



## A1.17 Koken en bakken

- Podstawowe składniki do gotowania
- Wyrażanie zobowiązań

<b>De bloem</b>	<i>(mąka)</i>	<b>Huisgemaakt</b>	<i>(domowy)</i>
<b>De boter</b>	<i>(masło)</i>	<b>Mengen</b>	<i>(mieszać)</i>
<b>De gist</b>	<i>(drożdże)</i>	<b>Snijden</b>	<i>(krajać)</i>
<b>De ingrediënten</b>	<i>(składniki)</i>	<b>Bakken</b>	<i>(piec / smażyć)</i>
<b>De olie</b>	<i>(olej)</i>	<b>Wegen</b>	<i>(ważyć)</i>
<b>De slagroom</b>	<i>(bita śmietana)</i>	<b>Draaien</b>	<i>(obracać)</i>
<b>De suiker</b>	<i>(cukier)</i>	<b>Omdraaien</b>	<i>(odwrócić)</i>
<b>Het recept</b>	<i>(przepis)</i>	<b>Kunnen</b>	<i>(móc)</i>
<b>Een snufje zout</b>	<i>(szczypta soli)</i>	<b>Mogen</b>	<i>(mieć pozwolenie / móc)</i>
<b>Gram</b>	<i>(gram)</i>	<b>Moeten</b>	<i>(musieć)</i>
<b>Kilogram</b>	<i>(kilogram)</i>		

### 1. Dialog: Tijdens een team-evenement doen collega's een kookworkshop: pannenkoeken maken

<b>Instructeur</b>	Vandaag maken we pannenkoeken. Jullie	<i>(Dziś robimy naleśniki. Musicie dobrze współpracować.)</i>
<b>Ko:</b>	moeten goed samenwerken.	
<b>Collega:</b>	Leuk! Hoe beginnen we?	<i>(Super! Jak zaczynamy?)</i>
<b>Instructeur</b>	Neem bloem, eieren, een snufje zout en melk	<i>(Weź mąkę, jajka, szczyptę soli i mleko na klasycznego naleśnika.)</i>
<b>Ko:</b>	voor een klassieke pannenkoek.	
<b>Collega:</b>	Oké, dat is voor het deeg. Wat doen we daarna?	<i>(Okej, to na ciasto. Co robimy potem?)</i>
<b>Instructeur</b>	Doe alles in een kom. Roer goed tot je een	<i>(Włóż wszystko do miski. Mieszaj dobrze, aż będziesz mieć ciasto bez grudek.)</i>
<b>Ko:</b>	beslag zonder klontjes hebt.	
<b>Collega:</b>	Moeten we nog ergens op letten?	<i>(Czy musimy na coś jeszcze zwrócić uwagę?)</i>
<b>Instructeur</b>	Je kunt een beetje extra melk toevoegen als je	<i>(Możesz dodać trochę więcej mleka, jeśli chcesz rzadsze ciasto.)</i>
<b>Ko:</b>	een dunner beslag wilt.	
<b>Collega:</b>	En voor het bakken?	<i>(A do smażenia?)</i>
<b>Instructeur</b>	De pan moet heet zijn voordat je het beslag	<i>(Patelnia musi być gorąca, zanim wlejesz do niej ciasto. Przewrót naleśnika, gdy zobaczysz małe dziurki.)</i>
<b>Ko:</b>	erin doet. Draai de pannenkoek om als je kleine gaatjes ziet.	
<b>Collega:</b>	Super, we beginnen!	<i>(Świetnie, zaczynamy!)</i>

1. Wat doen de collega's vandaag in de workshop?

- a. Pannenkoeken maken en samenwerken
- b. Brood maken met gist
- c. Soep snijden en wegen
- d. Taart bakken met slagroom

2. Waarom kun je extra melk toevoegen aan het beslag?
- a. Om het beslag donkerder te maken                      b. Om het beslag te laten rijzen  
c. Om het beslag zoeter te maken                              d. Om het beslag dunner te maken

**1-a 2-d**

**2. Gramatyka: Czasowniki modalne (moeten, kunnen, mogen)**



Czasowniki modalne, takie jak moeten, kunnen i mogen, wyrażają obowiązki, możliwości i pozwolenia.

1. Moeten wskazuje na obowiązki, na przykład w zdaniu 'Je moet op tijd komen'.  
2. Kunnen używa się do wyrażenia możliwości lub umiejętności, na przykład 'Ik kan koken'.  
3. Mogen wyraża pozwolenie lub zakaz, na przykład 'Je mag hier niet roken'.

