

4.20. An Iranian Cooking Lesson

This reading unit presents a glossary of vocabulary relating to cooking and a food recipe [طرزِ تَهِیَهِ].

§4.20.1. Look at this list of Persian verbs. Check verbs on the list which you imagine might appear in a recipe.

[to procure, to prepare] /tahiyyé/ (كُن) تَهِیَهِ كَرْدَن <input type="checkbox"/>	[to throw, to cast, to drop] (أنداز) اَنْدَاخْتَن <input type="checkbox"/>
[to add (vt)] اِضَافَه كَرْدَن <input type="checkbox"/>	[to cook] (پَز) پُخْتَن <input type="checkbox"/>
[to cut up (vt)] تَگَه كَرْدَن <input type="checkbox"/>	[to boil (vi)] (جوش) جَوَشِيدَن <input type="checkbox"/>
[to slice (vt)] وَرَقَه وَرَقَه كَرْدَن <input type="checkbox"/>	[to pour; to spill] (ریز) رِيخْتَن <input type="checkbox"/>
[to chop up, to dice (vt)] خُرْد كَرْدَن <input type="checkbox"/>	[to burn] (سوز) سَوخْتَن <input type="checkbox"/>
[to mix (vt)] بَاهَم قَاطِي كَرْدَن <input type="checkbox"/>	[to wash] (شو) شُسْتَن <input type="checkbox"/>
[to grill] كَبَاب كَرْدَن <input type="checkbox"/>	[to pull, to extract, to serve (food)] (كُذَار) كَشِيدَن <input type="checkbox"/>
[to grill] سُرُخ كَرْدَن <input type="checkbox"/>	[to put/place; to let/allow] (كُذَار) كُذَاشْتَن <input type="checkbox"/>
[to froth, to foam (vi)] كَف كَرْدَن <input type="checkbox"/>	
[to soak] خِيَس كَرْدَن <input type="checkbox"/>	[to beat (vt)] (زَن) بَاهَم زَدَن <input type="checkbox"/>
[to taste] مَزَه كَرْدَن <input type="checkbox"/>	[to peel] (كَن) پُوسْت كَنْدَن <input type="checkbox"/>
[to strain] آبِ كِش كَرْدَن <input type="checkbox"/>	[to peel] (گیر) اَنْدَازَه گِرِفْتَن <input type="checkbox"/>
[to steam] بُخَارِ پَز كَرْدَن <input type="checkbox"/>	[to fill with water] آب اَنْدَاخْتَن <input type="checkbox"/>
[to fill with water (vt)] پُر آب كَرْدَن <input type="checkbox"/>	[to skewer, to put on a skewer] (به) سِيخ كَشِيدَن <input type="checkbox"/>
[to steam by keeping a lid on a pot] دَم كَرْدَن <input type="checkbox"/>	[to sauté] (ده) تَفْت/تَف دَاَدَن <input type="checkbox"/>
	[to get soaked] (خور) خِيَس خُورْدَن <input type="checkbox"/>
[to be ready] حَاضِرِ شَدَن (شَو) <input type="checkbox"/>	[to bake] (پَز) دَر تَنُور/ دَر فِرِ پُخْتَن <input type="checkbox"/>
[to be squashed/crushed/smashed] لِه شَدَن <input type="checkbox"/>	[to simmer] (کش) دَم كَرْدَن <input type="checkbox"/>
[to get cold] شَرْد شَدَن <input type="checkbox"/>	
[to thicken, to become thick (vi)] غَلِيذ شَدَن <input type="checkbox"/>	[to boil, to reach a boil (vi)] (آ) (به) جوش آمَدَن <input type="checkbox"/>
[to become mushy (vi)] شُل شَدَن <input type="checkbox"/>	[to bring to a boil (vt)] (أور) جوش أَوْرْدَن <input type="checkbox"/>
	[to boil (vi)] (زَن) جوش زَدَن <input type="checkbox"/>
	[to boil (vt)] (جوشان) جوشاندَن <input type="checkbox"/>
	[to boil (vi)] (جوش) جوشيدَن <input type="checkbox"/>

§4.20.1.1. Now scan this lesson's text (below) to identify which verbs in the foregoing list appear in it.

