

B1.16 Masterchef: Fortgeschrittenes Kochen

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



der Essig	(o vinagre)	das gegrillte	(o grelhado)
der Pfeffer	(a pimenta)	gekocht	(cozido)
die Zwiebel	(a cebola)	braten	(assar/fritar)
die Möhre	(a cenoura)	mischen	(misturar)
die Pflaume	(a ameixa)	würzen	(temperar)
der Pilz	(o cogumelo)	kräftig (würzen)	(temperar bem)
die Nudel	(a massa)	abschmecken	(provar e ajustar temperos)
das Obst	(a fruta)	Eier schlagen	(bater ovos)
die Sahne	(o creme de leite)	Brot schneiden	(fatiar pão)
die Salbe	(a sálvia)	Kartoffeln frittieren	(fritar batatas)
die Zutaten	(os ingredientes)	einen Salat anmachen	(temperar uma salada)
die Mahlzeit	(a refeição)	das Essen anbrennen lassen	(deixar a comida queimar)
der Klob	(o bolinho (de massa))		

1. Digitalize o código QR para ver o vídeo, ou leia o texto. (QR: Áudio)

In einer Küche wird ein **Drei-Gänge-Menü** vorbereitet. Als Gang gibt es Forelle mit **Blumenkohlpüree** 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.



*Em uma cozinha, está sendo preparado um **menu de três pratos**. Como prato, há truta com **purê de couve-flor** e, mais tarde, uma **salada crua**. Para o purê, só se precisa dos floretes: o talo é removido, depois a couve-flor é refogada na manteiga até ficar levemente dourada. Em seguida, adicionam-se líquido e **creme de leite**, e tudo é temperado com sal e noz-moscada. Depois, cozinha-se um molho, no qual as chalotas são importantes.*

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

1-d 2-c



2. Gramática: Brauchen + Akkusativ / zu + Infinitiv

O verbo brauchen aparece frequentemente com negação e zu + Infinitiv, por exemplo: nicht zu kochen, kaum zu würzen.

1. Depois de brauchen, muitas vezes vem zu + Infinitiv.
2. Usa-se brauchen principalmente com negação.

Bedeutung (Significado)	Struktur (Estrutura)	Beispiel beim Kochen (Exemplo ao cozinhar)
etwas nötig haben (precisar de algo)	brauchen + Akkusativ	Wir brauchen mehr Pfeffer. (Nós precisamos de mais pimenta-do-reino.)
nicht notwendig (não é necessário)	brauchen + zu + Infinitiv	Du brauchst die Zwiebeln nicht zu schneiden. (Você não precisa cortar as cebolas.)
nicht müssen (não ter de)	nicht brauchen + zu + Infinitiv	Wir brauchen den Salat nicht zu würzen. (Nós não precisamos temperar a salada.)
notwendig (necessário)	müssen (ohne Negation)	Du musst die Nudeln kochen. (Você tem de cozinhar a massa.)

Sem negação, geralmente usa-se müssen em vez de brauchen.

1. Für das Dressing brauchen wir noch _____. (Para o molho, ainda precisamos de um pouco de vinagre.)
 a. etwas Essig b. etwas Essigs c. etwas zu Essig d. zu Essig
2. Du brauchst die Zwiebeln nicht _____, ich habe sie schon gehackt. (Você não precisa cortar as cebolas, eu já as piquei.)
 a. zu geschnitten b. schneiden c. zu schneiden d. geschnitten

1. etwas Essig 2. zu schneiden

Rewrite the phrases (QR: IA+)



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

(Você tem que entregar o formulário ainda hoje.)

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

(Você não precisa ir ao escritório amanhã.)

3. Es ist notwendig, den Termin zu bestätigen.

(O(a) senhor(a) tem que confirmar o compromisso.)

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

Corrija o erro

1. Wir brauchen frische Kräuter zu machen das Dressing.

Precisamos de ervas frescas para o molho.

2. Du brauchst die Sauce nicht würzen.

Não precisas de temperar o molho.

