

Russian transcript:

- Наше тесто подошло, даже немножко лишнего. Мы его должны хорошо вымесить один разок и подождать, пока еще поднимется, второй раз обомнем, оно поднимется еще раз, и после третьего раза мы уже можем его печь. Все это время тесто должно находиться в теплом месте. Хорошенько обминаем вот таким образом. Оно хорошо отстает от руки. Опять закрываем его полотенцем и ставим в теплое место

- На сколько?

- На полтора, где-то два часика.

Наше тесто подошло второй раз, мы его обмяли. Теперь наше тесто подошло уже в третий раз, после третьего раза мы можем печь. Сейчас вынем его из кастрюльки на посыпанный мукой стол, немножечко обомнем разочек. Отрезаем от него кусочек и раскатываем...

- месить уже не надо?

- Особо месить уже не надо, потому что оно тогда, надо будет опять ждать, пока оно поднимется. Раскатываем толщиной где-то в сантиметр. Сейчас мы нарежем баурсачки, такие прямоугольнички, и положим их на полотенце расстаиваться. Перед выпечкой они должны расстояться минут, может быть, 20 в теплом месте, естественно, может быть, даже где-то 30 минут. Вот так. Накрываем их полотенцем на 15-20 минут. Мы наливаем на сковородочку растительное масло где-то в толщину сантиметра полтора и будем опускать туда наши баурсаки. Раскалили, естественно, хорошенько...маслице, в раскаленное опускаем. Вот такие румянькие получаются, переворачиваем, и , когда вторая сторона зарумянится, вынимаем. Выкладываем на тарелочку, пусть стечет немножко масло. Вот, наши баурсаки готовы.

English translation:

- Our dough has risen, even a little over-risen. Once we beat the dough carefully we need to wait until it rises again. Then we'll punch it for the second time and let it rise for the third time. And after it rises for the third time we'll bake. All this time the dough should be kept in a warm place. Punch it carefully like that. It's not sticky. And again we cover it with the cloth and leave it in a warm place

- For how long?

- For about hour and a half or two hours.

Our dough has risen for the second time, we've punched it. Now, after it has risen for the third time, after the third time we can bake. Now we take it out of the saucepan on the counter covered with flour, slightly punch the dough. We cut a piece and roll it. But don't beat the dough. Otherwise you'll have to wait until it rises again. We roll the dough about one centimeter thick. Now we'll cut *baursachks*¹, little rectangles, and put them on the cloth to rise a little. Before baking they need to rise a little for about 20 minutes, of course in a warm place, sometimes even 30 minutes. Well, we cover them with a cloth for about 15-20 minutes. We pour about one and a half centimeters of vegetable oil on a pan and put our *baursaks* there. Of course, we wait until the oil gets red-hot. So, they get a little brown, we flip them over, and when the other side gets brown too, we take them out. We put them on a plate, so that the oil flows down.

Here are our *baursaks*.

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 *Baursak* - small fried piece of dough about the size of a donut.