Yet Another English

Специи на английском

110 слов

с переводом и примерами

yetanotherenglish.com/blog/podborki/spetsii-na-angliyskom

Слова подборки

a dash of /ə dæʃ əv/ B1

щепотка

a small amount of a liquid or substance that is added to food or drink, usually by shaking or pouring quickly

> Add a dash of milk to the sauce.
> Добавьте немного молока в соус.

a pinch of ə pɪntʃ əv B1

щепотка

a very small amount of a substance, especially a powder or spice, that you can hold between your thumb and first finger

> Add a pinch of salt to the soup.
> Добавьте щепотку соли в суп.

a sprinkle of /ə ˈsprɪŋkl əv/ B1

щепотка

a small amount of a powder or small pieces scattered over something

> Finish the cake with a sprinkle of powdered sugar.
> Посыпьте торт щепоткой сахарной пудры.

add /æd/ A1

добавлять

to put something together with something else to make it bigger or more

> Please add your name to the list.
> Пожалуйста, добавьте своё имя в список.

anise /ˈænɪs/ B1

анис

a plant with seeds that have a strong, sweet smell and taste, used in cooking and medicine

> The cake is flavored with anise.
> Торт приправлен анисом.

apple pie spice /ˌæp.əl ˈpaɪ spaɪs/ B1

смесь специй для яблочного пирога

A mixture of ground spices, typically cinnamon, nutmeg, and allspice, used to flavor apple pies and other desserts.

> Add a teaspoon of apple pie spice to the batter for a warm, aromatic flavor.
> Добавьте чайную ложку смеси специй для яблочного пирога в тесто для тёплого ароматного вкуса.

aroma /əˈrəʊmə/ B1

аромат

a pleasant smell, often from food or drink

> The aroma of fresh coffee filled the kitchen.
> Аромат свежего кофе наполнил кухню.

basil /ˈbæzəl/ A2

базилик

a herb with green leaves used in cooking

> Add fresh basil to the pasta.
> Добавьте свежий базилик в пасту.

bay leaf /ˌbeɪ ˈliːf/ B1

лавровый лист

a dried leaf of the bay tree, used to add flavor to food while cooking

> Add a bay leaf to the soup while it simmers.
> Добавьте лавровый лист в суп, пока он варится.

bitter /ˈbɪtə/ B1

горький

having a sharp unpleasant taste; feeling angry or resentful

> The medicine tasted bitter but the doctor said it would help.
> Лекарство было горьким на вкус, но врач сказал, что оно поможет.

black pepper /ˌblæk ˈpepə/ A2

чёрный перец

a spice made from dried, ground peppercorns, used to add flavor to food

> Could you pass the black pepper, please?
> Передай, пожалуйста, чёрный перец.

cardamom /ˈkɑːdəməm/ B1

кардамон

a spice made from the seeds of a plant, used in cooking, especially in Asian dishes

> Add a pinch of ground cardamom to the rice for extra flavor.
> Добавьте щепотку молотого кардамона в рис для дополнительного аромата.

cayenne pepper /keɪˈen ˈpepə/ B1

кайенский перец

a hot red powder made from dried chili peppers, used to give a spicy taste to food

> Add a pinch of cayenne pepper to the soup for extra heat.
> Добавьте щепотку кайенского перца в суп для остроты.

celery salt /'seləri sɔ:lt/ B1

сельдерейная соль

A seasoning made from ground celery seeds and salt, used to add flavor to food.

> Add a pinch of celery salt to the soup for extra flavor.
> Добавьте щепотку сельдерейной соли в суп для дополнительного вкуса.

celery seed /'seləri si:d/ B1

семена сельдерея

The small brown seeds of the celery plant, used as a spice in cooking.

> Add a teaspoon of celery seed to the soup for extra flavor.
> Добавьте чайную ложку семян сельдерея в суп для дополнительного вкуса.

chili 'tʃɪli A2

чили

a small hot pepper used in cooking, or a spicy dish made with meat and beans

> She added chili to the soup to make it spicier.
> Она добавила чили в суп, чтобы сделать его острее.

chili flakes /'tʃɪli fleɪks/ B1

хлопья чили

Dried and crushed red chili peppers, often used as a spice to add heat to food.

