

Kazakh transcript:

Бұл картопты да ұсаққып тураймыз. Егер сізде комбайн болса (тартатын машина), комбайнмен тартыңыз. Ал мен қазір комбайн ретінде өзім бәрін істеп тұрмын. Картопты да біз ұсаққып турап кішкентай төрт бұрышты формаларына келтіреміз. Бұл көкөністер етке нәр береді. Етіміз бізде құрғақ болмайды сонда. Етіміз тығыз болып домаланып қалып қалмайды. Міне картобымызды ұсаққып турап, мөлшері ұсақтығы осындай, жаңағы тартылған етімізге салдық. Мен бұл жаңағы бір фунт етке екі осындай картоп салайын деп тұрмын. Комбайыннан мен артық турамадым деп ойлаймын. Сонымен картобымызды саламыз. Енді бізге асқабақ керек. Көкөніс асқабақты турап салуға болады. Бірақ мен бүгін дайын асқабақты салайын деп тұрмын. Асқабақты салдым. Бұл асқабақ біздің жаңағы етімізге өте бір жұмсақ, және өте ерекше дәм береді. Енді біз бұны араластырып, тұзбен бұрышын саламыз; қалай сіздер жақсы көресіздер, сол мөлшері бойынша саласыздар. Тұзы аз, көп болса... Енді мөлшері осыншама тұз. Жаңағы мен бәрін тураған көкөністермен тартылған етке осыншама тұз дәл болады деп ойлаймын. Енді біз бұрыш саламыз. Бұрышты да сіздер өзіңіздің дәміңіз бойынша саласыздар. Еттің бәрін жақсылап араластырасыз. Ең еске алатын нәрсе: егер сіздердің мантиларың дәмді болсын деп ойласаныздар, онда сіздерге жақсы тартылған ет алу керек. «Неге?», десеңіз, жаңағы біздің осы тағамның өте нақты жері – жақсы, семіз ет. Мен бұл мантиға тартылған сиырдың етің алдым. Жетпіс бес пайыз ет, жиырма бес пайыз май. Енді бұны бәрін араластырғаннан кейін сіздердің жаңағы мантиға салатын еттеріңіз көкөніспен дайын болды. Енді біз қазір мантиның нанын дайындаймыз. Ол үшін сіздерге нанды илеу керек. Не болмаса дүкенде қазір көп дайын нандар. Соны сатып алып жасайсыздар. Мен міне бір осындайдан жасайын деп тұрмын. Жаңағы шелпегімізді ұнға басып енді бұны біз жаямыз.

English translation:

The potatoes should be also cut into small pieces. If you have a food processor, just use it. And now I'm doing the job of food processor. We are cutting the potato into small square pieces. These vegetables give juiciness to the meat and the meat won't be dry. And the meat won't be tightly rolled. Look, cut the potatoes into small pieces, approximately this size, then I'm putting it into the meat. I am going to put these two potatoes into one pound of meat. I think I have cut everything no worse than a food processor. Then we are putting in the potatoes. Now we need squash. You can cut and then put in the squash. But, today I want to add already processed pumpkin. I have put in the pumpkin. This pumpkin will give meat very soft and special flavor. Now we will mix it, then we will add salt and pepper. You should salt it as you like it. There is more or less salt... Approximately this quantity of salt... I think for all of these vegetables, which I have just cut and for the meat, this much salt will be enough. Now we should add pepper. You can add pepper also according to your preference. You should mix the meat well enough. The main thing is...if you want your manty to be tasty you need good (quality)

minced meat. It is because good, fat meat is the most important part of our dish. For this manty I have taken minced beef of 75% meat and 25% fat. Now after you have mixed all this, the meat which you will put into *manty* with vegetables, is ready. Now we will be preparing dough for manty. You should knead the dough. There is a lot of ready pasta in the stores now. You can buy and use it. I am going to make it from this.... We are putting the dough on top of the flour and will be rolling it.

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