

A1.17.1 Huisgemaakte pannenkoeken

Panquecas caseiras



1. Welke melk gebruikt de spreker?
 - a. Havermelk
 - b. Geen melk
 - c. Karnemelk
 - d. Kokosmelk
2. Hoeveel pannenkoeken kan de spreker ongeveer maken?
 - a. Ongeveer twintig
 - b. Ongeveer vijf
 - c. Ongeveer twee
 - d. Ongeveer vijftig

1-a 2-a

2. Leia o diálogo e responda às perguntas.

Tijdens een team-evenement doen collega's een kookworkshop: pannenkoeken maken

Durante um evento de equipa, os colegas fazem um workshop de culinária: fazer pancakes

- Instructeur** Vandaag maken we pannenkoeken. Jullie *(Hoje vamos fazer pancakes. Vocês precisam colaborar bem.)*
Ko: moeten goed samenwerken.
- Collega:** Leuk! Hoe beginnen we? *(Que legal! Como começamos?)*
- Instructeur** Neem bloem, eieren, een snufje zout en melk *(Pegue farinha, ovos, uma pitada de sal e leite para uma panqueca clássica.)*
Ko: voor een klassieke pannenkoek.
- Collega:** Oké, dat is voor het deeg. Wat doen we *(Ok, isso é para a massa. O que fazemos depois?)* daarna?
- Instructeur** Doe alles in een kom. Roer goed tot je een *(Coloque tudo numa tigela. Mexa bem até obter uma massa sem grumos.)*
Ko: beslag zonder klontjes hebt.
- Collega:** Moeten we nog ergens op letten? *(Precisamos prestar atenção em mais alguma coisa?)*
- Instructeur** Je kunt een beetje extra melk toevoegen als je *(Você pode adicionar um pouco mais de leite se quiser uma massa mais líquida.)*
Ko: een dunner beslag wilt.
- Collega:** En voor het bakken? *(E para fritar?)*
- Instructeur** De pan moet heet zijn voordat je het beslag *(A frigideira precisa estar quente antes de você colocar a massa. Vire a panqueca quando vir pequenos furinhos.)*
Ko: erin doet. Draai de pannenkoek om als je kleine gaatjes ziet.
- Collega:** Super, we beginnen! *(Ótimo, vamos começar!)*

1. Wat doen de collega's vandaag in de workshop? *(O que os colegas fazem hoje no workshop?)*
 - a. Soep snijden en wegen
 - b. Pannenkoeken maken en samenwerken
 - c. Brood maken met gist
 - d. Taart bakken met slagroom
2. Waarom kun je extra melk toevoegen aan het beslag? *(Por que você pode adicionar leite extra à massa?)*
 - a. Om het beslag te laten rijzen
 - b. Om het beslag dunner te maken
 - c. Om het beslag zoeter te maken
 - d. Om het beslag donkerder te maken

1-b 2-b