> Add a teaspoon of chili flakes to the pasta sauce for some heat.
> Добавьте чайную ложку хлопьев чили в соус для пасты, чтобы придать остроту.

chili powder /'tʃɪli ˌpaʊdə/ B1

порошок чили

A spice made from dried and ground chili peppers, often mixed with other spices.

> Add a teaspoon of chili powder to the sauce for a spicy kick.
> Добавьте чайную ложку порошка чили в соус для остроты.

chop tʃɒp B2

рубить

to cut something into pieces with a sharp tool

> Chop the onions and garlic before adding them to the pan.
> Нарубите лук и чеснок, прежде чем добавлять их на сковороду.

cinnamon 'sɪnəmən A2

корица

a sweet spice from the bark of a tree, used in cooking

> Add a teaspoon of cinnamon to the cake mixture.
> Добавьте чайную ложку корицы в тесто для пирога.

cinnamon sticks /ˈsɪnəmən stɪks/ B1

палочки корицы

dried rolls of cinnamon bark, used whole in cooking

> Add a cinnamon stick to the mulled wine.
> Добавьте палочку корицы в глинтвейн.

---

clove /kləʊv/ B1

гвоздика

a small, dried flower bud of a tropical tree, used as a spice in cooking

> Add a clove of garlic and a pinch of ground cloves to the sauce.
> Добавьте зубчик чеснока и щепотку молотой гвоздики в соус.

---

coriander /ˌkɒriˈændə/ B1

кориандр

A plant whose leaves and seeds are used as a herb or spice in cooking.

> Add fresh coriander to the soup just before serving.
> Добавьте свежую кинзу в суп прямо перед подачей.

---

crush /krʌʃ/ B1

давить

To press something very hard so that it breaks or is damaged

> She crushed the empty can with one hand and threw it in the recycling bin.
> Она одной рукой раздавила пустую банку и бросила её в контейнер для переработки.

---

crushed red pepper /ˌkrʌʃt red ˈpepə/ B1

молотый красный перец

a spice made from dried and crushed red chili peppers, used to add heat to food

> Add a pinch of crushed red pepper to the pasta sauce for some heat.
> Добавьте щепотку молотого красного перца в соус для пасты, чтобы придать остроту.

---

cumin /ˈkʌmɪn/ B1

тмин

a spice made from the dried seeds of a plant, used in cooking, especially in Indian and Middle Eastern dishes

> Add a teaspoon of cumin to the curry for extra flavor.
> Добавьте чайную ложку тмина в карри для дополнительного вкуса.

---

curry powder /ˈkʌri ˌpaʊdə/ A2

порошок карри

A mixture of ground spices used to flavor curry dishes.

> Add a teaspoon of curry powder to the sauce.
> Добавьте чайную ложку порошка карри в соус.

---

dill dɪl A2

укроп

a herb with a fresh taste, used in cooking, especially for pickles and fish

> She added fresh dill to the salad.
> Она добавила свежий укроп в салат.

---

dill seed /'dɪl si:d/ B1

семена укропа

The small, oval seeds of the dill plant, used as a spice in cooking, especially in pickling and in some breads and soups.

> Add a teaspoon of dill seed to the pickling brine for extra flavor.
> Добавьте чайную ложку семян укропа в рассол для маринования, чтобы придать дополнительный вкус.

---

dried draɪd A2

сушёный

having had the water removed, often to preserve it

> Dried fruit makes a healthy snack.
> Сушёные фрукты — полезный перекус.

---

dry rub /ˌdraɪ 'rʌb/ B1

сухая приправа

a mixture of dry spices and herbs that is rubbed onto meat before cooking to add flavor

> Before grilling, coat the chicken with a dry rub of paprika, garlic powder, and brown sugar.
> Перед жаркой на гриле натрите курицу сухой смесью из паприки, чесночного порошка и коричневого сахара.

---

earthy 'ɜ:θi B2

землистый

tasting or smelling of earth or soil, often used for wine

> Some red wines have an earthy flavour.
> Некоторые красные вина имеют землистый привкус.

