

Currywurst

In deze taalkaak gaan de leerlingen in groepjes van twee aan de slag met een recept voor de beroemde Currywurst.

| | |
|------------|---|
| Schooltype | VMBO-t |
| Werkvorm | Groepjes van twee |
| Tijd | 1 lesuur (50 minuten) |
| Product | Boodschappenlijst en receptbeschrijving |



Je bent laatst op vakantie geweest naar Duitsland en daar heb je een overheerlijke Currywurst gegeten. Nu je weer thuis bent wil je heel graag al je vrienden laten kennismaken met deze specialiteit. Je besluit een barbecue te houden. De worsten heb je al ingekocht, nu alleen de saus nog.

Opdracht



Stappen

- Lees het recept eens goed door.
- Maak een lijstje van alle woorden die je niet kent (minimaal 10).
- Vertaal de voor jou onbekende woorden naar het Nederlands.
- Maak een Nederlands boodschappenlijstje voor de 8 ingrediënten.
- Schrijf kort in het Nederlands op, hoe je de saus moet maken.

Beantwoord deze vragen over de tekst:

- Wat moet je doen als er te grote stukjes in de saus zitten?
- Wat smaakt er goed bij Currywurst? Benoem 2 dingen.
- Waarvoor gebruik je het poeder?
- Waarom heb je voor dit recept soms maar 4 en soms zelfs 8 worsten nodig?
- Wat betekenen de afkortingen TL en EL?

Recept



Zutaten (4 Portionen)

- 4-8 Bratwürste (je nach Größe)
- 1 Flasche Ketchup (klein)
- 1 EL Apfelessig
- 1 Zwiebel (klein, fein gehackt)
- 1 Knoblauchzehen (fein gehackt)
- 4 EL Currypulver
- Salz
- 1 TL Zucker (braun)
- 6 EL Öl

Zubereitung der Currywurst

In einem Topf die feingehackte Zwiebel und den Knoblauch in 3 EL Öl anschwitzen und den braunen Zucker dazu geben. Dann mit dem Apfelessig kurz ablöschen. Nun das Ketchup dazu geben, mit dem Currypulver würzen und auf kleiner Flamme ziehen lassen. Eventuell mit Salz abschmecken. Sind die Zwiebelstückchen zu groß, das Curryketchup mit dem Stabmixer pürieren. Das restliche Öl in eine heiße Pfanne geben. Die Bratwürste darin von beiden Seiten anbraten und dann in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Auf den Tellern portionieren und mit dem Curryketchup übergießen. Noch mit etwas Currypulver verzieren - fertig ist die selbstgemachte Currywurst.

Tipp

Zur Currywurst schmecken am besten Fritten oder eine Semmel.

Beoordeling

Je docent beoordeelt deze opdracht met onvoldoende, voldoende of goed.



Onvoldoende

Je hebt een boodschappenlijst samengesteld, maar kunt het recept niet in het Nederlands uitleggen en ook geen vragen over het recept beantwoorden



Voldoende

Je hebt een boodschappenlijst samengesteld, je kunt het recept in het Nederlands uitleggen, maar hebt geen goed antwoord op de gestelde vragen



Goed

Je hebt de opdracht goed uitgevoerd als je het Nederlandse boodschappenlijstje hebt samengesteld, het recept in het Nederlands kunt uitleggen en ook vragen over het recept in het Nederlands kunt beantwoorden