

Kazakh transcript:

Бір ұлттық тағамын дайындаймыз. Ол тамақтың аты манты деп аталады. Бұл тамақты дайындау үшін сіздерге тартылған ет керек. Тартылған етті біз бір ыдысқа салып бұның ішіне енді әртүрлі көкөністер дайындаймыз. Бұның ішіне сізге сарымсақ, тәтті бұрыш, картоп, асқабақ салуға болады және мөлшері тұз саласыз, және қара бұрыш. Тағы басқа көкөністер салуға болады, бірақ мен осылай дайындайтынын сіздерге көрсетейін. Ең бірінші жаңағы тартылған етке сіздер ұсақтап сарымсақты турайсыздар. Сарымсақ, әрине, кішкене көзді ашытады, бірақ сіз тәтті тағамды жеу үшін, бұл көзді ашытқанды шыдауға болады. Сонымен мен бір сарымсақты ұсақтап турап жаңағы тартылған етке саламын. Енді тәтті бұрыштан салуға болады. Тәтті бұрыштың ішін бірінші тазалап, ішіндегі ұрықтарын алып тастау керек. Иісі өте ерекше, өте дәмді. Бұның иісі маған жаз кезді есіме түсіреді. Негізінде тәтті бұрыш, мен ойлағанымша, әрбір тамаққа жақсы. Әрбір тамақты осы тәтті бұрыш тек қана жақсы ғып жібереді. Сол үшін бұл тәтті бұрыштың ішінде витаминдері да өте көп (витамин С). Бұны шикі түрінде жеген өте пайдалы. Салаттарға біз жақта оны қосады. Бұл бізде тәтті бұрыш деп аталады. «Неге?», десеніз, біз тәтті бұрышты білеміз, ашты бұрыш деген нәрсені білеміз. Бұл міне тәтті бұрыш. Өте пайдалы, дәмді, жақсы нәрсе. Недеген тамаша! Бұны да ұсаққып турап бәрін қосамыз. Егер сіздерде комбайн болса, онда комбайнмен ғана тарта салуға болады. Бірақ қазір менде комбайн қолымның астымда жоқ. Сол үшін мен қолымен турадым. Бұрыштың ұсақтығы мөлшері осындай болуы керек. Жаңағыны турап тартқан етімізге қосамыз. Енді мен кішкене картоп қосайын деп тұрмын.

English translation:

We will be cooking a national dish. It is called *manty*. To prepare this dish you need minced meat. We put the minced meat into the pot and prepare vegetables for it. You can add onion, sweet pepper, potatoes, squash, and you put some salt and black pepper. You can add other vegetables, but I will show you my method. First of all, you cut onion into small pieces for your minced meat. Of course, onion burns your eyes a little bit, but you have to put up with eye burning to eat a delicious dish. So, I'm putting onion which I have cut into small pieces into the minced meat. Now, I can put sweet pepper. First, you should clean inside of the pepper and remove the seeds. It smells very special, and is very tasty. This smell reminds me of summer. I think pepper is good for all dishes. Sweet pepper makes all dishes (taste) good. That's why... there are a lot of vitamins inside this sweet pepper, vitamin C. It's very useful to eat it raw. In our country it is added into salads. We call it sweet pepper because we know sweet pepper and spicy pepper... This is a sweet pepper. A very useful, tasty, good thing... How wonderful! After cutting it into small pieces it should also be added. If you have a food processor you can just put it in. But right now I have no food processor. That's why I am cutting it by hand. The pieces of

pepper should be this size. Then we add it to our minced meat. Now I am going to add some potatoes.

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