---

essence 'esəns B1

суть

the most important quality or feature of something

> The essence of good writing is clarity.
> Суть хорошего письма — ясность.

---

extract ɪk'strækt B2

извлекать

to remove or take out something from somewhere, often with effort

> The dentist extracted the damaged tooth under local anaesthetic.
> Стоматолог удалил повреждённый зуб под местной анестезией.

---

fennel /'fenəl/ B2

фенхель

a plant with a white bulb and green leaves, used as a vegetable and for its seeds that taste like anise

> Fennel adds a mild licorice flavor to salads.
> Фенхель придаёт салатам лёгкий привкус лакрицы.

---

five-spice powder /ˌfaɪv spaɪs 'paʊdə/ B1

порошок пяти специй

A mixture of five ground spices, typically star anise, cloves, cinnamon, Sichuan pepper, and fennel seeds, used in Chinese cooking.

> Add a teaspoon of five-spice powder to the marinade for an authentic Chinese flavor.
> Добавьте чайную ложку порошка пяти специй в маринад для аутентичного китайского вкуса.

---

flavor /'fleɪvə/ B1

вкус

The taste of a food or drink, especially its distinctive quality

> This soup has a rich, spicy flavor that I really enjoy.
> Этот суп имеет насыщенный, пряный вкус, который мне очень нравится.

---

fragrant /'freɪgrənt/ B1

ароматный

having a pleasant, sweet smell

> The garden was full of fragrant roses.
> Сад был полон ароматных роз.

---

fresh /freʃ/ A2

свежий

recently produced, picked, or prepared and not preserved or frozen

> I prefer fresh vegetables to canned ones.
> Я предпочитаю свежие овощи консервированным.

---

fresh ginger /ˌfreʃ 'dʒɪndʒə/ B1

свежий имбирь

the fresh root of the ginger plant, used as a spice

> Grate some fresh ginger into the stir-fry.
> Натрите немного свежего имбиря в жаркое.

---

garam masala /ˌgærəm mə'sɑːlə/ B1

гарам масала

A mixture of ground spices used in South Asian cooking, typically including cardamom, cinnamon, cloves, cumin, coriander, and pepper.

> Add a teaspoon of garam masala to the curry for extra flavor.
> Добавьте чайную ложку гарам масалы в карри для дополнительного вкуса.

---

garlic powder /ˈgɑːlɪk ˌpaʊdə/ A2

чесночный порошок

A spice made from dried and ground garlic cloves, used to add garlic flavor to food.

> Add a teaspoon of garlic powder to the sauce for extra flavor.
> Добавьте чайную ложку чесночного порошка в соус для дополнительного вкуса.

garlic salt /ˈgɑːlɪk sɔːlt/ B1

чесночная соль

A mixture of salt and dried garlic powder, used to add flavor to food.

> Add a pinch of garlic salt to the pasta sauce.
> Добавьте щепотку чесночной соли в соус для пасты.

ginger /ˈdʒɪŋ.ər/ B1

имбирь

A plant with a hot-tasting root that is used as a spice in cooking or in medicine

> She added a piece of fresh ginger to the stir-fry to give it extra flavour.
> Она добавила кусочек свежего имбиря в жаркое для дополнительного вкуса.

grate greɪt B1

тереть

to shred food into small pieces using a grater

> Grate some cheese on top of the pasta.
> Потрите немного сыра сверху на пасту.

grind /graɪnd/ B1

молоть

to break something into very small pieces or powder, often using a machine or tool

> She grinds coffee beans every morning.
> Она каждое утро мелет кофейные зёрна.

ground /graʊnd/ A1

земля

the surface of the earth; land or soil

> The children sat on the ground.
> Дети сидели на земле.

ground cinnamon /ˌgraʊnd ˈsɪnəmən/ B1

молотая корица

cinnamon bark that has been ground into a powder

> Sprinkle ground cinnamon over the oatmeal.
> Посыпьте овсянку молотой корицей.

ground ginger /ˌgraʊnd 'dʒɪndʒə/ B1

молотый имбирь

dried ginger root that has been ground into a powder

> Ground ginger is often used in baking.
> Молотый имбирь часто используют в выпечке.

