B1.16 Masterchef: gevorderd koken

Masterchef: zaawansowane gotowanie

https://app.colanguage.com/pl/niderlandski/program/b1/16

De mise en place	*(Mise en place)*	**Bakken tot goudbruin**	*(Piec lub smażyć na złoty kolor)*
De ingredientenlijst	*(Lista składników)*	**Blancheren**	*(Blanszowanie)*
De bereidingswijze	*(Sposób przygotowania)*	**Pocheren**	*(Pochowanie (gotowanie w niewielkiej ilości płynu))*
De keukengerei	*(Narzędzia kuchenne)*	**Foisonner (opkloppen voor saus)**	*(Ubijać (napowietrzać sos))*
De garde	*(Trzepaczka)*	**Afnemen van warmte (van het vuur halen)**	*(Zdjąć z ognia)*
De spatel	*(Szpatułka)*	**Op smaak brengen**	*(Doprawić do smaku)*
De pollepel	*(Łyżka wazowa)*	**Fijnhakken**	*(Drobno posiekać)*
De ovenschaal	*(Naczynie żaroodporne)*	**Julienne snijden**	*(Kroić w julienne (cienkie paski))*
De bakplaat	*(Blacha do pieczenia)*	**Roux maken**	*(Przygotować roux (zasmażkę))*
De pan op laag vuur	*(Garnek na małym ogniu)*	**Sous-vide garen**	*(Gotowanie sous-vide)*
Deksel op de pan doen	*(Przykryć garnek pokrywką)*	**Tempereren (chocolade)**	*(Temperowanie (czekolady))*
De saus binden	*(Zagęszczanie sosu)*	**De proefproef nemen**	*(Wziąć próbkę do degustacji)*
Deeg kneden	*(Wyrabianie ciasta)*		

1.Ćwiczenia

1. E-mail

Dostajesz e-mail od swojego holenderskiego kolegi dotyczący wspólnej kolacji, którą zespół ma sam przygotować, i musisz odpowiedzieć z konkretnymi propozycjami i pytaniami.

Hoi,

Volgende maand organiseren we een informeel **teamdiner** bij mij thuis. Het idee is dat we samen koken, een soort kleine **Masterchef-avond**. Ik dacht aan een **ovenschotel** met groenten en kip, en misschien een simpel toetje.

Zou jij een duidelijk **recept** kunnen kiezen dat niet te moeilijk is, met een goede lijst van **ingrediënten** en het nodige **keukengerei** (bijvoorbeeld **snijplank**, **keukenmes**, **pan**)? Het is belangrijk dat ook minder ervaren koks het kunnen volgen.

Kun je me laten weten:

- welk gerecht je voorstelt;
- welke stappen de **bereidingswijze** heeft;
- wat iedereen ongeveer moet meenemen?

Alvast bedankt!
Groeten,
Marieke

Napisz odpowiednią odpowiedź: *Ik stel voor om ... te maken, omdat ... / De bereidingswijze is als volgt: eerst ..., daarna ..., tot slot ... / Iedereen kan het volgende meenemen: ...*

_____

_____

_____

2. Uzupełnij dialogi

a. Samen een ovenschotel voorbereiden

Collega Marieke:	*Oké, zullen we het recept voor de ovenschotel nog even doornemen voordat iedereen straks in de keuken staat te stressen?*	*(OK, przejrzymy jeszcze raz przepis na zapiekankę, zanim wszyscy za chwilę zaczną się stresować w kuchni?)*
Jij:	*1.*_____ _____	*(Chętnie — mam otwartą książkę kucharską, ale chcę mieć pewność, że dobrze rozumiem sposób przygotowania.)*

Collega Marieke:	*Top; eerst snij jij de groenten op de snijplank met het grote keukenmes, ondertussen bak ik het gehakt aan in de koekenpan en laat ik het daarna zachtjes sudderen.*	*(Super; najpierw kroisz warzywa na desce dużym nożem kuchennym, w tym czasie podsmażę mięso mielone na patelni, a potem pozwolę mu delikatnie się dusić.)*
Jij:	*2.*_____ _____	*(Czy mam zrobić sos w tym małym rondelku, czy bezpośrednio w brytfannie, do której trafi wszystko potem?)*
Collega Marieke:	*Doe het maar in de braadpan, dan kun je het rustig laten stoven tot vlak onder het kookpunt, en gebruik de garde even zodat er geen klontjes ontstaan.*	*(Zrób to w brytfannie, wtedy możesz spokojnie dusić aż prawie do wrzenia i użyć trzepaczki, żeby nie powstały grudki.)*
Jij:	*3.*_____ _____	*(A gdy wszystko będzie gotowe, przełożymy to do naczynia żaroodpornego, posypiemy serem i wstawimy pod grill, prawda?)*
Collega Marieke:	*Precies; hou jij de maatbeker in de gaten voor de bouillon, want als je te weinig neemt, kan het gerecht makkelijk mislukken en dan lijkt het net of de oven is 'gefaillieerd'.*	*(Dokładnie; pilnuj mi miarki do bulionu, bo jeśli weźmiesz za mało, danie łatwo może się nie udać i wtedy będzie wyglądać, jakby piekarnik "zawiódł".)*
Jij:	*4.*_____ _____	*(W porządku, sprawdzę ilości, i jeśli się uda, może będziemy to danie częściej razem mieszać na patelni, smażyć i grillować dla zespołu.)*

***1**. Graag, ik heb het kookboek open, maar ik wil zeker weten dat ik de bereidingswijze goed begrijp. **2**. Moet ik de saus dan in die kleine pan maken, of direct in de braadpan waar alles straks in gaat? **3**. En als alles klaar is, scheppen we het in de ovenschotel, strooien we de kaas erover en zetten we het onder de grill, toch? **4**. Komt goed, ik check de hoeveelheden, en als het lukt, kunnen we dit gerecht misschien vaker samen roerbakken, bakken én grillen voor het team.}]},{*

3. Napisz 8–10 zdań o potrawie, którą chętnie przygotowujesz, i wyjaśnij, jakich garnków i technik kulinarnych używasz i dlaczego.

Mijn favoriete gerecht om te maken is… / Voor dit gerecht heb je de volgende ingrediënten nodig: … / Eerst doe ik…, daarna… / Ik kies voor deze kooktechniek, omdat…

_____
_____
_____