

A1.17 Koken en bakken



- Ingredientes básicos para cozinhar
- Expressar obrigações

De bloem	(A farinha)	Huisgemaakt	(Caseiro)
De boter	(A manteiga)	Bakken	(Assar)
De gist	(O fermento)	Mengen	(Misturar)
De ingrediënten	(Os ingredientes)	Snijden	(Cortar)
De olie	(O óleo)	Wegen	(Pesar)
De slagroom	(O chantili)	Draaien	(Girar)
De suiker	(O açúcar)	Omdraaien	(Virar)
Het recept	(A receita)	Kunnen	(Poder (habilidade))
Kilogram	(Quilograma)	Mogen	(Poder (permissão))
Gram	(Grama)	Moeten	(Dever)
Een snufje zout	(Uma pitada de sal)		

1. Diálogo: Tijdens een team-evenement doen collega's een kookworkshop: pannenkoeken maken (QR: Áudio)



Instructeur	Vandaag maken we pannenkoeken. Jullie	(Hoje vamos fazer panquecas. Vocês
Ko:	moeten goed samenwerken.	precisam colaborar bem.)
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
Ko:	voor een klassieke pannenkoek.	para uma panqueca clássica.)
Collega:	Oké, dat is voor het deeg. Wat doen we	(Ok, isso é para a massa. O que fazemos
	daarna?	depois?)
Instructeur	Doe alles in een kom. Roer goed tot je een	(Coloque tudo numa tigela. Mexa bem até obter
Ko:	beslag zonder klontjes hebt.	uma massa sem grumos.)
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
Ko:	een dunner beslag wilt.	quiser uma massa mais líquida.)
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
Ko:	erin doet. Draai de pannenkoek om als je	colocar a massa. Vire a panqueca quando vir
	kleine gaatjes ziet.	pequenos furinhos.)
Collega:	Super, we beginnen!	(Ótimo, vamos começar!)

1. Wat doen de collega's vandaag in de workshop? (O que os colegas fazem hoje na workshop?)
 - a. Pannenkoeken maken en samenwerken
 - b. Taart bakken met slagroom
 - c. Brood maken met gist
 - d. Soep snijden en wegen

3.Exercícios

1. Associe cada início à sua terminação correta.

- | | |
|----------------------------------|----------------------------------|
| 1. Voor dit recept heb je | a. goed wegen op de weegschaal. |
| 2. Je moet de ingrediënten eerst | b. en suiker rustig mengen. |
| 3. We kunnen samen de boter | c. over de bloem strooien. |
| 4. Je mag een snuffje zout | d. bloem, boter en suiker nodig. |



1-d: Para esta receita você precisa de farinha, manteiga e açúcar. **2-a:** Você deve primeiro pesar bem os ingredientes na balança. **3-b:** Podemos misturar juntos a manteiga e o açúcar calmamente. **4-c:** Você pode polvilhar uma pitada de sal sobre a farinha.

2. Receita de panquecas caseiras (QR: Áudio)



Preencha as lacunas: huisgemaakte, draait, wegen, bakt, moet, mogen, slagroom, recept, snuffje, boter, ingrediënten, bloem, kunnen

In het weekend maakt Sanne (1) _____ pannenkoeken voor haar vrienden. Ze leest eerst het (2) _____. Ze (3) _____ de (4) _____ goed (5) _____ : 400 gram (6) _____, 2 eieren, melk en een (7) _____ zout. Ze smelt (8) _____ in de pan en mengt alles in een kom tot een glad beslag zonder klontjes.

De pan moet heet zijn voordat ze bakt. Sanne doet een beetje olie of boter in de pan en (9) _____ de pannenkoek; daarna (10) _____ ze hem om. Haar vrienden (11) _____ suiker of stroop op de pannenkoek doen. Ze (12) _____ ook (13) _____ nemen. Iedereen helpt een beetje in de keuken. Na het bakken eten ze samen aan tafel. Het is simpel, maar gezellig.

No fim de semana, a Sanne faz panquecas caseiras para os seus amigos. Primeiro, ela lê a receita. Ela tem de pesar bem os ingredientes: 400 gramas de farinha, 2 ovos, leite e uma pitada de sal. Ela derrete manteiga na frigideira e mistura tudo numa tigela até obter uma massa lisa, sem grumos.

A frigideira tem de estar quente antes de ela cozinhar. A Sanne põe um pouco de óleo ou manteiga na frigideira e cozinha a panqueca; depois vira-a. Os amigos dela podem colocar açúcar ou xarope na panqueca. Também podem pôr natas batidas. Todos ajudam um pouco na cozinha. Depois de cozinhar, eles comem juntos à mesa. É simples, mas acolhedor.

