pan doen (<i>Przykryć patelnię pokrywką</i>)	Fijnhakken (<i>Drobno siekać</i>)
De saus binden (<i>Zagęszczanie sosu</i>)	Julienne snijden (<i>Kroić w julienne (w cienkie słupki)</i>)
Roux maken (<i>Przygotować zasmażkę (roux)</i>)	Tempereren (chocolade) (<i>Temperowanie (czokolady)</i>)
Deeg kneden (<i>Wyrabiać ciasto</i>)	De proefproef nemen (<i>Próbować potrawę</i>)

1. Gramatyka: Porównania i nuansowanie z meer/minder/even

Porównuj i subtelnie zaznaczaj różnice oraz podobieństwa za pomocą meer, minder i even...als w zdaniach.



Formule (<i>Formuła</i>)	Voorbeeld (<i>Przykład</i>)
meer + adjectief (<i>meer + przymiotnik</i>)	De saus is meer pittig. (<i>Sos jest bardziej pikantny.</i>)
minder + adjectief (<i>minder + przymiotnik</i>)	Deze soep is minder zout dan gisteren. (<i>Ta zupa jest mniej słona niż wczoraj.</i>)
even + adjectief + als (<i>even + przymiotnik + als</i>)	De pan is even heet als gisteren. (<i>Patelnia jest tak gorąca jak wczoraj.</i>)
net zo + adjectief + als (<i>net zo + przymiotnik + als</i>)	De tomaten zijn net zo rijp als gisteren. (<i>Pomidory są tak samo dojrzałe jak wczoraj.</i>)
meer/minder + zelfstandig naamwoord (<i>meer/minder + rzeczownik</i>)	Gebruik meer kruiden in het recept. (<i>Użyj więcej ziół w przepisie.</i>)

Przy różnicy lub porównaniu: meer/minder + adjectief + dan.

Net zo...als = to samo znaczenie co even...als.

1. Laat de saus nog vijf minuten op laag vuur staan; dan wordt hij _____ gebonden dan nu.
(Pozwól sosowi jeszcze pięć minut postać na małym ogniu; wtedy będzie bardziej gęsty niż teraz.)
a. meest b. even c. meer d. net zo
2. Doe er vandaag _____ zout in dan gisteren, want de bouillon is al behoorlijk sterk. (Dodaj dziś mniej soli niż wczoraj, bo bulion jest już dość mocny.)
a. meer b. minder dan c. minder d. even

1. meer 2. minder

Przepisz zwroty (QR: AI+)



1. (meer) De vergadering duurt lang. Vorige week duurde de vergadering korter.

(Spotkanie trwa dłużej niż w zeszłym tygodniu.)

2. (minder) Deze laptop is licht. Mijn oude laptop was zwaarder.

(Ten laptop jest lżejszy niż mój stary laptop.)

3. (net zo) Mijn woon-werkreis is lang. Jouw woon-werkreis is net zo lang.

(Moja droga do pracy jest tak samo długa jak twoja droga do pracy.)

1. De vergadering duurt langer dan vorige week. 2. Deze laptop is lichter dan mijn oude laptop. 3. Mijn woon-werkreis is net zo lang als jouw woon-werkreis.

Popraw błąd

1. De saus is net zo pittig dan gisteren.

Sos jest tak samo pikantny jak wczoraj.

2. Voeg meer zout toe als gisteren.

Dodaj więcej soli niż wczoraj.

1. De saus is net zo pittig als gisteren. 2. Voeg meer zout toe dan gisteren.

2. Ćwiczenia

1. Dopasuj każde słowo do jego definicji.

- a. de garde 1. Keukengerei om eieren of room luchtig te kloppen, sneller dan met een vork.
- b. de saus binden 2. Het deeg met je handen bewerken tot het soepel en elastisch is.
- c. het deeg kneden 3. Een saus dikker maken zodat hij minder vloeibaar is dan eerst.

a-1 b-3 c-2



2. Newsletter ze studia kulinarnego: wieczór MasterChef w domu (QR:

Audio)

Wypełnij luki: meer of minder, ui, garde, goudbruin, kneed, bakplaat, pan, roux, kruiden



Voor de Masterchef-avond van onze kookstudio ontvang je het recept per e-mail. Maak de mise-en-place: snijd de groenten in gelijke stukjes en hak de (1) _____ fijn. Verwarm de (2) _____ op laag vuur en fruit de (3) _____ en knoflook. Voeg bouillon toe en bind de saus met een (4) _____. Proef tussendoor en breng op smaak met (5) _____ peper, afhankelijk van hoe pittig je het wilt.

Voor het hoofdgerecht (6) _____ je het deeg tot het soepel is en laat je het 20 minuten rusten. Rol het daarna uit op een (7) _____ en bak het tot (8) _____. Haal de schaal op tijd van het vuur, zodat de bodem niet te droog wordt. Gebruik een spatel om te keren en een (9) _____ om de saus glad te kloppen. Alles is klaar als de korst net zo knapperig is als in de voorbeelden.


Na wieczór MasterChef w naszym studiu kulinarnym otrzymasz przepis e-mailem. Przygotuj mise-en-place: pokrój warzywa na równe kawałki i drobno posiekaj zioła. Rozgrzej patelnię na małym ogniu i zeszklij cebulę oraz czosnek. Dodaj bulion i zagęść sos zasmażką. W trakcie próbuj i dopraw większą lub mniejszą ilością pieprzu, w zależności od tego, jak ostre ma być danie.

