



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>	De saus binden	<i>(Zagęścić sos)</i>
De keukengerei	<i>(Narzędzia kuchenne)</i>	Roux maken	<i>(Przygotować zasmażkę (roux))</i>
De garde	<i>(Trzepaczka)</i>	Deeg kneden	<i>(Wyrabiać ciasto)</i>
De spatel	<i>(Szpatułka)</i>	Snijden	<i>(Kroić)</i>
De ovenschaal	<i>(Naczynie żaroodporne)</i>	Fijnhakken	<i>(Drobno siekać)</i>
De bakplaat	<i>(Blacha do pieczenia)</i>	Julienne snijden	<i>(Kroić w julienne)</i>
De pan op laag vuur	<i>(Patelnia na małym ogniu)</i>	Kruiden	<i>(Przyprawiać)</i>
Deksel op de pan doen	<i>(Przykryć patelnię pokrywką)</i>	Op smaak brengen	<i>(Doprawić do smaku)</i>
Afnemen van warmte (van het vuur halen)	<i>(Zdjąć z ognia)</i>	Tempereren (chocolade)	<i>(Temperować (czokoladę))</i>
Frituren	<i>(Smażyć w głębokim tłuszczu)</i>	De proefproef nemen	<i>(Próbować potrawę)</i>
Bakken tot goudbruin	<i>(Piec/smażyć na złoty kolor)</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>(bardziej + przymiotnik)</i>	De saus is meer pittig. <i>(Sos jest bardziej pikantny.)</i>
minder + adjectief <i>(mniej + przymiotnik)</i>	Deze soep is minder zout dan gisteren. <i>(Ta zupa jest mniej słona niż wczoraj.)</i>
even + adjectief + als <i>(tak samo + przymiotnik + jak)</i>	De pan is even heet als gisteren. <i>(Patelnia jest tak samo gorąca jak wczoraj.)</i>
net zo + adjectief + als <i>(tak samo + przymiotnik + jak)</i>	De tomaten zijn net zo rijp als gisteren. <i>(Pomidory są tak samo dojrzałe jak wczoraj.)</i>
meer/minder + zelfstandig naamwoord <i>(więcej/mniej + rzeczownik)</i>	Gebruik meer kruiden in het recept. <i>(Użyj więcej przypraw w przepisie.)</i>

- Laat de pan op laag vuur staan, want deze saus wordt anders _____ dan bedoeld.
 - meer dikke
 - minder dik
 - meer dik
 - even dik als
- Deze soep is _____ gisteren, dus je mag nog een snufje zout toevoegen.
 - minder zouter dan
 - minder zout als
 - minder zout dan
 - meer zout dan

1. *meer dik* 2. *minder zout dan*

Przepisz zwroty

1. De vergadering is lang. Vorige week was de vergadering langer.

(Spotkanie jest mniej długie niż w zeszłym tygodniu.)

2. Dit rapport is duidelijk. Het vorige rapport was duidelijker.

(Ten raport jest mniej jasny niż poprzedni raport.)

3. De laptop van mijn collega is snel. Mijn laptop is sneller.

(Laptop mojego kolegi jest mniej szybki niż mój laptop.)

2. Ćwiczenia



1. Dopasuj każde słowo do jego definicji.

- | | |
|------------------------|---|
| a. de garde | 1. Een saus dikker maken, zodat hij minder dun is dan eerst. |
| b. de spatel | 2. Plat hulpmiddel om te keren of te verspreiden - handiger dan met een lepel. |
| c. de saus binden | 3. Keukengerei om een saus of beslag luchtig te kloppen, meer lucht erin brengen. |
| d. de pan op laag vuur | 4. Kookstand waarbij het eten langzamer gaart dan op hoog vuur. |
| e. de bereidingswijze | 5. Beschrijving van de stappen en tijden: zo kook je op dezelfde manier. |
- a-3 b-2 c-1 d-4 e-5

2. Wewnętrzny biuletyn: warsztat MasterChef w godzinach pracy (Audio dostępne w aplikacji)

Wypełnij luki: snijden, roux, binden, garde, ovenschaal, navertellen, op smaak brengen, spatel

Volgende week organiseert onze personeelsvereniging een Masterchef-workshop in de bedrijfskantine. We koken een driegangenmenu en je krijgt een receptkaart mee, zodat je het thuis kunt _____. Je werkt in duo's en oefent met _____, proeven en het _____ van sauzen.


Praktisch: neem een schort mee en draag dichte schoenen. In de keuken zijn een _____, _____ en _____ aanwezig. We maken ook een _____ om de saus te _____; zet de pan op laag vuur en blijf roeren. Wie liever minder pittig eet, kan meer yoghurt toevoegen. Aanmelden kan tot vrijdag.