<b>Persoon (Osoba)</b>	<b>Moeten (Musieć)</b>	<b>Kunnen (Móc, umieć)</b>	<b>Mogen (Mieć pozwolenie)</b>
Ik	moet	kan	mag
Jij	moet	kan	mag
Hij/Zij/Het	moet	kan	mag
Wij	moeten	kunnen	mogen
Jullie	moeten	kunnen	mogen
Zij	moeten	kunnen	mogen

1. Wij \_\_\_\_\_ de ingrediënten eerst wegen voordat we gaan bakken.  
a. mogen      b. kunnen      c. moeten      d. moet
2. Jij \_\_\_\_\_ vandaag de slagroom draaien; ik doe de boter en de suiker.  
a. mogen      b. mag      c. moet      d. kan
3. In dit recept \_\_\_\_\_ je het zout weglaten als je wilt.  
a. kan      b. kunnen      c. mag      d. kun
4. Jullie \_\_\_\_\_ het recept goed lezen voordat jullie beginnen met snijden.  
a. moet      b. kan      c. mogen      d. moeten

**1. moeten 2. mag 3. kan 4. moeten**

### 3. Ćwiczenia

#### 1. Dopasuj każdy początek do właściwego zakończenia.

- |                                  |                                  |
|----------------------------------|----------------------------------|
| a. Voor dit recept heb je        | 1. goed wegen op de weegschaal.  |
| b. Je moet de ingrediënten eerst | 2. en suiker rustig mengen.      |
| c. We kunnen samen de boter      | 3. over de bloem strooien.       |
| d. Je mag een snufje zout        | 4. bloem, boter en suiker nodig. |



**1-d:** Do tego przepisu potrzebujesz mąki, masła i cukru. **2-a:** Najpierw musisz dokładnie odważyć składniki na wadze. **3-b:** Możemy razem spokojnie wymieszać masło i cukier. **4-c:** Możesz posypać szczyptę soli na mąkę.

#### 2. Przepis na domowe naleśniki (Audio dostępne w aplikacji)

**Wypełnij luki:** huisgemaakte, draait, wegen, bakt, moet, mogen, slagroom, recept, snufje, boter, ingrediënten, bloem, kunnen

In het weekend maakt Sanne \_\_\_\_\_ pannenkoeken voor haar vrienden. Ze leest eerst het \_\_\_\_\_. Ze \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ goed \_\_\_\_\_ : 400 gram \_\_\_\_\_, 2 eieren, melk en een \_\_\_\_\_ zout. Ze smelt \_\_\_\_\_ in de pan en mengt alles in een kom tot een glad beslag zonder klontjes.

De pan moet heet zijn voordat ze bakt. Sanne doet een beetje olie of boter in de pan en \_\_\_\_\_ de pannenkoek; daarna \_\_\_\_\_ ze hem om. Haar vrienden \_\_\_\_\_ suiker of stroop op de pannenkoek doen. Ze \_\_\_\_\_ ook \_\_\_\_\_ nemen. Iedereen helpt een beetje in de keuken. Na het bakken eten ze samen aan tafel. Het is simpel, maar gezellig.

*W weekend Sanne robi domowe naleśniki dla swoich przyjaciół. Najpierw czyta przepis. Musi dobrze odważyć składniki: 400 gramów mąki, 2 jajka, mleko i szczyptę soli. Rozpuszcza masło na patelni i miesza wszystko w misce, aż powstanie gładkie ciasto bez grudek.*

*Patelnia musi być gorąca, zanim zaczniesz smażyć. Sanne wlewa na patelnię trochę oleju lub masła i smaży naleśnik; potem przewraca go na drugą stronę. Jej przyjaciele mogą dodać na naleśnika cukier lub syrop. Mogą też wziąć bitą śmietanę. Każdy trochę pomaga w kuchni. Po smażeniu jedzą razem przy stole. To proste, ale przytulne.*



### 3. Posłuchaj fragmentów audio i wybierz poprawne rozwiązanie.

1. Wat moet de spreker nog in de winkel kopen voor het brood?  
(Co mówczyni musi jeszcze kupić w sklepie do chleba?)
  - a. Alleen slagroom en suiker
  - b. Bloem, gist en een beetje suiker
  - c. Alleen boter en olie
2. Wat is eerst verplicht in de kookles?  
(Co jest najpierw obowiązkowe na lekcji gotowania?)
  - a. Slagroom op de pannenkoeken doen
  - b. De pannenkoeken meteen bakken
  - c. De bloem en de suiker wegen