Na danie główne wyrób ciasto, aż będzie elastyczne, i odstaw je na 20 minut, żeby odpoczęło. Potem rozwałkuj je na blasze do pieczenia i piecz, aż będzie złocistobrzązowe. Zdejmij naczynie z ognia w odpowiednim momencie, aby spód nie zrobił się zbyt suchy. Użyj łopatki do przewrócenia i trzepaczki, aby roztrzepać sos na gładko. Wszystko jest gotowe, gdy skórka jest tak samo chrupiąca jak w przykładach.

(1) kruiden, (2) pan, (3) ui, (4) roux, (5) meer of minder, (6) kneed, (7) bakplaat, (8) goudbruin, (9) garde

1. Welke stap uit de tekst vind je het lastigst en hoe zou je die stap aan een collega uitleggen zodat die het goed kan uitvoeren?

3. Posłuchaj fragmentu audio i wybierz poprawną odpowiedź. (QR: Audio)

- | | Prawda | Falsz | |
|--|--------------------------|--------------------------|--|
| 1. Ze gaat haar collega's op het werk laten zien hoe je een saus en een gerecht uit de oven maakt. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |  |
| 2. Voor ze de saus maakt, kneedt ze eerst het deeg en frituurt ze de groenten. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 3. Ze haalt de pan van het vuur zodra de saus voldoende gebonden is en kruidt daarna. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |

1-V 2-X 3-V

4. Wybierz poprawne rozwiązanie

- Je _____ de saus met meer peper dan gisteren, maar je gebruikt minder zout. *(Przyprawiasz sos większą ilością pieprzu niż wczoraj, ale używasz mniej soli.)*
a. kruidde b. kruid c. kruiden d. kruidt
- Terwijl de pan op laag vuur staat, _____ je het deeg tot het even soepel is als gisteren. *(Podczas gdy patelnia stoi na małym ogniu, wyrabiasz ciasto, aż będzie tak samo elastyczne jak wczoraj.)*
a. kneden b. kneedt c. kneed d. kneedde
- In dit recept _____ je de groenten net zo voorzichtig als de chef uitlegt. *(W tym przepisie przyprawiasz warzywa tak samo ostrożnie, jak wyjaśnia szef kuchni.)*
a. kruidde b. kruiden c. kruidt d. kruid

1. kruidt 2. kneed 3. kruidt

5. Odgrywanie ról - dialogi (QR: Audio)

Teamkookavond: saus redderen

- Mila (collega):** *Joris, mijn saus is te dun en hij kookt veel te hard - wat nu? (Joris, mój sos jest zbyt rzadki i gotuje się o wiele za mocno — co teraz?)*
- Joris (jij):** *Zet de pan op laag vuur en doe even een deksel op de pan, dan stopt het spatten. (Ustaw garnek na mały ogień i na chwilę przykryj go pokrywką, wtedy przestanie przyskać.)*
- Mila (collega):** *Oké, maar hoe kan ik de saus binden zonder klontjes? (Okej, ale jak mogę zagęścić sos bez grudek?)*
- Joris (jij):** *Maak in een klein pannetje een roux: wat boter smelten, bloem toevoegen en met de garde roeren; voeg daarna beetje bij beetje toe aan de saus terwijl je goed blijft roeren. (W małym rondelku zrób zasmażkę: rozpuść trochę masła, dodaj mąkę i mieszaj trzepaczką; potem dodawaj po trochu do sosu, cały czas dokładnie mieszając.)*
- Mila (collega):** *Top, ik neem straks even een proefproef en breng hem dan op smaak met kruiden. (Super, za chwilę wezmę próbkę i doprawię go potem ziołami.)*



1. Wat is volgens Joris het probleem met de saus en hoe wil hij het oplossen?

6. Mówienie (QR: AI+)

Eerst ..., daarna ... en tot slot ... / Ik gebruik een garde, een spatel of een pan op laag vuur om ... / Het moet iets meer/minder/even ... zijn, zodat ...



1. Je kookt een nieuw gerecht voor gasten: welke stappen leg je kort uit en welk keukengerei heb je daarvoor nodig?

2. Bij een saus of deeg gaat er iets mis tijdens het koken: wat doe je om het te verbeteren, en heb je nu meer, minder of even veel van een ingrediënt nodig?

7. Pisanie: WhatsApp (QR: AI+)

Hoi, met Karim van het teamuitje. Vrijdag kook jij toch het hoofdgerecht? Ik heb al kip, kokosmelk en groenten gehaald, maar ik twijfel over de **bereidingswijze**. Kun jij kort uitleggen welk **keukengerei** je nodig hebt (bijv. **pan, spatel, garde, ovenschaal**) en in welke volgorde we moeten werken?

En: wil je de saus liever **meer pittig** of **minder pittig** dan de vorige keer? We eten om 19:00.



Napisz odpowiednią odpowiedź: *Ik stel voor dat we beginnen met ... / Kun je de saus iets meer/minder pittig maken dan ...? / Als je wilt, kan ik alvast ...*

Ważne czasowniki

ik
jij/je
hij/zij/ze/het
wij/we
jullie
zij/ze

Kruiden (podać zioła)

Onvoltooid tegenwoordige tijd (OTT)
kruid
kruidt
kruidt
kruiden
kruiden
kruiden

Kneden (wyrabiać)

Onvoltooid tegenwoordige tijd (OTT)
kneed
kneedt
kneedt
kneden
kneden
kneden