

DE

GERMAN LESSON

Basic Conversation 4 · Chapter 2 · Cooking & Recipes

German Basic Conversation 4

Chapter 2 · Cooking & Recipes: Ingredients, Instructions & Kitchen Talk

Cooking and Recipes — Kochen und Rezepte

Buy ingredients at the market, ask for and follow a recipe, cook together, bake, taste and correct a dish, and cook for guests. The grammar this time is the **language of instructions**: the three ways German gives directions (the infinitive, the imperative and man / the passive), **quantities** without "of", **lassen** + infinitive, and the time words **bevor**, **während**, **bis**.

Six Conversations — Gespräche

Read each one aloud, then check the English. Notice that people who cook together use *du* and short commands, while a stall holder and a customer use *Sie*.

① At the Market — Auf dem Wochenmarkt

A:

Guten Morgen! Was darf es sein?

Good morning! What can I get you?

B:

Ein Kilo Kartoffeln, bitte. Sind die festkochend?

A kilo of potatoes, please. Are they firm-cooking?

A:

Die hier ja. Für eine Suppe nehmen Sie besser die mehligkochenden dort.

These ones are. For a soup, you'd better take the floury ones over there.

B:

Gut, dann ein Kilo von den mehligkochenden. Und ein Bund

② Asking for a Recipe — Kannst du mir das Rezept geben?

A:

Die Suppe war so lecker! Kannst du mir das Rezept geben?

The soup was so delicious! Can you give me the recipe?

B:

Klar. Man braucht Kartoffeln, Karotten, eine Zwiebel und Brühe.

Sure. You need potatoes, carrots, an onion and stock.

A:

Wie lange muss man alles kochen?

How long do you have to cook everything?

B:

Ungefähr zwanzig Minuten, bis das Gemüse weich ist. Dann püriert

Petersilie.

Good, then a kilo of the floury ones. And a bunch of parsley.

A:

Darf es sonst noch etwas sein?

Anything else?

B:

Ja, zwei Zwiebeln und eine Knoblauchzehe, bitte. Was macht das zusammen?

Yes, two onions and a clove of garlic, please. What does that come to?

A:

Vier Euro dreißig.

Four euros thirty.

man alles.

About twenty minutes, until the vegetables are soft. Then you blend everything.

A:

Und welche Gewürze nimmst du?

And which spices do you use?

B:

Nur Salz und Pfeffer. Und zum Schluss frische Petersilie.

Just salt and pepper. And fresh parsley at the end.

A:

Schickst du mir das Rezept per Nachricht?

Will you send me the recipe in a message?

B:

Mach ich heute Abend.

Will do this evening.

③ Cooking Together — Schneid bitte die Zwiebeln

A:

Schneid bitte die Zwiebeln, ich schäle die Karotten.

Please cut the onions, I'll peel the carrots.

B:

Wie klein soll ich sie schneiden?

How small should I cut them?

A:

Ganz klein, in Würfel. Und gib dann etwas Öl in den Topf.

Very small, in cubes. And then put some oil in the pot.

④ Baking — Der Teig muss ruhen

A:

Der Teig muss noch eine Stunde ruhen.

The dough still has to rest for an hour.

B:

Heizt du den Ofen schon vor?

Are you preheating the oven already?

A:

Ja, auf hundertachtzig Grad Umluft. Bevor wir den Kuchen hineinstellen, müssen wir die Form einfetten.

B:

Wie heiß soll der Herd sein?

How hot should the hob be?

A:

Mittlere Hitze. Lass das Öl nicht zu heiß werden, sonst verbrennt die Zwiebel.

Medium heat. Don't let the oil get too hot, or the onion will burn.

B:

Okay. Soll ich die Zwiebeln gleich anbraten?

Okay. Shall I fry the onions straight away?

A:

Ja, bis sie glasig sind.

Yes, until they're translucent.

Yes, to 180 degrees fan oven. Before we put the cake in, we have to grease the tin.

B:

Hast du Backpapier?

Have you got baking paper?

A:

Im Schrank links. Wie lange muss er backen?

In the cupboard on the left. How long does it have to bake?

B:

Etwa vierzig Minuten. Mach die Ofentür nicht zu früh auf.

