UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA
INSTITUTO DE LETRAS
DEPARTAMENTO DE LÍNGUAS ESTRANGEIRAS E TRADUÇÃO
CURSO DE LETRAS - TRADUÇÃO - FRANCÊS

LUADNE FERNANDES PEREIRA

TRADUÇÃO CULINÁRIA:

UMA PONTE DE DIÁLOGO ENTRE DUAS CULTURAS

Brasília
2015

LUADNE FERNANDES PEREIRA

TRADUÇÃO CULINÁRIA:

UMA PONTE DE DIÁLOGO ENTRE DUAS CULTURAS

Trabalho apresentado como requisito parcial à obtenção de menção na disciplina Projeto Final do Curso de Letras – Tradução – Francês, sob a orientação do Prof. Dr. Jean-Claude Miroir, do curso de Letras - Tradução da Universidade de Brasília.

Brasília
2015

LUADNE FERNANDES PEREIRA

TRADUÇÃO CULINÁRIA:

UMA PONTE DE DIÁLOGO ENTRE DUAS CULTURAS

Trabalho de Conclusão de Curso aprovado como requisito parcial para a obtenção do grau de Bacharel em Tradução no curso de Letras-Tradução da Universidade de Brasília.

Habilitação: Letras -Tradução - Francês

Data de Aprovação

30 de junho de 2015

BANCA EXAMINADORA

_____

Prof. Dr. Jean-Claude Lucien Miroir (LET-UnB)

_____

Prof.ª Dr.ª Sabine Gorovitz (LET-UnB)

_____

Prof. Dr. Eclair Antonio Almeida Filho (LET-UnB)

À minha mãe, Viviane, razão da minha vida, que muitas vezes sacrificou seus sonhos para que os meus fossem realizados.

AGRADECIMENTOS

Agradeço, em primeiro lugar, a Deus, pelo dom da vida e por ter me ajudado a manter a fé nos momentos mais difíceis.

À minha mãe, Viviane, mulher guerreira e corajosa, por ser essa mãe maravilhosa, eterna incentivadora dos meus sonhos e por estar ao meu lado em todos os momentos. À minha irmã, Aryadne, pela paciência e pela ajuda de sempre. À minha cachorrinha, Lola, companheira fiel, pela alegria e amor incondicional. A toda a minha família, pela compreensão, carinho e por acreditar em mim.

Agradeço ao melhor "grupinho de francês da UnB", meus queridos: Miguel, o melhor amigo que alguém poderia ter, obrigada pelos conselhos e pela ajuda constante em todos esses anos; Adriely, por ser essa amiga maravilhosa, que está ao meu lado em todos os momentos, obrigada pela companhia diária, pelas risadas, passeios e pela força; Isa, pela bonita amizade que construímos, pelas melhores risadas, pelo apoio, conversas e pelos bons e maus momentos que passamos juntas; Luis Henrique, por sempre me fazer sorrir, por ser esse amigo divertido, alegre e companheiro; Paula, por ser essa amiga tão querida, pelos conselhos, caronas e pelas risadas.

Agradeço ao meu querido Felipe, pelas orações, pelos melhores conselhos, pela força e carinho de sempre.

A todas as pessoas que passaram pela minha vida durante esses cinco anos, em especial, aos amigos Isadora, Bernardo, Flávia, Heloísa, Patrícia, Katherine, Bárbara, Camila, Raíssa, Natália, Stefânia, Ana Maria, Israel, Lidiane, Débora, Odulia, Naiara, Lanna e Raquel.

A todos os amigos do curso de Tradução-Francês e do curso de extensão *Profissionalizando-se na Tradução*, pela prazerosa companhia, pelas conversas e pelo aprendizado.

Agradeço a todos os professores, pelas aulas, ensinamentos e pelas contribuições para a minha vida acadêmica.

Agradeço, especialmente, ao meu orientador, professor Jean-Claude Miroir, pelos ensinamentos significativos, pela paciência, dedicação, compreensão, por ter me ajudado a desenvolver este Projeto da melhor forma possível e pela chance de poder trabalhar ao seu lado no curso de extensão *Profissionalizando-se na Tradução* (PROTRAD). Foi uma experiência enriquecedora e muito gratificante.

Um agradecimento especial aos professores Sabine Gorovitz e Eclair Antonio Almeida Filho, pelos ensinamentos, pelo agradável convívio e por aceitarem fazer parte deste importante momento da minha vida.

Por fim, agradeço a todos que contribuíram de alguma forma para a realização deste trabalho, que torceram e acreditaram que este momento chegaria. Serei eternamente grata a todos vocês.

Traduzir é como ter que transferir uma bela casa de um país para o outro. Mas você sabe que nesse país não existe o tipo de tijolo da original, as telhas também são completamente diferentes, a arquitetura e a tradição também não conferem e até a paisagem onde ela vai ser colocada é muito distinta. É esse tipo de problema que o tradutor tem que resolver.

Mikhail Rudnitzki

RESUMO

Desenvolvido para evidenciar o diálogo entre duas culturas por meio da tradução, o presente trabalho visa demonstrar aspectos referentes à tradução culinária, bem como os desafios encontrados na tradução de receitas, uma vez que apresentam terminologia e fraseologia próprias, além de medidas e ingredientes específicos de um país. O Projeto foi realizado em três etapas: inicialmente, foi feito um estudo das particularidades dos textos culinários, fundamentado em pesquisas sobre a tipologia textual, a tradução técnica e a tradução culinária. Em seguida, foram realizadas análises textuais embasadas no emprego de Ferramentas de Auxílio à Tradução (FAsT) e na Linguística de Corpus, tendo como finalidade a identificação das principais características do texto de partida e possíveis soluções para as dificuldades encontradas no processo tradutório. A terceira etapa do trabalho consistiu na tradução de receitas do livro *Les Crêpes de Sophie*, de Sophie Dudemaine (2001) e no desenvolvimento do relatório sobre a experiência tradutória.

Palavras-chave: Diálogo entre duas culturas. Tradução de receitas. Ferramentas de Auxílio à Tradução. Linguística de Corpus.

RÉSUMÉ

Ce travail a été développé pour mettre en évidence le dialogue entre deux cultures au moyen de la traduction. Il vise à démontrer des aspects relatifs à la traduction culinaire, ainsi que les défis rencontrés pendant la traduction de recettes, étant donné qu'elles présentent une terminologie et une phraséologie propres, en plus de mesures et d'ingrédients spécifiques d'un pays. Le projet a été réalisé en trois étapes : tout d'abord, une étude des particularités des textes culinaires a été faite, fondée sur des recherches concernant la typologie textuelle, la traduction technique et la traduction culinaire. Ensuite, des analyses textuelles ont été réalisées en se basant sur l'emploi des outils d'aide à la traduction et sur la linguistique de corpus, afin d'identifier les particularités issues du texte source et éventuelles solutions aux difficultés rencontrées dans le processus de traduction. La troisième étape du travail a consisté à traduire de recettes du livre Les Crêpes de Sophie, de Sophie Dudemaine (2001) et à développer le rapport sur l'expérience de la traduction.

Mots-clés : Dialogue entre deux cultures. Traduction de recettes. Outils d'aide à la traduction. Linguistique de corpus.

