

Russian transcript:

Для приготовления баурсаков нам нужно дрожжевое тесто, и для которого сначала мы делаем опару. Всыпаем дрожжи в подогретое молочко, добавим еще немножко. Немножко сахарку. Все делается просто. И всыпаем муку. Мука всыпается в молоко, размешивается со состоянием густой сметаны. И эта опара должна немножечко постоять. Вот таким образом до состояния густой сметаны. Желательно, чтобы не было комочков.

И закрываем крышечкой. Вот такая вот у нас масса получилась. Видишь, да? Очень хорошо. Все, закрываем крышечкой, ставим в теплое место минут, наверное, на тридцать.

Наша опара очень хорошо подошла. Видно, какие пузырьки получились. Видно? Теперь мы добавляем сюда оставшееся подогретое молочко. Немножечко надо чуть-чуть теперь добавить уже сахара, потому что сахар у нас был. И добавляем соли. Соли можно еще чуть-чуть, потому что это не очень сладкое будет тесто. И добавляем... добавляем муку, оставшуюся муку. Теперь мы будем замешивать само тесто. Насыпаем. Мука должна быть, конечно, просеянная. Так, теперь можно приступить и замешивать уже рукой. Вымешивать надо очень хорошо и довольно долго. Ну, наверное, минуты две-три.

Для чего мы ставили опару? Опару делали для того, чтобы немножечко ожили дрожжи, то есть, пошли в рост и немножечко, ну как сказать, чтобы лучше поднялось тесто, для этого. Вымешиваем тесто хорошенько до тех пор, пока оно не отстает от рук. Так, мы забыли про маслице. Маслице, конечно, размягченное должно быть, нехолодное, чтобы оно там... вот кусочек примерно такой... чтобы оно лучше в этом тесте разошлось. Сейчас мы поставим это тесто в теплое место для того, чтобы оно поднималось. Когда тесто поднимется, часика через полтора, его нужно будет обмять, потом тесто должно подняться еще раз, мы его опять обомнем. И когда тесто поднимется на третий раз, то... Вот, собственно говоря, уже оно, вот видишь, прямо отлипает от рук. После того, как тесто поднимется в третий раз, можно будет уже печь. Так. Очень хорошо, даже, может быть, немного маловата кастрюлька для этого. Вот таким образом. Закрываем его, желательно, конечно, накрыть полотенчиком, чтобы, как говорится, оно дышало, и ставим в теплое место.

English translation:

To cook *boursak*¹ we need yeasted dough, which we first make milk sponge for. We put yeast into warm milk. Let's add a little more. A little bit of sugar. It's very simple. And now we put flour. We add flour to milk. Knead it to the consistence of sour cream. Then we need to leave it still for a while. Like that, to the consistence of sour cream, preferably with no nubbins.

And cover it with a lid. This is the paste we've got. Do you see? Very good. Now we cover it with the lid and put in a warm place for about 30 minutes.

The sponge is ready. See, the air bubbles inside. Do you see? Now we add remaining warmed up milk. Sugar, just a little bit, because we've put some sugar already, and a little bit of salt. We can add some more salt, because it will not be a very sweet dough. And... we add the rest of flour. Now we start to knead dough. We put the flour. The flour should of course be sifted. So, now I can do it by hand. It is necessary to knead dough carefully for quite a long time, perhaps, two or three minutes.

Why did we make sponge dough? We did it in order to let the yeast grow and... I would say, so that the dough rises better. We knead the dough until it's not sticky. Well, we almost forgot about butter. Butter should be softened, not cold, so that it... just a little piece like this one... so that it mixes better. Now we'll put the dough in a warm place to let it rise. When it rises, in about hour and a half, we'll punch it. When it rises for the second time, we'll punch it again. And when it rises for the third time... See, it is already not sticky. After it rises for the third time we can bake. Well. Very well. Perhaps this saucepan is a bit small for this. We cover it preferably with a cloth so that it "breathes" and put in a warm place.

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 *Boursak* – small fried piece of dough, about the size of a donut.