

Kazakh transcript:

Біз үйлерімізде әртүрлі тағамдар дайындаймыз. Көбінесе әйел адамдар жұмыс істейді. Өте уақыттары аз... Бірақ сонда да ыстық тамақты дайындап, ыстық тамақты үйде ішу өте керекті және пайдалы нәрсе деп санаймыз. Сол...Соның ішінде біз өте көп дайындайтын тамақ – бес бармақ – қазақтың ұлттық тағамы. Бес бармақ – бұл жақсы, майлы еттен дайындалады. Етті пісіресіздер. Содан кейін ол пісірген етті табакқа салып, пышақпен туралады. Бетіне шелпек саласыздар, және суға пісіріп дайындаған шелпегіңізді, не болмаса сорпаға дайындалған шелпек және басқа көкөністер саласыздар. Содан кейін пияз турап саласыздар. Және жаңағы еттің сорпасын бөлек кәселерге құйып, ішіне құрт қосып ішеді. Ол өте пайдалы, өте дәмді тағам. Және біз дайындайтын тағамдар: борщ, орыс кухнядан алынған, пельмен, манты, күріш-палау, өзбек кухнясынан алынған. Неше түрлі тағамдар. Ұлттық тағамдардың ішінен бауырсақ, қазы, айран. Тамақтардың түрлері өте көп. «Неге?», десеніз, Қазақстанда көп ұлттар тұрады. Әр ұлттардан біз өзіміздің тағамдарымызға қатар, басқа ұлттардың тамақтарын да жасауын үйреніп, оны жейміз. Ұйғыр кухнясынан алған тамақ – лағман. Ол итальяндық спагеттиға ұқсас. Көбінесе бірінші тамақ, екінші тамақ деп бөлінеді. Бірінші тамақтардың ішінде сорпасы бар көжелер. Екінші тамақтардың ішінде қуырдақ, не болмаса, сорпасы жоқ тағамдар. Және шай мен тәтті нәрселер жейміз: торт, варенье, кәмпиттер және жемістер. Сол нәрселерді біз көбінесе жейміз.

English translation:

At home we prepare different dishes. Usually women work and don't have much free time. However, we think that preparing a hot meal is necessary and good for health. Often, we prepare *bes-barmak* – a Kazakh national dish. *Bes-barmak* is made from good fat meat. You cook the meat. Then this meat is put on the big flat dish and is cut into pieces. On the top of this stuff you put cooked *shelpek*¹ and vegetables. Then you cut up an onion and put it in. Then you pour the meat broth into a separate cup, add some *kurt*² and enjoy it! It's a very healthy, very tasty dish. Other meals which we prepare are borsch³ from the Russian cuisine, *pelmeni*⁴, *manty*⁵, rice pilaf taken from the Uzbek cuisine. Different dishes... From national dishes: *boursak*⁶, *kazy*⁷, *kefir*⁸. There are different kinds of food. You may wonder how they all have come to be in our cuisine.

¹ *Shelpek* – thin and flat slices of dough boiled in the broth

² *Kurt* – dairy product

³ Borsch – Russian soup

⁴ *Pelmeni* – a kind of ravioli

⁵ *Manty* – a kind of ravioli, but much bigger and usually are not boiled but steamed

⁶ *Boursak* – small fried balls of dough. (unsweetened donuts)

⁷ *Kazy* – horse meat sausage

⁸ *Kefir* – dairy product

There are a lot of nationalities in Kazakhstan. Besides our own dishes we also have learned to prepare other nations' meals and we eat them. *Lagman*¹ has been taken from the Uighur's cuisine. It looks like Italian spaghetti. Dishes are divided into the first and second courses. For the first course we have different soups with broth. For the second course you may take *kuyrdak*² or any meal without broth. And we eat something sweet with tea: pies, jams, candies and fruit. This is our regular meal.

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 *Lagman* – a dish with meat, spaghetti and vegetables

² *kuyrdak* – a dish from fried and stewed