

B1.16 Masterchef: Fortgeschrittenes Kochen

Masterchef: zaawansowane gotowanie

<https://app.colanguage.com/pl/niemiecki/program/b1/16>



Das Rezept	(Przepis)	Die Rührtechnik	(Technika mieszania)
Die Zutat	(Składnik)	Der Kochvorgang	(Proces gotowania)
Die Pfanne	(Patelnia)	Anbraten	(Smażyć (krótko na dużym ogniu))
Der Topf	(Garnek)	Andünsten	(Dusić (na małym ogniu))
Das Sieb	(Sito)	Blanchieren	(Blanszować)
Die Küchenmaschine	(Robot kuchenny)	Abmessen	(Odmierzać)
Die Marinade	(Marynata)	Abschmecken	(Doprawiać (do smaku))
Die Resteverwertung	(Wykorzystanie resztek)	Einreiben	(Natrzeć)
Die Garzeit	(Czas gotowania/pieczenia)	Karamellisieren	(Karmelizować)
Die Garprobe	(Próba gotowości)	Aufschlagen	(Ubijać)
Die Konsistenz	(Konsystencja)	Zerkleinern	(Rozdrabniać)
Die Schmorzeit	(Czas duszenia)		

1. Ćwiczenia

1. E-Mail

Dostaniesz e-mail od koleżanki o małym wieczorze „Masterchef” w biurze i masz potwierdzić udział na piśmie, zadać pytania i zaproponować własne pomysły.



Betreff: Kochabend im Büro – kannst du ein Rezept vorbereiten?

Hallo Alex,

für unser Team-Event nächste Woche wollen wir eine kleine **Kochstation** machen. Die Idee: Du zeigst uns ein einfaches, aber "professionelles" Gericht, so ein bisschen wie bei **Masterchef**.

Kannst du bitte ein **Rezept** für ca. 8 Personen aussuchen und kurz den **Kochvorgang** aufschreiben (Schritte, ungefähre Zeiten, welche **Utensilien** wir brauchen – z.B. **Pfanne**, **Topf** usw.)? Wichtig: Es sollte auch für Vegetarier geeignet sein.

Schick mir deine Idee bitte bis Freitag.

Viele Grüße

Julia

Napisz odpowiednią odpowiedź: vielen Dank für deine E-Mail. Gern kann ich ... / Ich schlage vor, dass wir ... / Könntest du bitte noch sagen, ob ...

2. Uzupełnij dialogi

a. Gemeinsames Kochen bei Freunden

Lena (Gastgeberin): Thomas, kannst du bitte das Gemüse auf dem Schneidebrett klein schneiden? Nimm das scharfe Messer dort neben der Spüle.

(Thomas, możesz proszę pokroić warzywa na desce na drobno? Weź ten ostry nóż obok zlewu.)

Thomas (Freund): 1. _____

(Jasne, robię to. Jak drobne mają być kawałki – raczej grubsze czy bardzo małe do duszenia?)

Lena (Gastgeberin): Lieber kleiner, dann ist die Garzeit kürzer und die Konsistenz von der Sauce wird schöner.

(Lepiej mniejsze, wtedy czas gotowania będzie krótszy, a konsystencja sosu ładniejsza.)

Thomas (Freund): 2. _____

(Ok, a co potem mam robić – po prostu wrzucić na patelnię i podsmarzyć?)

Lena (Gastgeberin): Ja, erst in der Pfanne in etwas Öl anbraten, dann mit Gemüsebrühe ablöschen und bei mittlerer Hitze sieden lassen.

(Tak, najpierw podsmaż na patelni na odrobinie oleju, potem podlej bulionem warzywnym i dusz na średnim ogniu.)