About forty minutes. Don't open the oven door too early.

⑤ Tasting — Es fehlt noch Salz

A:

Probier mal. Wie schmeckt die Soße?

Have a taste. How does the sauce taste?

B:

Ein bisschen fade. Es fehlt Salz.

A bit bland. It needs salt.

A:

Ich nehme noch eine Prise. Und etwas Pfeffer?

I'll add a pinch more. And some pepper?

B:

Ja, aber nicht zu viel. Während die Nudeln kochen, mache ich den

⑥ Cooking for Guests — Wie viel Reis brauche ich?

A:

Ich koche morgen für sechs Personen. Wie viel Reis brauche ich?

I'm cooking for six people tomorrow. How much rice do I need?

B:

Rechne etwa achtzig Gramm pro Person, also ungefähr ein Pfund.

Count about eighty grams per person, so roughly a pound (500 g) in all.

A:

Und wie viel Fleisch?

Salat.

Yes, but not too much. While the pasta cooks, I'll make the salad.

A:

Gut. Pass auf, dass nichts anbrennt!

Good. Make sure nothing burns!

B:

Keine Sorge, ich rühre die Soße regelmäßig.

Don't worry, I'm stirring the sauce regularly.

And how much meat?

B:

Etwa hundertfünfzig Gramm pro Person. Du kannst es beim Metzger kaufen.

About a hundred and fifty grams per person. You can buy it at the butcher's.

A:

Und als Nachtisch?

And for dessert?

B:

Ein Apfelstrudel geht immer. Lass ihn vor dem Servieren kurz abkühlen.

An apple strudel always works. Let it cool briefly before serving.

Key Phrases — Wichtige Sätze

YOU WANT TO...	GERMAN	SAY IT
Order at the market	Ein Kilo Kartoffeln, bitte.	<i>ine KEE-loh kar-TOF-el-n, BI-tuh</i>
Be asked "anything else?"	Darf es sonst noch etwas sein?	<i>DARF es ZONST nokh ET-vahs ZINE</i>
Ask for a recipe	Kannst du mir das Rezept geben?	<i>kahnst doo meer dahs reh-TSEPT GAY-ben</i>
Ask what you need	Was braucht man für eine Kartoffelsuppe?	<i>vahs BROWKHT mahn für INE-uh kar-TOF-el-zoo-puh</i>
Ask how much	Wie viel Mehl brauche ich?	<i>vee FEEL MAYL BROW-khuh ikh</i>
Ask how long	Wie lange muss das kochen?	<i>vee LAHNG-uh MOOS dahs KOKH-en</i>

YOU WANT TO...	GERMAN	SAY IT
Ask for help	Kannst du bitte die Zwiebeln schneiden?	<i>kahnst doo BI-tuh dee TSVEE-beln SHNY-den</i>
Say what's missing	Es fehlt noch Salz.	<i>es FAYLT nokh ZAH LTS</i>
Say it tastes good	Das schmeckt lecker! / Guten Appetit!	<i>dahs SHMEKT LEK-er / GOO-ten ah-peh-TEET</i>

Three verbs — drei Verben

Rühren ("to stir") is regular. *Braten* ("to fry, roast") has an umlaut in *du* and *er* and doesn't add another *-e* (*du brätst*, *er brät*). *Abschmecken* ("to season to taste") is separable and regular.

WHO	RÜHREN (TO STIR)	BRATEN (TO FRY / ROAST)	ABSCHMECKEN (TO TASTE / SEASON)
ich	ich rühre <i>ikh RÜ-ruh</i>	ich brate <i>ikh BRAH-tuh</i>	ich schmecke ... ab <i>ikh SHMEK-uh ... ahp</i>
du	du rührst <i>doo RÜRST</i>	du brätst <i>doo BRAYTST</i>	du schmeckst ... ab <i>doo shmekst ... ahp</i>
er / sie / es	er rührt <i>air RÜRT</i>	er brät <i>air BRAYT</i>	er schmeckt ... ab <i>air shmekt ... ahp</i>
Sie	Sie rühren <i>zee RÜ-ren</i>	Sie braten <i>zee BRAH-ten</i>	Sie schmecken ... ab <i>zee SHMEK-en ... ahp</i>

The Language of Instructions — Anweisungen

A German recipe can give the same instruction in **three different forms**, and you'll meet all of them. Learn to read all three, and to speak in the second and third.