§4.20.2. Match noun/adjective words in the right column below with verb infinitives to their left. Then match the multi-word verbs with their English equivalents to the left. A sample answer is given.

to procure, to prepare (vt) ____	شدن ____	تَهِيَّة /tahiyyé/ ۱
to wash rice ____	کَرْدَن ۱ ____	خِيس ۲
to boil, to reach a boiling point ____	شُسْتَن ____	اِضَافَه ۳
to get soaked ____	خُورْدَن ____	حَاضِر ۴
to be(come) ready ____	آمَدَن ____	رُوْغَنِ مَایِع ۵
to fill with water ____	رِیخْتَن ____	بِرِنج ۶
to pour (vegetable) oil ____	کَرْدَن ____	پُر آب ۷
to simmer ____	کَرْدَن ____	دَم ۸
to add ____	کَرْدَن ____	بِه جُوش ۹

§4.20.3. Look at the following groups of Persian nouns and adjectives. Check items on the list which you imagine might appear in a Persian recipe.

[fork – knife]	چَنگال - کارد <input type="checkbox"/>	[breakfast]	صَبْحَانَه <input type="checkbox"/>
[spoon]	قَاشِق <input type="checkbox"/>	[lunch]	نَاهَار <input type="checkbox"/>
[meat knife]	چاقوی گوشت بُری <input type="checkbox"/>	[dinner]	شام <input type="checkbox"/>
[tablecloth – (table) cloth]	رومیزی - سُفره <input type="checkbox"/>		
[napkin]	دَسْتَمَالِ سُفره <input type="checkbox"/>	[oven]	تَنُور، فِر <input type="checkbox"/>
[teaspoon]	قَاشِقِ چای خوری <input type="checkbox"/>	[stove]	أجاق <input type="checkbox"/>
[tablespoon]	قَاشِقِ غذاخوری <input type="checkbox"/>	[gas range/stove]	أجاق گاز <input type="checkbox"/>
[cup]	فِنجان <input type="checkbox"/>	[stove top]	سینی أجاج گاز <input type="checkbox"/>
[saucer]	نَعَلَبْکی <input type="checkbox"/>	[microwave (oven)]	(أجاج) مایکروویو <input type="checkbox"/>
[plate]	بُشَقَاب <input type="checkbox"/>		
[tablespoon]	قَاشِقِ غذاخوری <input type="checkbox"/>	[heat]	حَرَارَت <input type="checkbox"/>
[teaspoon]	قَاشِقِ چای خوری <input type="checkbox"/>	[tepid]	وَلَرَم، نیم گرم <input type="checkbox"/>
[measuring cup]	اِسْتِکَانِ اندازه گیری <input type="checkbox"/>	[warm]	گَرَم <input type="checkbox"/>
[strainer]	أبْکِش <input type="checkbox"/>	[hot]	دَاغ <input type="checkbox"/>
[spatula]	کَفْگِیر <input type="checkbox"/>	[cold]	سَرَد <input type="checkbox"/>

[saltshaker]	نَمَكْدَان ○ □		
[pepper shaker]	فِلْفِلْدَان ○ □	[hour]	سَاعَت ○ □
[container, vessel]	ظَرْف ○ □	[moment]	لَحْظَه ○ □
[pot]	قَابِلِمَه ○ □	[second] /sāniyé	ثَانِيَه ○ □
[pot lid]	دَرِ قَابِلِمَه ○ □	[minute]	دَقِيقَه ○ □
[bowl]	كَاسَه ○ □	[time; occasion]	وَقْت ○ □
[tray]	سِينِي ○ □	[time; age/era]	زَمَان ○ □
[frying pan]	مَاهِيْتَابَه ○ □		
[spatula]	كَفْغِير ○ □	[bottom]	تَه ○ □
[small plate]	پِيْشِ دَسْتِي ○ □	[measuring]	اَنْدَازَهْ گِيْرِي ○ □
[ladle]	مَلّاقِع ○ □	[piece]	تِكّه ○ □
[strainer]	صَافِي ○ □		
[water]	آب ○ □		
[boiling water]	آبِ جَوْش ○ □		
[ghee, clarified butter]	رَوْغِنِ حَيَوَان ○ □		
[vegetable oil]	رَوْغِنِ نَبَاتِي ○ □	[foodstuffs]	مَوَادِ غِذَائِي ○ □
[liquid, fluid (n/adj)]	مَائِع ○ □	[rice]	بِرِنَج ○ □
[salt]	نَمَك ○ □	[Iranian steamed rice]	پَلُو ○ □
[pepper]	فِلْفِل ○ □	[steamed rice (boiled and then strained)]	چَلُو ○ □
[saffron]	زَعْفَرَان ○ □	[steamed rice (boiled and unstrained after boiling)]	كُتّه ○ □
[pot]	دِيْس ○ □	[burned]	سُوخْتَه ○ □
[pressure cooker]	دِيْگِ زُوْدِيْز ○ □	[undercooked, raw]	كَال ○ □
		[uncooked, raw]	خَام ○ □
[cook]	آشپَز ○ □	[cooked, (well) done]	پُخْتَه ○ □
[cooking]	آشپَزِي ○ □	[burned]	سُوخْتَه ○ □
[steamed]	بُخَارِيْز ○ □	[boiling (adj), boiling hot]	جَوْش ○ □
		[boiling (n)]	جَوْشِش ○ □
		[boiling water]	آبِ جَوْش ○ □

