

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
ссад ба- луар -*0 дон ра- фыц -*0 æмæ =йæ
мука PV просеивать IMP.2SG вода PV варить IMP.2SG и =3SG.ENCL.GEN

ныууазал кæн **доны**
ныу- уазал кæн -*0 дон -ы
PV холод делать IMP.2SG вода INESS

Муку просей, воду вскипяти и остуди ее в воде.

1.2 Уæд **фæлмæн дæр** дзул **кæны**
уæд фæлмæн =дæр дзул кæн -ы
тогда мягкий =PTCL хлеб делать PRS.3SG

Тогда мягким делается хлеб.

1.3 **Æмæ дрож** **ныккæн** **цæххы** **ныккæн**
æмæ дрож нык- кæн -*0 цæхх -ы нык- кæн -*0
и дрожжи PV делать IMP.2SG соль GEN PV делать IMP.2SG

Насыпь дрожжи, насыпь соль.

1.4 **Стæй йыл** уæд **уыцы фых** дон **ныккæн**
стæй =йыл уæд уыцы фых дон нык- кæн -*0
потом =3SG.ENCL.SUPER тогда тот кипяченный вода PV делать IMP.2SG

æмæ сызмæнт **хыссæ æмæ ... куыд бæзза** **афтæ**
æмæ сы- змæнт -*0 хыссæ æмæ куыд бæзз -а афтæ
и PV мешать IMP.2SG тесто и чтобы годиться SBJV.3SG так

йæ фезмæнт **цас æй** **фылдæр**
=йæ фе- змæнт -*0 цас =æй фылдæр
=3SG.ENCL.GEN PV мешать IMP.2SG сколько =3SG.ENCL.GEN больше

фезмæнтай **уыйас хуыздæр у**
фе- змæнт -ай уыйас хуыздæр у
PV мешать SBJV.2SG столько лучше быть.PRS.3SG

Потом тогда эту кипяченую воду налей и замеси тесто и так чтобы годилось, меси чем больше, тем лучше.

1.5 **Стæй уæд** **маслæ подсолнничный дæр** **иу** **гыццыл** **акæн**
стæй уæд маслæ подсолнничный =дæр иу гыццыл а- кæн -*0
потом тогда =PTCL один маленький PV делать IMP.2SG

мæ фæлмæн
мæ фæлмæн
и мягкий

Потом подсолнечное масло немного налей и мягким будет.

1.6 **Мæ йæ** , **бамбæрз** , **хъармæй йæ**
 мæ =йæ ба- мбæрз -*0 хъарм -æй =йæ
 и =3SG.ENCL.GEN PV крыть IMP.2SG тепло ABL =3SG.ENCL.GEN
батух , **æмæ мæ куы сæнхъиза** уæд **æй**
 ба- тух -*0 æмæ мæ куы с- æнхъиз -а уæд =æй
 PV кутать IMP.2SG и чтобы если PV бродить SBJV.3SG тогда =3SG.ENCL.GEN
иу хатт æрнæм
 иу хатт æр- нæм -*0
 один раз PV битъ IMP.2SG

Укутай в тепло, заверни и чтобы когда тесто взойдет, тогда примни его один раз.

1.7 **Стæй та уæд фæстæмæ куы сæнхъиза** уæд **æй**
 стæй =та уæд фæстæмæ куы с- æнхъиз -а уæд =æй
 потом =же тогда обратно если PV бродить SBJV.3SG тогда =3SG.ENCL.GEN
æрæппар æмæ йæ ссады æрнæм
 æр- æппар -*0 æмæ йæ= ссад -ы æр- нæм -*0
 PV бросать IMP.2SG и POSS.3SG= мука INESS PV битъ IMP.2SG

Потом тогда обратно когда взойдет, тогда вывали его и в муке замеси.

