

B1.16 Masterchef: Fortgeschrittenes Kochen



- Folgen Sie und geben Sie detaillierte Kochanweisungen und Rezepte
- Wortschatz zu Zutaten, Utensilien und Kochtechniken

die Zutaten	<i>(składniki)</i>	kräftig (würzen)	<i>(mocno (przyprawić))</i>
das Obst	<i>(owoce)</i>	gekocht	<i>(gotowany)</i>
die Möhre	<i>(marchewka)</i>	das gegrillte	<i>(grillowane)</i>
die Nudel	<i>(makaron)</i>	braten	<i>(smażyć)</i>
die Pflaume	<i>(śliwka)</i>	mischen	<i>(mieszać)</i>
der Pilz	<i>(grzyb)</i>	würzen	<i>(przyprawiać)</i>
die Zwiebel	<i>(cebula)</i>	abschmecken	<i>(doprawić do smaku)</i>
die Sahne	<i>(śmietana)</i>	Eier schlagen	<i>(ubijać jajka)</i>
der Pfeffer	<i>(pieprz)</i>	Brot schneiden	<i>(kroić chleb)</i>
der Essig	<i>(ocet)</i>	Kartoffeln frittieren	<i>(smażyć ziemniaki (frytki))</i>
die Salbe	<i>(szalwia)</i>	einen Salat anmachen	<i>(przyrządzić sałatkę)</i>
der Klobß	<i>(knedel)</i>	das Essen anbrennen lassen	<i>(spalić jedzenie)</i>
die Mahlzeit	<i>(posiłek)</i>		

1. Zeskanuj kod QR, aby obejrzeć video, lub przeczytaj tekst. (QR: Audio)



In einer Küche wird ein **Drei-Gänge-Menü** vorbereitet. Als Gang gibt es Forelle mit **Blumenkohlpuree** und später einen **Rohkostsalat**. Für das Püree *braucht man* nur die Röschen: Der Strunk wird entfernt, dann wird der Blumenkohl in Butter angeschwitzt, bis er leicht braun ist. Danach kommen Flüssigkeit und **Sahne** dazu, und alles wird mit Salz und Muskat gewürzt. Anschließend wird eine Sauce gekocht, in der Schalotten wichtig sind.

*W kuchni przygotowuje się **trzydaniowe menu**. W menu jest pstrąg z **puree z kalafiora** oraz później **surówka**. Do puree potrzebne są tylko różyczki: usuwa się głąb, następnie podsmaża się kalafior na maśle, aż będzie lekko brązowy. Potem dodaje się płyn i **śmietanę**, a całość doprawia się solą i gałką muszkatołową. Następnie gotuje się sos, w którym ważne są szalotki.*

1. Warum wird das Blumenkohlpuree gleich am Anfang zubereitet?
 - a. Weil die Sauce schon fertig ist und nur noch Sahne braucht.
 - b. Weil es eine Weile dauert, bis der Blumenkohl leicht braun wird.
 - c. Weil die Forelle zuerst kalt gestellt werden soll.
 - d. Weil der Rohkostsalat zuerst fertig sein muss.
2. Welche Teile vom Blumenkohl werden für das Püree verwendet?
 - a. Nur der Strunk, die Röschen kommen in den Salat.
 - b. Nur die Röschen, der Strunk wird entfernt.
 - c. Der ganze Blumenkohl mit Blättern und Strunk.
 - d. Nur die Blätter, die Röschen werden angebraten.

1-b 2-b



2. Gramatyka: Brauchen + Akkusativ / zu + Infinitiv

Zasownik brauchen często występuje z negacją i konstrukcją zu + Infinitiv, np. nicht zu kochen, kaum zu wärzen.

1. Po brauchen często występuje zu + Infinitiv.
2. brauchen używa się zazwyczaj z negacją.

Bedeutung (Znaczenie)	Struktur (Struktura)	Beispiel beim Kochen (Przykład podczas gotowania)
etwas nötig haben (potrzebować czegoś)	brauchen + Akkusativ	Wir brauchen mehr Pfeffer. (Potrzebujemy więcej pieprzu.)
nicht notwendig (nie jest konieczne)	brauchen + zu + Infinitiv	Du brauchst die Zwiebeln nicht zu schneiden. (Nie musisz kroić cebuli.)
nicht müssen (nie musieć)	nicht brauchen + zu + Infinitiv	Wir brauchen den Salat nicht zu wärzen. (Nie musimy doprawiać sałatki.)
notwendig (konieczne)	müssen (ohne Negation)	Du musst die Nudeln kochen. (Musisz ugotować makaron.)

Bez negacji zwykle używa się müssen zamiast brauchen.

