

B1.16 Masterchef: Fortgeschrittenes Kochen



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

der Essig	(ocet)	das gegrillte	(zgrillowane)
der Pfeffer	(pieprz)	gekocht	(gotowane)
die Salbe	(szalwia)	braten	(smażyć)
die Sahne	(śmietana)	mischen	(mieszać)
die Zutaten	(składniki)	würzen	(doprawiać)
das Obst	(owoce)	kräftig (würzen)	(mocno (doprawiać))
die Nudel	(makaron)	Eier schlagen	(ubijać jajka)
die Möhre	(marchewka)	Brot schneiden	(kroić chleb)
die Pflaume	(śliwka)	Kartoffeln frittieren	(smażyć ziemniaki (frytkować))
der Pilz	(grzyb)	einen Salat anmachen	(przygotować sałatkę (dressing))
der Kloß	(klops)	abschmecken	(próbować i doprawiać)
die Zwiebel	(cebula)	das Essen anbrennen lassen	(spalić jedzenie)
die Mahlzeit	(posiłek)		

1. Zeskanuj kod QR, aby obejrzeć video, lub przeczytaj tekst.



In einer Profiküche entsteht ein **Drei-Gänge-Menü** mit einem ersten Gang aus Forelle und **Blumenkohlpüree**. Für das Püree *braucht* man nur die Röschen; der Strunk wird entfernt. Danach wird der Blumenkohl in Butter **geschwitzt**, bis er leicht bräunt und nach **brauner Butter** schmeckt. Dann kommen Flüssigkeit und **Sahne** dazu, und alles wird mit Salz und Muskat gewürzt. Später wird außerdem eine Sauce vorbereitet, in der Schalotten wichtig sind.

*W profesjonalnej kuchni powstaje **trzydaniowe menu** z pierwszym daniem z pstrąga i **puree z kalafiora**. Do puree potrzebne są tylko różyczki; głąb zostaje usunięty. Następnie kalafior jest **podsmażany** na masle, aż lekko się zrumieni i będzie smakował jak **brązowe masło**. Potem dodaje się płyn i **śmietankę**, a całość doprawia się solą i gałką muszkatołową. Później przygotowuje się także sos, w którym ważne są szalotki.*

1. Warum wird das Blumenkohlpüree zuerst zubereitet?
 - a. Weil es am schnellsten fertig ist und sofort serviert wird.
 - b. Weil der Rohkostsalat zuerst zubereitet werden muss.
 - c. Weil die Sauce zuerst reduziert werden muss.
 - d. Weil es etwas Zeit braucht, bis der Blumenkohl die richtige Farbe bekommt.
2. Was macht man mit den Röschen, nachdem der Strunk entfernt wurde?
 - a. Man püriert die Röschen roh und rührt dann die Sahne unter.
 - b. Man schwitzt den Blumenkohl in Butter an, bis er leicht braun wird.
 - c. Man mischt die Röschen direkt mit dem Rohkostsalat.
 - d. Man brät die Röschen in der Pfanne mit Fisch.

3. Welche Zutat wird als wichtig für die Sauce genannt?
- a. Rohkostsalat
 - b. Schalotten
 - c. Butter
 - d. Muskat

1-d 2-b 3-b

2. Gramatyka: Brauchen + Akkusativ / zu + Infinitiv

Czasownik brauchen często występuje z negacją i zu + Infinitiv, np. nicht zu kochen, kaum zu würzen.



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

Bedeutung (Znaczenie)	Struktur (Konstrukcja)	Beispiel beim Kochen (Przykład podczas gotowania)
etwas nötig haben (potrzebować czegoś)	brauchen + Akkusativ	Wir brauchen mehr Pfeffer. (Potrzebujemy więcej pieprzu.)
nicht notwendig (niekonieczne)	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 würzen. (Nie musimy doprawiać salatkę.)
notwendig (konieczne)	müssen (ohne Negation)	Du musst die Nudeln kochen. (Musisz ugotować makaron.)

Bez negacji zwykle używa się müssen zamiast brauchen.

