

**Kazakh transcript:**

Мен жаңағы шелпекті төрт бұрышты формаларға турап, ішіне жаңағы етті саламын. Еттің ортасын атаман саласыздар. Көп нығыздамайсыздар. «Неге?», десеңіздер, шелпектердің формалары жыртылып кетуі мүмкін. Содан кейін әдемілеп жаңағы шелпектің төрт бұрыштарын бір жерге қосасыздар. Қосқаннан кейін екі бұрыштарын бір-біріне әдемілеп қосасыздар. Сонда сіздерде осындай манты болып шығады. Төрт бұрышын қосамыз. Екі қалған шеттерін бірге қосамыз. Бұл мантының жабық түрі. Енді мен қазір сіздерге басқа бір формасын жасап көрсетейін. Оны жасау үшін жаңағы сияқылды төрт шеттерін қосасыздар. Енді бұрыштарын бір-біріне қосып осындай манты жасауға болады. Бұл гүлге ұқсайды, түрі әдемі. Бұны біз құдаларды күткен кезде осылай жасаймыз. Не болмаса, біреулер осы форманы ғана жақсы көреді. Бұл әрине әдемі болып шығады. Осылай мантының бәрін жасап боламыз. Мен өзім жабық мантыны жасаймын көбінесе. «Неге?», десеңіз, жабық мантының ішінде жаңағы біздің салған фарштын бәрі қалады. Сорпасы нанның ішінен шықпайды. Бұл кішкентай манты. Сонымен мантымызды жасап бітірдік. Енді бұл мантыны біз қазір манты пісіруге арналған ыдыстың ішіне салып жинаймыз.

**English translation:**

I will be cutting dough into square pieces and will be putting meat inside it. You should put the meat into the center. Don't put too much because the dough may get torn. Then join four corners together in one point (and pinch them together). After you have joined them, thoroughly join together the two corners (and pinch). So you will get such *manty*. We join the four corners. We join the two left corners. This is the closed form of *manty*. Now I will show you another form of *manty*. To make it you should connect four corners as you have done before. Now you can put together corners to each other and make such *manty*. It looks like a flower, beautiful. We make *manty* of this form when we meet the parents-in-law. Someone may like only this form. Of course the shape will be beautiful. So we will finish making our *manty*. Usually I make closed *manty* because with closed *manty* all minced meat will stay inside. The juice won't come out of *manty*. So we have finished our *manty*. Now we will be putting our *manty* into the specially designed pot for cooking *manty*.

**About CultureTalk:** CultureTalk is produced by the Five College Center for the Study of World Languages and housed on the LangMedia Website. The project provides students of language and culture with samples of people talking about their lives in the languages they use everyday. The participants in CultureTalk interviews and discussions are of many different ages and walks of life. They are free to express themselves as they wish. The ideas and opinions presented here are those of the participants. Inclusion in CultureTalk does not represent endorsement of these ideas or opinions by the Five College Center for the Study of World Languages, Five Colleges, Incorporated, or any of its member institutions: Amherst College, Hampshire College, Mount Holyoke College, Smith College and the University of Massachusetts at Amherst.