

Russian transcript:

Готовим наш традиционный плов. Так. Это, вообще-то, блюдо всех кочевников-азиатов, вот. Он очень прост. По праздникам мы готовим плов на костре, потому что, как так сказать, эта пища будет очень-очень вкусной, потому что запах дыма, вот огонь придают этому блюду такой пикантный вкус.

Прежде чем готовить плов, мы устанавливаем казан, поджигаем огонь, вот. И, значит, когда уже казан готов, мы заливаем масло. Значит, чтобы приготовить плов на три килограмма мяса, нам нужно 500 миллилитров растительного масла. Так как огонь это не газ, мы его должны поддерживать постоянно. Берем несколько дровишек, кладем, подкидываем его, чтобы он разгорелся костер хорошо. Вот.

Масло уже нагрелось у нас в казане. Теперь мы укладываем мясо. Берем баранину, желательнее молоденького барашка. Вот. Все делаем руками, кладем аккуратно, чтоб не разбрызгивать жир. Мясо должно быть сочным, жирным, естественно прежде помытым. Это свежий барашек. Ну, чем больше мяса, тем вкуснее плов. Теперь нам надо тщательно мясо... распределить равномерно, помешать его. Накроем его крышкой, периодически будем переворачивать, вот для того, чтобы мясо подошло, и через какое-то время мы будем добавлять все те ингредиенты, которые необходимы при приготовлении нашего плова. По времени мясо обычно на костре готовится 20-25 минут, и уже мясо готово.

English translation:

We are cooking our traditional *plov*.¹ Well, this is in fact a traditional dish of all Central Asian nomads. It is very easy to cook. On holidays we cook *plov* on an open fire, because, I would say, the smell of smoke and fire give this dish a pungent flavor.

Before cooking we fix a *kazaan*² and start a fire. And when *kazaan* is ready we pour oil into it. So, in order to cook *plov* with three kilograms of meat we need 500 milliliters of vegetable oil. Since the fire is not gas [with wood, not a gas fire], we also should keep the fire going all the time. We put some wood on the fire and make it burn up. Well.

The oil has heated up in the *kazaan*. Now it's time to put in meat. We use lamb, preferably spring lamb. Well. We do everything by hand and put the meat in carefully in order not to spatter the oil. The meat should be juicy, oily, obviously previously washed. This is fresh lamb. Well, the more meat the tastier the *plov* will be. Now we need to

¹ *Plov*- a traditional Central Asian dish.

² *Kazaan*—a large cooking pot with a semi-spherical bottom. A traditional cooking pot of many Asian nations.

carefully distribute the meat evenly and stir it. We put a lid on the *kazaan*. We'll stir the meat from time to time until it's ready. Then we'll add all the ingredients needed to cook our *plov*. It usually takes 20-25 minutes to cook the meat on an open fire.

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