1. Für die Soße brauchen wir noch _____ Sahne. (Do sosu potrzebujemy jeszcze trochę śmietany.)
 a. etwas b. etwas zu c. ein bisschen d. ein bisschen zu
2. Du brauchst die Zwiebeln nicht _____, ich habe sie schon vorbereitet. (Nie musisz kroić cebuli, już ją przygotowałem.)
 a. geschnitten b. schneiden c. zu schneiden d. zu schneidest

1. etwas 2. zu schneiden

Przepisz zwroty

1. Du musst heute nicht einkaufen.

 (Du brauchst heute nicht einkaufen zu gehen.)
2. Wir müssen für das Meeting nicht extra Wasser kaufen.

 (Wir brauchen für das Meeting nicht extra Wasser zu kaufen.)
3. Ich muss morgen nicht länger im Büro bleiben.

(Ich brauche morgen nicht länger im Büro zu bleiben.)

3. Ćwiczenia



1. Dopasuj każde słowo do jego definicji.

- a. die Zutaten 1. Am Ende probieren und mit Salz oder Gewürzen anpassen.
 b. abschmecken 2. Alles, was man für ein Rezept braucht, z. B. Gemüse und Gewürze.
 c. würzen 3. Das Fleisch in der Pfanne bei hoher Hitze goldbraun garen.
 d. braten 4. Wir brauchen mehr davon: scharfes Gewürz, oft aus der Mühle.
 e. der Pfeffer 5. Du brauchst das Gemüse nicht zu würzen, wenn genug Salz vorhanden ist.

a-2 b-1 c-5 d-3 e-4

2. Newsletter: Kurs gotowania „Kuchnia po pracy jak w restauracji”

Wypełnij luki: Essig, Möhren, anbrät, brauchen, Pilze, Pfeffer, Sahne, abschmeckt, Zwiebeln

Unsere Kantine bietet ab nächster Woche einen Kochkurs für Berufstätige an: „Feierabendküche wie im Restaurant“. In 90 Minuten kochen Sie eine komplette Mahlzeit und lernen, wie man (1) _____ und (2) _____ schnell vorbereitet, (3) _____ richtig (4) _____ und eine Sauce mit (5) _____ (6) _____. Wichtig ist das Abschmecken: Salz, (7) _____ und ein Schuss (8) _____ geben oft den letzten Kick.

Bitte bringen Sie eine Schürze mit. Sie (9) _____ kein eigenes Messer und müssen auch nicht zu Hause üben. Vor Ort zeigen wir Techniken wie Eier schlagen, Nudeln kochen und einen Salat anmachen – ohne dass das Essen anbrennt. Die Zutaten sind im Kurspreis enthalten; als Dessert gibt es Obst, je nach Saison auch Pflaumen.

Nasza stołówka oferuje od przyszłego tygodnia kurs gotowania dla osób pracujących: „Kuchnia po pracy jak w restauracji”. W 90 minut ugotujesz pełny posiłek i nauczysz się, jak szybko przygotować cebule i marchew, jak prawidłowo podsmażać grzyby oraz jak doprawiać sos śmietaną. Ważne jest doprawianie: sól, pieprz i odrobina octu często nadają potrawie ostateczny szlif.

Prosimy przynieść fartuch. Nie potrzebujesz własnego noża i nie musisz też ćwiczyć w domu. Na miejscu pokażemy techniki takie jak ubijanie jajek, gotowanie makaronu i przygotowywanie sałatki – tak, żeby jedzenie się nie przypaliło. Składniki są wliczone w cenę kursu; na deser będzie owoc, a w zależności od sezonu także śliwki.

(1) Zwiebeln, (2) Möhren, (3) Pilze, (4) anbrät, (5) Sahne, (6) abschmeckt, (7) Pfeffer, (8) Essig, (9) brauchen

1. Welche Kochtechniken werden im Kurs genannt und warum ist das Abschmecken laut Text wichtig?
-

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

- Sie probiert das Rezept heute, damit es für das Teamessen morgen gelingt.
 Als Beilage frittiert sie dieses Mal Kartoffeln.
 Weil beim letzten Mal etwas fast angebrannt ist, passt sie diesmal am Herd auf.