FORM	EXAMPLE	WHERE YOU'LL HEAR OR SEE IT
1. The infinitive	Die Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden .	Printed recipes and cookbooks. No subject; the verb stands at the end .

FORM	EXAMPLE	WHERE YOU'LL HEAR OR SEE IT
2. The imperative	Schäl die Zwiebeln! / Schälen Sie die Zwiebeln.	Cooking together (<i>du</i>), websites and videos (<i>du</i> or <i>Sie</i>).
3. man or the passive	Man schält die Zwiebeln. / Die Zwiebeln werden geschält .	Explaining a recipe to someone, descriptions (Course 3, Chapter 11).

The Infinitive as an Instruction

In a printed recipe, the object comes first and the infinitive comes last: *Das Wasser zum Kochen bringen. Das Gemüse hinzufügen. Alles gut verrühren*. A separable verb stays in one piece: *aufkochen, anbraten, abschmecken*. If you want to write a recipe for a friend, switch to the imperative (*Bring das Wasser zum Kochen*), where the prefix goes to the end (*Brat die Zwiebeln an*).

Kitchen verbs — Küchenverben

GERMAN	SAY IT	ENGLISH
schälen	SHAY-len	to peel
schneiden / in Würfel schneiden	SHNY-den / in VÜR-fel SHNY-den	to cut / to dice
hacken	HAH-ken	to chop
reiben	RY-ben	to grate
mischen / verrühren	MI-shen / fair-RÜ-ren	to mix / to stir together
kochen / aufkochen	KOKH-en / OWF-kokh-en	to boil, cook / to bring to the boil
anbraten / braten	AHN-brah-ten / BRAH-ten	to fry briefly / to fry, roast
backen	BAH-ken	to bake
würzen / abschmecken	VÜR-tsen / AHP-shmek-en	to season / to season to taste
abgießen	AHP-gee-sen	to drain

GERMAN	SAY IT	ENGLISH
hinzufügen	<i>hin-TSOO-fü-gen</i>	to add
vorheizen	<i>FOR-hy-tsen</i>	to preheat

Quantities — Mengenangaben

German doesn't use a word for "of" after a measure. You simply put the measure and then the thing: **ein Kilo Kartoffeln** ("a kilo of potatoes"), **zwei Esslöffel Zucker** ("two tablespoons of sugar"), **eine Tasse Tee** ("a cup of tea").

MEASURE	SAY IT	EXAMPLE	NOTE
das Gramm / das Kilo(gramm) (g, kg)	<i>grahm / KEE-loh</i>	200 Gramm Mehl, ein Kilo Äpfel	no plural -s after a number
das Pfund	<i>pfoont</i>	ein Pfund Butter	500 grams; very common at markets
der Liter / der Milliliter (l, ml)	<i>LEE-ter / MIL-ee-lee-ter</i>	ein halber Liter Milch	<i>halb</i> takes an ending: ein halber Liter
der Esslöffel (EL) / der Teelöffel (TL)	<i>ES-lur-fel / TAY-lur-fel</i>	zwei EL Öl, ein TL Salz	same form in the plural
die Prise	<i>PREE-zuh</i>	eine Prise Salz	plural: Prisen
das Stück / die Scheibe	<i>shtük / SHY-buh</i>	ein Stück Käse, drei Scheiben Brot	piece / slice
der Bund / die Zehe	<i>boont / TSAY-uh</i>	ein Bund Petersilie, zwei Zehen Knoblauch	bunch / clove
die Dose / die Packung / der Becher	<i>DOH-zuh / PAH-koong / BEKH-er</i>	eine Dose Tomaten, ein Becher Sahne	tin / packet / pot
die Tasse / das Glas	<i>TAH-suh / glahs</i>	zwei Tassen Kaffee, ein Glas Wasser	cup / glass

Singular or Plural After a Number?

