

(01) Мүнөөдэрэй мэндэ, би мүнөөдэр..
ээ, тасалсан талхатай шүлэ шанаха
гэжэ энэ талха бэлдээд байнави.
(02) Энэ талха бэлдэхэдээ тон түрүүн..
(03) э, хуурай талха аваад, дээрэнь
гурван үндэгэ кээд, (04) хахад аяга сүү
кээд, даваса кээд, м... (05) тосо кээд,
худхаави. (06) Хатуу болтор
бажуугаад, энээнээ мүнөө ганжинаар
энэ шабдаа дээрэ хабтагар болтор
хабтайлгаха ёсотойви. (07) Энэ
хабтайлгаха талхаман шүлэндэ орохо
ёсотой. (08) Ээ... (09) Энэ мүрөөр
иигээд дүрбэн тээшинь татажа,
(10) талха тасалха күн гээчиви.
(11) Тасалтарминь олигой..
хабтайлгатарминь олигой удаан
болхол ааб даа, тиигээд аһа?
(12) Хабтагар болготорминь олигой
удаан болхол даа. (13) Дүрвэн тээшинь
тэгши татаад лэ, (14) чангаар.
(15) Заа, иигээд лэ... (16) энээнээ
хабтайлгасаар хабтайлгаад лэ, (17) ээ,
томо болходонь (18) ээ, яанавида?
(19) Ээх.. (20) Талхаа... (21) шүлэндө
орохо нимгэсэн жижикэн болгожо
тасалнавида. (22) Талхаа тасалхадаа,
халта хуурай талха нэмээд тасалхада
сайн байдаг. (23) Хутага аваад,
(24) хоёр газар хуваагаад, (25) дээрэ
дээрээсэн тавяад, (26) эрьюулөөд,
(27) нүгөө талаасань хуурай талхаар...
(28) дээрээсэн халта.. тараагаад,
(29) иикэдээд лэ, шүлэнэй талха кэжэ
идэдэг зонэлвид даа. (30) Теэд...
(31) Тиигээд энэ.. талха гээчиие..
бүкүй.. манай эндэ, манай нютагта

(01) Добрый день, сегодня я буду
готовить суп с лапшой и для этого
приготовила тесто. (02) Для того,
чтобы приготовить это тесто, в первую
очередь я.. (03) э, взяла муку, к ней
добавила три яйца, (04) полстакана
молока, соли, м... (05) масла и всё это
перемешала. (06) Вымесила до тугого
состояния, и теперь должна раскатать
его скалкой. (07) Это раскатанное
тесто пойдёт в суп. (08) Ээ... (09) Вот
таким образом по четырём сторонам
растягиваю (10) и таким образом
готовлюсь нарезать лапшу. (11) До тех
пор, пока нарежу, очень.. до тех пор,
пока раскатаю, пройдёт однако очень
много времени, ага. (12) До тех пор,
пока раскатаю, очень много времени
пройдёт. (13) По четырём сторонам
равномерно тяну (14) с усилием.
(15) Итак, вот таким образом...
(16) вот это тесто мы постепенно
раскатали, (17) и теперь, когда оно
стало большим по площади, (18) ээ,
что мы делаем? (19) Ээх.. (20) Тесто...
(21) начинаем тонко и мелко нарезать
для того, чтобы положить в суп.
(22) Когда мы нарезаем лапшу и
добавляем немного муки, то
нарезается ещё лучше. (23) Берём нож,
(24) делим надвое, (25) кладём друг
на друга, (26) переворачиваем, (27) с
обратной стороны муку... (28) по
поверхности немного распределяем
(29) и вот таким образом делаем
лапшу для супа. (30) И вот... (31) И вот
это.. лапшу.. мне кажется, у нас все в

байдаг зон бултадаа иигээд лэ талха тасалдаг гэжэ санадагви. (32) Екэ амтатай шүлэ болдог юмэл даа и тиигээд, талха тасалаад эдикэдэ, идэжэркихэдэ, шүлэндөө кээд лэ. (33) Тасалсан талхатай шүлэ эдикэдэ... (34) екэ зохид байдагэл даа. (35) Күн.. зарим күн шингэн шүлэндэ дуратай байха, зарим күн үдкэн шүлэндэ дуратай байха. (36) Үдкэн шүлэнь.. (37) екэ хоолтой байдаг гэжэ санадагви. (38) Үдкэн талхатай шүлэ уугаад лэ, (39) үдын хоолдо.. (40) шүлөө уугаад лэ, ажалаа кэкэдээ күн үдэши болотор лэ идээлэнгүй явадаг шэндигчи. (41) Вот энээхэн иикэдээд лэ халта хатаагаад лэ, (42) тиигээд лэ шүлэндөө кээд лэ, (43) идэкэлвид даа. (44) Оройдоо аймшигтай юумэ үгүй, олигой бэлэн.. (45) болхол вот иигээд.

деревне таким образом делают её. (32) Очень вкусный суп получается, когда иногда делаешь его с лапшой, когда добавляешь её туда. (33) Есть суп с лапшой... (34) это очень здорово. (35) Люди.. некоторые люди любят жидкий суп, а другие — густой. (36) Густой суп.. (37) очень сытный, как мне кажется. (38) Когда человек поест густого супа (39) на обед.. (40) когда поест и пойдёт работать, то он как будто бы до вечера может быть без еды. (41) Мы вот так немного подсушим её друг на друге, (42) затем положим в суп (43) и съедим. (44) Ничего страшного тут нет, всё очень легко.. (45) готовится вот так.

Название текста: «Суп с лапшой»

Рассказала: Баирма Чимитцыреновна Дамдинова.

Место записи: с. Токчин, Дульдургинский район, Агинский Бурятский округ, Забайкальский край.

Дата записи: 15 июня 2023 г.

Записали: Вячеслав Валерьевич Иванов, Аржаана Александровна Сюрюн.

Расшифровали: Вячеслав Валерьевич Иванов, Гэрэлма Батоболотовна Аюрзанаева (Иванова).