

## How to bake bread

Дзул куыд кæнынц

zul kʷəd kænəns

Как печь хлеб

Maria Batieva, Dargavs

Мария Батиева, с. Даргавс

1.1 **Ссад балуар** дон рафыц æмæ йæ ныууазал  
 ссад ба- луар -\*0 дон ра- фыц -\*0 æмæ =йæ ныу- уазал  
 flour PV bolt IMP.2SG water PV boil IMP.2SG and =3SG.ENCL.GEN PV cold

**кæн** доны  
 кæн -\*0 дон -ы  
 do IMP.2SG water INESS

Sift the flour, boil the water and make it cold in the water.

1.2 **Уæд фæлмæн дæр** дзул кæны  
 уæд фæлмæн =дæр дзул кæн -ы  
 then soft =PTCL bread do PRS.3SG

The the bread will soften.

1.3 **Æмæ дрож ныккæн** цæххы ныккæн  
 æмæ дрож нык- кæн -\*0 цæхх -ы нык- кæн -\*0  
 and yeast PV do IMP.2SG salt GEN PV do IMP.2SG

Pour yeast, pour salt.

1.4 **Стæй йыл** уæд уыцы фых дон ныккæн æмæ  
 стæй =йыл уæд уыцы фых дон нык- кæн -\*0 æмæ  
 then =3SG.ENCL.SUPER then that boiled water PV do IMP.2SG and

**сызмæнт** хыссæ æмæ ... куыд бæзза афтæ йæ  
 сы- змæнт -\*0 хыссæ æмæ куыд бæзз -а афтæ =йæ  
 PV stir IMP.2SG dough and in.order.that be.fit SBJV.3SG so =3SG.ENCL.GEN

**фезмæнт** цас æй фылдæр фезмæнтай уыйас  
 фе- змæнт -\*0 цас =æй фылдæр фе- змæнт -ай уыйас  
 PV stir IMP.2SG how.much =3SG.ENCL.GEN more PV stir SBJV.2SG so much

**хуыздæр у**  
 хуыздæр у  
 better be.PRS.3SG

Then pour this boiled water, stir the dough and... so that it is enough, stir the more, the better.

1.5 **Стæй уæд маслæ подсолнничный дæр** иу гыццыл акæн мæ  
 стæй уæд маслæ подсолнничный =дæр иу гыццыл а- кæн -\*0 мæ  
 then then =PTCL one small PV do IMP.2SG and

**фæлмæн**  
 фæлмæн  
 soft

Then pour a bit of sunflower oil, and it will become soft.

1.6 **Мæ йæ** бамбæрз хъармæй йæ  
 мæ =йæ ба- мбæрз -\*0 хъарм -æй =йæ  
 and =3SG.ENCL.GEN PV cover IMP.2SG warmth ABL =3SG.ENCL.GEN

**батух** , **æмæ мæ** **куы сæнхъиза** **уæд æй**  
 ба- тух -\*0 æмæ мæ куы с- æнхъиз -а уæд =æй  
 PV wrap IMP.2SG and in.order.that if PV ferment SBJV.3SG then =3SG.ENCL.GEN

**иу хатт æрнæм**  
 иу хатт æр- нæм -\*0  
 one time PV beat IMP.2SG

Cover it in warmth, cover it and so that when the dough rises, then press it once.

1.7 **Стæй та** **уæд фæстæмæ куы сæнхъиза** **уæд æй**  
 стæй =та уæд фæстæмæ куы с- æнхъиз -а уæд =æй  
 then =CONTR then back if PV ferment SBJV.3SG then =3SG.ENCL.GEN

**æрæппар** **æмæ йæ** **ссады** **æрнæм**  
 æр- æппар -\*0 æмæ йæ= ссад -ы æр- нæм -\*0  
 PV throw IMP.2SG and POSS.3SG= flour INESS PV beat IMP.2SG

Then, when it rises back, put it out and knead it in flour.

1.8 **Æмæ йæ** **тебæты** **сæвæр** **æмæ тебæйы**  
 æмæ =йæ тебæ -т -ы с- æвæр -\*0 æмæ тебæ -йы  
 and =3SG.ENCL.GEN pan PL INESS PV put IMP.2SG and pan INESS

**йæхиуыл** **куы схæца** **гыццыл ... гыццыл куы**  
 йæ= -хиуыл куы с- хæц -а гыццыл гыццыл куы  
 POSS.3SG= REFL.SUPER if PV hold SBJV.3SG small small if

**схæца** **уæд æй** **духовкæйы** **бавæр** , **æцæг**  
 с- хæц -а уæд =æй духовкæ -йы ба- вæр -\*0 æцæг  
 PV hold SBJV.3SG then =3SG.ENCL.GEN oven INESS PV put IMP.2SG real

**тынг тæвд духовкæ ма уæд**  
 тынг тæвд духовкæ ма уæд  
 very hot oven NEG be.IMP.3SG

And put it on a pan, and when it rises a bit on the pan, then put it in the oven, but only so that the oven is not too hot.