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1: Exemplo de medidores-padrão 43
Figura 2: Exemplo de conversão feita no ABBYY 48
Figura 3: Janela principal do *Wordfast Pro* – Exemplo de auto propagação 51
Figura 4: Ilustração da função de gerenciamento de notas 52
Figura 5: Glossário de termos selecionados ao longo da tradução 53
Figura 6: Exemplo de *tags* utilizadas na formatação do documento 54
Figura 7: Janela do *AntConc* (versão 3.4.3) – Função *concordance* 55
Figura 8: Exemplo de uma locução recorrente – Aba *concordance* 56
Figura 9: Exemplo de uma solução encontrada para a expressão *Creusez un puits* 57
Figura 10: Janela principal do *Tropes* 58
Figura 11: Categoria dos verbos (*Tropes*) 59
Figura 12: Elaboração de tabelas temáticas (Excel) 60
Figura 13: Ingredientes utilizados nas receitas originais 60
Figura 14: Corpus em português (nº de *tokens*) 64
Figura 15: Exemplo de expressão em português 65
Figura 16: Análise das medidas no corpus em português 72
Figura 17: Exemplo de colheres utilizadas nas medidas brasileiras 73
Figura 18: Conversão de uma *noisette de beurre* 73
Figura 19: 1 *noisette de beurre* 74
Figura 20: Quantidade de manteiga em uma colher de chá 74
Figura 21: Imagem de fermento químico (França) e (Brasil) 75
Figura 22: Análise do corpus 77
Figura 23: Substituições propostas pela autora Sophie Dudemaine 78
Figura 24: *Andouille de Guéméné*: iguaria francesa 79
Figura 25: Exemplo de uma linguiça calabresa defumada 80
Figura 26: *Fumet de poisson liquide* 81
Figura 27: Caldo de peixe desidratado 82
Figura 28: Exemplo de *crème fraîche liquide* 83
Figura 29: Exemplo de *crème fraîche épaisse* 83
Figura 30: Exemplo de creme de leite fresco 84

Figura 31: Queijo *Fromage Blanc* da marca Serra das Antas 88
Figura 32: Exemplo de receita que sugere uma substituição para o *fromage blanc* 89
Figura 33: *Sucre en poudre (ou sucre semoule)* 89
Figura 34: Técnica culinária de *émincer les oignons* 94
Figura 35: Análise do corpus (tempere com sal e pimenta) 96
Figura 36: Descrição da técnica *peler à vif* 97
Figura 37: Estrutura das receitas (modo de preparo) 99
Figura 38: Exemplo de tradução (Dica) 99
Figura 39: Temperaturas do forno 100

ÍNDICE DE QUADROS

Quadro 1: Tipos textuais segundo Werlich 21
Quadro 2: Quadro sinóptico 22
Quadro 3: Grandezas de base e unidades de base do SI 42
Quadro 4: Exemplos de títulos que não foram totalmente traduzidos 70
Quadro 5: Equivalência das medidas utilizadas nas receitas 71
Quadro 6: Exemplo de tradução (utensílios) 76
Quadro 7: Processo de tradução do ingrediente *andouille* 80
Quadro 8: Exemplo de substituição oferecida pela autora 81
Quadro 9: Exemplo de tradução (ingredientes) 82
Quadro 10: Exemplo de estratégia utilizada 84
Quadro 11: Produtos que apresentam marcas e suas respectivas traduções 86
Quadro 12: Exemplo de tradução (ingredientes) 87
Quadro 13: Exemplos de problemas e soluções 90
Quadro 14: Exemplo de tradução (verbos) 93
Quadro 15: Exemplo de tradução (verbos) 93
Quadro 16: Exemplo de tradução (verbos) 94
Quadro 17: Exemplo de tradução (verbos) 95
Quadro 18: Exemplo de tradução (verbos) 95
Quadro 19: Exemplo de tradução (expressões culinárias) 98
Quadro 20: Exemplo de tradução (expressões culinárias) 98

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO **14**
1. REFLEXÕES TEÓRICAS: TIPO, GÊNERO E TRADUÇÃO **19**
1.1. O TEXTO FONTE: *LES CRÊPES DE SOPHIE* 19
1.2. GÊNERO E TIPOLOGIA TEXTUAL: O TEXTO CULINÁRIO 20
1.2.1. Análise da tipologia do texto fonte 23
1.2.2. Teoria Funcionalista da Tradução: As funções de *Les Crêpes de Sophie* 26
1.3. A TRADUÇÃO TÉCNICA EM SUA DIMENSÃO CULTURAL 30
1.3.1. O papel do tradutor técnico 32
1.4. TRADUÇÃO CULINÁRIA: UM DIÁLOGO ENTRE CULTURAS 34
1.4.1. A receita culinária 35
1.4.2. Tradução de Textos Culinários: os principais desafios 38
1.4.3. Estratégias de tradução 40
1.5. SISTEMA DE MEDIDAS: A COZINHA COMO UM ESPAÇO ETNOMATEMÁTICO 41
2. METODOLOGIA: AS FERRAMENTAS DE AUXÍLIO À TRADUÇÃO **46**
2.1. FERRAMENTAS DE AUXÍLIO À TRADUÇÃO 46
2.1.1. O conversor: *ABBYY FineReader 12* 47
2.1.2. O editor de tradução: *Wordfast Pro* 49
2.1.3. O concordanciador: *AntConc* 54
2.1.4. O analisador semântico: *Tropes* (Francês) 58
2.2. A TRADUÇÃO EMBASADA EM CORPUS 61
2.2.1. Google Imagens: Corpus iconográfico 65
3. TRADUÇÃO DAS RECEITAS DE *LES CRÊPES DE SOPHIE*: PRINCIPAIS DESAFIOS **68**
3.1. TÍTULOS DAS RECEITAS 68
3.2. UNIDADES DE MEDIDA 71
3.3. UTENSÍLIOS 75
3.4. INGREDIENTES 77
3.5. ESTRUTURA TEXTUAL: OS VERBOS E AS TÉCNICAS CULINÁRIAS 91
4. CONSIDERAÇÕES FINAIS **102**
5. REFERÊNCIAS **104**
6. TEXTO DE CHEGADA **107**

GLOSSÁRIO **112**
APÊNDICE A - TABELAS TEMÁTICAS **136**
APÊNDICE B - RECEITAS TESTADAS **142**

INTRODUÇÃO

A nossa relação com o alimento é, desde os primórdios da existência da humanidade, tida como cotidiana e compreendida, de forma mais ampla, como uma necessidade básica de todo ser humano.

No entanto, o ato de alimentar-se não significa apenas a simples ingestão de um alimento, representa também nossas relações pessoais, sociais e culturais, reunidas em um prato de comida. Podemos, através da comida, reconhecer nossa cultura, isto é, os hábitos alimentares que aprendemos com nossos familiares e que foram passados de geração em geração. Além disso, podemos identificar sociedades, religiões, estilos de vida, classe social e acontecimentos. Deste modo, a comida passa a ser uma das expressões culturais mais significativas, refletindo o que foi deixado para nós e exercendo uma forte influência nos nossos gostos e desejos.

