

Russian transcript:

Ж - Всё у нас вкусенко, когда у нас во время Уразы каждая хозяйка старается в течении дня они приг...они, молодые женщины всё готовят, всё вкусное на стол должны...дастархане всё у нас есть, для наших киргизов об...самое это хлеб, святое для нас, боурсаки делают, вот катламу делают. Это слоённая лепёшка, вот этот, катлама, на масле жарится тоже. А это боурсаки тоже на масле жарится. Это очень у нас вкусна, это у нас

Я - Это кыргызские?

Ж - Да, кыргызская национальная

Я - Кыргызская национальная

Ж - Традиционная. Остальное...ну фрукты, овощи вот сейчас осень у нас, поэтому у нас самый богатый дастархон в это время года. Осень у нас всё уже спелые дыни, арбузы, и виноград...и сладости. Сладости обязательно надо угощать...сейчас мы вот так...топлённое масло...Вот она сейчас женщина соседка зашла, мы должны...вот так делаем. Ну варенье это уже обычное все, мёд это, киргизский мёд, самый вкусный, горный. Это топлённое масло, с коровьего молоко всё делается.

Я - А на основное блюдо, как подаётся?

Ж - У нас основное блюдо шурпа, бараниная да это, это наверно на улице...мясо у нас и бешбармак. А южные киргизы в основном предпочитают что плов, ну как узбеки да, но у нас плов киргизский плов, тоже точно также всё делается всё.

Я - А бешбармак это?

Ж - Бешбармак это с тесто делают. Это национальное наше блюдо.

English translation:

W: Everything we have is tasty. When, during Ramadan, each hostess tries during the day... they coo...They, the young women prepare everything, all the tasty things they have to put on the table... We have everything on our *dastarkhan*¹, for our Kyrgyz people...the most ...is bread, sacred for us. They make *boursaks*², here [you see] they

¹ *Dastarkhan* – a tablecloth that is normally spread on the floor.

² *Boursaks* – fried dough.

make *katlama*¹. It is bread, it is *katlama*. It is deep-fried. And these are *boursaks*, also deep-fried. It is very tasty, we...

Y: Is it Kyrgyz?

W: Yes, Kyrgyz traditional.

Y: Kyrgyz traditional.

W: Traditional. The rest...well, fruits, vegetables. It is fall now, that's why we have an exuberant *dastarkhan* at this time of the year. In the fall we have ripe melons, watermelons, and grapes...and sweets. You have to treat with sweets...now we, so...browned butter...You see a neighbor come in, we have to...we do like this. Well, jam is something regular...honey, this Kyrgyz honey, the most delicious, mountain [honey]. This is browned butter. It is all made of cow's milk.

Y: And for the main dish, how is it served?

W: Our main dish is soup, lamb. Yes, it is probably outside...meat and *beshbarmak*². And southern Kyrgyzs mostly prefer *plov*³, well like Uzbeks, yes, but we have Kyrgyz *plov*. It is done the same way.

Y: *Beshbarmak* is?

W: *Beshbarmak* is made with dough. It is our traditional dish.

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.

© 2003-2009 Five College Center for the Study of World Languages and Five Colleges, Incorporated

¹ *Katlama* – Bread with layers.

² *Beshbarmak* – a traditional Kyrgyz dish.

³ *Plov* – a traditional dish with rice.