1.8 **Æмæ йæ тебæты сæвæр æмæ**
 æмæ =йæ тебæ -т -ы с- æвæр -*0 æмæ
 и =3SG.ENCL.GEN сковорода PL INESS PV класть IMP.2SG и
тебæйы йæхиуыл куы схæца **гыццыл** ...
 тебæ -йы йæ= -хиуыл куы с- хæц -а гыццыл
 сковорода INESS POSS.3SG= REFL.SUPER если PV держать SBJV.3SG маленький
гыццыл куы схæца уæд **æй** **духовкæйы**
 гыццыл куы с- хæц -а уæд =æй духовкæ -йы
 маленький если PV держать SBJV.3SG тогда =3SG.ENCL.GEN духовка INESS
бавæр æцæг тынг тæвд духовкæ ма уæд
 ба- вæр -*0 æцæг тынг тæвд духовкæ ма уæд
 PV класть IMP.2SG настоящий очень горячий духовка NEG быть.IMP.3SG

И его на скороводки положи, и когда в сковородке оно немного взойдет, тогда положи в духовку, но только чтобы духовка была не очень теплой.

1.9 **Афтæ æмæ уже куы хæрдмæ цæуын куы райдай**
 афтæ æмæ уже куы хæрд -мæ цæу -ын куы ра- йдай -а
 так и уже если подъем ALL идти INF если PV начинать/ся SBJV.3SG
уæд дзы арт фылдæр бакæн
 уæд =дзы арт фылдæр ба- кæн -*0
 тогда =3SG.ENCL.INESS огонь больше PV делать IMP.2SG

Так, и уже когда наверх взойдет, тогда огонь побольше сделай.

1.10 **Æмæ йæ афтæмæй сабыр артыл сфыц** ...
 æмæ =йæ афтæмæй сабыр арт -ыл с- фыц -*0
 и =3SG.ENCL.GEN так тихий огонь SUPER PV варить IMP.2SG
гыццыл къаддæр ну бæзджын дзул куы уа , **уæд æй**
 гыццыл къаддæр ну бæзджын дзул куы уа уæд =æй
 маленький меньший толстый хлеб если быть.SBJV.3SG тогда =3SG.ENCL.GEN
иу сахат тæнæг дзул та раздæр райсдзынæ
 иу сахат тæнæг дзул =та раздæр ра- йс -дзынæ
 один час тонкий хлеб =же вначале PV брать FUT.2SG

И так на маленьком огне пеки... маленький-меньше, если толстый хлеб, тогда пеки один час, если хлеб тонкий, тогда раньше вынешь из духовки.

How to bake bread

Дзул куыд кæнынц

zul k^wəd kænəns

Как печь хлеб

Maria Batieva, Dargavs

Мария Батиева, с. Даргавс

1.1 Ссад **балуар** дон **рафыц** æмæ йæ
ссад ба- луар -*0 дон ра- фыц -*0 æмæ =йæ
мука PV просеивать IMP.2SG вода PV варить IMP.2SG и =3SG.ENCL.GEN

ныууазал кæн **доны**
ныу- уазал кæн -*0 дон -ы
PV холод делать IMP.2SG вода INESS

Муку просей, воду вскипяти и остуди ее в воде.

1.2 Уæд **фæлмæн дæр** дзул **кæны**
уæд фæлмæн =дæр дзул кæн -ы
тогда мягкий =PTCL хлеб делать PRS.3SG

Тогда мягким делается хлеб.

1.3 **Æмæ дроз** **ныккæн** **цæххы** **ныккæн**
æмæ дроз нык- кæн -*0 цæхх -ы нык- кæн -*0
и дрозжи PV делать IMP.2SG соль GEN PV делать IMP.2SG

Насыпь дрожжи, насыпь соль.