---

herb hɜːb B2

трава

a plant whose leaves, seeds, or flowers are used for flavouring food, in medicine, or for their smell

> Fresh herbs like basil and parsley add great flavour to pasta.
> Свежие травы, такие как базилик и петрушка, придают пасте отличный вкус.

---

herbes de provence /ˌɛəb də prə'vɒ̃s/ B1

прованские травы

A mixture of dried herbs from the Provence region of France, typically including thyme, rosemary, oregano, and marjoram, used to flavor food.

> Add a teaspoon of herbes de Provence to the stew for extra flavor.
> Добавьте чайную ложку прованских трав в рагу для дополнительного аромата.

---

himalayan pink salt /hɪˌmɑːləjən pɪŋk sɒlt/ B1

гималайская розовая соль

A type of rock salt from the Himalayas, pink in color, often used in cooking and for its supposed health benefits.

> I use himalayan pink salt in my salads instead of regular salt.
> Я использую гималайскую розовую соль в салатах вместо обычной соли.

---

hot /hɒt/ A1

горячий

having a high temperature; feeling heat

> The soup is still too hot to eat.
> Суп ещё слишком горячий, чтобы есть.

---

hot paprika /ˌhɒt pə'priːkə/ B1

острая паприка

a spicy red pepper powder used as a seasoning

> Hot paprika gives the dish a fiery kick.
> Острая паприка придаёт блюду жгучий вкус.

---

intense /ɪn'tens/ B1

интенсивный

very great, strong, or extreme in degree

> The heat in the desert was so intense that they had to rest in the shade.
> Жара в пустыне была такой сильной, что им пришлось отдохнуть в тени.

---

italian seasoning /ɪˈtæliən ˈsiːzənɪŋ/ A2

итальянская приправа

A mixture of dried herbs, typically including basil, oregano, rosemary, thyme, and marjoram, used to flavor food in Italian-style cooking.

> Add a teaspoon of Italian seasoning to the tomato sauce.
> Добавьте чайную ложку итальянской приправы в томатный соус.

---

juniper berries /ˈdʒuːnɪpə ˈberiz/ B2

ягоды можжевельника

The small, dark blue cones of the juniper plant, used as a spice, especially in cooking and to flavor gin.

> The recipe calls for crushed juniper berries to give the sauce a piney flavor.
> В рецепте требуются раздавленные ягоды можжевельника, чтобы придать соусу хвойный привкус.

---

kosher salt /ˈkəʊʃə sɔːlt/ B1

кошерная соль

A type of coarse-grained salt used in cooking, especially for seasoning meat and in kosher food preparation.

> Add a teaspoon of kosher salt to the boiling water before adding the pasta.
> Добавьте чайную ложку кошерной соли в кипящую воду перед тем, как положить пасту.

---

marinade ˌmær.ɪˈneɪd B1

маринад

a mixture of oil, vinegar, spices, etc., used to soak food before cooking to add flavor or make it tender

> Leave the chicken in the marinade for at least two hours.
> Оставьте курицу в маринаде как минимум на два часа.

---

measure /ˈmeʒə/ B1

измерять

to find the exact size, amount, or degree of something

> Can you measure the length of this table?
> Вы можете измерить длину этого стола?

---

mild maɪld B1

мягкий

not very cold or not very strong; gentle or not severe

> The weather is mild today, so you don't need a heavy coat.
> Сегодня мягкая погода, поэтому тёплое пальто не нужно.

---

mince /mɪns/ B1

измельчать

to cut food, especially meat, into very small pieces

> Mince the onions finely before adding them to the pan.
> Мелко измельчите лук, прежде чем добавить его на сковороду.

---

mint mɪnt B2

мята

a plant with fresh-smelling leaves used in cooking and drinks

> She added fresh mint to the tea.
> Она добавила свежую мяту в чай.

---

mix /mɪks/ A2

смешивать

to combine two or more substances or things together

> Mix the flour and butter together to make the dough.
> Смешайте муку и масло, чтобы приготовить тесто.