Prawda Fałsz

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



4. Wybierz poprawne rozwiązanie

- Du _____ die Zwiebel nicht zu schneiden, sie *(Nie musisz kroić cebuli, jest już drobno posiekana.)*
 ist schon klein gehackt.
 a. brauchte b. brauchst zu c. brauchst d. brauchst du
- Zum Schluss _____ du die Soße mit Essig und *(Na koniec doprawiasz sos octem i pieprzem.)*
 Pfeffer ab.
 a. schmeckst b. schmeckt c. abschmeckst d. schmecktet
- In der Pfanne _____ du die Pilze kurz an, *(Na patelni krótko podsmażasz pieczarki, żeby*
 damit sie kräftig schmecken. *miały wyraźny smak.)*
 a. brät b. brietst c. brätst d. bratest

1. brauchst 2. schmeckst 3. brätst

5. Mówienie: odgrywanie ról

Jana *Du, mir kommt ein leicht verbrannter Geruch entgegen – ist dir die Sauce angebrannt?*

(Mitbewohnerin):

(Słuchaj, czuję lekko przypalony zapach – czy sos ci się przypalił?)

Tobias

(Mitbewohner):

Ja, leider bin ich kurz weg gewesen und dann war die Sauce zu heiß; ich habe schnell Sahne dazugegeben und die Pilze mit Zwiebel und Möhre separat noch einmal angebraten, damit der verbrannte Geschmack nicht zu dominant ist.

(Tak, niestety na chwilę wyszedłem i potem sos był za gorący; szybko dodałem śmietanę, a pieczarki z cebulą i marchewką podsmażyłem osobno jeszcze raz, żeby przypalony smak nie był zbyt dominujący.)

Jana

(Mitbewohnerin):

Gut, dann lass uns die Sauce abschmecken: ein Spritzer Essig für etwas

Frische und dann vorsichtig mit Pfeffer würzen, aber nicht zu kräftig.

(Dobrze, to doprawmy sos: odrobina octu dla świeżości, a potem ostrożnie dopraw pieprzem, ale nie za mocno.)

Tobias

(Mitbewohner):

Gute Idee – ich mische das jetzt. Wenn die Konsistenz passt, koche ich die

Nudeln; als Beilage mache ich schnell einen Salat an.

(Dobry pomysł – zaraz to wymieszam. Jeśli konsystencja będzie odpowiednia, ugotuję makaron; jako dodatek szybko zrobię sałatkę.)



Jana *Und falls der verbrannte Geschmack bleibt, können wir die Sauce weglassen*
(Mitbewohnerin): *und stattdessen ein schnelles Omelett machen – Eier schlagen geht ja fix.*
(A jeśli przypalony smak zostanie, możemy pominąć sos i zamiast tego zrobić szybki omlet – ubijanie jajek idzie przecież szybko.)

1. Was ist Tobias beim Kochen passiert und wie versucht er, das Problem zu lösen?
-

6. Mówienie / pisanie

Für dieses Rezept brauche ich ... / Ich versuche, ... zu + Infinitiv. / Zum Schluss würze ich kräftig mit ... und schmecke ab.

1. Du kochst heute für Freunde eine Mahlzeit: Welche Zutaten brauchst du, und wie bereitest du das Gericht kurz zu?
-
2. Beim Kochen ist das Essen fast angebrannt: Wie rettetest du das Gericht und wie schmeckst du es zum Schluss ab?
-

7. WhatsApp

Hi!

Ich plane für Samstag unseren "MasterChef"-Kochabend. Ich würde gern ein einfaches Drei-Gänge-Menü machen: Vorspeise Salat, Hauptgang Nudeln mit Pilz-Sahne-Sauce, Dessert Obst (Pflaumen).

Kannst du bitte sagen, ob du **Pilze** und **Sahne** besorgen kannst? Ich habe noch **Zwiebeln, Möhren**, Essig und Pfeffer da.

Und: Schaffst du es, gegen 18:00 zu kommen? Dann können wir zusammen alles **abschmecken** und würzen.

LG
Mira



Napisz odpowiednią odpowiedź: *Ich kann ... besorgen und bringe außerdem ... mit. / Du brauchst ... nicht zu ...; das mache ich, wenn ich da bin. / Sollen wir um ... anfangen, damit nichts anbrennt?*

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