

***Pelmeni 2 – Boiling the Pelmeni***

**Kazakh transcript:**

Пельменнің жасаудын әдісі. Пельменді ортасынан бүгеміз. Ал енді шеттерін бәрін шымшып жақсылап жабамыз. Жақсылап жабу керек. Жаман жабсаңыздар ішінен еттің бәрі шығып кетеді. Осылай жабтыңыздар, енді екі шетін бір-біріне қосасыздар да әдемілеп тағыда шымшып жабасыздар. Сонда сізде осындай пелмен болып шығады. Тағыда біреуін көрсетейін. Пелменді аласыздар да ортасына бүгесіз. Оны әдемілеп жақсылап жабамыз. Жабқан кезде шеттерің жұқалау жасыңыздар. «Неге?», десеніз, шеттері өте қалын болса ол жері пыспай қалу мүмкін. Не болмаса қалын, дәмсіз болып тұрады. Сонда бізде осындай пелмен болып шығады. Сырты нан, іші ет.

Пысық қазақтардың әйелдері осылай пелменді тез-тез-тез дайындайды. Су қайнағаннан кейін, суға тұзын саласыз. Қайнап жатқан суға жаңағы пельмендерді бәрін саласыздар. Астындағы отын азайтасыз. Енді бұл пелмен қайнағаннан кейін он-он екі минут пісет. Содан кейін пелмен дайын болады. Пелмен дайын болған кезде пелменді сорпасы менен құйуға болады. Егер сіз сорпа жақсы көрсеңіз сорпасы менен, не болмаса, сорпаны сіз жақсы көрмесеңіз, керулер сорпасыз жақсы көреді ішкен, онда сорпасыз пелменді алып, сорпасыз оны жеуге болады. Ол өзіңізге байланысты. Тағамдарыңыз дәмді болсын.

**English translation:**

This is a method of making *pelmeni*.<sup>1</sup> Fold the *pelmen*<sup>2</sup> in the middle. And now, pinching the edges of the *pelmen*, close them well. They need to be closed well. If you don't close them well, all the meat will fall out. This way... you close. Now, connect two edges to each other, and pinching them well, stick them together. And thus you get a *pelmen*. I'll show another one. You take a *pelmen* and fold it in the middle. You close it well, accurately. When you close it, make the edges thinner, because if the edges are too thick that part won't cook well. Or the edges are too thick and tasteless. And thus, we get this kind of *pelmen*, the dough on the outside, the meat inside. Fast Kazakh women, this way, quickly, quickly, quickly, make *pelmeni*. After the water has boiled, add salt to the water. Throw all of the *pelmeni* into the boiling hot water. Lower the heat. After the *pelmeni* have boiled, continue to boil them for 10-12 minutes. After that the *pelmeni* are ready. When *pelmeni* are ready you can serve them with this broth, if you like the broth, or you can take them out and eat *pelmeni* without the broth, if you don't like the broth. It's up to you. Let your meal be delicious!

---

<sup>1</sup> *Pelmeni* – the name of dish she is preparing. Similar to stuffed ravioli.

<sup>2</sup> *Pelmen* – the singular form of the *pelmeni*.

**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