

**Russian transcript:**

А - Это плов, в плов наливаем масло, накаливаем, потом кидаем лук, мясо, как поджарим кидаем морковку.

Я - Плов это национальное блюдо?

А - Да, это конечно национальное блюдо.

Я - Из какой марковки делают плов?

Б - Постоянно с жёлтой.

Я - И какое, с какого мясо?

Б - Хоть...хоть любого. Хоть баранина, хоть козлятина, хоть говядина.

Я - А на Оразу?

Б - Желательно на бараниной, на курдюке ещё жарите, он ещё вкуснее получается.

Я - И сколько надо чтобы плов хорошо изготовился?

Б - Ну как обычно на килограмм риса где-то 250 граммов масла, хлопкового именно, чем больше морковки, тем вкуснее плов получается. На каждый килограмм риса килограмм морковки обычно.

Я - И кто в основном готовить должны, мужчины или женщины, или по праздникам?

Б - Без разницы, кто умеет, в основном у нас женщины готовят если мало, на человек 20, 30, и...

А - На семью женщины готовят, а вот по...по больше

Б - Если на такие посиделки, по больше уже мужики, или женщины, кто умеет. Вплоть до...чтоб она стала коричневая. Видите она поджаривается и становится коричневая, жёлтая она чуть вот поджарится и коричневая становится. После поджарки ммм...наливается вода, желательно кипячённую воду налить.

Я - А разница есть какой рис использовать?

Б - Разница, да, есть. Есть девзира рис, тёмный и рис авангард, ещё есть другие рисы. Чем крупнее рис тем лучше, и масло чем больше масло она вкуснее готовится, здесь как бы у нас любят больше масло, вот и поэтому на рис должен быть масло по больше, желательно.

Я - А что подают к плову?

Б - К плову вот мясо вот которое мы подготовили, посмотрели?

Я - Это мясо баранины?

А - Да.

### **English translation:**

A: This is *plov*. For *plov* we pour the oil, heat it, and then we throw in the onion. After we fry it, we throw in the carrots.

Y: Is *plov* a traditional dish?

A: Yes, of course it is a traditional dish.

Y: What kind of carrots are you supposed use?

B: Always with yellow.

Y: And what kind, with what kind of meat?

B: Any...any kind. It can be mutton, goat meat, beef.

Y: And for *Oraza*?<sup>1</sup>

B: Preferably mutton. You fry it in sheep's rump fat -- it becomes more delicious.

Y: And how much do you need to make good *plov*?

B: Well, usually it is 250 grams of meat for a kilogram of rice, especially with cotton oil. The more carrot [you put in], the better the *plov* becomes. For one kilogram of rice usually [we put in] one kilogram of carrot.

Y: Who is supposed to cook, mostly, men or women, or is it due to the holiday?

B: No difference, whoever can ... mostly women cook, if it is not much, for about 20, 30 people, and....

---

<sup>1</sup> *Oraza*: month of fasting during Ramadan.

A: For the family women cook, and for...more.

B: For this sort of gatherings, for more [people], then men do, or women, whoever is able. Until it is...so that it becomes brown. You see it is frying and getting brown, yellow. It will fry a bit and will become brown. After frying ... mmm...we pour in water, preferably boiled.

Y: Does it make difference what kind of rice to use?

B: Yes, there is a difference. There is *devzira*, dark rice, and *avangard*. There are also other kinds of rice. The bigger the rice is, the better, and the more oil, the better it will come out. Here our people like more oil, so that's why there should be more oil for the rice, preferably.

Y: What do they serve *plov* with?

B: *Plov* is served with the meat that we prepared, see?

Y: Is it mutton?

A: Yes.

**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