§4.20.3. Now scan this lesson's text (below) to discern (X) which items on the foregoing list appear in it.

§4.20.4. Read the following groups of phrases. Check this lesson's text to identify at least one phrase in each group (X).

[1 or 2 hours]	<input type="checkbox"/> یکی دو ساعت	[container, vessel]	<input type="checkbox"/> ظرف	[cold water]	<input type="checkbox"/> آب سرد
[1 or 2 hours]	<input type="checkbox"/> دو سه ساعت	[a/one container, vessel]	<input type="checkbox"/> یک ظرف	[slightly warm water]	<input type="checkbox"/> آب نیم گرم
[several hours]	<input type="checkbox"/> چند ساعت	[large container]	<input type="checkbox"/> ظرف بزرگ	[warm water]	<input type="checkbox"/> آب گرم
[4 or 5 hours]	<input type="checkbox"/> چهار پنج ساعت	[larger container]	<input type="checkbox"/> ظرف بزرگ تر	[hot water]	<input type="checkbox"/> آب داغ
[10 or 20 hours]	<input type="checkbox"/> ده بیست ساعت	[largest container]	<input type="checkbox"/> بزرگترین ظرف	[boiling water]	<input type="checkbox"/> آب جوش

[one . . . (countable noun)]	<input type="checkbox"/> یک دانه	[half a tea glass]	<input type="checkbox"/> نصف استکان
[two . . . (countable noun)]	<input type="checkbox"/> دو تا	[half a cup]	<input type="checkbox"/> نصف فنجان
[a piece of bread]	<input type="checkbox"/> یک تکه نان	[half a glass]	<input type="checkbox"/> نصف لیوان
[a tablespoon of salt]	<input type="checkbox"/> یک قاشق غذاخوری نمک	[half a]	<input type="checkbox"/> نصف

[for three or four minutes]	<input type="checkbox"/> به اندازه سه چهار دقیقه	[on very low heat] /khāyli/	<input type="checkbox"/> روی حرارت خیلی کم
[two spoonfuls]	<input type="checkbox"/> به اندازه ی دو تا قاشق	[on warm heat]	<input type="checkbox"/> روی حرارت کم
[a fourth of a glass]	<input type="checkbox"/> به اندازه یک چهارم لیوان	[on medium heat]	<input type="checkbox"/> روی حرارت متوسط
[6 or 8 quarts worth]	<input type="checkbox"/> به اندازه ۶ یا ۸ «کوارت»	[on high heat]	<input type="checkbox"/> روی حرارت بالا
[from 15 to 20 minutes]	<input type="checkbox"/> از ۱۵ تا ۲۰ دقیقه	[on very high heat]	<input type="checkbox"/> روی حرارت خیلی بالا

می گذاریم خیس بخورد. [We put (it) so that it will get soaked. / We let it soak.] /bókhorad/

میذارم خیس بخوره. coll: /mízâram khis bókhore./

می گذاریم تا آب به جوش بیاید. [We let the water come to a boil.] /biyâyad/

می گذاریم چند جوش بزند. [We let it boil for some minutes.]

روی حرارت خیلی کم می گذاریم تا دم بکشد. [On very low heat we let it get steamed.]

§4.20.6. Scan this lesson's text on the facing page for answers to these questions.