### 4. Wybierz poprawne rozwiązanie

1. Je bent in de supermarkt en je \_\_\_\_\_ de ingrediënten voor een taart kopen.  
(Jesteś w supermarkecie i musisz kupić składniki na ciasto.)
  - a. moest
  - b. moeten
  - c. moet
  - d. moeten te
2. Ik \_\_\_\_\_ niet bakken, dus ik volg het recept stap voor stap.  
(Nie potrafię piec, więc postępuję według przepisu krok po kroku.)
  - a. kan
  - b. kunnen
  - c. kan niet te
  - d. kun
3. Tijdens de kookcursus \_\_\_\_\_ jullie de boter eerst wegen voordat jullie gaan mengen.  
(Podczas kursu gotowania musicie najpierw zważyć masło, zanim zaczniecie mieszać.)
  - a. mag
  - b. moet
  - c. moeten
  - d. kunt

1. moet 2. kan 3. moeten

### 5. Odegraj rolę: Uzupełnij dialogi



#### a. Recept vragen bij buurvrouw

**Jeroen** (buurman): *Hoi Anja, ik wil een cake bakken, maar ik heb geen goed recept.*  
(Cześć Anja, chcę upiec ciasto, ale nie mam dobrego przepisu.)

**Anja** (buurvrouw): 1. \_\_\_\_\_

**Jeroen** (buurman): *Moet ik ook olie of melk gebruiken?*  
(Czy mam też użyć oleju albo mleka?)

**Anja** (buurvrouw): 2. \_\_\_\_\_

#### b. Taart bestellen bij bakker

**Klant:** 3. \_\_\_\_\_

**Bakker:** *Goedemorgen, dat kan. Ik moet de ingrediënten wegen en alles goed mengen.*  
(Dzień dobry, to możliwe. Muszę odważyć składniki i wszystko dobrze wymieszać.)

**Klant:** 4. \_\_\_\_\_

**Bakker:** *Natuurlijk, ik gebruik minder suiker en ik bak de taart morgen om tien uur; u kunt hem dan ophalen.  
(Oczywiście, użyję mniej cukru i upiekę tort jutro o dziesiątej; wtedy będzie go pani mogła odebrać.)*

### Przykładowe odpowiedzi:

1. Hoi Jeroen, geen probleem: je hebt bloem, boter, suiker en een snuffje zout nodig. 2. Je kunt een beetje olie gebruiken, maar melk is niet nodig; als je wilt, kun je wat slagroom erbij doen. 3. Goedemorgen, ik wil graag een huisgemaakte chocoladetaart bestellen. 4. Kunt u er slagroom op doen en liever iets minder suiker?

### 6. Ćwiczenia w parach lub z nauczycielem.

1. Je bent op je werk. Er is een teamlunch. Jij bakt een simpele cake voor je collega's. Leg aan een collega uit wat je nog moet kopen in de supermarkt. (Gebruik: de ingrediënten, de bloem, de suiker)

2. Je kookt thuis met een vriend. Hij roert in de pan, maar doet geen zout in het eten. Zeg wat hij nu moet doen. (Gebruik: moeten, een snuffje zout, nu)

### 7. WhatsApp

Hoi Sam, ik ben nu in de supermarkt.

We willen vanavond **huisgemaakte** pannenkoeken maken. Hebben we nog **bloem**, **melk** en **boter**?

Zo niet, hoeveel **gram** bloem moet ik kopen? En wil je ook **suiker**?

Ik sta over 10 minuten bij de kassa. Groetjes, Noor



**Napisz odpowiednią odpowiedź:** *We hebben nog ..., maar we hebben geen ... / Je moet ... kopen. / Kun je ook ... meenemen?*

Ważne czasowniki	Moeten (musieć)	Kunnen (móc)	Mogen (móc)
ik	Onvtooid tegenwoordige tijd (OTT) moet	Onvtooid tegenwoordige tijd (OTT) kan	Onvtooid tegenwoordige tijd (OTT) mag
jij/je	moet	kunt	mag
hij/zij/ze/het	moet	kan	mag
wij/we	moeten	kunnen	mogen
jullie	moeten	kunnen	mogen
zij/ze	moeten	kunnen	mogen