A esse respeito, o historiador italiano Massimo Montanari (2013, p. 11) assegura que a comida não é boa ou ruim por si só, mas que alguém nos ensinou a reconhecê-la como tal, ou seja, de acordo com o autor, o gosto é o resultado de uma realidade coletiva e partilhável, em que as vontades se destacam não em razão do instinto sensorial da língua, mas de uma complexa construção histórica.

Além disso, para Montanari (2013, p. 16), a comida é sempre uma forma de cultura. É cultura *quando produzida*, pois o homem não utiliza apenas o que encontra na natureza, mas cria a própria comida; é cultura *quando preparada*, porque o homem transforma os produtos-base de sua alimentação por meio do fogo e de uma elaborada tecnologia que se exprime nas práticas da cozinha, e, por fim, é cultura *quando consumida*, porque o homem, apesar de poder comer de tudo, escolhe a sua própria comida, com critérios relacionados tanto às questões econômicas quanto nutricionais. Portanto, para o pesquisador, “a comida se apresenta como elemento decisivo da identidade humana e como um dos mais eficazes instrumentos para comunicá-la”.

Assim, partindo da constatação de que a comida é a principal fonte de desenvolvimento dos seres humanos e também uma das áreas que reflete a cultura e a identidade de um povo, nota-se a importância que é dada para tudo que está relacionado a ela,

como os próprios alimentos, o modo de preparo, os sabores, os restaurantes, os chefs, as receitas, a forma como os alimentos são vendidos, os preços, a qualidade, etc.

Deste modo, constatamos que muitas pessoas passaram a se alimentar não apenas pela necessidade de sobrevivência, mas também por vontade e prazer. O cozinheiro é visto, em certos momentos, como um artista, um alquimista que transforma simples ingredientes em pratos deliciosos. Por esses e outros motivos, a arte de cozinhar vem despertando cada vez mais encantamento, a ponto de muitas pessoas se interessarem pela gastronomia, área considerada tão importante culturalmente quanto os museus, as festas e danças típicas e os templos religiosos.

No que se refere à gastronomia, é uma palavra que vem do grego antigo "gastros", que quer dizer estômago e "nomia" que significa conhecimento, é um termo não muito recente e que ficou associado à Anthelme Brillat–Savarin devido à publicação de seu livro *A Fisiologia do Gosto*, em 1825[1], considerado o "livro de cabeceira" de muitos *gourmets*. Além disso, a gastronomia é o ramo que engloba a culinária, as bebidas, a matéria-prima para a elaboração dos pratos e todos os recursos culturais ligados a esta criação.

De acordo com o chef Jean Marie Amat e o professor Jean Didier Vincent (2006, p. 7), esse crescente interesse pela gastronomia tem "estimulado a publicação de numerosos títulos que difundem a cozinha de diferentes países", nos permitindo experimentar pratos apreciados pelas mais diversas culturas.

Portanto, trata-se de um tema que vem despertando o interesse significativo das pessoas, segundo o site Malagueta News[2], já em 2009 os dados da *Gourmand World Cookbooks*[3], indicavam a publicação de 200 mil livros de gastronomia nos últimos 12 anos e o lançamento de cerca de 26 mil livros em todo o mundo.

Nesta mesma linha de pensamento, a tradutora Elisa Duarte Teixeira (2008, p. 75) afirma que a forte interação entre os povos, bem como a troca de conhecimentos e ingredientes culinários e o interesse de muitas pessoas por comida estrangeira e exótica no mundo todo, são fatores que justificam esse aumento considerável nas vendas de livros, especialmente de culinária, em diferentes idiomas e com diferentes apresentações. Ainda

---

[1] *Com o título original Physiologie du gôut, ou Meditations de Gastronomie Transcendante; ouvrage theórique, historique et à l'ordre du jour, dedié aux Gastronomes parisiens, par un Professeur, membre de plusieurs societé littéraires et savantes* é um livro do gastrônomo francês Jean Anthelme Brillat-Savarin publicado inicialmente em 1825 sem o nome do autor. Foi traduzido e publicado no Brasil em 1995 pela Companhia das Letras, com o título A Fisiologia do Gosto. É considerado a verdadeira certidão de nascimento da gastronomia.

[2] Site especializado em alimentação e cultura, editado pela Malagueta Comunicação. Disponível em: <www.malaguetanews.com.br>. Acesso em: 8 maio 2015

[3] Prêmio anual, gratuito e internacional de livros sobre vinho e gastronomia criado por Edouard Cointreau, em 1995 que conta, atualmente com a participação de mais de cem países.

segundo a autora, esse crescimento na produção e na venda de livros, aumenta consequentemente a demanda por traduções.

No entanto, de acordo com Teixeira (2008, p. 85), mesmo com esse crescimento significativo, a tradução de livros culinários não é considerada uma área muito popular do ponto de vista dos tradutores, que preferem traduzir textos da área literária, visto que o trabalho de tradução culinária nem sempre é bem pago e os tradutores têm de lidar com as limitações impostas pela editora, o que dificulta ainda mais o processo tradutório e o interesse em traduzir textos desta especialidade.

Diante dos fatos apresentados e contrariamente a essa falta de interesse em traduzir textos culinários por parte de alguns tradutores, o foco do presente Projeto está justamente na tradução de receitas de um livro de culinária francesa. O texto escolhido para compor o Projeto é o livro *Les Crêpes de Sophie* da chef francesa Sophie Dudemaine, publicado em 2001 pela editora Minerva do grupo de edição francês *La Martinière.*

A preferência por essa área de conhecimento justifica-se não só por afeição e gosto pessoal, mas por ser um ramo que está em crescente evolução, seja em razão da popularidade dos programas de televisão sobre culinária, do surgimento de novas tecnologias, que permitem editar livros com menos custos e com maior qualidade, ou seja em virtude do crescimento no número de cursos de culinária e gastronomia.

A escolha deste livro se deu por se tratar de uma obra que retrata a cultura francesa a partir de elementos típicos da culinária do país, além de apresentar uma estrutura que difere de outros livros de culinária, que geralmente trazem as entradas, os pratos principais e as sobremesas e, finalmente, pela inexistência de uma tradução em português da obra em questão.

O principal objetivo deste trabalho é apresentar uma proposta de tradução, do francês para o português, de 50 receitas do livro *Les Crêpes de Sophie* (2001). As receitas foram selecionadas a partir de uma análise que visava eliminar receitas quase idênticas, mantendo-se assim aquelas que continham, na medida do possível, características e ingredientes distintos e típicos da culinária francesa. Permaneceram, portanto, versões feitas pela autora de receitas francesas como *Crêpe Suzette façon Sophie, Clafoutis aux fruits* e adaptações de outras receitas como *Crêpes Monsieur e Crêpes à la Bourdaloue*.

O Projeto visa também analisar a finalidade e a estrutura do gênero textual receita culinária, levando em consideração as três partes principais de sua estrutura: o título, os ingredientes e o modo de fazer. Essa análise tem como propósito o reconhecimento das

características tipológicas do texto e, consequentemente, a identificação de possíveis dificuldades para o processo tradutório.

A questão que norteia a pesquisa está no desafio e na possibilidade de conseguir trazer para a realidade brasileira elementos específicos de uma outra cultura, em especial a cultura francesa, de forma que os leitores possam compreender e executar, sem muitas dificuldades, as receitas apresentadas.

