

**Kazakh transcript:**

Бүгін біз пельмен дайындаймыз. Пельмен дайындау үшін сіздерге тартылған ет керек. Тартылған еттің ішіне тұз саласыз, қара бұрыш, пияз. Бұл бәрі сізге етке керек нәрселер. Ал нанына ұн, жұмыртқа және кішкене су. Ал енді біз бірінші етті дайындаймыз. Пиязды ішіне ұсаққып турап, тұзымен бұрышын салып, жақсылап жаңағы етімізді араластырамыз. Тұзы жақсылап сініп, бұрышы сініп... Пиязы көбірек болғанын, мысалы, мен жақсы көремін. Біреулер пиязды аздап салады, бірақ мен ойлаймын пияз еттің нәрін береді және өте дәмді болады деп ойлаймын. Осылай біз етті дайындадық. Жаңағы жұмыртқамызды қосып, ұнға суын құйып біз нан жайдық. Егер уақытыңыз аз болса нанды қазір сатып алуға болады. Қолдан жасалған нан әрине дәмді болады. «Неге?», десеңіз, жұмыртқасын аямай саласыздар, бірақ егер жақсы дүкеннен тапсаңыздар нанды, ол қазіргі заманда дайындағанда уақытыңыз аз кетеді. Сонымен менің наным дайын болды. Енді жаңағы нанымыздан аздап кесіп осындай ұзын-ұзынғып оны илейміз. Оны илегеннен кейін, ұсаққып тураймыз. Пельмен кішкентай болуы әдемі де және жегенге ыңғайлы. Сол үшін аса үлкен де емес, аса кішкентай да емес ортанша жасап жаңағы формамызды дайындаймыз. Нанды бірақ тұтасынан да жая салуға болады. Бірақ пельменге осылай жасаған мен ыңғайлы деп ойлаймын. «Неге?», десеңіз, пельмен жасағанда асықпай жасаса тағам өте дәмді де, өте пайдалы болады деп ойлаймын. Мен ойлаймын қазіргі уақытта тоқыма тоқудан адамдар тыныштық алады деп, ал пельмен жасағанда сол тоқыма тоқыған сияқылды да стресстан құтылу формасы деп ойлаймын. Еттің әдемілеп салып және осылай көбірек дайындап қойсаңыздар, содан кейін жұмысыңыз онай болады. Енді мен бір-бірдеп бәрін шетінен істей беремін.

**English translation:**

Today we'll cook *pelmeni*.<sup>1</sup> To cook *pelmeni* you need minced meat. You add salt, black pepper, onions to the minced meat. This is all you need for the filling. For the dough, you need flour, an egg, and some water. And now, first, we'll prepare the meat. Chop the onions, add salt and pepper, and mix the meat very well. Salt well absorbed, pepper well absorbed... For example, I like when there are a lot of onions. Some put in fewer onions, but I think onions make the meat juicy, and it becomes very tasty. Thus, we have prepared the meat. After adding our eggs, after adding water to the flour, we have rolled out dough. If you have little time, you can buy dough. Of course homemade dough is very tasty because you put eggs in without being stingy... but if you find this dough in a good store, these days, it will take very little time for preparation. Thus, my dough is ready. Now this, our dough... cutting it little by little, rolling it out this way... long,

---

<sup>1</sup> *Pelmeni*: the name of the dish she is preparing, similar to stuffed ravioli.

long... After rolling it out, we cut it into smaller pieces. If the *pelmen*<sup>1</sup> is small, then it looks beautiful and it is convenient to eat. That's why these forms are prepared not too big, not too small, but in the middle. But the dough can be rolled out as a whole. But I think for *pelmeni*, this is a better way because, if you prepare *pelmeni* without rushing, then the food will end up tasty and healthy. I think people these days calm down their nerves by knitting, and I think that making *pelmeni* is [an] identical type of stress relief as knitting is. If you prepare the meat this way, well, then the work will be easy. And now I will start, one by one, from one side....

**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

---

<sup>1</sup> *Pelmen*: the singular form of the *pelmeni*.