

Kazakh transcript:

Қазақтар орыстармен жақын бірге тұрып, көп нәрсе олардан үйренді. Соның бірі бұл қазақша варенье деп айтылады. «Неге?», десеніз, бізде ондай сөз бұрын болмайтын. Орыстардың «варенье» деген сөзін қазақтар үйде сөйлеп жүрген тілімен тура солай айта береді. Варенье туралы сонымен мен әңгіме айтып берейін. Жазда жидек піскен кезде біз бір, екі, үш, не болмаса, одан көп шелек жидек сатып аламыз. Ол қарақат, малина және басқа жақсы жидектер. Ол жидектерді біз жуып, содан кейін тартып, не болмаса, бүтін кезінде өлшеп үлкен ыдысқа саламыз – тегенеге. Оған керек қантын саламыз және оның бәрін араластырып, отқа қойып пісіреді. Оның өзінің пісіретін уақыты бар. Сонда аса еzbей және оны дұрыстап дайындап пісіргеннен кейін оны суытып қояды. Ол пісіп жатқан кезде банкалар дайындалады. Үлкен екі-үш литырлық банкалар, бір литырлық, не болмаса бір литірден кішкентай банкаларды жуып, оны қайнатып, тазартып дайындайды. Сол банкілердің ішіне жаңағы вареньены құйып бетін мықты жапқышпен жауып салқын жерге қояды. Ол вареньены содан кейін қыста жейді. Ол өте дәмді, өте пайдалы, өте витамини көп нәрсе. Тағыда біз орыстардан бір жақсы үйренген нәрсе – ол қысқа көкөністерді тұздау және салаттар дайындау. Қандай көкөністерді біз қысқа тұздаймыз? Бұл қияр және томат. Екеуін бірге қосып ассорти деп жасауға болады, не болмаса, бөлек қияр, бөлек томаттарды тұздап қысқа дайындаймыз. Ол үшін біз жақсы бүтін қиярды, не болмаса, таматтарды жуып, кептіріп, тазаланған банкаға салып ішіне керек жас өсімдіктер саламыз, тәтті бұрыш, пияз, укроп, жапырақтар, мысалы, қарақат ағаштын жапырақтары, басқа жапырақтар, сәбіз, хрен. Сонын бәрін салып, тұзын салып, қантын салып, қайнаған сумен үстінен толтырамыз. Содан кейін оның қақпағын мықтап жауып жылы жерге оны қоямыз, банкілердің сыртын бір нәрсемен жауып. Ал бір-екі күн өткеннен кейін тұздалған қиярмен томаттарымызды салқын жерге погрибқа, не болмаса, суытқышқа қысқа деп қойып қоямыз. Қыста оны ашып жеген кезде өте тамаша, етпен жегенге өте дәмді, не болмаса, басқа тағамдармен жегенге өте дәмді нәрсе. Содан кейін қазақтар ауыл жерде, қалалы жерде қысқа салаттар жасап дайындайды. Салаттардың рецептары өте көп, әртүрлі дайындалады, бірақ принципі қандай? Неше түрлі көкөністерді турап, оны пісіпіп, тұзын салып, қанттын салып, бәрі керек нәрселерін салып және таза банкаларға салып оны мықтап жауып қысқа деп сақтап қояды. Және қыста оны ашып, өзін бөлек жеуге болады, не болмаса, басқа тағамдарға салып салат ретінде жеуге болады. Осы нәрселерді қазақтар ғана емес, бүкіл бұрынғы совет одағының территориясындағы елдер біледі.

English translation:

Living close to Russians, Kazakhs had learned a lot of things from them. One of such things is called “*vareniye*”¹ in Kazakh because we didn’t have this word in the past. The

¹ *Vareniye* – means jam in Russian

Russian word “*vareniye*” is used in everyday Kazakh language. So, let me tell about this jam. In the summer when the berries are ripe we buy one, two, three or more buckets of berries. They are currant berries, raspberries and other good berries. We wash these berries, then grind them or leave them whole, weigh them and put them into a large pot. Add the necessary amount of sugar and mix it together with berries and put it on the heat (stove-up). It has its own amount of preparation. Not overdoing it, you cook it well and set it to cool. While the jam is cooking, the preparation of the jars takes place. Large two-three liter jars, one liter or less jars are washed, boiled and cleaned, are prepared. After pouring the jam into these jars, close them with metal lids and put them into a cool place. Then jam is eaten in winter. It is very tasty, good for your health and full of vitamins. Also, another good thing we have learned from Russians is to pickle vegetables for the winter and prepare salads. What kind of vegetable do we pickle for winter? These are cucumbers and tomatoes. It is possible to mix them together and get an assorted version or separately cucumbers, separately tomatoes are salted and prepared for winter. For that we need a whole cucumber or tomato, dry them out, put them into cleaned jars, add greens, sweet pepper, onion, dill... leaves, for example, currant leaves, other leaves, carrots, and horseradish. After adding salt, adding sugar, fill up the jar with boiling water. Then close it tightly with a lid, put it in a warm place, and cover the jars with something. After one or two days our pickled cucumbers and tomatoes are moved to a cool place in a cellar or put it in the fridge for the winter. In the winter when you open the jar (the pickled vegetable or salad) it is wonderful. It is very tasty to eat with meat or other dishes. Kazakhs pickle vegetables in the villages as well as in the cities. There are a lot of recipes for pickled salads. They are done differently, but what is the process? All different kind of vegetables are cut up, they are boiled, salt is added, add sugar, all other necessary ingredients and after putting it all into the cleaned jars, tightly closing the lid, prepare (them) for the winter. In winter you can open the salad, eat it on its own, add it to other dishes, and eat it just as a salad. These things (the pickling) are known not only to Kazakhs, but all nationalities on the territories of the former Soviet Union.

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