---

mustard /ˈmʌs.təd/ B1

горчица

A yellow or brown sauce with a strong, hot flavour made from mustard seeds, used as a condiment

> He spread a thin layer of mustard on his sandwich to give it extra flavour.
> Он намазал тонкий слой горчицы на бутерброд, чтобы придать ему дополнительный вкус.

---

mustard seed /ˈmʌstəd siːd/ B1

горчичное семя

The small round seed of the mustard plant, used as a spice or to make mustard.

> Add a teaspoon of mustard seeds to the hot oil.
> Добавьте чайную ложку горчичных семян в горячее масло.

---

nutmeg ˈnʌtmɛg B2

проброс мяча между ног

a trick in football where a player kicks the ball through an opponent's legs

> He nutmegged the defender and ran through.
> Он пробросил мяч между ног защитника и убежал.

---

onion powder /ˈʌnjən ˌpaʊdə/ B1

луковый порошок

A powder made from dried onions, used as a seasoning in cooking.

> Add a teaspoon of onion powder to the soup for extra flavor.
> Добавьте чайную ложку лукового порошка в суп для дополнительного вкуса.

---

oregano /ˌɒrɪˈgɑːnəʊ/ B1

орегано

a herb with small green leaves, used dried or fresh to flavor food, especially Italian dishes

> Add a teaspoon of dried oregano to the sauce.
> Добавьте чайную ложку сушёного орегано в соус.

---

paprika /pəˈpriːkə/ B1

паприка

a red powder made from dried peppers, used to add flavor and color to food

> Add a teaspoon of paprika to the stew.
> Добавьте чайную ложку паприки в рагу.

parsley /ˈpɑːsli/ A2

петрушка

a herb with small green leaves, used in cooking to add flavor or as a decoration on food

> She sprinkled fresh parsley on the pasta.
> Она посыпала макароны свежей петрушкой.

pepper /ˈpepə/ A2

перец

a hot-tasting powder used to flavour food; a hollow vegetable that can be red, green, or yellow

> Add some pepper and salt to the soup before serving.
> Добавьте немного соли и перца в суп перед подачей.

poppy seed /ˈpɒpi siːd/ B1

маковое семя

a small black seed from the poppy plant, used in baking and cooking

> She sprinkled poppy seeds on the bread before baking it.
> Она посыпала хлеб маковыми семенами перед выпечкой.

poultry seasoning /ˈpəʊltri ˈsiːzənɪŋ/ B1

приправа для птицы

A mixture of herbs and spices used to flavor poultry, typically containing sage, thyme, marjoram, and pepper.

> Add a teaspoon of poultry seasoning to the stuffing for extra flavor.
> Добавьте чайную ложку приправы для птицы в начинку для дополнительного вкуса.

pumpkin pie spice /ˌpʌmpkɪn ˈpaɪ spaɪs/ B1

смесь специй для тыквенного пирога

A mixture of spices used in pumpkin pie and other autumn foods, typically containing cinnamon, nutmeg, ginger, and cloves.

> Add a teaspoon of pumpkin pie spice to the batter for a warm, festive flavor.
> Добавьте чайную ложку смеси специй для тыквенного пирога в тесто для тёплого праздничного вкуса.

pungent /ˈpʌndʒənt/ B2

острый

having a strong, sharp taste or smell

> The pungent smell of blue cheese filled the room.
> Резкий запах голубого сыра наполнил комнату.

red pepper flakes /ˌred 'pepə fleɪks/ B1

хлопья красного перца

Dried and crushed red chili peppers, used as a spice to add heat to food.

> Sprinkle some red pepper flakes on the pizza for extra spice.
> Посыпь пиццу хлопьями красного перца для дополнительной остроты.

---

robust /rəʊ'bʌst/ C1

крепкий

strong and healthy; not easily damaged or broken

> Despite his age, he remains robust and active.
> Несмотря на возраст, он остаётся крепким и активным.

---

rosemary /'rəʊzməri/ B1

розмарин

a herb with narrow leaves and a strong smell, used in cooking

> Add some fresh rosemary to the roasted potatoes.
> Добавьте немного свежего розмарина к жареному картофелю.