Desta maneira, para a elaboração deste Projeto Final será empregada, além de uma pesquisa bibliográfica, uma metodologia baseada nas Ferramentas de Auxílio à Tradução, bem como na Linguística de Corpus.

Espera-se com este Projeto demonstrar os principais desafios e especificidades pertencentes à tradução de receitas, além de contribuir positivamente para as pesquisas na área da tradução culinária.

O trabalho está dividido em três capítulos: reflexões teóricas, metodologia e processo tradutório. Nas reflexões teóricas, serão apresentados os estudos que serviram de base para o desenvolvimento do processo tradutório, a saber, uma descrição do texto fonte; uma análise sobre gênero e tipologia textual e sobre as teorias funcionalistas da tradução; além de um estudo da tradução técnica e da tradução culinária. O segundo capítulo será dedicado à descrição e à análise da metodologia utilizada na elaboração deste Projeto, que foi embasada no emprego de Ferramentas de Auxílio à Tradução e na Linguística de Corpus. O capítulo destinado ao processo tradutório apresentará comentários e descrições das principais dificuldades enfrentadas, bem como as estratégias adotadas a fim de solucioná-las. Para finalizar, serão estabelecidas as considerações finais e serão apresentados: o texto de chegada, o glossário terminológico da área culinária e os apêndices.

CAPÍTULO 1

REFLEXÕES TEÓRICAS

Tipo, Gênero e Tradução: O texto culinário

1. REFLEXÕES TEÓRICAS: TIPO, GÊNERO E TRADUÇÃO

O desenvolvimento de reflexões teóricas representou um aspecto importante na elaboração deste trabalho, uma vez que possibilitou um conhecimento significativo das características do texto que foi traduzido, além de auxiliar nas escolhas e nos desafios enfrentados ao longo de todo o processo de tradução.

Este capítulo está dividido em três grandes seções: na primeira seção será feita a apresentação do texto fonte; a realização de uma análise sobre gênero e tipologia textual, tendo como exemplo o texto traduzido neste Projeto, seguida de um breve estudo das funções do texto de culinária, com base nas teorias funcionalistas da tradução; a segunda seção será dedicada à tradução técnica e ao papel do tradutor técnico; e para finalizar, na terceira seção, será desenvolvido um estudo sobre a tradução de textos de culinária, considerando a estrutura das receitas, bem como os problemas enfrentados pelos tradutores e as estratégias que ajudarão a solucioná-los.

1.1. O TEXTO FONTE: *LES CRÊPES DE SOPHIE*

Les Crêpes de Sophie é um livro de culinária, escrito originalmente em francês e publicado pela primeira vez em 2001 pela editora Minerva, que faz parte do grupo de edição francês *La Martinière*. A autora dessa obra é Sophie Dudemaine, uma chef francesa, reconhecida por suas receitas saborosas e simples de serem realizadas.

Como o título informa, a obra nos traz um ícone da culinária mundial, o crepe, que apesar de ter uma origem reivindicada por diferentes países, que disputam o título de criadores do prato, é uma receita apreciada não só na França e no Brasil, mas em vários lugares do mundo, sendo adaptada de acordo com a cultura local, de diversas formas e com diferentes ingredientes e métodos preparatórios.

Les Crêpes de Sophie engloba 80 receitas, entre crepes salgados e doces, apresentadas não só em sua forma clássica, mas com uma enorme variedade de ingredientes e modos de preparo. A obra conta também com dicas e conselhos da autora, fotos dos utensílios e dos pratos finalizados e um pequeno léxico de culinária, com dezoito verbos específicos da culinária, tais como: *zester, parer, réduire, macérer, émincer, blondir, dégorger,* etc.

No que diz respeito à estrutura, o livro não apresenta uma divisão, com entradas, pratos principais e sobremesas, geralmente encontrada em livros de culinária. A obra é baseada em apenas um prato, o crepe, e variações desta mesma receita, tais como: *blinis, aumônières, pancakes, charlottes, etc.*

A primeira parte do livro é dedicada aos conselhos da autora, nos quais Sophie auxilia na preparação e na conservação da massa dos crepes, na realização e na conservação dos próprios crepes, além de ajudar na escolha dos melhores produtos, sugerindo possíveis adaptações ou substituições de acordo com o gosto de cada um. Em seguida, são apresentados os principais utensílios utilizados, com suas respectivas imagens. Logo depois, são exibidas as receitas - com títulos, ingredientes, modo de preparo e alguns conselhos - iniciando pelos pratos salgados e finalizando com os doces. A obra termina com o léxico culinário.

Com relação às receitas, a autora utiliza uma linguagem simples, porém um tanto especializada, já que emprega técnicas e verbos típicos da culinária francesa, sem muitas explicações. Podemos constatar esse aspecto na seção de modo preparo, que muitas vezes não apresenta a descrição detalhada de todos os procedimentos, pressupondo, portanto, que o leitor já tenha esse conhecimento. Esse fato nos leva a pensar que o livro foi escrito para um público-alvo um pouco mais especializado, com certo conhecimento básico de culinária.

É evidente que, em se tratando de um livro de culinária francesa, considerada como uma das mais sofisticadas e deliciosas do mundo, reconhecida pela diversidade de ingredientes, capacidade técnica para utilização desses ingredientes e perspicácia nos mínimos detalhes, as receitas, por mais simples que sejam, não se distanciariam muito dessa tradição, principalmente por serem elaboradas por uma chef. Sendo assim, a obra apresenta receitas simples e rápidas de serem realizadas, porém, com ingredientes requintados e muitas técnicas de preparo.

1.2. GÊNERO E TIPOLOGIA TEXTUAL: O TEXTO CULINÁRIO

Na análise de um texto, é fundamental para o tradutor conhecer o tipo e o gênero do texto com o qual ele vai trabalhar. Sendo assim, faz-se necessária a distinção entre tipo textual e gênero textual. De acordo com o linguista brasileiro Luiz Antônio Marcuschi:

> Usamos a expressão tipo textual para designar uma espécie de construção teórica definida pela *natureza linguística* de sua composição {aspectos lexicais, sintáticos, tempos verbais, relações lógicas}. Em geral, os *tipos textuais* abrangem cerca de meia dúzia de categorias conhecidas como: *narração, argumentação, exposição, descrição e injunção.* (MARCUSCHI, 2002, p. 22, grifos do autor)

Para classificar essas categorias definidas por Marcuschi, apresentaremos um quadro desenvolvido por Werlich (1973, [s.p.] *apud* FILHO, 2006, p. 23-24) no qual o autor

caracteriza cinco bases temáticas que serviram de origem para os tipos textuais. Vejamos a seguir:

Quadro 1: Tipos textuais segundo Werlich

1 - **Base temática descritiva**: Sua estrutura é composta por verbos no presente e imperfeito, apresentando circunstância e lugar. Ex.: *Sobre a mesa havia milhares de vidros.*
2 – **Base temática narrativa**: É um tipo de enunciado textual que apresenta verbo de mudança no passado, circunstancial de tempo e lugar. Diz-se enunciado indicativo de ação. Ex.: *Os passageiros aterrissaram em Nova York no meio da noite.*
3 – **Base temática expositiva**: Aparece um sujeito, um predicado (no presente) e um complemento com um grupo nominal. Trata-se de um enunciado de identificação de fenômenos. Ex.: (a) *Uma base do cérebro é o córtex.* (b) *Cérebro tem milhões de neurônios.*
4 – **Base temática argumentativa**: Tem-se aqui uma forma verbal com o verbo ser no presente e um complemento (que no caso é um adjetivo). Trata-se de um enunciado de atribuição de qualidade. Ex.: *A obsessão com a durabilidade nas artes não é permanente*.
5 – **Base temática instrutiva**: Vem representada por um verbo no imperativo. Estes são enunciados incitadores à ação. Estes textos podem sofrer certas modificações significativas na forma e assumir, por exemplo, a configuração mais longa onde imperativo é substituído por um "deve". Ex.: *Todos os brasileiros na idade de 18 anos do sexo masculino devem comparecer ao exército para alistarem-se.*

Fonte: FILHO, 2006, p. 23-24

Segundo Marcuschi (2002, p. 27), os tipos textuais são definidos por um conjunto de traços linguísticos que constituem uma sequência e não um texto em si, ou seja, a coesão textual está fundamentada na habilidade de fazer uma espécie de "costura" com as sequências tipológicas formando uma base, isto é, a infraestrutura do texto. O autor afirma que ao se classificar um texto como narrativo, descritivo ou argumentativo está se referindo não ao seu gênero, mas ao tipo de sequência de base que é predominante no texto.

Com base neste quadro, observamos que cada base temática comporta um tipo de sequência predominante, como no caso da base temática narrativa, que tem como sequência predominante a temporalidade, já na base injuntiva, notamos o predomínio de sequências imperativas.

Diante dos fatos, podemos definir o tipo textual como sendo a forma ou a estrutura das sequências linguísticas encontradas em cada texto.

No que diz respeito aos gêneros textuais, Marcuschi afirma que

> [U]samos a expressão *gênero textual* como uma noção propositalmente vaga para referir os *textos materializados* que encontramos em nossa vida diária e que apresentam *características sócio comunicativas* definidas por conteúdos, propriedades funcionais, estilo e composição característica. (MARCUSCHI, 2002, p. 22, grifos do autor)

O pesquisador salienta ainda que, ao contrário dos tipos textuais, os gêneros são inúmeros, tais como: *telefonema, sermão, carta comercial, carta pessoal, romance, bilhete, reportagem jornalística, aula expositiva, reunião de condomínio, notícia jornalística, horóscopo, receita culinária, bula de remédio, lista de compras, cardápio de restaurante, instruções de uso*, entre outros, e esclarece que essa multiplicidade de gêneros acontece devido ao fato de eles estarem presentes em todas as atividades comunicativas. Desta forma, são variados e sujeitos a mudanças. A esse respeito, Bakthin salienta que

> [S]e não existissem os gêneros do discurso e se não os dominássemos, se tivéssemos de criá-los pela primeira vez no processo da fala, se tivéssemos de construir cada um de nossos enunciados, a comunicação verbal seria quase impossível. (BAKTHIN, 1992 p. 302 *apud* KOCHË *et al*, 2009, p. 6)

Assim, partindo da constatação de que a língua é compreendida como uma atividade social e histórica, os gêneros representam um papel importante, pois carregam consigo características culturais que se manifestam nos contextos de uso.

Para finalizar, Marcuschi (2002, p. 25) ressalta o emprego equivocado da expressão tipo de texto, que muitas vezes não designa um tipo, mas um gênero textual, e reforça que vários tipos textuais podem ocorrer em um mesmo gênero, e que em geral, um texto é tipologicamente heterogêneo. A fim de demonstrar melhor essa distinção, o autor desenvolveu o seguinte quadro:

Quadro 2: Quadro sinóptico

TIPOS TEXTUAIS	GÊNEROS TEXTUAIS
1. constructos teóricos definidos por propriedades linguísticas intrínsecas;	1. realizações linguísticas concretas definidas por propriedades sócio comunicativas;
2. constituem sequências linguísticas ou sequências de enunciados e não são textos empíricos	2. constituem textos empiricamente realizados cumprindo funções em situações comunicativas;
3. sua nomeação abrange um conjunto limitado de categorias teóricas determinadas por aspectos	3. sua nomeação abrange um conjunto aberto e praticamente ilimitado de designações concretas

lexicais, sintáticos, relações lógicas, tempo verbal;	determinadas pelo canal, estilo, conteúdo, composição e função;
4. designações teóricas dos tipos: narração, argumentação, descrição, injunção e exposição	4. exemplos de gêneros: telefonema, sermão, carta comercial, carta pessoal, romance, bilhete, aula expositiva, reunião de condomínio, horóscopo, receita culinária, bula de remédio, lista de compras, cardápio, instruções de uso, outdoor, inquérito policial, resenha, edital de concurso, piada, conversação espontânea, conferência, carta eletrônica, bate-papo virtual, aulas virtuais, etc.

Fonte: Marcuschi, 2002, p. 23

A partir da distinção entre tipo e gênero textual e suas respectivas definições, chegamos à conclusão de que o texto traduzido neste Projeto apresenta sequências predominantemente tipológicas injuntivas, pois emprega verbos no imperativo e utiliza enunciados que incitam ações, se enquadrando, segundo a professora Adriana Letícia Torres da Rosa (2003, p. 32), na categoria dos textos injuntivos instrucionais-programadores, isto é, dos textos que têm uma função sócio comunicativa que visa instruir ou ensinar alguém a fazer algo e pertencendo, portanto, ao gênero textual receita culinária.

1.2.1. Análise da tipologia do texto fonte

Estabelecida a classificação do texto traduzido neste Projeto, de acordo com as características linguísticas, passaremos à análise dessas noções no texto fonte com base no estudo feito pelas professoras Vanilda Salton Köche, Adiane Fogali Marinello e Odete Maria Benetti Boff (2009, p. 19-22).

Segundo as autoras, uma das características do texto instrucional é a progressão apresentada a partir de itens, numerados ou não, iniciados por verbos operacionais, em sua maioria, no modo imperativo, como podemos observar no trecho retirado de uma das receitas que constituem o corpus traduzido no presente Projeto:

Exemplo 1

Mettez *la farine, la levure, le sel, le poivre et la ciboulette dans un saladier.* ***Creusez*** *un puits, cassez-y les œufs entiers.* ***Mélangez*** *énergiquement à l'aide d'un fouet et versez l'huile petit à petit.* ***Délayez*** *la préparation peu à peu avec le lait chaud.* (DUDEMAINE, 2001, p. 19, grifos meus)

Neste exemplo, constatamos o emprego de quatro verbos no modo imperativo: *mettez, creusez, mélangez e délayez.* São esses verbos que indicam a ordem e a progressão das ações a serem realizadas durante a execução da receita.