Masculine and neuter measure words stay in the singular after a number (*zwei Kilo, drei Glas, vier Stück, zehn Gramm*). **Feminine** measure words take the plural (*zwei Tassen, drei Dosen, zwei Prisen, vier Scheiben*). The food that follows is just named, without a case ending to worry about: *drei Scheiben Brot*. For a general amount, use *etwas* (some), *ein bisschen* (a little), *ein paar* (a few), *zu viel / zu wenig* (too much / too little), *genug* (enough) and *pro Person* (per person).

lassen — "Let" and "Leave"

In recipes, *lassen* + infinitive means "to let something happen" or "to leave it to ...". The infinitive goes to the end, as with a modal verb.

GERMAN	ENGLISH
Den Teig eine Stunde ruhen lassen .	Leave the dough to rest for an hour.
Alles zwanzig Minuten kochen lassen .	Let everything cook for twenty minutes.
Lass die Suppe kurz abkühlen .	Let the soup cool for a moment.
Lass das Öl nicht zu heiß werden .	Don't let the oil get too hot.

The imperative of *lassen* is *Lass* (du), *Lasst* (ihr) and *Lassen Sie* (Sie). You'll also see *Lass uns ...* ("Let's ...") from Course 3, Chapter 9.



Order and Time — Reihenfolge und Zeit

WORD	MEANING	VERB POSITION	EXAMPLE
zuerst, dann, danach, anschließend, zum Schluss	first, then, after that, afterwards, finally	verb second	Zuerst schält man die Kartoffeln. Dann kocht man sie.
inzwischen	meanwhile	verb second	Inzwischen decke ich den Tisch.

WORD	MEANING	VERB POSITION	EXAMPLE
bevor	before	verb last	Bevor wir den Kuchen hineinstellen, fetten wir die Form ein.
während	while	verb last	Während die Nudeln kochen, mache ich den Salat.
bis	until	verb last	Rühren, bis die Soße dick ist.
sobald	as soon as	verb last	Sobald das Wasser kocht, gibt man die Nudeln hinein.

Same Rule, More Words

Bevor, während, bis and *sobald* work exactly like *weil, wenn* and *obwohl*: the conjugated verb goes to the end, and when the clause comes **first**, the main verb follows the comma (*Während die Nudeln kochen, mache ich den Salat*). The first group (*zuerst, dann, danach*) are adverbs, so the verb comes immediately after them. Keep both patterns in mind with the "word-order map" in Course 3, Chapter 12.

Reading — Lesen

Here is a real-style recipe. Notice the infinitives in the method, and the quantities in the list. Read it once, then try the questions.

Kartoffelsuppe (für 4 Personen)

Zutaten: 800 g mehligkochende Kartoffeln, 2 Karotten, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 1 Liter Gemüsebrühe, 2 EL Öl, 1 TL Salz, Pfeffer, 1 Bund Petersilie

Zubereitung:

1. Die Kartoffeln und die Karotten schälen und in Würfel schneiden.
2. Zwiebel und Knoblauch hacken und im Öl in einem großen Topf glasig anbraten.
3. Kartoffeln und Karotten hinzufügen, kurz mitbraten und mit der Brühe aufgießen.

4. Alles etwa zwanzig Minuten kochen lassen, bis das Gemüse weich ist.
5. Die Suppe pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Mit gehackter Petersilie servieren.

Tipp: Wer es herzhafter mag, gibt Würstchen dazu.

GERMAN	ENGLISH
glasig	translucent (of onions)
mitbraten	to fry along with
aufgießen	to pour on, to add liquid
pürieren	to purée, to blend
die Brühe	stock, broth
herzhaft	hearty, savoury

Richtig oder falsch? (True or false?)

▼ Show questions and answers

1. Das Rezept ist für zwei Personen. → **Falsch** (für vier).
2. Man braucht Gemüsebrühe. → **Richtig** (ein Liter).
3. Die Kartoffeln werden nicht geschält. → **Falsch** (sie werden geschält).
4. Die Suppe kocht etwa zwanzig Minuten. → **Richtig**.
5. Am Ende wird die Suppe püriert. → **Richtig** (Schritt 5).

Tip: every step uses an infinitive at the end of the line, so find the verb first, and then look for what it applies to.