(1) huisgemaakte, (2) recept, (3) moet, (4) ingrediënten, (5) wegen, (6) bloem, (7) snuffje, (8) boter, (9) bakt, (10) draait, (11) mogen, (12) kunnen, (13) slagroom



3. Ouça os fragmentos de áudio e escolha a solução correta. (QR: Áudio)

1. Wat moet de spreker nog in de winkel kopen voor het brood? (*O que a falante ainda precisa comprar na loja para o pão?*)
 - a. Alleen slagroom en suiker
 - b. Bloem, gist en een beetje suiker
 - c. Alleen boter en olie
2. Wat is eerst verplicht in de kookles? (*O que é obrigatório primeiro na aula de culinária?*)
 - a. Slagroom op de pannenkoeken doen
 - b. De bloem en de suiker wegen
 - c. De pannenkoeken meteen bakken

1-b 2-b

4. Escolha a solução correta

1. Je bent in de supermarkt en je _____ de ingrediënten voor een taart kopen. (*Você está no supermercado e precisa comprar os ingredientes para um bolo.*)
 - a. moeten te
 - b. moest
 - c. moet
 - d. moeten
2. Ik _____ niet bakken, dus ik volg het recept stap voor stap. (*Eu não sei fazer bolo, então sigo a receita passo a passo.*)
 - a. kan niet te
 - b. kun
 - c. kunnen
 - d. kan
3. Tijdens de kookcursus _____ jullie de boter eerst wegen voordat jullie gaan mengen. (*Durante o curso de culinária, vocês precisam primeiro pesar a manteiga antes de começarem a misturar.*)
 - a. mag
 - b. moeten
 - c. kunt
 - d. moet

1. moet 2. kan 3. moeten

5. Roleplay - diálogos (QR: Áudio)

a. Recept vragen bij buurvrouw

- Jeroen** *Hoi Anja, ik wil een cake bakken, maar ik heb geen goed recept.*
(buurman): *(Oi Anja, eu quero assar um bolo, mas não tenho uma boa receita.)*
- Anja** *Hoi Jeroen, geen probleem: je hebt bloem, boter, suiker en een snuffje zout nodig.*
(buurvrouw): *(Oi Jeroen, sem problema: você precisa de farinha, manteiga, açúcar e uma pitada de sal.)*
- Jeroen** *Moet ik ook olie of melk gebruiken?*
(buurman): *(Eu também tenho que usar óleo ou leite?)*
- Anja** *Je kunt een beetje olie gebruiken, maar melk is niet nodig; als je wilt, kun je wat slagroom erbij doen.*
(buurvrouw): *(Você pode usar um pouco de óleo, mas leite não é necessário; se quiser, pode acrescentar um pouco de chantilly.)*



1. Wat wil Jeroen bakken?

b. Taart bestellen bij bakker

Klant: Goedemorgen, ik wil graag een huisgemaakte chocoladetaart bestellen.
(Bom dia, eu gostaria de encomendar uma torta de chocolate caseira.)

Bakker: Goedemorgen, dat kan. Ik moet de ingrediënten wegen en alles goed mengen.
(Bom dia, pode sim. Eu preciso pesar os ingredientes e misturar tudo bem.)

Klant: Kunt u er slagroom op doen en liever iets minder suiker?
(O senhor pode colocar chantilly em cima e de preferência um pouco menos de açúcar?)

Bakker: Natuurlijk, ik gebruik minder suiker en ik bak de taart morgen om tien uur; u kunt hem dan ophalen.
(Claro, eu uso menos açúcar e asso a torta amanhã às dez horas; você pode buscá-la então.)

1. Wat voor taart wil de klant?

6. Pratique em pares ou com o seu professor. (QR: IA+)

1. Je bent op je werk. Er is een teamlunch. Jij bakt een simpele cake voor je collega's. Leg aan een collega uit wat je nog moet kopen in de supermarkt. (Gebruik: de ingrediënten, de bloem, de suiker)



2. Je kookt thuis met een vriend. Hij roert in de pan, maar doet geen zout in het eten. Zeg wat hij nu moet doen. (Gebruik: moeten, een snufje zout, nu)

7. Escrita: WhatsApp (QR: IA+)

Hoi Sam, ik ben nu in de supermarkt.

We willen vanavond **huisgemaakte** pannenkoeken maken. Hebben we nog **bloem**, **melk** en **boter**?

Zo niet, hoeveel **gram** bloem moet ik kopen? En wil je ook **suiker**?

Ik sta over 10 minuten bij de kassa. Groetjes, Noor



Escreva uma resposta apropriada: *We hebben nog ..., maar we hebben geen ... / Je moet ... kopen. / Kun je ook ... meenemen?*

Verbos importantes	Moeten (<i>dever</i>)	Kunnen (<i>poder</i>)	Mogen (<i>mogen</i>)
	Onvoltooid tegenwoordige tijd (OTT)	Onvoltooid tegenwoordige tijd (OTT)	Onvoltooid tegenwoordige tijd (OTT)
ik	moet	kan	mag
jij/je	moet	kunt	mag
hij/zij/ze/het	moet	kan	mag
wij/we	moeten	kunnen	mogen
jullie	moeten	kunnen	mogen
zij/ze	moeten	kunnen	mogen