Entretanto, orações com verbos modais e verbos no futuro também são utilizadas, como vemos nos seguintes trechos:

Exemplo 2

La pâte ***doit avoir*** *la consistance d'une crème épaisse. Couvrez d'un torchon et* ***laissez lever*** *pendant 1 heure à température ambiante*. (DUDEMAINE, 2001, p. 34, grifos meus)

Exemplo 3

Vous pouvez tenir vos blinis au chaud en les enveloppant dans du papier aluminium et en les conservant dans un sac isotherme. Cela ***évitera*** *leur dessèchement*. (DUDEMAINE, 2001, p.72, grifo meu)

No exemplo 2, temos o verbo modal francês *devoir* em: ***doit*** *avoir* e ***doit*** *lever*. No caso de *doit avoir*, o verbo impõe a característica que um determinado ingrediente deve ter para que a receita seja executada com sucesso e no caso de *laissez lever*, o verbo expressa uma ordem que deve ser respeitada pela pessoa que está executando a receita. Com relação ao exemplo 3, o uso do verbo *évitera* representa o resultado futuro de uma ação, caso o leitor faça o que foi designado.

Verifica-se também nesse tipo textual a presença de operadores argumentativos que desenvolvem o encadeamento das ações, sobretudo os de adição, a fim de orientar a sequência do discurso, tornando o texto coeso e facilitando o entendimento do leitor. Podemos ver no seguinte exemplo o emprego desses operadores, tais como: *ensuite, et, puis, et, et.*

Exemplo 4

Dans la crêpière préalablement huilée, déposez ***ensuite*** *une crêpe. Farcissez-la de votre préparation* ***et*** *ramenez les bords vers le centre. Laissez cuire pendant 2 minutes,* ***puis*** *retournez-la* ***et*** *laissez cuire encore 30 secondes. Parsemez de ciboulette* ***et*** *servez aussitôt.* (DUDEMAINE, 2001, p. 19, grifos meus)

Outros dois aspectos citados por Köche *et al* (2009 p. 20) em relação aos textos injuntivos são o emprego de orações na voz ativa e o uso do pronome de tratamento (*vous*), que na maioria das vezes está implícito, devido ao modo imperativo, sendo perceptível somente através da terminação verbal. Esse fato se justifica pela neutralidade desse tipo textual, que pode ser produzido tanto para um público masculino quanto feminino, de jovens ou adultos. Podemos verificar esses elementos no seguinte exemplo:

Exemplo 5

*Lav**ez** et épong**ez** les calmars. Mett**ez**-les dans une poêle avec l'huile et faît**es**-les cuire 10 minutes à feu moyen tout en remuant. Sal**ez** et poivr**ez**. Ajout**ez** la noisette de beurre, l'ail et le persil haché.* (DUDEMAINE, 2001, p. 18, grifos meus)

Ainda segundo as autoras, o léxico utilizado no gênero receita pertence ao campo semântico da culinária e pode ser observado nas listas de ingredientes das receitas, conforme o exemplo abaixo:

Exemplo 6

Ingrédients

Pâte pour 8 crêpes :

2 ***œufs***
125 g de ***farine de blé noir***
30 cl de ***lait demi-écrémé***
2 cuillerées à soupe ***d'huile de tournesol***
1/2 sachet de ***levure chimique***
1 cuillerée à soupe de ***ciboulette*** *hachée*
sel, poivre
(DUDEMAINE, 2001, p. 19)

Esse exemplo apresenta a lista de ingredientes de uma das receitas selecionadas para este Projeto, com a descrição dos seguintes ingredientes: *œufs*, *farine de blé noir*, *lait demi-écrémé*, *huile de tournesol*, etc. e suas quantidades: 125 g, ½ *sachet*, 1 *cuillerée à soupe*, entre outros.

Segundo as pesquisadoras, com o propósito de tornar o texto acessível ao seu leitor e mostrar-lhe de forma clara os procedimentos para alcançar resultados satisfatórios, as receitas empregam frases curtas e uma linguagem objetiva.

Diante do exposto e segundo a tradutora Elisa Duarte Teixeira:

> A tipologia textual da receita, isto é, o fato de tratar-se de texto do tipo operativo/instrucional[4], é a característica mais importante, a nosso ver, a ser observada pelo tradutor da área. (TEIXEIRA, 2009, p. 181)

A autora afirma ainda que o caráter instrucional da receita é um fator que tem como objetivo conduzir as escolhas do tradutor durante o processo tradutório e que, diferente do que se preza na teoria e prática de outros tipos de texto, a "fidelidade" é esquecida em prol da "funcionalidade", uma vez que a receita traduzida deve ser executável, ainda que sejam necessárias mudanças no conteúdo e na forma do original (TEIXEIRA, 2009, p.181).

Teixeira assegura também que as características textuais específicas do gênero receita mudam não só de língua para língua, mas também de cultura para cultura e que, por ser culturalmente determinado, o gênero é um fator essencial a ser considerado no processo tradutório.

[4] Teixeira aborda a tipologia textual com base nos estudos de Christiane Nord e Sonia Colina.

Na mesma linha de pensamento, Harden e Reis reconhecem:

> Como qualquer gênero textual, as receitas são produtos de uma prática social e, portanto, guardam em si marcas do modo como cada sistema cultural e linguístico, em que está inserida essa prática, é dividido e organizado sintática e morfologicamente e das divergências e similaridades estilísticas aceitáveis por cada comunidade. (HARDEN; REIS, 2013, p. 33)

Portanto, considerando que o papel principal do tradutor é fazer uma ponte entre duas culturas, a realização de uma análise minuciosa das características linguísticas e pragmáticas do texto com o qual se está trabalhando é relevante para que o processo tradutório respeite tanto as intenções comunicativas do texto original, como o público-alvo para o qual se destina.

1.2.2. Teoria Funcionalista da Tradução: As funções de *Les Crêpes de Sophie*

Estabelecida a análise textual com base em características linguísticas, passaremos agora a um breve estudo das funções da linguagem do texto traduzido segundo as teorias funcionalistas da tradução, mais precisamente, o pensamento de Katharina Reiss e Christiane Nord.

De acordo com Polchlopek *et al*:

> O funcionalismo apresenta uma nova perspectiva comunicativa pautada no contexto e na intenção do emissor. Consequentemente, a tradução passa a ser compreendida como um ato ou ação comunicativa, isto é, o texto deixa de ser um todo fechado em si mesmo e passa a comunicar propósitos e intenções específicos entre autor e leitor-final. (POLCHLOPEK *et al*, 2012, p. 25)

Portanto, as teorias do funcionalismo defendem um estudo voltado para a função do texto traduzido na cultura de chegada, considerando o contexto e a situação de comunicação entre os leitores para os quais ele se destina. Com efeito, a tradução é definida como um ato de comunicação e o sentido do texto de partida se desenvolve segundo a função da tradução no contexto da cultura de chegada. As tradutólogas alemãs Katharine Reiss e Christiane Nord são representantes dessa corrente.

De acordo com Ghoubar (2012, p. 92), Reiss propõe uma crítica de tradução desenvolvida a partir de uma tipologia funcional dos textos, determinando diferentes métodos de tradução para cada tipo de texto. Portanto, segundo Reiss, para que uma tradução seja considerada como um texto funcionalmente equivalente ao original, o tradutor deve, primeiramente, esclarecer quais as funções do texto original.