Vocabulary — Wortschatz

20 key words and phrases from this chapter (kitchen verbs and measures are in the tables above).

#	GERMAN	SAY IT	ENGLISH	TYPE	NOTE
1	schälen	SHAY-len	to peel	verb	hat geschält
2	rühren	RÜ-ren	to stir	verb	umrühren = stir round
3	braten	BRAH-ten	to fry, roast	verb	er brät; hat gebraten
4	backen	BAH-ken	to bake	verb	hat gebacken
5	würzen	VÜR-tsen	to season	verb	das Gewürz = spice
6	hinzufügen	hin-TSOO-fü-gen	to add	verb	fügt ... hinzu
7	das Rezept	reh-TSEPT	recipe	noun	plural: -e
8	die Zutat	TSOO-taht	ingredient	noun	plural: Zutaten
9	der Topf	topf	pot, saucepan	noun	plural: Töpfe
10	die Pfanne	PFAH-nuh	frying pan	noun	plural: -n
11	der Ofen	OH-fen	oven	noun	der Herd = hob/cooker
12	der Teig	tyk	dough, batter	noun	Teig ruhen lassen
13	die Zwiebel	TSVEE-bel	onion	noun	plural: -n
14	der Knoblauch	KNOH-blowkh	garlic	noun	die Zehe = clove
15	die Prise	PREE-zuh	pinch	noun	eine Prise Salz
16	der Esslöffel	ES-lur-fel	tablespoon	noun	abbreviation: EL
17	die Brühe	BRÜ-uh	stock, broth	noun	die Gemüsebrühe
18	frisch	frish	fresh	adj	frische Kräuter
19	lecker	LEK-er	delicious	adj	Das ist lecker!

#	GERMAN	SAY IT	ENGLISH	TYPE	NOTE
20	Darf es sonst noch etwas sein?	<i>DARF es ZONST nokh ET-vahs ZINE</i>	Anything else?	phrase	at market stalls and counters

Real German Tip — German Kitchen Measures

German recipes use the metric system: grams, litres and degrees Celsius, not cups or ounces, so a kitchen scale (*die Küchenwaage*) is very useful. One *Pfund* is 500 grams, and you'll hear it at markets and butchers. Oven instructions usually say *Ober- und Unterhitze* (top and bottom heat) or *Umluft* (fan oven), and fan temperatures are usually set a little lower, so check which one a recipe means.

Real German Tip — Guten Appetit and Mahlzeit

Before eating, people say *Guten Appetit!*, and the other person answers *Danke, gleichfalls!* ("thanks, the same to you"). In many workplaces around lunchtime, colleagues greet each other with *Mahlzeit!* (literally "mealtime"), which works as a hello at lunch. At a *Wochenmarkt* (weekly market) you may sample before you buy: *Darf ich probieren?*

Try It Yourself — Übungen

Say each answer out loud first, then click to check. Watch where the verb goes.

1. Order a kilo of potatoes at the market.

▼ Show answer

Ein Kilo Kartoffeln, bitte. (No word for "of": measure, then food.)

2. Ask how much flour you need.

▼ Show answer

Wie viel Mehl brauche ich? (*Wie viel* + an uncountable food, with *brauche* second.)

3. Write the recipe instruction: "Peel the onions and cut them into cubes."

▼ Show answer

Die Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. (Object first, infinitives at the end, no subject.)

4. Tell a friend to stir the soup and not to let it get too hot.

▼ Show answer

Rühr die Suppe und lass sie nicht zu heiß werden. (Two *du* imperatives; *lass ... werden* with the infinitive at the end.)

5. Say that you make the salad while the pasta cooks.

▼ Show answer

Während die Nudeln kochen, mache ich den Salat. (*Kochen* goes last in the *während* part; then *mache* follows the comma.)

6. Say that the dough has to rest for an hour (two ways).

▼ Show answer

Der Teig muss eine Stunde ruhen. Or: Man muss den Teig eine Stunde ruhen lassen. (*Lassen* + infinitive, with *muss* second and both infinitives at the end.)

Coming Up in Chapter 3

You can now follow and give instructions in the kitchen. Next: **driving and cars**: renting a car, filling up, reporting a problem and understanding road signs and traffic rules.