

Sastādījuši: *Valda Kozule, Gita Krūmiņa,*
Viesturs Rozenbergs, Imants Skrupskis
Mākslinieks *Dainis Lapsa*

ISBN-9984-800-05-9

© «Izdevniecība Avots», 2006
© V. Kozule, G. Krūmiņa, V. Rozenbergs,
I. Skrupskis, teksts, 2006
© D. Lapsa, vāks, 2006

PRIEKŠVārDS

Sabiedriskās ēdināšanas nozarē plaši izmanto speciālo literatūru angļu valodā. Tā nepieciešama gan mācību darbā – mācot un mācoties, gan praktiskajā darbā – strādājot šajā nozarē.

Daudzi kulinārijas termini ir apceļojuši apkārt pasaulei un kļuvuši internacionāli, tomēr nevajadzētu aizrauties ar jēdzienu (vārdu) netulkotu «pārlikšanu» latviešu valodā, piem.: angļu valodā *barbecue* nozīmē ēdienu cepšanu uz oglēm brīvā dabā nepareizi būtu mūsu ēdienkartē rakstīt – *bārbekjū*, bet norādīt – uz oglēm cepts(a) gaļa, zivs u. c.

Vārdnīcas sastādīšanā izmantotas angļu-latviešu, angļu-krievu, krievu-latviešu vārdnīcas, Pārtikas rūpniecības terminu vārdnīca un speciālās nozares vārdnīcas. Grūtības radīja angļu vārdu salikumu burtiska tulkojuma neatbilstība kulinārijā pieņemtajiem apzīmējumiem, tāpēc iespējamas arī neprecizitātes.

English Alphabet

Angļu alfabēts

Английский алфавит

Aa	Hh	Oo	Vv
Bb	Ii	Pp	Ww
Cc	Jj	Qq	Xx
Dd	Kk	Rr	Yy
Ee	Ll	Ss	Zz
Ff	Mm	Tt	
Gg	Nn	Uu	

VĀRDNĪCAS UZBŪVE

Vārdnīca sakārtota angļu alfabēta secībā, un jēdzieni, kas sastāv no vairākiem vārdiem, jāskata pēc pirmā vārda.

Sinonīmi angļu, latviešu un krievu valodā atdalīti ar šķērssvītru.

Skaidrojumi doti apaļajās iekavās.

Ēdienu un piedevu komponenti angļu un krievu valodā no termina atdalīti ar kolu, bet latviešu valodā – ar svītru (ja dots ēdiena nosaukums) vai arī tie tikai nosaukti.

Termina fakultatīvā daļa dota apaļajās iekavās.



à la carte (fr.)	saskaņā ar ēdienkarti (restorānā), kur katram ēdienam ir sava cena	а ля карт (выбор блюд по меню)
à la mode	ēdiens, ko pasniedz ar saldējumu; burtiski – pēc pēdējās modes	а ля мод (блюда, подаваемые с мороженым)
abstainer	atturībnieks, nedzērājs	трезвенник
abstemious	mērens (ēšanā, dzeršanā); vienkāršs, pieticīgs (par maltīti)	воздержанный / умеренный
abstinence	atturība (dzeršanā); pilnīga atturība	воздержание; воздержание от приема скромной пищи во время поста
abstinent	atturīgs (dzeršanā)	воздержанный
abukir (fancy cake)	kūka	абукир (пирожное)
according to amount	atbilstoši daudzumam	в соответствии с количеством

according to size	atbilstoši izmēriem	в соответствии с размером
account	konts	банковский счет
acerola	Barbadosas ķirši (tropiskais auglis)	барбадосская вишня (тропический плод)
acetic acid	etiķskābe	уксусная кислота
acid	skābe	кислота
acid / sour	saskābt, sarūgt	закваска
acid(ic)	skābes	кислотный
acidifier	paskābinātājs	подкислитель
acidity	skābuma pakāpe, skābums	кислотность
acquittance / receipt	kvīts	квитанция
additional cover	dzeramnauda	чаевые
additive	piedeva	приправа / добавка
address	adrese	адрес
adjustment	sakārtošana, uzstādīšana	согласование / урегулирование
admiral's style: oysters and mussels	piedevas zivīm admirāļu gaumē –	по-адмиральски: устрицы и мидии

