Kyrgyz Cuisine

Russian transcript:

Я – Также у нас основные _____ плов, бешбармак, плов это все, по моему каждая мусульманская страна считает это их национальная блюдо. Плов сделано из _____, _____ ну и _____. И бешбармак это _____, спагетти и _____. Кыргызский народ очень любит _____. Они могут есть, есть, есть его, они его, это самое, считается самое лучшее, если у тебя есть _____ на столе, значит ты _____, очень _____. Также они любят сухофрукты, такие как фисташки, урюк сухой, _____ и так далее. Без этого не обходится ни один _____.

М – У тебя есть любимое блюдо?

Я – Да. Плов, манты.

М – Плов и манты.

Я – Да. Манты это тоже, наверно тоже кыргызское, в своей мере блюдо. Это тесто сделано с _____. Иногда мы можем туда _____ и тому подобное. Конечно я знаю как _____ плов, также у нас есть баурсаки.

М – А кыргызи знают как готовить обычно русские блюда, борщ или

Я – Аа, у всех по-разному. Потому что даже когда я жила с этой кыргызской семьёй, допустим, в суп мы сначало _____ мясо, у кыргызов, они _____ это, так поэтому у всех по-разному, как бы они готовят, у кыргызов. Они в основном всё стараются _____. Мы стараемся немножко поварить что-то. И мы не используем, мне кажется, столько _____ сколько они используют. Они очень любят всё такое жирное.

М – жир?

Я – Да, они могут сидеть и есть жир прям, что очень интересно для меня. В основном все люди, сейчас наше современное поколение умеет готовить, да и даже те советские люди, они умеют готовить в основном всё.

М – и то?

Я – И то и то, да, точно даже приучены к этому.

М – Ты любишь готовить?

Я – Ну да, в зависимости от времени. Кыргызы очень любят _____ _____, и это не зависит от времени года, от суток, от времени суток. Это про...зимой, летом, все пьют горячий чай. Даже когда ты пьёшь его летом, это, чай горячий утоляет жажду. По этому советую попить чай.