

СЕРИЯ

L'ITALIANO IN CUCINA

ИТАЛЬЯНСКО-
РУССКИЙ
КУЛИНАРНЫЙ
СЛОВАРЬ

АЛЁНА ПОЛЯКОВА



12+

Алёна Полякова

**Итальянско-русский
кулинарный словарь**

«ЛитРес: Самиздат»

2020

Полякова А.

Итальянско-русский кулинарный словарь / А. Полякова —
«ЛитРес: Самиздат», 2020

ISBN 978-5-532-93457-3

Если вы интересуетесь итальянской кухней и занимаетесь итальянским языком, то этот словарь вам просто необходим! С данным словарём вы без проблем сможете читать рецепты из итальянских книг (и, само собой, их готовить) и в то же время повысите свой словарный запас! В приложении вы также сможете увидеть некоторые пословицы итальянского языка о еде, снабжённые переводом.

ISBN 978-5-532-93457-3

© Полякова А., 2020
© ЛитРес: Самиздат, 2020

Содержание

1. Овощи, грибы и съедобные растения	5
2. Мясо	11
3. Рыба и морепродукты	17
Конец ознакомительного фрагмента.	19

Алёна Полякова

Итальянско-русский кулинарный словарь

1. Овощи, грибы и съедобные растения

А

Alghe – водоросли
Alghemarine – морская капуста
Asparagi – спаржа

В

Bambù – бамбук
Barbabietola – свекла
Bietole – мангольд
Borragine – огуречная трава; огуречник; пустырник
Bresaola – брезаола; сыровяленое мясо говядины, индейки, курицы
Broccoli – брокколи
Bruscandoli (Germogli selvatici) – дикий хмель
Buccia – кожура

С

Carciofi – артишоки
Carciofo di Gerusalemme – топинамбур
Cardi, cardoni – артишоки испанские; кардон
Carote – морковь
Catalogna – спаржевый каталонский цикорий
Cavoletti di Bruxelles – брюссельская капуста
Cavolfiore – цветная капуста
Cavolo – капуста огородная
Cavolo cappuccio – капуста кочанная
Cavolo cinese – китайская капуста
Cavolo nero – капуста чёрная итальянская
Cavolo bianco – белокочанная капуста
Cavolo rapa – кольраби
Cavolo rosso – краснокочанная капуста
Cavolo verde – цветная зелёная капуста
Cetrioli – огурцы
Champignons – шампиньоны
Chiodini – опята
Cicèrbita – цистербита; капуста лешего; медвежий салат
Cicoria – цикорий
Cime di luppolo – верхушки хмеля

Cime di rape – ботва репы; ботва свеклы
Cipolla – лук
Cipolline – зелёный лук
Coste di bietola – стебли мангольда
Crauti – квашеная капуста
Crescione – кресс-салат
Critmo – критмум; морской фенхель; морской укроп
Cuori di lattuga – сердцевина салата латука
Cuori di palma – сердцевина пальмы (кокосовой или ассай)
Cuori di sedano – сердцевина сельдерея

Е

Erba cipollina – лук скорода; шнитт-лук; лук-резанец; лук-сибулет[
Erba stella – коронопус ; подорожник оленерогий

Ф

Finocchi – фенхель
Fiori di pesco – цветы персикового дерева
Fiori di zucchini – цветы кабачков
Fiori d'acacia – цветы акации
Fiori di Calendula – цветы календулы
Foglie di spinaci – листья шпината
Fondi di carciofo – нижняя часть артишоков
Funghi – грибы
Funghi finferli cantarelli – лисички
Funghi agarici – шампиньоны дикорастущие
Funghi false panterine – мухоморы серо-розовые; мухоморы розовые; мухоморы красне-
ющие
Funghi lattaioli (Lattari deliziosi) – рыжики
Funghi porcini – белые грибы
Funghi prataioli – шампиньоны
Funghi prugnoli – майский гриб; калоцибе майская; рядовка майская; Георгиев гриб
Funghi secchi – сушёные грибы
Funghi selvatici – дикорастущие грибы
Funghi spugnole – сморчки
Funghi trombette dei morti – лисичка чёрная; вороночник серый

Г

Gallinacci, cantarelli – лисички
Gamba – стебель
Germogli – ростки; побеги
Germogli di bambù – побеги бамбука

I

Igname – ямс
Indivia – эндивий; цикорий салатный
Indivia belga – бельгийский эндивий
Indivia riccia – курчавый эндивий
Insalata – салат
Insalata appena raccolta – свежесобранный салат
Insalata romana – латук
Issopo – иссоп лекарственный

