

**Kazakh transcript:**

Мынаны манты пісіретін ыдыс деп атайды. Бұл екі жерге бөлінеді. Астыңғы жағына біз су толтырамыз. Су қайнайтта, судың буы шығып мына үстіңгі ыдысты қыздырады. Ал үстіңгі ыдыстың іштерінде көп осындай табақтар бар. Бұл табақтардың осындай тесіктері бар. Бұл тесіктердің іштерінен жаңағы бу өтіп мантымызды пісіреді. Бұндай табактан осының ішінде төртеу бар. Бұл табақтарды біз алдын ала маймен майлаймыз. Бұл жалпы күнбағыстың майы болсын, жоқ басқа бір өсімдік майынан...сылаймыз. Енді жаңағы табағымызға біз мантыны бір-біріне жабыстырмай әдемілеп қоямыз. Осылай бәрің дізіп мантымызды мантоварканың ішіне толтырып буға пісіреміз. Міне бізде бір табақ толды. Мантоварканың астыңғы бөлмесіне біз суды құйып қайнатамыз. Суды осы бірен-саран жерге дейін құясыздар. Қазір қайнағаннан кейін үстіне қалған табақтарын қойасыздар. Енді біз жаңағы біздің жасалған дайын мантымызды қоямыз. Енді міне қараймыз: астынан қайнап жатқан судың буы көтеріліп осылай біздің мантымыз пысып дайын болады. Сонда бұл тамақ өте пайдалы. «Неге?», десеніз, буға піскен тамақ ең пайдалы тамақ болып саналады. Енді бұл тамағымыз қырық-қырық бес минут пісу керек. Астындағы отын ортанша ғып қоямыз. Қатты қыздырмай, қатты оны сөндірмей. Мен, мысалы, он бөлімден бесінші бөлімге қойып мантымды пісіріп жатырмын. Ал және біздің мантымыз пісіп дайын болды. Енді мантыны сіздер табаққа саласыздар. Үстіне сарымсақ болсын, не болмаса, бөлек сорпа жасап дайындауға болады. Осылай бәрі дайындалғаннан кейін мантыны дастарханның ортасына қойып әрбір өздеріне мантыны салып осылай ас жейді. Біздің дастарханымызға келіңіздер! Қазақтардың тамақтарын, ырымдарын көріңіздер, біліңіздер. Астарыңыз дәмді болсын.

**English translation:**

This called a pot for cooking *manty*. It has two sections. We fill the bottom section with water. The boiling the water emits steam which heats the upper section of the pot and the upper part of the pot has a lot of these plates. The plates have holes in them. The steam goes through the holes and cooks the *manty*. There are four such plates in the pot. First of all, we should oil the plates. Usually you can use sunflower oil or any other vegetable oil... We are oiling. Now we should put *manty* onto the plate, so that they don't stick to each other. So, we put them all into the *manty*-steamer, filling it with *manty*, and then cook them by steaming. Well, now we have one plate filled with *manty*. We fill the bottom of the *manty*-steamer with water and bring it to boil. You should fill it with water till this level. After it boils you should put the rest of the plates in. Now, we put the prepared *manty* in. Now, have a look at this. The steam from the boiling water goes up and cooks *manty*. And this meal is very healthy. This is because steamed dishes are considered to be the healthiest. Our dish should be steamed for forty, forty five minutes. We will lower the heat a bit. Neither is it too high, nor it is too low. For example, out of ten levels I have adjusted my cooker to the fifth level and this is how I am cooking

*manty*. Now our *manty* are cooked and ready. And now you can put *manty* onto a flat dish. You can put scallions over them or you can serve them with a separate (spicy) sauce. After you have prepared everything you may put *manty* in the center of the table and each person will be taking *manty* and having them. Welcome to our table! Get introduced to Kazakhs' dishes, traditions. Have a good 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