1.4 **Стæй йыл** уæд **уыцы фых** дон **ныккæн**
стæй =йыл уæд уыцы фых дон нык- кæн -*0
потом =3SG.ENCL.SUPER тогда тот кипяченый вода PV делать IMP.2SG

æмæ сызмæнт **хыссæ æмæ ... куыд бæзза** **афтæ**
æмæ сы- змæнт -*0 хыссæ æмæ куыд бæзз -а афтæ
и PV мешать IMP.2SG тесто и чтобы годиться SBJV.3SG так

йæ фезмæнт **цас æй** **фылдæр**
=йæ фе- змæнт -*0 цас =æй фылдæр
=3SG.ENCL.GEN PV мешать IMP.2SG сколько =3SG.ENCL.GEN больше

фезмæнтай уыйас хуыздæр у
фе- змæнт -ай уыйас хуыздæр у
PV мешать SBJV.2SG столько лучше быть.PRS.3SG

Потом тогда эту кипяченую воду налей и замеси тесто и так чтобы годилось, меси чем больше, тем лучше.

1.5 **Стæй уæд маслæ подсолничный дæр иу гыццыл акæн**
стæй уæд маслæ подсолничный =дæр иу гыццыл а- кæн -*0
потом тогда =PTCL один маленький PV делать IMP.2SG

мæ фæлмæн
мæ фæлмæн
и мягкий

Потом подсолнечное масло немного налей и мягким будет.

1.6 **Мæ йæ** , **бамбæрз** , **хъармæй йæ**
 мæ =йæ ба- мбæрз -*0 хъарм -æй =йæ
 и =3SG.ENCL.GEN PV крыть IMP.2SG тепло ABL =3SG.ENCL.GEN
батух , **æмæ мæ куы сæнхъиза** уæд **æй**
 ба- тух -*0 æмæ мæ куы с- æнхъиз -а уæд =æй
 PV кутать IMP.2SG и чтобы если PV бродить SBJV.3SG тогда =3SG.ENCL.GEN
иу хатт æрнæм
 иу хатт æр- нæм -*0
 один раз PV битъ IMP.2SG

Укутай в тепло, заверни и чтобы когда тесто взойдет, тогда примни его один раз.

1.7 **Стæй та уæд фæстæмæ куы сæнхъиза** уæд **æй**
 стæй =та уæд фæстæмæ куы с- æнхъиз -а уæд =æй
 потом =же тогда обратно если PV бродить SBJV.3SG тогда =3SG.ENCL.GEN
æрæппар **æмæ йæ ссады æрнæм**
 æр- æппар -*0 æмæ йæ= ссад -ы æр- нæм -*0
 PV бросать IMP.2SG и POSS.3SG= мука INESS PV битъ IMP.2SG

Потом тогда обратно когда взойдет, тогда вывали его и в муке замеси.

1.8 **Æмæ йæ тебæты сæвæр æмæ**
 æмæ =йæ тебæ -т -ы с- æвæр -*0 æмæ
 и =3SG.ENCL.GEN сковорода PL INESS PV класть IMP.2SG и
тебæйы йæхиуыл куы схæца **гыццыл** ...
 тебæ -йы йæ= -хиуыл куы с- хæц -а гыццыл
 сковорода INESS POSS.3SG= REFL.SUPER если PV держать SBJV.3SG маленький
гыццыл куы схæца уæд **æй** **духовкæйы**
 гыццыл куы с- хæц -а уæд =æй духовкæ -йы
 маленький если PV держать SBJV.3SG тогда =3SG.ENCL.GEN духовка INESS
бавæр , **æцæг тынг тæвд духовкæ ма уæд**
 ба- вæр -*0 æцæг тынг тæвд духовкæ ма уæд
 PV класть IMP.2SG настоящий очень горячий духовка NEG быть.IMP.3SG

И его на скороводки положи, и когда в сковородке оно немного взойдет, тогда положи в духовку, но только чтобы духовка была не очень теплой.