Villeroi, champignons, truffles, Norman sauce with freshwater crayfish butter	austeres un mīdijas, šampinjoni, trifeles, normandiešu mērce ar vēžu sviestu	виллерау, шампиньоны, трюфели, нормандский соус с раковым маслом (гарнир к рыбе)
aerated beverage	gāzēts dzēriens	газированный напиток
aerated lemonade	gāzēta limonāde	газированный лимонад
aerated water	gāzēts ūdens	газированная вода
afternoon tea	pēcpusdienas tēja	полдник
aftertaste	paliekoša piegarša	привкус
agenda	dienas kārtība, darba gaita, darba kārtība, klientu pieraksta grāmata	книга записи посетителей
agent	aģents	агент
Agnes Sorel: chicken mousselines with champignons, pickled oxtongue; German sauce	piedeva gaļai – maigs vistas gaļas biezenis ar šampinjoniem, marinēta liellopa mēle; bieza piena mērce	Агнесс Сорель: нежное куриное пюре с шампиньонами, маринованный говяжий язык; немецкий соус (гарнир к мясу)
agnolotti (small ravioli)	mazi ravioli – mazi mīklas spilventiņi, kas pildīti ar maltu gaļu u. c.	аньолотти (маленькие равиоли)

Aida salad / salad of artichoke bottoms, tomatoes and endives	salāti no artišķokiem, tomātiem un cigoriņiem	салат Аида / салат из артишоков, помидоров и цикория
aigo boullido (garlic soup Provence style)	ķiploku zupa Provansas gaumē	аиго булидо (чесночный прованский суп)
aigo sau d'iou (fish soup Provence style with garlic)	zivju zupa Provansas gaumē ar ķiplokiem	аиго со дью (рыбный прованский суп с чесноком)
ailloli sauce / garlic sauce	ķiploku mērce	соус айоли / чесночный соус
air-dried Grison's meat	vītināta gaļa	вяленое мясо из Гризона
air-dried ham	vītināts šķiņķis	вяленая ветчина
aitchbone / edgebone	krustakauls, astes gabals (liemeņa pakāļējā daļa)	огузок (задняя часть мясной туши)
albacore	garspuru tunzivs	альбакор (малый тунец)
Albert butter / horseradish butter	mārrutku sviests	масло альбер (сливочное масло с добавлением хрена)
Albert sauce / English horseradish sauce	Alberta mērce – angļu mārrutku mērce	соус альбер (английский соус с добавлением хрена)

Albigenese style:
stuffed tomatoes,
potato croquettes

**pildīti tomāti, kartupeļu
kroketes**

по-альбигойски:
фаршированные
помидоры,
картофельные крокеты

**Albufera sauce /
ivory sauce /
supreme sauce
with meat glaze**

**vistas gaļas krēma
mērce ar stipru gaļas
buljonu**

**соус Альбуфера / крем-
соус из курицы с
мясным глянсе**

Albufera: risotto
stuffing with
truffles and goose,
liver; pickled
oxtongue calf's
sweetbreads,
champignons;
Albufera sauce

**risoto ar trifelēm, zosu
aknām, marinētu
liellopu mēli, teļa
aizkuņģa dziedzeri,
šampinjoniem un vistas
gaļas krēma mērci**

Альбуфера: птица,
фаршированная
ризотто с трюфелями
и гусиной печенью,
маринованный
говяжий язык, телячья
поджелудочная
железа, шампиньоны,
соус Альбуфера

alcohol-free

bezalkoholisks

безалкогольный

alcohol-free beer

bezalkoholisks alus

безалкогольное пиво

alcoholic content

alkohola (spirta) saturs

содержание алкоголя

ale

gaišais alus

эль (английское пиво)

**Alexandra soup
(potato puree soup with
vegetables)**

**Aleksandra zupa –
kartupeļu biezeņzupa ar
dārzeņiem**

**суп Александра
(картофельный суп-
пюре с овощами)**