1.9 **Афтæ æмæ уже** **куы хæрдмæ** **цæуын** **куы райдайа** , **уæд**  
 афтæ æмæ уже куы хæрд -мæ цæу -ын куы ра- йдай -а уæд  
 so and already if rise ALL go INF if PV begin SBJV.3SG then

**дзы** **арт фылдæр бакæн**  
 =дзы арт фылдæр ба- кæн -\*0  
 =3SG.ENCL.INESS fire more PV do IMP.2SG

Well, and when it rises up already, then make the fire stronger.

1.10 **Æмæ йæ** **афтæмæй сабыр артыл** **сфыц** ... **гыццыл**  
 æмæ =йæ афтæмæй сабыр арт -ыл с- фыц -\*0 гыццыл  
 and =3SG.ENCL.GEN so quiet fire SUPER PV boil IMP.2SG small

**къаддæр ну бæзджын дзул куы уа** , **уæд æй** **иу сахат**  
 къаддæр ну бæзджын дзул куы уа уæд =æй иу сахат  
 smaller thick bread if be.SBJV.3SG then =3SG.ENCL.GEN one hour

**тæнæг дзул та** **раздæр** **райсдзынæ**  
 тæнæг дзул =та раздæр ра- йс -дзынæ  
 thin bread =CONTR in.the.beginning PV take FUT.2SG

And bake it on a small fire like this... the smaller the less, if the bread is thick, then bake it for an hour, if the bread is thin, then you will get it out of the oven sooner.

## How to bake bread

### Дзул куыд кæнынц

## zul k<sup>w</sup>əd kænəns

### Как печь хлеб

Maria Batieva, Dargavs

Мария Батиева, с. Даргавс

1.1 **Ссад балуар** дон рафыц æмæ йæ ныууазал  
 ссад ба- луар -\*0 дон ра- фыц -\*0 æмæ =йæ ныу- уазал  
 flour PV bolt IMP.2SG water PV boil IMP.2SG and =3SG.ENCL.GEN PV cold

**кæн доны**  
 кæн -\*0 дон -ы  
 do IMP.2SG water INESS

Sift the flour, boil the water and make it cold in the water.

1.2 **Уæд фæлмæн дæр** дзул кæны  
 уæд фæлмæн =дæр дзул кæн -ы  
 then soft =PTCL bread do PRS.3SG

The the bread will soften.

1.3 **Æмæ дрож ныккæн** цæххы ныккæн  
 æмæ дрож нык- кæн -\*0 цæхх -ы нык- кæн -\*0  
 and yeast PV do IMP.2SG salt GEN PV do IMP.2SG

Pour yeast, pour salt.

1.4 **Стæй йыл** уæд уыцы фых дон ныккæн æмæ  
 стæй =йыл уæд уыцы фых дон нык- кæн -\*0 æмæ  
 then =3SG.ENCL.SUPER then that boiled water PV do IMP.2SG and  
**сызмæнт хыссæ æмæ ... куыд бæзза афтæ йæ**  
 сы- змæнт -\*0 хыссæ æмæ куыд бæзз -а афтæ =йæ  
 PV stir IMP.2SG dough and in.order.that be.fit SBJV.3SG so =3SG.ENCL.GEN  
**фезмæнт цас æй фылдæр фезмæнтай уыйас**  
 фе- змæнт -\*0 цас =æй фылдæр фе- змæнт -ай уыйас  
 PV stir IMP.2SG how.much =3SG.ENCL.GEN more PV stir SBJV.2SG so much

**хуыздæр у**  
 хуыздæр у  
 better be.PRS.3SG

Then pour this boiled water, stir the dough and... so that it is enough, stir the more, the better.

1.5 **Стæй уæд маслæ подсолнечный дæр** иу гыщцыл акæн мæ  
 стæй уæд маслæ подсолнечный =дæр иу гыщцыл а- кæн -\*0 мæ  
 then then =PTCL one small PV do IMP.2SG and

**фæлмæн**  
 фæлмæн  
 soft

Then pour a bit of sunflower oil, and it will become soft.

1.6 **Мæ йæ бамбæрз** хъармæй йæ  
 мæ =йæ ба- мбæрз -\*0 хъарм -æй =йæ  
 and =3SG.ENCL.GEN PV cover IMP.2SG warmth ABL =3SG.ENCL.GEN

**батух æмæ мæ куы сæнхъиза уæд æй**  
 ба- тух -\*0 æмæ мæ куы с- æнхъиз -а уæд =æй  
 PV wrap IMP.2SG and in.order.that if PV ferment SBJV.3SG then =3SG.ENCL.GEN

**иу хатт æрнæм**

иу хатт æр- нæм -\*0

one time PV beat IMP.2SG

Cover it in warmth, cover it and so that when the dough rises, then press it once.