1.9 **Афтæ æмæ уже куы хæрдмæ цæуын куы райдай**
 афтæ æмæ уже куы хæрд -мæ цæу -ын куы ра- йдай -а
 так и уже если подъем ALL идти INF если PV начинать/ся SBJV.3SG
уæд дзы арт фылдæр бакæн
 уæд =дзы арт фылдæр ба- кæн -*0
 тогда =3SG.ENCL.INESS огонь больше PV делать IMP.2SG

Так, и уже когда наверх взойдет, тогда огонь побольше сделай.

1.10 **Æмæ йæ афтæмæй сабыр артыл сфыц** ...
 æмæ =йæ афтæмæй сабыр арт -ыл с- фыц -*0
 и =3SG.ENCL.GEN так тихий огонь SUPER PV варить IMP.2SG
гыццыл къаддæр ну бæзджын дзул куы уа , **уæд æй**
 гыццыл къаддæр ну бæзджын дзул куы уа уæд =æй
 маленький меньший толстый хлеб если быть.SBJV.3SG тогда =3SG.ENCL.GEN
иу сахат тæнæг дзул та раздæр райсдзынæ
 иу сахат тæнæг дзул =та раздæр ра- йс -дзынæ
 один час тонкий хлеб =же вначале PV брать FUT.2SG

И так на маленьком огне пеки... маленький-меньше, если толстый хлеб, тогда пеки один час, если хлеб тонкий, тогда раньше вынешь из духовки.

How to bake bread

Дзул куыд кæнынц

zul k^wəd kænəns

Как печь хлеб

Maria Batieva, Dargavs

Мария Батиева, с. Даргавс

1.1 Ссад **балуар** дон **рафыц** æмæ йæ
ссад ба- луар -*0 дон ра- фыц -*0 æмæ =йæ
мука PV просеивать IMP.2SG вода PV варить IMP.2SG и =3SG.ENCL.GEN

ныууазал кæн **доны**
ныу- уазал кæн -*0 дон -ы
PV холод делать IMP.2SG вода INESS

Муку просей, воду вскипяти и остуди ее в воде.

1.2 Уæд **фæлмæн дæр** дзул **кæны**
уæд фæлмæн =дæр дзул кæн -ы
тогда мягкий =PTCL хлеб делать PRS.3SG

Тогда мягким делается хлеб.

1.3 **Æмæ дроз** **ныккæн** **цæххы** **ныккæн**
æмæ дроз нык- кæн -*0 цæхх -ы нык- кæн -*0
и дрозжи PV делать IMP.2SG соль GEN PV делать IMP.2SG

Насыпь дрожжи, насыпь соль.

1.4 **Стæй йыл** уæд **уыцы фых** дон **ныккæн**
стæй =йыл уæд уыцы фых дон нык- кæн -*0
потом =3SG.ENCL.SUPER тогда тот кипяченый вода PV делать IMP.2SG

æмæ сызмæнт **хыссæ æмæ ... куыд бæзза** **афтæ**
æмæ сы- змæнт -*0 хыссæ æмæ куыд бæзз -а афтæ
и PV мешать IMP.2SG тесто и чтобы годиться SBJV.3SG так

йæ фезмæнт **цас æй** **фылдæр**
=йæ фе- змæнт -*0 цас =æй фылдæр
=3SG.ENCL.GEN PV мешать IMP.2SG сколько =3SG.ENCL.GEN больше

фезмæнтай уыйас хуыздæр у
фе- змæнт -ай уыйас хуыздæр у
PV мешать SBJV.2SG столько лучше быть.PRS.3SG

Потом тогда эту кипяченую воду налей и замеси тесто и так чтобы годилось, меси чем больше, тем лучше.

1.5 **Стæй уæд маслæ подсолничный дæр иу гыццыл акæн**
стæй уæд маслæ подсолничный =дæр иу гыццыл а- кæн -*0
потом тогда =PTCL один маленький PV делать IMP.2SG

мæ фæлмæн
мæ фæлмæн
и мягкий

Потом подсолнечное масло немного налей и мягким будет.

