

## B1.16 Masterchef: gevorderd koken



- Volg en geef gedetailleerde kookinstructies en recepten
- Woordenschat met betrekking tot ingrediënten, keukengerei en kooktechnieken

<b>De keukengerei</b>	<i>(Os utensílios de cozinha)</i>	<b>Snijden</b>	<i>(Cortar)</i>
<b>De garde</b>	<i>(O batedor (fovet))</i>	<b>Fijnhakken</b>	<i>(Picar fino)</i>
<b>De spatel</b>	<i>(A espátula)</i>	<b>Julienne snijden</b>	<i>(Cortar em juliana)</i>
<b>De ovenschaal</b>	<i>(A assadeira (recipiente de forno))</i>	<b>Kruiden</b>	<i>(Temperar/com Temperos)</i>
<b>De bakplaat</b>	<i>(A forma/folha de assar)</i>	<b>Op smaak brengen</b>	<i>(Ajustar o tempero)</i>
<b>De pan op laag vuur</b>	<i>(A panela em fogo baixo)</i>	<b>De saus binden</b>	<i>(Engrossar o molho)</i>
<b>Deksel op de pan doen</b>	<i>(Tampar a panela)</i>	<b>Roux maken</b>	<i>(Fazer roux)</i>
<b>Afnemen van warmte (van het vuur halen)</b>	<i>(Retirar do fogo)</i>	<b>Tempereren (chocolade)</b>	<i>(Temperar (chocolate))</i>
<b>Deeg kneden</b>	<i>(Amassar a massa)</i>	<b>De bereidingswijze</b>	<i>(O modo de preparo)</i>
<b>Frituren</b>	<i>(Fritar)</i>	<b>De proefproef nemen</b>	<i>(Provar (experimentar))</i>
<b>Bakken tot goudbruin</b>	<i>(Assar/fritar até dourar)</i>		

### 1. Gramática: Comparações e nuances com **meer/minder/even**

Compare e nuance diferenças e semelhanças com **meer**, **minder** e **even**...als em frases.



<b>Formule</b> ( <i>Fórmula</i> )	<b>Voorbeeld</b> ( <i>Exemplo</i> )
meer + adjectief ( <i>mais + adjetivo</i> )	De saus is <b>meer</b> pittig. ( <i>O molho é mais picante.</i> )
minder + adjectief ( <i>menos + adjetivo</i> )	Deze soep is <b>minder</b> zout dan gisteren. ( <i>Esta sopa é menos salgada do que ontem.</i> )
even + adjectief + als ( <i>tão + adjetivo + quanto</i> )	De pan is <b>even</b> heet <b>als</b> gisteren. ( <i>A frigideira está tão quente quanto ontem.</i> )
net zo + adjectief + als ( <i>tão + adjetivo + quanto</i> )	De tomaten zijn <b>net zo</b> rijp <b>als</b> gisteren. ( <i>Os tomates estão tão maduros quanto ontem.</i> )
meer/minder + zelfstandig naamwoord ( <i>mais/menos + substantivo</i> )	Gebruik <b>meer</b> kruiden in het recept. ( <i>Use mais ervas no prato.</i> )

Bij een verschil of een vergelijking: **meer/minder** + adjectief + dan.

Net zo...als = zelfde betekenis als even...als.

- Laat de saus nog vijf minuten op laag vuur staan; dan wordt hij \_\_\_\_\_ gebonden dan nu. (*Deixe o molho no fogo baixo por mais cinco minutos; assim ele ficará mais encorpado do que agora.*)  
 a. meest      b. even      c. meer      d. net zo

2. Doe er vandaag \_\_\_\_\_ zout in dan gisteren, want de bouillon is al behoorlijk sterk.  
(*Coloque hoje menos sal do que ontem, porque o caldo já está bem forte.*)
- a. meer      b. minder dan      c. minder      d. even

1. meer 2. minder



### Rewrite the phrases (QR: IA+)

1. (meer) De vergadering duurt lang. Vorige week duurde de vergadering korter.

\_\_\_\_\_

(*A reunião dura mais do que na semana passada.*)

2. (minder) Deze laptop is licht. Mijn oude laptop was zwaarder.