1. Für das Dressing brauchen wir noch _____. (Do dressingu potrzebujemy jeszcze trochę octu.)
 a. etwas Essig b. etwas Essigs c. etwas zu Essig d. zu Essig
2. Du brauchst die Zwiebeln nicht _____, ich habe sie schon gehackt. (Nie musisz kroić cebuli, już ją posiekałem.)
 a. zu geschnitten b. schneiden c. zu schneiden d. geschnitten

1. etwas Essig 2. zu schneiden



Przepisz zwroty (QR: A1+)

1. Es ist notwendig, das Formular heute noch abzugeben.

(Du **musst** das Formular heute noch abgeben.)

2. Es ist nicht notwendig, morgen ins Büro zu kommen.

(Du **brauchst** morgen nicht ins Büro zu kommen.)

3. Es ist notwendig, den Termin zu bestätigen.

(Sie **müssen** den Termin bestätigen.)

1. Du **musst** das Formular heute noch abgeben. 2. Du **brauchst** morgen nicht ins Büro zu kommen. 3. Sie **müssen** den Termin bestätigen.

Popraw błąd

1. Wir brauchen frische Kräuter zu machen das Dressing.

Potrzebujemy świeżych ziół do dressingu.

2. Du brauchst die Sauce nicht würzen.

Nie musisz doprawiać sosu.

1. Wir brauchen frische Kräuter für das Dressing. **2.** Du brauchst die Sauce nicht zu würzen.

3. Ćwiczenia

1. Dopasuj każde słowo do jego definicji.

- a. der Pfeffer 1. Am Ende probieren und mit Salz oder Pfeffer nachwürzen; du brauchst sparsam zu sein.
- b. die Zwiebel 2. Gewürz, das man oft braucht, um Suppen oder Saucen kräftig zu würzen.
- c. abschmecken 3. Gemüse, das du nicht zu schneiden brauchst, wenn du gefrorene Zwiebeln verwendest.

a-2 b-3 c-1



2. Biuletyn kantyny: tydzień tematyczny „Masterchef” (QR: Audio)

Wypełnij luki: Pfeffer, Essig, gekocht, Mahlzeit, braten, würzen, abschmecken, Pilzen, braucht



Nächste Woche startet in unserer Firmenkantine die Themenwoche "Masterchef: Advanced Cooking". Jeden Tag gibt es eine neue (1) _____, die nach Sterneküche-Prinzipien (2) _____ wird, aber alltagstauglich bleibt. Am Dienstag steht ein Nudelgericht mit (3) _____ und Sahne auf dem Plan. Dazu gibt es einen kleinen Rohkostsalat mit Möhre und (4) _____-Dressing.

Wer zu Hause nachkochen will, findet das Rezept am Ausgang. Wichtig: Die Zwiebel zuerst glasig (5) _____, dann die Pilze dazugeben und alles kräftig (6) _____. Am Ende die Sahne unterrühren und mit (7) _____ (8) _____. Wenn es schnell gehen soll, (9) _____ man die Sauce nicht zu reduzieren - sie schmeckt auch so rund. Bitte melden Sie Allergien vorher an; es kann Spuren von Ei enthalten.


W przyszłym tygodniu w naszej firmowej kantynie startuje tydzień tematyczny „Masterchef: Advanced Cooking”. Każdego dnia będzie nowy posiłek, przygotowany zgodnie z zasadami kuchni gwiazdkowej, ale pozostający praktyczny na co dzień. We wtorek w planie jest danie makaronowe z grzybami i śmietaną. Do tego będzie mała surówka z surowych warzyw z marchewką i dressingiem octowym.

Kto chce odtworzyć danie w domu, znajdzie przepis przy wyjściu. Ważne: najpierw zeszklić cebulę, potem dodać grzyby i wszystko mocno doprawić. Na końcu wmieszać śmietaną i doprawić pieprzem do smaku. Jeśli ma być szybko, nie trzeba redukować sosu - i tak smakuje harmonijnie. Prosimy zgłaszać alergie wcześniej; może zawierać śladowe ilości jajka.

(1) Mahlzeit, (2) gekocht, (3) Pilzen, (4) Essig, (5) braten, (6) würzen, (7) Pfeffer, (8) abschmecken, (9) braucht

1. Welche Schritte im Text sorgen für Geschmack, und welche Arbeit kann man weglassen, wenn es schnell gehen soll?

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

- | | Prawda | Falsz | |
|--|--------------------------|--------------------------|--|
| 1. Die Sprecherin kocht für ein gemeinsames Essen mit Kolleginnen und Kollegen. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |  |
| 2. Sie macht die Soße nur mit Sahne und verzichtet komplett auf Eier. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 3. Bevor gegessen wird, kontrolliert sie den Geschmack noch einmal, damit die Soße nicht zu sauer ist. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |

1-V 2-X 3-V

4. Wybierz poprawne rozwiązanie

1. Bevor du den Salat servierst, _____ du die Soße mit Essig und Pfeffer noch einmal ab. *(Zanim podasz sałatkę, jeszcze raz doprawiasz sos octem i pieprzem.)*
a. abgeschmeckt b. schmeckte c. schmeckt d. schmeckst
2. In der Pfanne _____ du die Zwiebeln kurz an, damit sie nicht anbrennen. *(Na patelni krótko podsmażasz cebulę, żeby się nie przypaliła.)*
a. brät b. bratest c. brätst d. brietest
3. Gestern _____ wir die Pilze in etwas Sahne, weil es schnell gehen musste. *(Wczoraj smażyliśmy pieczarki w odrobinie śmietany, bo musiało pójść szybko.)*
a. braten b. brieten c. gebraten d. brät

1. schmeckst 2. brätst 3. brieten

5. Odgrywanie ról - dialogi (QR: Audio)

Feierabendkochen in WG-Küche

- Jonas (Mitbewohner):** *Ich würde heute Pasta mit Pilz-Sahne-Soße machen – aber bitte ohne Stress, gestern ist mir das Essen fast angebrannt. (Zrobiłbym dziś makaron z sosem śmietanowo-pieczarkowym – ale proszę bez stresu, bo wczoraj prawie przypaliłem jedzenie.)*
- Lea (Mitbewohnerin):** *Okay, sag mir genau, was ich machen soll: Soll ich zuerst Zwiebel und Pilze braten oder erst die Nudeln kochen? (Okej, powiedz mi dokładnie, co mam zrobić: mam najpierw podsmażyć cebulę i pieczarki, czy najpierw ugotować makaron?)*
- Jonas (Mitbewohner):** *Setz zuerst Wasser auf und koch die Nudeln; brate parallel die Zwiebel, dann die Pilze, gib die Sahne dazu und würze kräftig mit Pfeffer. (Najpierw nastaw wodę i ugotuj makaron; równolegle podsmaż cebulę, potem pieczarki, dodaj śmietanę i dopraw porządnie pieprzem.)*
- Lea (Mitbewohnerin):** *Und den Salat? Ich kann schnell einen Salat anmachen – mit Essig und etwas Öl, passt das so? (A sałatka? Mogę szybko zrobić sałatkę – z octem i odrobiną oleju, pasuje?)*



Jonas

*Ja, perfekt – am Ende die Soße kurz abschmecken, dann mischen wir alles***(Mitbewohner):***und essen sofort.**(Tak, idealnie – na koniec krótko dopraw sos do smaku, potem wszystko wymieszamy i od razu zjemy.)*

1. Welche Schritte schlägt Jonas vor, damit das Essen nicht anbrennt?

6. Mówienie (QR: AI+)



Für das Rezept brauche ich ... / Ich versuche, ... zu + Infinitiv, zum Beispiel ... / Am Ende würze ich und schmecke mit Pfeffer und Essig ab.

1. Du kochst heute für Freunde: Welche Zutaten brauchst du für eine einfache Hauptmahlzeit und was machst du zuerst?
-
2. Erkläre kurz, wie du ein Gericht würzt und abschmeckst, damit es nicht zu salzig oder zu scharf wird.
-

7. Pisanie: WhatsApp (QR: AI+)

Hi, hier ist Lara aus dem Kochkurs

Für Freitag (Team-Event) wollen wir doch dieses cremige Pilz-Ragout mit **Nudeln** machen, oder? Ich kann **Pilze**, **Zwiebeln** und **Sahne** besorgen. Kannst du mir kurz dein Rezept schicken: wie lange du die Pilze **brätst**, wann du **abschmeckst** und ob wir noch **Essig** für einen kleinen Salat brauchen? Und sag bitte auch, was ich nicht extra vorbereiten *brauche* (z. B. Zwiebeln schon schneiden?).

Danke! Lara



Napisz odpowiednią odpowiedź: *Ich schlage vor, dass wir ... / Du brauchst ... nicht zu ..., weil ... / Zum Schluss schmecke ich mit ... ab.*

Ważne czasowniki	Geben (<i>dawać</i>) Präteritum	abschmecken (<i>przyprawić do smaku</i>) Präsens	braten (<i>prażyć</i>) Präsens	braten (<i>prażyć</i>) Präteritum
ich	gab	schmecke ab	brate	briet
du	gabst	schmeckst ab	brätst	brietst
er/sie/es	gab	schmeckt ab	brät	briet
wir	gaben	schmecken ab	braten	brieten
ihr	gabt	schmeckt ab	bratet	brietet
sie	gaben	schmecken ab	braten	brieten