1.6 **Мæ йæ** , **бамбæрз** , **хъармæй йæ**
 мæ =йæ ба- мбæрз -*0 хъарм -æй =йæ
 и =3SG.ENCL.GEN PV крыть IMP.2SG тепло ABL =3SG.ENCL.GEN
батух , **æмæ мæ куы сæнхъиза** уæд **æй**
 ба- тух -*0 æмæ мæ куы с- æнхъиз -а уæд =æй
 PV кутать IMP.2SG и чтобы если PV бродить SBJV.3SG тогда =3SG.ENCL.GEN
иу хатт æрнæм
 иу хатт æр- нæм -*0
 один раз PV битъ IMP.2SG

Укутай в тепло, заверни и чтобы когда тесто взойдет, тогда примни его один раз.

1.7 **Стæй та уæд фæстæмæ куы сæнхъиза** уæд **æй**
 стæй =та уæд фæстæмæ куы с- æнхъиз -а уæд =æй
 потом =же тогда обратно если PV бродить SBJV.3SG тогда =3SG.ENCL.GEN
æрæппар **æмæ йæ ссады æрнæм**
 æр- æппар -*0 æмæ йæ= ссад -ы æр- нæм -*0
 PV бросать IMP.2SG и POSS.3SG= мука INESS PV битъ IMP.2SG

Потом тогда обратно когда взойдет, тогда вывали его и в муке замеси.

1.8 **Æмæ йæ тебæты сæвæр æмæ**
 æмæ =йæ тебæ -т -ы с- æвæр -*0 æмæ
 и =3SG.ENCL.GEN сковорода PL INESS PV класть IMP.2SG и
тебæйы йæхиуыл куы схæца **гыццыл** ...
 тебæ -йы йæ= -хиуыл куы с- хæц -а гыццыл
 сковорода INESS POSS.3SG= REFL.SUPER если PV держать SBJV.3SG маленький
гыццыл куы схæца уæд **æй** **духовкæйы**
 гыццыл куы с- хæц -а уæд =æй духовкæ -йы
 маленький если PV держать SBJV.3SG тогда =3SG.ENCL.GEN духовка INESS
бавæр , **æцæг тынг тæвд духовкæ ма уæд**
 ба- вæр -*0 æцæг тынг тæвд духовкæ ма уæд
 PV класть IMP.2SG настоящий очень горячий духовка NEG быть.IMP.3SG

И его на скороводки положи, и когда в сковородке оно немного взойдет, тогда положи в духовку, но только чтобы духовка была не очень теплой.

1.9 **Афтæ æмæ уже куы хæрдмæ цæуын куы райдай**
 афтæ æмæ уже куы хæрд -мæ цæу -ын куы ра- йдай -а
 так и уже если подъем ALL идти INF если PV начинать/ся SBJV.3SG
уæд дзы арт фылдæр бакæн
 уæд =дзы арт фылдæр ба- кæн -*0
 тогда =3SG.ENCL.INESS огонь больше PV делать IMP.2SG

Так, и уже когда наверх взойдет, тогда огонь побольше сделай.

1.10 **Æмæ йæ афтæмæй сабыр артыл сфыц** ...
 æмæ =йæ афтæмæй сабыр арт -ыл с- фыц -*0
 и =3SG.ENCL.GEN так тихий огонь SUPER PV варить IMP.2SG
гыццыл къаддæр ну бæзджын дзул куы уа , **уæд æй**
 гыццыл къаддæр ну бæзджын дзул куы уа уæд =æй
 маленький меньший толстый хлеб если быть.SBJV.3SG тогда =3SG.ENCL.GEN
иу сахат тæнæг дзул та раздæр райсдзынæ
 иу сахат тæнæг дзул =та раздæр ра- йс -дзынæ
 один час тонкий хлеб =же вначале PV брать FUT.2SG

И так на маленьком огне пеки... маленький-меньше, если толстый хлеб, тогда пеки один час, если хлеб тонкий, тогда раньше вынешь из духовки.