\_\_\_\_\_

(*Este laptop é mais leve do que o meu laptop antigo.*)

3. (net zo) Mijn woon-werkreis is lang. Jouw woon-werkreis is net zo lang.

\_\_\_\_\_

(*O meu trajeto casa-trabalho é tão longo quanto o seu trajeto casa-trabalho.*)

1. De vergadering duurt langer dan vorige week. 2. Deze laptop is lichter dan mijn oude laptop. 3. Mijn woon-werkreis is net zo lang als jouw woon-werkreis.

### Corrija o erro

1. De saus is net zo pittig dan gisteren.

\_\_\_\_\_

O molho é tão picante quanto ontem.

2. Voeg meer zout toe als gisteren.

\_\_\_\_\_

Adicione mais sal do que ontem.

1. De saus is net zo pittig als gisteren. 2. Voeg meer zout toe dan gisteren.

## 2.Exercícios

### 1. Associe cada palavra à sua definição.

- a. de garde 1. Keukengerei om eieren of room luchtig te kloppen, sneller dan met een  
vork.
- b. de saus binden 2. Het deeg met je handen bewerken tot het soepel en elastisch is.
- c. het deeg kneden 3. Een saus dikker maken zodat hij minder vloeibaar is dan eerst.

a-1 b-3 c-2



### 2. Boletim informativo do estúdio de culinária: noite Masterchef em casa (QR: Áudio)



**Preencha as lacunas:** meer of minder, ui, garde, goudbruin, kneed, bakplaat, pan, roux, kruiden

Voor de Masterchef-avond van onze kookstudio ontvang je het recept per e-mail. Maak de mise-en-place: snijd de groenten in gelijke stukjes en hak de (1) \_\_\_\_\_ fijn. Verwarm de (2) \_\_\_\_\_ op laag vuur en fruit de (3) \_\_\_\_\_ en knoflook. Voeg bouillon toe en bind de saus met een (4) \_\_\_\_\_. Proef tussendoor en breng op smaak met (5) \_\_\_\_\_ peper, afhankelijk van hoe pittig je het wilt.

Voor het hoofdgerecht (6) \_\_\_\_\_ je het deeg tot het soepel is en laat je het 20 minuten rusten. Rol het daarna uit op een (7) \_\_\_\_\_ en bak het tot (8) \_\_\_\_\_. Haal de schaal op tijd van het vuur, zodat de bodem niet te droog wordt. Gebruik een spatel om te keren en een (9) \_\_\_\_\_ om de saus glad te kloppen. Alles is klaar als de korst net zo knapperig is als in de voorbeelden.

*Para a noite Masterchef do nosso estúdio de culinária, você receberá a receita por e-mail. Faça a mise en place: corte os legumes em pedaços iguais e pique as ervas finamente. Aqueça a panela em fogo baixo e refogue a cebola e o alho. Adicione caldo e engrosse o molho com um roux. Prove durante o preparo e ajuste o tempero com mais ou menos pimenta, dependendo de quão picante você deseja.*

*Para o prato principal, amasse a massa até ficar macia e deixe descansar por 20 minutos. Depois, abra-a sobre uma assadeira e asse até dourar. Retire a forma do fogo a tempo, para que a base não fique seca demais. Use uma espátula para virar e um batedor de arame para deixar o molho liso. Tudo está pronto quando a crosta estiver tão crocante quanto nos exemplos.*

*(1) kruiden, (2) pan, (3) ui, (4) roux, (5) meer of minder, (6) kneed, (7) bakplaat, (8) goudbruin, (9) garde*

1. Welke stap uit de tekst vind je het lastigst en hoe zou je die stap aan een collega uitleggen zodat die het goed kan uitvoeren?

\_\_\_\_\_

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

1. Ze gaat haar collega's op het werk laten zien hoe je een saus en een gerecht uit de oven maakt.
2. Voor ze de saus maakt, kneedt ze eerst het deeg en frituurt ze de groenten.
3. Ze haalt de pan van het vuur zodra de saus voldoende gebonden is en kruidt daarna.