L

Lampascioni – гадючий лук
Lapazio – щавель
Lattuga a cappuccio – латук

M

Melanzane – баклажаны
Miglio – пшено

N

Navoni – брюква

O

Ortica – крапива
Ovoli – цезарские грибы

P

Parietaria – настенница лекарственная
Pastinaca – пастернак
Patata dolce – батат
Patate – картофель
Peperoni – болгарский перец
Peperoni gialli – жёлтый болгарский перец
Peperoni rossi – красный болгарский перец
Peperoni verdi – зелёный болгарский перец
Petali di rosa – лепестки роз
Polpa – мякоть
Pomodori – помидоры
Porcini – белые грибы

Porri – лук-порей
Portulaca – портулак; дандури
Prezzemolo – петрушка
Primizie – овощи и фрукты раннего созревания
Primule – примула
Puntarelle – ростки цикория
Punte d'asparagi – концы стеблей спаржи
Purè, purea – пюре

R

Rabarbaro – ревень
Radicchio – цикорий
Radicchio rosso di Treviso – красный цикорий
Radici – корни
Rafano – редька
Ramolaccio – чёрная редька
Rapa – турнепс; кормовая репа
Rapa svedese – брюква
Raperonzolo (Raponzolo) – рапунцель; колокольчик рапунцель
Ratatouille – рататуй
Ravanelli – редис
Riscoli – солянка содоносная (растение)
Rucheffa, rucola – рукола

S

Scarola – эндивий
Scorzobianche – козлобородник пореелистный; овсяный корень
Scorzonerà – козелец испанский; чёрный корень; сладкий корень; скорцонера испанская
Sedano – сельдерей
Sedano rapa – сельдерей; корень сельдерея
Selvatici – дикорастущие
Sottaceti – маринованные в уксусе
Soufflé – суфле
Spinaci – шпинат
Spugnole, morchelle – сморчки
Stachys – чистец; стахис
Strudel – штрудель

T

Taccole – горох
Tarassaco – одуванчик обыкновенный
Tartufi – трюфели
Tartufo bianco – белый трюфель
Tartufo nero – чёрный трюфель
Tetragonie – тетрагон

Topinamburi – топинамбур

Tulipani – тюльпаны

V

Valerianella – валерианелла огородная; полевой салат

Verdure – овощи

Veronica – Вероника (растение)

Verza – савойская капуста

Violette – фиалки

Vitalba – ломонос виноградолистный

Z

Zucca – тыква

Zucca a ghianda – жёлудеобразная тыква

Zucca lagenaria – тыква-горлянка

Zucchini, zucchini – кабачки



2. Мясо

А

Affettato – нарезка
Agnello – ягнёнок
Albumi – яичный белок
Alette – крылышки
Ali – крылья
Allodole – жаворонок
Alzavola – чирок
Anatra – утка
Anatra selvatica – дикая утка
Anca – бедро
Animelle – пикальное мясо; сладкое мясо
Arista – каре
Arrosto – жаркое
Arrosto allo spiedo – жаркое на вертеле
Arrotolato – свёрнутый в рулет
Asino – осёл

В

Bacon – бекон
Barone – двойное каре
Beccaccia – вальдшнеп
Beccaccino – бекас
Beccafichi – славка
Bistecca – бифштекс
Bitoke – биточки
Bosconcini – шарики; маленькие кусочки
Bollito, Lesso – отварное мясо в бульоне
Braciola – отбивная
Brasato – тушёный
Bresaola – сыровяленое нежирное мясо (говядина, индейка, конина)

С

Cacciagione – дичь
Camoscio – серна
Carpone – каплун
Capra – коза
Capretto – козлёнок
Capriolo – косуля
Carne di maiale – свинина
Carne di manzo – говядина

Carne di vitello – телятина
Carne secca – сушёное мясо
Carpaccio – карпаччо
Carré – каре
Castrato – баранина
Cavallo – конь; лошадь
Cervella – мозги
Cervo – олень
Chateaubriand – стейк шатобриан
Ciccioli – шкварки
Cinghiale – дикий кабан
Cinghialeto – поросёнок дикого кабана
Coda di bue – бычий хвост
Collo – шея
Colombaccio – вяхирь
Coniglio – кролик
Coniglio selvatico – дикий кролик
Controfiletto – особый отрез говядины; ростбиф
Corata o coratella – внутренности
Coscia – бедро
Cosciotto – нога; ножка
Costata – отрез мяса с рёбрами
Costine – рёбра
Costoletta – отбивная котлета с косточкой
Cotechino – жирная колбаса, которую нужно варить или жарить
Cotenne (Cotiche) – свиная кожа
Coturnice – европейский кеклик; европейская горная куропатка (курочка)
Creste di gallo – петушиные гребни
Crocchette – крокеты
Cuore – сердце

D

Daino – лань
Dorso – спина

E

Entrecôte – антрекот

F

Fagiano – фазан
Fagiano di monte – тетерев
Faraona – цесарка
Fegatini – печень птицы
Fegato – печень
Fettina – тонкий ломтик