Ainda segundo a autora, Reiss parte das funções descritas pelo linguista alemão, Karl Bühler, para definir suas quatro funções. Deste modo, temos:

> A **função expressiva**, na qual os elementos do discurso compõem um significado em um conjunto, além do significado de cada um deles, e em que a presença de rimas, paralelismos e ritmo, por exemplo, transformam a realidade; a **função operativa**, presente nos textos em que há frequência de palavras ou frases com conteúdo avaliativo, e de figuras retóricas que busquem convencer o destinatário; **os textos informativos** seriam aqueles em que não se observam as funções expressiva e operativa, e a **função multimidiática**, que se caracteriza pela utilização de formas diferentes da escrita (figuras, música, gestos, expressões faciais, etc.) para se veicular informações, conteúdos informativos ou persuasivos. (GHOUBAR, 2012, p. 92-93, grifos meus)

Definidas as funções, a autora atribui a cada uma delas um tipo de texto, conforme a comunicação que ele estabelece, portanto, a comunicação do conteúdo representaria o tipo informativo; a comunicação do conteúdo artisticamente organizado o tipo expressivo e a comunicação do conteúdo com caráter persuasivo o tipo operativo (REISS, 2000, p. 163, *apud* GHOUBAR, 2012, p. 93).

Assim, a partir da breve abordagem que fizemos das definições estabelecidas por Reiss, poderíamos interpretar o texto *Les Crêpes de Sophie* como sendo um texto no qual a função predominante seria a função operativa, que tem como objetivo a comunicação do conteúdo de forma persuasiva, levando os leitores das receitas a executar uma ação a partir das informações nelas explicitadas, ou seja, ao apresentar as receitas, com diferentes combinações de ingredientes, com fotos coloridas dos pratos finalizados, o texto evidencia seu caráter persuasivo, induzindo o consumo daqueles alimentos, buscando convencer o leitor a realizar a receita ou a comprar um determinado produto para realizá-la.

Ainda no que se refere aos textos persuasivos, Reiss “considera que os textos na língua de chegada devem provocar os efeitos análogos àqueles produzidos pelo texto na língua de partida, e que o método de tradução adequado é a 'tradução adaptadora'” (REISS, 2000 *apud* GHOUBAR, 2012, p. 94).

Assim como Katharina Reiss, Christiane Nord propõe, a partir das funções estabelecidas por Karl Bühler, um modelo de descrição das funções comunicativas do texto, classificando-as em referencial, expressiva, apelativa e fática.

De acordo com Nord, a função referencial de um enunciado consiste na referência aos objetos e fenômenos do mundo ou de um universo específico, ou seja, a função atribuída pelo tradutor ao texto de chegada é analisada de acordo com a natureza do objeto, do “referente”

em questão. A partir disso, a autora distingue quatro subfunções da função referencial: a informativa, a metalinguística, a instrutiva e a descritiva.

> Se o referente é um fato ou um estado de coisas desconhecido para o receptor (por exemplo, um acidente na rodovia) então, a função do enunciado será **informativa**; quando se trata de uma língua ou do uso específico da linguagem, a função pode ser **metalinguística**; se o enunciado se refere à maneira mais adequada de usar uma máquina de lavar, a função será **instrutiva** e se o referente for uma área de conhecimento (por exemplo, a Geografia), a função será **descritiva**. (NORD, 2009, p. 222, tradução minha, grifos meus)[5]

A autora salienta que a função referencial acontece, sobretudo, mediante o valor denotativo dos elementos léxicos presentes no texto, isto é, referências que se pressupõem serem conhecidas pelo receptor não serão mencionadas explicitamente. Portanto, "é óbvio que a função referencial depende da compreensão do enunciado" (NORD, 2009, p. 223, tradução minha).[6] Caso contrário, o entendimento do texto ficaria comprometido. Esse fato é comum quando o receptor do texto traduzido não tem um conhecimento do universo a que o texto de partida se refere, ou seja, é uma dificuldade de comunicação comum entre pessoas de culturas distintas.

No caso das receitas selecionadas para este Projeto, observamos essa possível dificuldade de compreensão pelo receptor do texto, pois as técnicas culinárias apresentadas nas receitas, bem como as expressões linguísticas e os verbos utilizados são aspectos típicos da culinária francesa e, talvez, sejam desconhecidos pelo leitor brasileiro não especializado, visto que as características culturais relacionadas à culinária são distintas na França e no Brasil.

Segundo Nord, a função expressiva "se refere à atitude do emissor frente a objetos e fenômenos do mundo, expressada em qualquer tipo de texto" (NORD, 2009, p. 223, tradução minha).[7] A autora subdivide a função expressiva em: **função emotiva** (quando o emissor expressa sentimentos individuais ou emoções) e **função avaliativa** (se o emissor dá sua opinião sobre um assunto ou fato).

As duas últimas funções descritas por Nord (2009) são a função apelativa e a função fática. De acordo com a autora, a função fática se baseia na convencionalidade dos meios

---

[5] *Si el referente es un hecho o estado de cosas desconocido por el receptor (por ejemplo, un accidente en la carretera), la función del enunciado será informativa; si se trata de una lengua o de un uso específico del lenguaje, la función puede ser metalingüística; si el enunciado se refiere a la manera más adecuada de usar una lavadora, la función será instructiva; si el referente es todo un campo de saber (por ejemplo, la Geografía), se tratará de una función descriptiva* (NORD, 2009, p. 222).

[6] *Es obvio que la función referencial depende de la comprensibilidad del enunciado* (NORD, 2009, p. 223).

[7] *[...] la función expresiva de nuestro modelo se refiere a la actitud del emisor con respecto a los objetos y fenómenos del mundo expressada em cualquier tipo de texto* (NORD, 2009, p. 223).

linguísticos, não linguísticos e paralinguísticos empregados em uma determinada situação, isto é, a função fática serve para estabelecer e manter a comunicação com o receptor, definindo o tipo de relação social que existe entre eles (formal ou informal), como por exemplo, nas conversas sobre o tempo no primeiro encontro de pessoas que ainda não se conhecem. No caso dos textos, essa função utiliza recursos linguísticos para chamar a atenção do receptor ou para mantê-lo interessado pelo contato.

No que diz respeito à função apelativa, está direcionada para a sensibilidade do receptor, ou seja, é utilizada para provocar uma ação ou reação do receptor de acordo com as expectativas do emissor, é uma função que demonstra o aspecto indutivo na realização de um comportamento ou de uma determinada ação. É evidenciada, por exemplo, quando queremos que alguém compre um determinado produto e apelamos para suas necessidades reais ou imaginadas, descrevendo precisamente as qualidades do produto supondo que sejam importantes para o receptor.

Segundo Nord, em um texto, a função apelativa pode estar marcada explicitamente por meio de imperativos ou perguntas retóricas, além de utilizar formas linguísticas ou estilísticas, referenciais ou expressivas, como superlativos, adjetivos ou substantivos que se referem a valores positivos.

A partir dessa breve análise das funções estabelecidas por Nord, podemos reconhecer nas receitas do presente Projeto o predomínio da função referencial, especificamente, das subfunções informativa e instrutiva. A função informativa é manifestada no emprego de técnicas e verbos específicos da culinária francesa, elementos que podem ser desconhecidos para o receptor brasileiro. Já a função instrutiva estaria relacionada ao modo de preparo da receita, pois essas instruções visam a orientar o receptor da receita, através do emprego de verbos no modo imperativo.

