

Russian transcript:

Первое, что мне приходит на ум, тем более этот праздник был совсем недавно – 22 марта, это праздник «Наурыз» - праздник весны, обновления, нового года. Его справляют во всех мусульманских странах, я верю. В большинстве, я бы сказала. Мусульманские страны, которые располагаются вот на территории Средней Азии и вот евразийского континента. Наверное, самый популярный праздник, самый добрый, самый веселый, самый свежий, самый весенний. Традиционным блюдом для такого праздника является блюдо «наурыз коже»¹, которое готовится специально только именно в этот праздник. Туда входят определенные ингредиенты. Если я не ошибаюсь, то их семь. Но, если честно, я не могу сказать точно, какие это ингредиенты, потому что сама в жизни никогда этого не готовила, но моя бабушка-апашка² она просто готовила офигительный наурыз коже. Вот я на самом деле ни у кого такого больше такого не пробывала. Я не знаю, может быть, потому что она моя бабушка, но это так.

Вообще праздник очень веселый. Устраиваются народные гуляния, на площадях выстраиваются юрты – национальное жилище кочевых народов, которое мобильное, складывающееся жилище. И обустривают эти юрты так, как было раньше, готовят в них еду, раздают людям, что, в принципе, очень весело.

Единственным традиционным блюдом, которое на Наурыз готовится – это наурыз коже. Но есть огромное количество других блюд, которые казахи готовят на различные праздники. В первую очередь, это, конечно, бешбармак, который означает пять пальцев, потому что его едят руками. Я очень люблю бауырсаки. Я просто обожаю баурсаки. Баурсаки – это такие маленькие обжаренные хлебцы. Для них специально замешивается определенное тесто на дрожжах. Я, конечно, это тоже не умею делать. Не научили в свое время. Но моя мама, хотя и русская, она готовит отличные баурсаки. Проще говоря, это тесто, обжаренное в масле. Но они получаются такие мягкие, такие нежные, такие вкусные, что, я думаю, не оставят ни одного человека равнодушным.

English translation:

The first thing that comes to my mind, particularly because we celebrated it recently on the 22nd of March, it is *Nauryz*, a spring holiday, signifying the beginning of a new year. I believe it is celebrated in all Muslim countries. I would say in most of them, Muslim countries in Central Asia and in Eurasian continent. This is the most popular, kind, happy and fresh spring holiday. *Nauryz kozhe*³ is a traditional food cooked only for this holiday.

¹ Наурыз коже - специальное праздничное блюдо из семи продуктов.

² Апа - бабушка, мать, сестра (по отношению к младшему брату).

³ *Nauryz kozhe* – a special dish cooked only on the holiday of Nauryz. It consists of seven ingredients.

It has specific ingredients. There are seven of them, if I am not mistaken. Honestly, I can't say for sure what the ingredients are because I've never cooked it myself. However, my *apa*¹ used to cook amazingly delicious *Nauryz kozhe*. I've never eaten *Nauryz kozhe* tastier than the one my grandmother cooked. Maybe because she is my grandma...

The holiday itself is a lot of fun. People gather together at the main city squares, where holiday organizers erect yurts, a traditional portable felt-covered dwelling of nomads. They decorate the yurts traditionally, cook national food and distribute it among people, the process of which is fun itself.

Nauryz kozhe is cooked only on the holiday of *Nauryz*. However, there are plenty other national dishes that Kazakhs cook on different holidays. First of all it's *beshbarmak*², which literally means "five fingers" because it is eaten with one's hands. Also I like *baursaks*. Oh, I just love *baursaks*. *Baursak* is a small fried ball of dough. The dough is made with yeast. Of course, I don't know how to make it either. I wasn't taught in due time. But my mom, though she's Russian, cooks excellent *baursaks*. They come out so tender, soft and tasty that it's hard to be indifferent.

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 *Apa* – grandmother, mother, sister (relative to the younger brother).

² *Beshbarmak* - a traditional Kazakh dish of boiled horse or mutton meat with small pieces of pastry boiled in broth and sprinkled with parsley and coriander.