---

saffron /'sæf.rən/ B1

шафран

A yellow spice used in cooking, made from a flower.

> Add a pinch of saffron to the rice for color and flavor.
> Добавьте щепотку шафрана в рис для цвета и вкуса.

---

sage /seɪdʒ/ B2

шалфей

a herb with grey-green leaves that is used in cooking

> Add a few sage leaves to the butter for extra flavour.
> Добавьте несколько листьев шалфея в масло для дополнительного аромата.

---

salt /sɒlt/ A2

соль

a white crystalline substance used to flavour and preserve food

> Add a pinch of salt to the pasta water.
> Добавьте щепотку соли в воду для пасты.

---

savory 'seɪvəri B1

пикантный

having a pleasant taste or smell, especially salty or spicy, not sweet

> I prefer savory snacks like chips and pretzels to sweet ones.
> Я предпочитаю пикантные закуски, такие как чипсы и крендельки, сладким.

---

sea salt /'si: sɔ:lt/ B1

морская соль

salt that is made by evaporating seawater, often used in cooking

> Add a pinch of sea salt to the pasta water.
> Добавьте щепотку морской соли в воду для пасты.

season 'si:zn B1

сезон

one of the four periods of the year: spring, summer, autumn, and winter

> Summer is my favourite season.
> Лето — моё любимое время года.

seasoned salt /'si:zənd sɔ:lt/ B1

приправленная соль

A mixture of salt with herbs, spices, and sometimes other flavorings, used to season food.

> Add a teaspoon of seasoned salt to the soup for extra flavor.
> Добавьте чайную ложку приправленной соли в суп для дополнительного вкуса.

seasoning /'si:zənɪŋ/ B1

приправа

Salt, pepper, herbs, or spices added to food to improve its taste.

> Add some seasoning to the pasta sauce.
> Добавьте немного приправы в соус для пасты.

sesame /'sesəmi/ B1

кунжут

a plant grown for its small seeds, used in cooking and to make oil

> Sesame seeds are often sprinkled on bread and buns.
> Кунжутные семечки часто посыпают на хлеб и булочки.

sharp /ʃɑ:p/ B1

острый

having a thin edge or fine point that can cut things easily

> Be careful, that knife is very sharp.
> Осторожно, этот нож очень острый.

smoked paprika /sməʊkt pə'pri:kə/ B1

копчёная паприка

A spice made from dried and smoked red peppers, with a deep red color and a smoky, sweet flavor.

> Add a teaspoon of smoked paprika to the stew for a rich, smoky flavor.
> Добавьте чайную ложку копчёной паприки в рагу для насыщенного дымного вкуса.

spice spaɪs B1

специя

a natural substance used to add flavour to food

> The curry is made with many different spices.
> Карри готовится из множества разных специй.

---

spice blend /'spaɪs blend/ B1

смесь специй

A mixture of ground spices, often used to season food.

> Add a teaspoon of your favorite spice blend to the soup.
> Добавьте чайную ложку вашей любимой смеси специй в суп.

---

spice rub /'spaɪs rʌb/ B2

пряная смесь для натирания

a mixture of spices that is rubbed onto meat or vegetables before cooking

> Coat the chicken with a spice rub and let it marinate.
> Натрите курицу пряной смесью и дайте ей замариноваться.

---

spicy /'spaɪ.si/ B1

острый

having a strong hot flavour from spices

> This curry is quite spicy — you may need some water.
> Это карри довольно острое — тебе может понадобиться вода.

---

star anise /ˌstɑːr 'ænɪs/ B1

бадьян

a spice in the shape of an eight-pointed star, used in cooking, especially in Asian dishes

> Add a star anise to the soup for extra flavor.
> Добавьте бадьян в суп для дополнительного аромата.

---

stir /stɜː/ B1

мешать

to mix food or liquid by moving a spoon around in it

> Stir the sauce gently to prevent it from burning.
> Помешивай соус осторожно, чтобы он не пригорел.

---

subtle /'sʌtl/ B2

тонкий

not obvious or easy to notice; clever in a quiet way

> There is a subtle difference between these two shades of blue.
> Между этими двумя оттенками синего есть едва заметная разница.