1.7 **Стæй та уæд фæстæмæ куы сæнхъиза уæд æй**  
стæй =та уæд фæстæмæ куы с- æнхъиз -а уæд =æй  
then =CONTR then back if PV ferment SBJV.3SG then =3SG.ENCL.GEN

**æрæппар æмæ йæ ссады æрнæм**  
æр- æппар -\*0 æмæ йæ= ссад -ы æр- нæм -\*0  
PV throw IMP.2SG and POSS.3SG= flour INESS PV beat IMP.2SG

Then, when it rises back, put it out and knead it in flour.

1.8 **Æмæ йæ тебæты сæвæр æмæ тебæйы**  
æмæ =йæ тебæ -т -ы с- æвæр -\*0 æмæ тебæ -йы  
and =3SG.ENCL.GEN pan PL INESS PV put IMP.2SG and pan INESS

**йæхиуыл куы схæца гыццыл ... гыццыл куы**  
йæ= -хиуыл куы с- хæц -а гыццыл гыццыл куы  
POSS.3SG= REFL.SUPER if PV hold SBJV.3SG small small if

**схæца уæд æй духовкæйы бавæр æцæг**  
с- хæц -а уæд =æй духовкæ -йы ба- вæр -\*0 æцæг  
PV hold SBJV.3SG then =3SG.ENCL.GEN oven INESS PV put IMP.2SG real

**тынг тæвд духовкæ ма уæд**  
тынг тæвд духовкæ ма уæд  
very hot oven NEG be.IMP.3SG

And put it on a pan, and when it rises a bit on the pan, then put it in the oven, but only so that the oven is not too hot.

1.9 **Афтæ æмæ уже куы хæрдмæ цæуын куы райдайа , уæд**  
афтæ æмæ уже куы хæрд -мæ цæу -ын куы ра- йдай -а уæд  
so and already if rise ALL go INF if PV begin SBJV.3SG then

**дзы арт фылдæр бакæн**  
=дзы арт фылдæр ба- кæн -\*0  
=3SG.ENCL.INESS fire more PV do IMP.2SG

Well, and when it rises up already, then make the fire stronger.

1.10 **Æмæ йæ афтæмæй сабыр артыл сфыц ... гыццыл**  
æмæ =йæ афтæмæй сабыр арт -ыл с- фыц -\*0 гыццыл  
and =3SG.ENCL.GEN so quiet fire SUPER PV boil IMP.2SG small

**къаддæр ну бæзджын дзул куы уа , уæд æй иу сахат**  
къаддæр ну бæзджын дзул куы уа уæд =æй иу сахат  
smaller thick bread if be.SBJV.3SG then =3SG.ENCL.GEN one hour

**тæнæг дзул та раздæр райсдзынæ**  
тæнæг дзул =та раздæр ра- йс -дзынæ  
thin bread =CONTR in.the.beginning PV take FUT.2SG

And bake it on a small fire like this... the smaller the less, if the bread is thick, then bake it for an hour, if the bread is thin, then you will get it out of the oven sooner.

## How to bake bread

Дзул куыд кæнынц

zul k<sup>w</sup>əd kænəns

## Как печь хлеб

Maria Batieva, Dargavs

Мария Батиева, с. Даргавс

1.1 **Ссад балуар** дон рафыц æмæ йæ ныууазал  
ссад ба- луар -\*0 дон ра- фыц -\*0 æмæ =йæ ныу- уазал  
flour PV bolt IMP.2SG water PV boil IMP.2SG and =3SG.ENCL.GEN PV cold

**кæн доны**  
кæн -\*0 дон -ы  
do IMP.2SG water INESS

Sift the flour, boil the water and make it cold in the water.

1.2 **Уæд фæлмæн дæр** дзул кæны  
уæд фæлмæн =дæр дзул кæн -ы  
then soft =PTCL bread do PRS.3SG

The the bread will soften.

1.3 **Æмæ дрож ныккæн** цæххы ныккæн  
æмæ дрож нык- кæн -\*0 цæхх -ы нык- кæн -\*0  
and yeast PV do IMP.2SG salt GEN PV do IMP.2SG

Pour yeast, pour salt.