۱. مَتَنِ دَرَسِ طَرَزِ پُخْتَنِ چِه عَزَائِي رَا تَوْضِيحِ مِي دِهَد؟
[The lesson's text explains the recipe (lit: way of cooking) for which food?] /towzih/
۲. طَرَزِ پُخْتَنِ مَوْرِدِ نَظَرِ بَرَايِ چَنْدِ نَفَرِ مِي بَاشَد؟
[The recipe under discussion is for how many people?]
۳. دَر تَهِيَه كَرْدَنِ عَزَائِي مَوْرِدِ نَظَرِ چِقْدَرِ بَرِنِجِ لَازِمِ اسْت؟
[In preparing the meal/food in question, how much rice is required?]
۴. آيَا اَز فِلْفَلِ دَر پُخْتَنِ اَيْنِ عَزَا اسْتِفَادَه مِي شَدَد؟
[Is pepper used in the cooking of this food?]
۵. اَنْدَازَه قَابِلْمَه پُخْتَنِ عَزَائِي مَوْرِدِ نَظَرِ چِقْدَرِ اسْت؟
[What is the size of the pot used to cook the food in question?]
۶. نَمَكِ رَا دَر كُدَامِ مَرَحَلَه اِضَافَه مِي كَنِيْم؟
[At what stage do we add salt?]
۷. دَر آخَرِيْنِ مَرَحَلَه پُخْتَنِ لَازِمِ اسْت حَرَارَتِ زِيَادِ بَاشَد يَا كَم؟
[At the last stage of cooking is it necessary for the heat to be high or low?]
۸. بَعْدِ اَز چِه مُدَّتِ كِه بَه بَرِنِجِ حَرَارَتِ دَاَدَه شُدِ پِلَوِ حَاضِرِ مِي شَوَد؟
[After what amount of time for heating the rice (lit: that heat be given to the rice) is the polow ready?]

Do not look at this text until directed to do so.

طرز تهیهٔ پلو برای ۶ تا ۸ نفر

۱۲۷

* نصف استکان اندازه گیری برنج «بَسْمَتی» برای هر نفر
 * برنج را با آب نیم گرم خوب می شوئیم.
 * و دوسه ساعت جلوتر از پختن در یک ظرف بزرگتر
 آب می ریزیم و برنج را می گذاریم خیس بخورد.
 * و یک قاشق غذاخوری نمک هم بدان اضافه می کنیم
 * یک ظرف مناسب (قابلمه) به اندازه ۶ یا ۸ «کوارت» را پر آب می کنیم
 و می گذاریم تا آب به جوش بیآید.
 * برنج خیس خورده را آبکش می کنیم.
 * بعد برنج را به آب جوش اضافه می کنیم.
 * و می گذاریم تقریباً به اندازه سه چهار دقیقه بجوشد.
 * سپس برنج را آبکش می کنیم.
 * و در ته قابلمه به اندازه دو قاشق غذاخوری روغن مایع می ریزیم.
 * و یک تکه نان لواش یا نان مکزیکی یا پیتا را ته قابلمه می اندازیم
 و برنج را اضافه می کنیم.
 * بعد به اندازه یک چهارم لیوان آب روی برنج می ریزیم ،
 و روی حرارت خیلی کم می گذاریم تا دم بکشد.
 * بعد از ۱۵ تا ۲۰ دقیقه پلو حاضر می شود.

دستور العمل از ثریا هیلمن

§4.20.7. Read the foregoing text while listening to its audio recording on PRW Track-127.

§4.20.8. After reviewing the vocabulary lists preceding the texts, read the text a second time.

§4.20.9. After reading the following translation, read the Persian text again.

Do not read this translation until directed to do so.

A "Polow" Recipe for Six to Eight People. (1) Half a measuring cup of Basmati rice per person is prepared. (2) We wash the rice thoroughly in water. (3) And two or three hours before cooking the rice, we pour water into a large pot, and (4) we put the rice in it to get soaked. (5) We add a tablespoon of salt. (6) We fill a large, 6-8 quart pot with water and we let that water come to a boil. (7) We strain the rice, (8) and then add it to the boiling water. (9) And we let it boil for about three or four minutes. (10) And then we strain the rice. (11) We pour two tablespoons of vegetable oil on the bottom of the pot, (12) and we put a large piece of lavâsh, tortilla, or pita bread in the bottom of the pot. (13) And we add the rice over it. (14) We pour about a fourth of a glass of water on the rice, and (15) let the pot simmer over very low heat (to make the rice light and fluffy). (16) After 15 to 20 minutes, the rice is ready.