---

sugar /ˈʃʊgə/ A1

сахар

a sweet white or brown substance used to sweeten food and drink, made from plants like sugarcane or sugar beet

> How many spoonfuls of sugar do you take in your tea?
> Сколько ложек сахара ты кладёшь в чай?

---

sweet /swiːt/ A1

сладкий

having a pleasant sugary taste; kind and pleasant

> The strawberries are very sweet this summer.
> Клубника в этом году очень сладкая.

---

sweet paprika /ˌswiːt pəˈpriːkə/ B1

сладкая паприка

a mild, sweet red pepper powder used as a spice

> Add a teaspoon of sweet paprika to the stew for color and flavor.
> Добавьте чайную ложку сладкой паприки в рагу для цвета и вкуса.

---

tangy ˈtæŋ.i B1

острый

having a strong, sharp taste or smell, like citrus or vinegar

> The salad dressing has a tangy lemon flavor.
> У заправки для салата острый лимонный вкус.

---

tarragon /ˈtærəgən/ B1

эстрагон

a plant with narrow leaves that have a strong taste and are used in cooking

> Add some fresh tarragon to the chicken salad.
> Добавьте немного свежего эстрагона в куриный салат.

---

taste /teɪst/ B1

вкус

the feeling you get on your tongue when you eat or drink something; also a person's preferences

> This soup has a wonderful taste.
> У этого супа замечательный вкус.

---

thyme taɪm B1

тимьян

a herb with small leaves, used in cooking to add flavor

> Add a teaspoon of dried thyme to the sauce.
> Добавьте чайную ложку сушёного тимьяна в соус.

---

turmeric /ˈtɜːmərɪk/ B1

куркума

a yellow spice made from the root of a plant, used in cooking, especially in Asian dishes

> Add a teaspoon of turmeric to the rice for color and flavor.
> Добавьте чайную ложку куркумы в рис для цвета и вкуса.

---

vanilla /vəˈnɪl.ə/ A2

ваниль

a flavoring from a tropical plant, used in sweet foods

> I love vanilla ice cream.
> Я люблю ванильное мороженое.

---

vanilla bean /vəˌnɪlə ˈbiːn/ B1

стручок ванили

the long, thin seed pod of the vanilla plant, used for flavoring

> Split the vanilla bean and scrape out the seeds.
> Разрежьте стручок ванили и выскоблите семена.

---

vanilla extract /vəˈnɪl.ə ˈek.strækt/ B1

ванильный экстракт

A liquid made by soaking vanilla beans in alcohol, used to add vanilla flavor to food.

> Add a teaspoon of vanilla extract to the cake batter.
> Добавьте чайную ложку ванильного экстракта в тесто для торта.

---

wet rub /ˌwet ˈrʌb/ C1

влажная пряная смесь

a moist mixture of spices and other ingredients, such as oil or vinegar, used to coat meat before cooking

> A wet rub with olive oil and herbs keeps the meat moist.
> Влажная смесь с оливковым маслом и травами сохраняет мясо сочным.

---

white pepper /ˌwaɪt ˈpepə/ B1

белый перец

a spice made from the dried seeds of the pepper plant, with the dark outer skin removed, used in cooking for a milder flavor

> Add a pinch of white pepper to the sauce for a subtle heat.
> Добавьте щепотку белого перца в соус для лёгкой остроты.

Чек-лист самопроверки

Закрой правую колонку, вспомни перевод — отметь выученное.