Thomas (Freund):	3. _____	(Czy mam od czasu do czasu mieszać, czy lepiej zostawić w spokoju?)
Lena (Gastgeberin):	Bitte regelmäßig umrühren und die Hitze ein bisschen runterdrehen, sonst brennt es an und wir können die Sauce nicht mehr reduzieren.	(Proszę regularnie mieszać i trochę zmniejszyć ogień — inaczej się przypali i nie będziemy mogli zredukować sosu.)
Thomas (Freund):	4. _____	(W porządku, a na końcu doprawiamy solą, pieprzem i odrobinką cytryny, prawda?)
b. Online-Kochkurs nach Feierabend		
Julia (Teilnehmerin):	Entschuldigung, ich hab eine Frage: In Ihrem Rezept steht nur „bei mittlerer Hitze anbraten“ – wie merke ich denn, ob die Pfanne heiß genug ist?	(Przepraszam, mam pytanie: w Pani przepisie jest tylko „podgrzewać na średnim ogniu“ — po czym poznac, czy patelnia jest wystarczająco gorąca?)
Online-Koch:	5. _____	(Dobre pytanie, Julio. Jeśli olej na patelnii lekko się błyszczy, ale jeszcze nie dymi, to jest odpowiednia temperatura do smażenia lub sautowania.)
Julia (Teilnehmerin):	Und die Garzeit von dem Fisch, sind die acht Minuten im Ofen fix, oder muss ich mich nach der Konsistenz richten?	(A czas pieczenia ryby — czy te osiem minut w piekarniku to sztywna reguła, czy mam kierować się konsystencją?)
Online-Koch:	6. _____	(Osiem minut to punkt odniesienia, ale ważniejsze jest, by ryba w środku była nadal soczysta; delikatnie naciśnij ją łyżką i sprawdź konsystencję.)
Julia (Teilnehmerin):	Ich bin mir auch unsicher bei den Mengen: Reicht eine Schüssel voll Pasta für vier Personen oder soll ich lieber abmessen?	(Też nie jestem pewna co do ilości: czy jedna miska makaronu wystarczy dla czterech osób, czy lepiej odmierzać?)
Online-Koch:	7. _____	(Lepiej odmierzać, zwłaszcza na co dzień: weź około 80–100 gramów na osobę, wtedy nie będziesz musiała później wyrzucać resztek.)
Julia (Teilnehmerin):	Okay, und wenn die Sauce zu flüssig ist, reduziere ich sie einfach länger bei höherer Hitze?	(Dobrze, a jeśli sos jest za rzadki, to czy po prostu gotuję go dłużej na wyższym ogniu?)
Online-Koch:	8. _____	(Dokładnie — gotuj bez przykrywki, pozwól mu lekko wrzeć i mieszaj regularnie. Woda odparuje i na końcu możesz spokojnie doprawić.)

1. Klar, mach ich. Wie fein sollen die Stücke sein, eher grob oder ganz klein zum Dünsten? 2. Okay, und was mach ich danach, einfach in die Pfanne werfen und anbraten? 3. Soll ich zwischendurch umrühren oder lieber in Ruhe lassen? 4. Alles klar, und zum Schluss schmecken wir mit Salz, Pfeffer und etwas Zitrone ab, oder? 5. Gute Frage, Julia. Wenn das Öl im Topf oder in der Pfanne leicht schimmert, aber noch nicht raucht, ist die Hitze richtig zum Anbraten oder Sautieren. 6. Acht Minuten sind ein Richtwert, aber wichtiger ist, dass der Fisch innen noch saftig ist; drücken Sie ihn mit dem Löffel leicht an und prüfen Sie die Konsistenz. 7. Besser abmessen, vor allem im Alltag: Nehmen Sie etwa 80 bis 100 Gramm pro Person,

dann müssen Sie später nicht die Reste wegwerfen. 8. Genau, lassen Sie sie ohne Deckel leicht kochen oder sieden und rühren Sie regelmäßig um, dann verdampft das Wasser und Sie können am Ende in Ruhe abschmecken.

3. Napisz 8-10 zdań o tym, jak organizujesz swoje kolacje w ciągu tygodnia i które porady z artykułu chciał(a)byś wypróbować.

In meinem Alltag ist es wichtig, dass ... / Besonders praktisch finde ich, dass ... / Normalerweise bereite ich das Essen so zu: ... / Ein Tipp aus dem Text, den ich ausprobieren möchte, ist ...