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. Je \_\_\_\_\_ de saus met meer peper dan gisteren, maar je gebruikt minder zout. *(Você tempera o molho com mais pimenta-do-reino do que ontem, mas usa menos sal.)*  
a. *kruidde*      b. *kruid*      c. *kruiden*      d. *kruidt*
2. Terwijl de pan op laag vuur staat, \_\_\_\_\_ je het deeg tot het even soepel is als gisteren. *(Enquanto a panela está em fogo baixo, você sova a massa até ela ficar tão macia quanto ontem.)*  
a. *kneden*      b. *kneedt*      c. *kneed*      d. *kneedde*
3. In dit recept \_\_\_\_\_ je de groenten net zo voorzichtig als de chef uitlegt. *(Nesta receita, você tempera os legumes com o mesmo cuidado que o chef explica.)*  
a. *kruidde*      b. *kruiden*      c. *kruidt*      d. *kruid*

1. *kruidt* 2. *kneed* 3. *kruidt*

### 5. Roleplay - diálogos (QR: Áudio)

#### Teamkookavond: saus redderen

- Mila (collega):** *Joris, mijn saus is te dun en hij kookt veel te hard - wat nu? (Joris, meu molho está muito ralo e está fervendo forte demais — e agora?)*
- Joris (jij):** *Zet de pan op laag vuur en doe even een deksel op de pan, dan stopt het spatten. (Coloque a panela em fogo baixo e tampe a panela por um momento; assim para de espirrar.)*
- Mila (collega):** *Oké, maar hoe kan ik de saus binden zonder klontjes? (Ok, mas como posso engrossar o molho sem empelotar?)*
- Joris (jij):** *Maak in een klein pannetje een roux: wat boter smelten, bloem toevoegen en met de garde roeren; voeg daarna beetje bij beetje toe aan de saus terwijl je goed blijft roeren. (Faça um roux em uma panelinha: derreta um pouco de manteiga, adicione farinha e mexa com o batedor; depois acrescente aos poucos ao molho enquanto continua mexendo bem.)*



**Mila (collega):** *Top, ik neem straks even een proefproef en breng hem dan op smaak met kruiden.*

*(Ótimo, daqui a pouco vou provar e depois vou ajustar o tempero com ervas.)*

1. Wat is volgens Joris het probleem met de saus en hoe wil hij het oplossen?

---

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

*Eerst ..., daarna ... en tot slot ... / Ik gebruik een garde, een spatel of een pan op laag vuur om ... / Het moet iets meer/minder/even ... zijn, zodat ...*



1. Je kookt een nieuw gerecht voor gasten: welke stappen leg je kort uit en welk keukengerei heb je daarvoor nodig?

---

2. Bij een saus of deeg gaat er iets mis tijdens het koken: wat doe je om het te verbeteren, en heb je nu meer, minder of even veel van een ingrediënt nodig?

---

## 7. Escrita: WhatsApp (QR: IA+)

Hoi, met Karim van het teamuitje. Vrijdag kook jij toch het hoofdgerecht? Ik heb al kip, kokosmelk en groenten gehaald, maar ik twijfel over de **bereidingswijze**. Kun jij kort uitleggen welk **keukengerei** je nodig hebt (bijv. **pan, spatel, garde, ovenschaal**) en in welke volgorde we moeten werken?

En: wil je de saus liever **meer pittig** of **minder pittig** dan de vorige keer? We eten om 19:00.



**Escreva uma resposta apropriada:** *Ik stel voor dat we beginnen met ... / Kun je de saus iets meer/minder pittig maken dan ...? / Als je wilt, kan ik alvast ...*

---



---



---

### Verbos importantes

ik  
jij/je  
hij/zij/ze/het  
wij/we  
jullie  
zij/ze

### Kruiden (temperar)

Onvoltooid tegenwoordige tijd (OTT)  
kruid  
kruidt  
kruidt  
kruiden  
kruiden  
kruiden

### Kneden (amassar)

Onvoltooid tegenwoordige tijd (OTT)  
kneed  
kneedt  
kneedt  
kneden  
kneden  
kneden