



Kookavond

Nuttig vocabulaire

Word		Definition	Example Sentence	English Translation
koken		Voedsel gaar maken door verhitting	Laten we samen een heerlijke maaltijd koken .	Let's cook a delicious meal together.
bakken		Voedsel gaar maken in een oven of pan	We gaan vandaag brood bakken .	Today, we're going to bake bread.
snijden		Verdelen in kleinere stukken met een scherp voorwerp	Kun je de groenten snijden voor de salade?	Can you cut the vegetables for the salad?
roeren		Rond bewegen om ingrediënten te mengen	Vergeet niet te roeren terwijl je de soep kookt.	Don't forget to stir while you're cooking the soup.
mengen		Verschillende ingrediënten samenvoegen	We moeten de droge ingrediënten mengen voordat we de natte toevoegen.	We need to mix the dry ingredients before adding the wet ones.
opruimen		Netjes maken en op de juiste plaats zetten	Laten we samen de keuken opruimen na het koken.	Let's tidy up the kitchen together after cooking.
afwassen		Schoonmaken met water en zeep	Wie wil de afwas doen en de vieze vaat afwassen ?	Who wants to do the dishes and wash the dirty plates?
verwarmen		De temperatuur van iets verhogen	Je kunt de soep verwarmen in de magnetron als hij is afgekoeld.	You can heat up the soup in the microwave if it has cooled down.
de pan		Een rond, diep kookgerei met een steel	Zet de pan op het vuur om het water te koken.	Put the pot on the stove to boil the water.
de snijplank		Een plat oppervlak waarop voedsel wordt gesneden	Gebruik altijd een snijplank bij het snijden van groenten.	Always use a cutting board when cutting vegetables.
de garde		Een keukengerei om ingrediënten te mengen of kloppen	Gebruik een garde om de eieren luchtig te kloppen.	Use a whisk to beat the eggs until fluffy.
de kom		Een rond, diep serviesgoed voor voedsel	Doe alle ingrediënten in een grote kom .	Put all the ingredients in a large bowl .
de rasp		Een keukengerei met scherpe gaatjes om voedsel te raspen	Rasp de kaas met de rasp voor de pizza.	Grate the cheese with the grater for the pizza.
de zeef		Een keukengerei met gaatjes om vaste stoffen van vloeistoffen te scheiden	Giet de pasta af in de zeef .	Drain the pasta in the colander .
het recept		Een beschrijving van ingrediënten en instructies om een gerecht te bereiden	Volg het recept zorgvuldig voor het beste resultaat.	Follow the recipe carefully for the best result.

In een verhaal

Op een zonnige dag besloten Emma en Tom samen te **koken**. Ze pakten een **pan**, een **snijplank**, een **garde**, een **kom**, een **rasp** en een **zeef**. Terwijl Tom de groenten begon te **snijden**, zocht Emma naar een lekker **recept** om te **bakken**. Ze besloten een bizarre taart te maken met veel verschillende smaken. Tom begon de ingrediënten te **mengen** en Emma **roerde** alles door elkaar. Helaas vergaten ze de oven te **verwarmen**, dus de taart was niet gaar. Na het eten moesten ze alles **opruimen** en **afwassen**, maar ze hadden wel veel plezier gehad in de keuken!