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

3.Exercícios

1. Associe cada palavra à sua definição.

- 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. Newsletter da cantina: Semana temática "Masterchef" (QR: Áudio)

Preencha as lacunas: 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.

Na próxima semana começa na nossa cantina da empresa a semana temática "Masterchef: Advanced Cooking". Todos os dias haverá uma nova refeição, preparada segundo princípios da alta gastronomia, mas que continua prática para o dia a dia. Na terça-feira, está previsto um prato de massa com cogumelos e creme de leite. Como acompanhamento, há uma pequena salada de legumes crus com cenoura e molho de vinagre.

Quem quiser cozinhar em casa encontra a receita na saída. Importante: primeiro refogar a cebola até ficar translúcida, depois adicionar os cogumelos e temperar bem. No final, misturar o creme de leite e ajustar o tempero com pimenta. Se tiver de ser rápido, não é preciso reduzir o molho — ele também fica bem assim. Por favor, informe previamente alergias; pode conter vestígios de ovo.

(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. Ouça o fragmento de áudio e escolha a resposta correta. (QR: Áudio)

1. Die Sprecherin kocht für ein gemeinsames Essen mit Kolleginnen und Kollegen.
2. Sie macht die Soße nur mit Sahne und verzichtet komplett auf Eier.
3. Bevor gegessen wird, kontrolliert sie den Geschmack noch einmal, damit die Soße nicht zu sauer ist.

Verdadeiro Falso

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



1-V 2-X 3-V

4. Escolha a solução correta

1. Bevor du den Salat servierst, _____ du die Soße mit Essig und Pfeffer noch einmal ab. *(Antes de servires a salada, provas o molho com vinagre e pimenta mais uma vez.)*

a. abgeschmeckt b. schmeckte c. schmeckt d. schmeckst
2. In der Pfanne _____ du die Zwiebeln kurz an, damit sie nicht anbrennen. *(Na frigideira, refogas as cebolas rapidamente, para que não queimem.)*

a. brät b. bratest c. brätst d. brietest
3. Gestern _____ wir die Pilze in etwas Sahne, weil es schnell gehen musste. *(Ontem fritámos os cogumelos em um pouco de natas, porque tinha de ser rápido.)*

a. braten b. brieren c. gebraten d. brät

1. schmeckst 2. brätst 3. brieren

5. Roleplay - diálogos (QR: Áudio)

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.*
(Eu faria hoje massa com molho cremoso de cogumelos — mas por favor sem estresse, ontem a comida quase queimou comigo.)

Lea (Mitbewohnerin): *Okay, sag mir genau, was ich machen soll: Soll ich zuerst Zwiebel und Pilze braten oder erst die Nudeln kochen?*
(Ok, me diga exatamente o que eu devo fazer: eu devo primeiro fritar cebola e cogumelos ou primeiro cozinhar a massa?)

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.*
(Coloque primeiro a água para ferver e cozinhe a massa; em paralelo, frite a cebola, depois os cogumelos, adicione o creme de leite e tempere bem com pimenta.)

Lea (Mitbewohnerin): *Und den Salat? Ich kann schnell einen Salat anmachen – mit Essig und etwas Öl, passt das so?*
(E a salada? Eu posso temperar rapidamente uma salada — com vinagre e um pouco de óleo, fica bom assim?)



Jonas

*Ja, perfekt – am Ende die Soße kurz abschmecken, dann mischen wir alles***(Mitbewohner):***und essen sofort.**(Sim, perfeito — no final, ajuste rapidamente o sabor do molho, depois misturamos tudo e comemos imediatamente.)*

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

6. Falar: traduzir e responder (QR: IA+)



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. Escrita: WhatsApp (QR: IA+)

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



Escreva uma resposta apropriada: *Ich schlage vor, dass wir ... / Du brauchst ... nicht zu ..., weil ... / Zum Schluss schmecke ich mit ... ab.*

Verbos importantes	Geben (<i>dar</i>) Präteritum	abschmecken (<i>provar</i> (<i>temperar</i>)) Präsens	braten (<i>assar</i>) Präsens	braten (<i>assar</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