1.4 **Стæй йыл** уæд уыцы фых дон ныккæн æмæ  
стæй =йыл уæд уыцы фых дон нык- кæн -\*0 æмæ  
then =3SG.ENCL.SUPER then that boiled water PV do IMP.2SG and  
**сызмæнт хыссæ æмæ ... куыд бæзза афтæ йæ**  
сы- змæнт -\*0 хыссæ æмæ куыд бæзз -а афтæ =йæ  
PV stir IMP.2SG dough and in.order.that be.fit SBJV.3SG so =3SG.ENCL.GEN  
**фезмæнт цас æй фылдæр фезмæнтай уыйас**  
фе- змæнт -\*0 цас =æй фылдæр фе- змæнт -ай уыйас  
PV stir IMP.2SG how.much =3SG.ENCL.GEN more PV stir SBJV.2SG so much

**хуыздæр у**  
хуыздæр у  
better be.PRS.3SG

Then pour this boiled water, stir the dough and... so that it is enough, stir the more, the better.

1.5 **Стæй уæд маслæ подсолнечный дæр** иу гыццыл акæн мæ  
стæй уæд маслæ подсолнечный =дæр иу гыццыл а- кæн -\*0 мæ  
then then =PTCL one small PV do IMP.2SG and

**фæлмæн**  
фæлмæн  
soft

Then pour a bit of sunflower oil, and it will become soft.

1.6 **Мæ йæ бамбæрз** хъармæй йæ  
мæ =йæ ба- мбæрз -\*0 хъарм -æй =йæ  
and =3SG.ENCL.GEN PV cover IMP.2SG warmth ABL =3SG.ENCL.GEN

**батух æмæ мæ куы сæнхъиза уæд æй**  
ба- тух -\*0 æмæ мæ куы с- æнхъиз -а уæд =æй  
PV wrap IMP.2SG and in.order.that if PV ferment SBJV.3SG then =3SG.ENCL.GEN

**иу хатт æрнæм**

иу хатт æр- нæм -\*0

one time PV beat IMP.2SG

Cover it in warmth, cover it and so that when the dough rises, then press it once.

1.7 **Стæй та уæд фæстæмæ куы сæнхъиза уæд æй**  
стæй =та уæд фæстæмæ куы с- æнхъиз -а уæд =æй  
then =CONTR then back if PV ferment SBJV.3SG then =3SG.ENCL.GEN

**æрæппар æмæ йæ ссады æрнæм**  
æр- æппар -\*0 æмæ йæ= ссад -ы æр- нæм -\*0  
PV throw IMP.2SG and POSS.3SG= flour INESS PV beat IMP.2SG

Then, when it rises back, put it out and knead it in flour.

1.8 **Æмæ йæ тебæты сæвæр æмæ тебæйы**  
æмæ =йæ тебæ -т -ы с- æвæр -\*0 æмæ тебæ -йы  
and =3SG.ENCL.GEN pan PL INESS PV put IMP.2SG and pan INESS

**йæхиуыл куы схæца гыццыл ... гыццыл куы**  
йæ= -хиуыл куы с- хæц -а гыццыл гыццыл куы  
POSS.3SG= REFL.SUPER if PV hold SBJV.3SG small small if

**схæца уæд æй духовкæйы бавæр æцæг**  
с- хæц -а уæд =æй духовкæ -йы ба- вæр -\*0 æцæг  
PV hold SBJV.3SG then =3SG.ENCL.GEN oven INESS PV put IMP.2SG real

**тынг тæвд духовкæ ма уæд**  
тынг тæвд духовкæ ма уæд  
very hot oven NEG be.IMP.3SG

And put it on a pan, and when it rises a bit on the pan, then put it in the oven, but only so that the oven is not too hot.

1.9 **Афтæ æмæ уже куы хæрдмæ цæуын куы райдайа , уæд**  
афтæ æмæ уже куы хæрд -мæ цæу -ын куы ра- йдай -а уæд  
so and already if rise ALL go INF if PV begin SBJV.3SG then

**дзы арт фылдæр бакæн**  
=дзы арт фылдæр ба- кæн -\*0  
=3SG.ENCL.INESS fire more PV do IMP.2SG

Well, and when it rises up already, then make the fire stronger.

1.10 **Æмæ йæ афтæмæй сабыр артыл сфыц ... гыццыл**  
æмæ =йæ афтæмæй сабыр арт -ыл с- фыц -\*0 гыццыл  
and =3SG.ENCL.GEN so quiet fire SUPER PV boil IMP.2SG small

**къаддæр ну бæзджын дзул куы уа , уæд æй иу сахат**  
къаддæр ну бæзджын дзул куы уа уæд =æй иу сахат  
smaller thick bread if be.SBJV.3SG then =3SG.ENCL.GEN one hour

**тæнæг дзул та раздæр райсдзынæ**  
тæнæг дзул =та раздæр ра- йс -дзынæ  
thin bread =CONTR in.the.beginning PV take FUT.2SG

And bake it on a small fire like this... the smaller the less, if the bread is thick, then bake it for an hour, if the bread is thin, then you will get it out of the oven sooner.