W przyszłym tygodniu nasze stowarzyszenie pracownicze organizuje warsztat MasterChef w stołówce firmowej. Ugotujemy trzydaniowe menu i dostaniesz kartę z przepisem, abyś mógł/mogła odtworzyć je w domu. Pracujesz w parach i ćwiczysz krojenie, próbowanie oraz doprawianie sosów.

Sprawy praktyczne: weź fartuch i załóż pełne buty. W kuchni są dostępne trzepaczka, łypatka i naczynie żaroodporne. Zrobimy też zasmażkę (roux), aby zagęścić sos; postaw garnek na małym ogniu i cały czas mieszaj. Kto woli mniej pikantnie, może dodać więcej jogurtu. Zapisy są możliwe do piątku.

1. Welke stappen staan er in de tekst voor het maken van een saus en wat kun je doen als je de saus minder pittig wilt?

3. Posłuchaj fragmentu audio i zaznacz, czy poniższe stwierdzenia są prawdziwe czy fałszywe.

	Prawda	Falsz	
De spreker gaat op het werk een kookdemonstratie geven aan collega's.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Voor de saus gebruikt ze een bakplaat in plaats van een pan op laag vuur.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ze proeft de saus pas nadat ze de pan van het vuur heeft gehaald.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

4. Przeczytaj dialog i odpowiedz na pytania

Noor *Oké Daan, jouw saus is nog best dun — heb je al een proefproef genomen*
(workshopdocent): *en is de smaak goed?*

(Okej Daan, twój sos jest wciąż dość rzadki — próbowałeś już i czy smak jest dobry?)

Daan (cursist): *Ja, de smaak is prima. Ik heb 'm net op smaak gebracht met zout en peper, maar hij bindt niet.*

(Tak, smak jest świetny. Właśnie doprawiłem go solą i pieprzem, ale nie gęstnieje.)

Noor *Zet de pan op laag vuur en maak in een klein pannetje een roux: een*
(workshopdocent): *beetje boter, dan bloem, goed roeren met de garde tot het mengsel glad en licht gekookt is.*

(Postaw rondel na małym ogniu i w małym rondelku zrób zasmażkę: odrobina masła, potem mąka, dobrze mieszaj trzepaczką, aż masa będzie gładka i lekko podgotowana.)

Daan (cursist): *En dan roer ik dat beetje bij beetje met de spatel door de saus, en laat ik het niet hard koken?*

(A potem mieszam to po trochu szpatułką w sosie i nie doprowadzam do mocnego wrzenia?)

Noor *Precies. Voeg de roux langzaam toe, blijf proeven en als de saus de juiste*
(workshopdocent): *dikte heeft, neem je 'm van de warmte — haal de pan even van het vuur zodat hij niet verder indikt.*

(Dokładnie. Dodawaj zasmażkę powoli, cały czas próbuj, a gdy sos ma odpowiednią gęstość, zdejmij go z ciepła — zdejmij na chwilę rondel z ognia, żeby dalej nie gęstniał.)

1. Wat is het probleem met de saus en welke oplossing stelt Noor voor?

2. Noor zegt: "zet de pan op laag vuur" en "haal 'm van het vuur". Wanneer doe je wat?

5. WhatsApp

Hoi! Kun jij zaterdag voor het teamdiner jouw signature-gerecht maken? We zijn met 10. Het liefst iets dat je grotendeels van tevoren kunt voorbereiden.

Ik heb hier alleen een **oven** en twee pitten. Ik kan wel een **bakplaat** en een grote **ovenschaal** regelen, maar niet heel veel **keukengerei**.

Kun je je **bereidingswijze** in stappen sturen (incl. timing)? En zeg even of het **meer** of **minder** pittig kan, want niet iedereen houdt daarvan.

Thanks!
Sanne



Napisz odpowiednią odpowiedź: *Ik stel voor dat we ... omdat het makkelijk(er) is om voor te bereiden. / Zou je kunnen bevestigen of ...? / Het kan meer/minder ... worden als we ...*

Ważne czasowniki

Kruiden (*podać zioła*)

Onvoltooid tegenwoordige tijd (OTT)

ik	kruid
jij/je	kruidt
hij/zij/ze/het	kruidt
wij/we	kruiden
jullie	kruiden
zij/ze	kruiden

Kneden (*wyrabiać*)

Onvoltooid tegenwoordige tijd (OTT)

kneed
kneedt
kneedt
kneden
kneden
kneden