Filetto Chateaubriand (doppio) – филе шатобриан
Filetto – филе
Fòlaga – лысуха
Fondue – фондю
Francolino di monte – рябчик
Frattaglie – потроха

G

Gallina – суповая курица
Gallo – петух
Germano reale – кряква
Giovenca – тёлка
Guancia, guanciaie – щековина
Gulasch – гуляш

H

Hamburger – гамбургер

I

Interiora – внутренности
Intingolo – концентрированный бульон
Involtini – маленькие рулеты

L

Lepre – заяц
Lingua – язык
Lombo (lombata) – отрез мяса между бедром и первым ребром
Lonza – вырезка

M

Maiale – свинина
Manzo – говядина
Medaglione – медальон
Merli – дрозды
Midollo – костный мозг
Montone, Castrato – баран
Mortadella – мортаделла, итальянская свиная варёная колбаса

N

Noce – орех

О

Oca – гусь
Oca selvatica – дикий гусь
Orecchi – уши
Orso – медведь
Ortolani – садовая овсянка
Ossibuchi di tacchino – ломтики бедра индейки с костью
Ossobuco – ломтик мозговой кости с мякотью

Р

Pancetta – грудинка
Pancia – живот
Pâté – паштет
Pavoncella – чибис
Pernice – куропатка
Petto – грудка
Piccata – ломтик телятины
Piccione – голубь
Piedini, piedi – ножки
Piviere – хрустан; глупая ржанка
Pollame – домашняя птица
Pollanca (Pollastra) – домашняя птица
Pollo – бройлерная курица
Pollo nostrano – деревенская курица
Pollo ruspante – курица, выращенная на открытом воздухе
Polmone – лёгкое
Polpette – котлеты
Prosciutto – ветчина
Prosciutto cotto – варёная ветчина
Prosciutto crudo – сыровяленый свиной окорок
Prosciutto di Parma – ветчина из Пармы
Prosciutto locale – местная ветчина

Р

Roastbeef – ростбиф
Rognone – почка

С

Salame – сыровяленая колбаса
Salamino – сыровяленая небольшая колбаса
Salsicce – сырые колбаски, делаются из прошутто крудо и сырого фарша
Salumi – гастрономия
Salumi di produzione propria – гастрономия собственного производства

Sangue – кровь
Scaloppina – эскалоп
Schienali – спинки
Sella – седло
Spalla – плечо
Speck – сыровяленая подкопченная свинина
Spezzatino – мясо, нарезанное небольшими кусочками
Spiedini – шашлычки; шампуры; шпажки
Stinco – ножка

T

Tacchino – индейка
Tenerone – мясная часть грудинки
Terrina – паштет
Testina, testa – голова
Trippa – рубец
Tuorlo – яичный желток

U

Uova – яйца

V

Vitello – телёнок

W

Würstel – сосиски

Z

Zampone – фаршированная оболочка свиной ноги



3. Рыба и морепродукты

А

Abramide – лещ
Acciughe, alicì – анчоусы
Agone – средиземноморский и балканский вид сельдевых
Aguglia – обыкновенный сарган; европейский сарган
Alaccia – круглая сардина; сардинелла
Alborelle – уклейки
Alosa – каспийско-черноморская сельдь
Anelli – кольца
Anguilla – речной угорь
Aragosta – лангуст
Aringa – атлантическая сельдь
Asià – катран; колючая акула
Astice – омар; лобстер

В

Baccalà – баккала; стокфиск; клипфиск; солёно-сушёная треска или пикша
Barbo, barbìo – барбус
Barracuda – барракуда
Bastoncini – палочки
Bianchetti, Gianchettib – мальки рыбы
Boga – бопс; полосатик
Bonita (Bonito) – полосатый тунец
Bottatrice – налим
Branzino – морской окунь

С

Calamari – кальмары
Calcinelli, telline, sannolicchi, sannelli – морские моллюски
Canocchie, Rannocchi – род морских креветок
Caritone – самка речного угря
Carone (Carrone) – красная тригла
Carassio – карась
Carne secca di tonno – сушёный тунец
Carpa – сазан
Carpione – итальянская озёрная форель
Cavedano – голавль
Caviale – икра
Cefalo, Muggine – кефаль
Cepola – цепола
Cernia – семейство «каменный окунь»

Cheppia, Alosa – финта; средиземноморская финта

Cicala grande – вид ракообразных, которые водятся на Сардинии и Сицилии

Cobite – щиповки

Code di gamberi – хвосты креветок

Conchiglie – ракушки; моллюски в раковинах

Coregono Bianco – белый сиг

Coregono, lavarello – сиг

Corifena, lampuga – золотая макрель; золотистый дорадо; большая корифена

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.