- [ ] **a dash of** — щепотка
- [ ] **a pinch of** — щепотка
- [ ] **a sprinkle of** — щепотка
- [ ] **add** — добавлять
- [ ] **anise** — анис
- [ ] **apple pie spice** — смесь специй для яблочного пирога
- [ ] **aroma** — аромат
- [ ] **basil** — базилик
- [ ] **bay leaf** — лавровый лист
- [ ] **bitter** — горький
- [ ] **black pepper** — чёрный перец
- [ ] **cardamom** — кардамон
- [ ] **cayenne pepper** — кайенский перец
- [ ] **celery salt** — сельдерейная соль
- [ ] **celery seed** — семена сельдерея
- [ ] **chili** — чили
- [ ] **chili flakes** — хлопья чили
- [ ] **chili powder** — порошок чили
- [ ] **chop** — рубить
- [ ] **cinnamon** — корица
- [ ] **cinnamon sticks** — палочки корицы
- [ ] **clove** — гвоздика
- [ ] **coriander** — кориандр
- [ ] **crush** — давить
- [ ] **crushed red pepper** — молотый красный перец
- [ ] **cumin** — тмин
- [ ] **curry powder** — порошок карри
- [ ] **dill** — укроп
- [ ] **dill seed** — семена укропа
- [ ] **dried** — сушёный
- [ ] **dry rub** — сухая приправа
- [ ] **earthy** — землистый
- [ ] **essence** — суть
- [ ] **extract** — извлекать
- [ ] **fennel** — фенхель
- [ ] **five-spice powder** — порошок пяти специй

- [ ] **flavor** — вкус
- [ ] **fragrant** — ароматный
- [ ] **fresh** — свежий
- [ ] **fresh ginger** — свежий имбирь
- [ ] **garam masala** — гарам масала
- [ ] **garlic powder** — чесночный порошок
- [ ] **garlic salt** — чесночная соль
- [ ] **ginger** — имбирь
- [ ] **grate** — тереть
- [ ] **grind** — молоть
- [ ] **ground** — земля
- [ ] **ground cinnamon** — молотая корица
- [ ] **ground ginger** — молотый имбирь
- [ ] **herb** — трава
- [ ] **herbes de provence** — прованские травы
- [ ] **himalayan pink salt** — гималайская розовая соль
- [ ] **hot** — горячий
- [ ] **hot paprika** — острая паприка
- [ ] **intense** — интенсивный
- [ ] **italian seasoning** — итальянская приправа
- [ ] **juniper berries** — ягоды можжевельника
- [ ] **kosher salt** — кошерная соль
- [ ] **marinade** — маринад
- [ ] **measure** — измерять
- [ ] **mild** — мягкий
- [ ] **mince** — измельчать
- [ ] **mint** — мята
- [ ] **mix** — смешивать
- [ ] **mustard** — горчица
- [ ] **mustard seed** — горчичное семя
- [ ] **nutmeg** — проброс мяча между ног
- [ ] **onion powder** — луковый порошок
- [ ] **oregano** — орегано
- [ ] **paprika** — паприка
- [ ] **parsley** — петрушка
- [ ] **pepper** — перец
- [ ] **poppy seed** — маковое семя
- [ ] **poultry seasoning** — приправа для птицы
- [ ] **pumpkin pie spice** — смесь специй для тыквенного пирога

- [ ] **pungent** — острый
- [ ] **red pepper flakes** — хлопья красного перца
- [ ] **robust** — крепкий
- [ ] **rosemary** — розмарин
- [ ] **saffron** — шафран
- [ ] **sage** — шалфей
- [ ] **salt** — соль
- [ ] **savory** — пикантный
- [ ] **sea salt** — морская соль
- [ ] **season** — сезон
- [ ] **seasoned salt** — приправленная соль
- [ ] **seasoning** — приправа
- [ ] **sesame** — кунжут
- [ ] **sharp** — острый
- [ ] **smoked paprika** — копчёная паприка
- [ ] **spice** — специя
- [ ] **spice blend** — смесь специй
- [ ] **spice rub** — пряная смесь для натирания
- [ ] **spicy** — острый
- [ ] **star anise** — бадьян
- [ ] **stir** — мешать
- [ ] **subtle** — тонкий
- [ ] **sugar** — сахар
- [ ] **sweet** — сладкий
- [ ] **sweet paprika** — сладкая паприка
- [ ] **tangy** — острый
- [ ] **tarragon** — эстрагон
- [ ] **taste** — вкус
- [ ] **thyme** — тимьян
- [ ] **turmeric** — куркума
- [ ] **vanilla** — ваниль
- [ ] **vanilla bean** — стручок ванили
- [ ] **vanilla extract** — ванильный экстракт
- [ ] **wet rub** — влажная пряная смесь
- [ ] **white pepper** — белый перец