Além dessas funções, notamos também nas receitas do texto de partida a função apelativa, visto que as imagens dos pratos prontos induzem os leitores a querer saboreá-los, e consequentemente, a comprar o livro e os produtos para colocar em prática as receitas.

Por fim, o estudo das funções da linguagem se revela fundamental na análise da obra em questão, visto que se trata de um livro de receitas que não se limita às características de um texto técnico, mas que além de informar e instruir, também tem a função de persuadir.

1.3. A TRADUÇÃO TÉCNICA EM SUA DIMENSÃO CULTURAL

Encontrados em diversas atividades cotidianas, com o objetivo de informar e orientar na realização de procedimentos, sempre com precisão, clareza e rigor, hoje, os textos técnicos estão presentes não só em bulas de remédios, receitas culinárias, relatório de manutenção, manual de instruções, mas também em textos jornalísticos e literários.

No que diz respeito ao mercado de tradução, a modalidade que se refere aos textos considerados técnicos representa "um dos seus maiores segmentos" (POLCHLOPEK *et al*, 2010, p.26), sendo importante para diversas áreas de conhecimento, tais como a área tecnológica, empresarial, científica, e até mesmo na realização de tarefas simples do cotidiano. No entanto, todos esses fatores resultam em muitas discussões no que diz respeito à conceituação dessa modalidade textual. Como afirma Nord, "nenhuma teoria sobre a tradução - livre, literal, formal, dinâmica - explica completamente a tradução técnica" (NORD, 1997, p. 29 *apud* TEIXEIRA, 2008, p. 19). Talvez por esse motivo, a tendência geral, ainda que errônea, é, segundo os pesquisadores Silvana Polchlopek, Michelle Aio e Hutan Almeida:

> A concepção de que textos técnicos são rápidos e fáceis de serem traduzidos, visto que necessitam "somente" do conhecimento "básico" da terminologia específica da área, exigindo do tradutor "apenas" o domínio do assunto e a revisão sintática para tornar o texto legível e com sentido. (POLCHLOPEK *et al*, 2009, p. 26)

Ainda a esse respeito, o teórico Jody Byrne define as principais crenças errôneas no que se refere à tradução técnica, que são as seguintes:

- Na tradução técnica, só o que é importante é a terminologia;
- O estilo não tem importância na tradução técnica;
- A tradução técnica não envolve criatividade - é simplesmente um processo de transferência por reprodução;
- Para ser um bom tradutor técnico, é preciso ser um experto de uma área altamente especializada;
- A tradução técnica se reduz à transmissão de informação especializada. (BYRNES, 2006, p. 2-7 *apud* TEIXEIRA, 2008, p. 20)

Para o autor, essas crenças impossibilitam o reconhecimento da verdadeira importância e a complexidade da natureza dessa atividade.

A partir dessas observações, constatamos que o texto técnico, do ponto de vista da tradução, parece ter sido sempre reduzido a seu conteúdo especializado e terminológico. Porém, ao contrário do que muitos imaginam, a tradução técnica não deve ser reconhecida como uma atividade simples, pois requer muito mais que o domínio dos idiomas e o

conhecimento a respeito da terminologia da área, portanto, ela é, de acordo com Azenha, uma modalidade de tradução que:

> [T]ematiza, igualmente, a questão maior da linguagem, do processo de tradução, de níveis de equivalência textual e do papel dos agentes envolvidos nessa tarefa, no sentido de se perceber e construir uma prática que envolve, também, condicionantes culturais. (AZENHA, Jr., 1999, p. 27)

Portanto, os textos técnicos não se reduzem apenas a códigos linguísticos institucionalizados, mesmo que alguns termos já estejam cristalizados em uma determinada área de conhecimento. Deve-se considerar também os aspectos que estão no seu entorno, o veículo através do qual será ele divulgado, o público-alvo e os propósitos da tradução, pois assim como todos os outros tipos de texto, a tradução técnica está incluída "numa realidade tecnológica culturalmente condicionada" (AZENHA, 1996, p. 147).

Nesta mesma linha de pensamento, Polchlopek *et al (*2009, p. 104) salientam que, se entendermos o ato de traduzir como a transposição de um texto de uma língua para outra, devemos nos lembrar que a língua é parte integrante da cultura e que por esse motivo, os textos técnicos também estão submetidos a variantes, sejam elas culturais, estilísticas, lexicais, sintáticas ou até mesmo internas à própria área de especialidade em que se está traduzindo, em razão das diferenças entre uma cultura técnica e outra.

No que diz respeito às características dos textos técnicos, é notável que eles não permitem muitas variações estilísticas, nem é seu papel, uma vez que utilizam terminologias próprias de áreas específicas. No entanto, isso não significa que esses textos estejam em uma posição desvalorizada, do ponto de vista do entretenimento estético, já que trazem com eles traços culturais do público alvo, nem sempre visíveis, mas sempre presentes.

Quanto a serem frequentemente comparados com os textos literários, Azenha declara:

> Num plano mais abstrato, parece que traduzir um manual de operação para uma máquina de emborrachamento de tecido, por exemplo, continua sendo uma atividade "menor" do que traduzir um poema. No domínio concreto do uso, porém, se é verdade que o manual dificilmente seria o livro de cabeceira de alguém, também é verdade que o poema de nada serviria ao operário no momento de trabalhar com a máquina. (AZENHA, 1996, p. 138)

Pensando desta maneira, a tradução técnica estaria em um nível de importância maior que a da literária, visto que os manuais são realizados para nos auxiliar na execução de alguma tarefa, ao contrário dos poemas, que não possuem uma finalidade determinada, além de entretenimento estético sem compromisso.

Porém, segundo Polchlopek, Aio e Almeida (2009, p. 105), essa oposição entre textos técnicos e literários parte do próprio termo “técnico” que concentra, de um lado, os textos chamados literários e, de outro, todos aqueles que tenham características de manual, documento, artigo e que utilizem a terminologia de uma determinada área de especialidade. Esse fato nos leva a compreender os textos técnicos como todos aqueles que estão em oposição aos textos literários.

Diante dos fatos apresentados, é possível afirmar que o texto traduzido no presente Projeto pode ser classificado como sendo parte do gênero de textos técnicos, visto que apresenta aspectos referentes a uma determinada área, emprega uma terminologia específica, utilizando termos da culinária e áreas afins, além de apresentar muitos elementos culturais.

Sendo assim, o texto em questão foi traduzido levando em consideração não só os fatores linguísticos e terminológicos, mas principalmente as diferenças culturais, realizando, portanto, adaptações e substituições a fim de adequá-lo à realidade brasileira.

1.3.1. O papel do tradutor técnico

No que diz respeito ao papel dos agentes envolvidos no processo de tradução, o tradutor é considerado a figura principal, como afirma Stolze:

> Somos da opinião, portanto, de que é *o próprio tradutor*, com seu conhecimento prévio específico, tanto no domínio das culturas envolvidas, quanto no domínio do assunto, com sua sensibilidade linguística para a língua de partida e sua competência de produção na língua de chegada, *que ocupa o centro do processo de tradução*. (STOLZE, 1982, p. 384, *apud* AZENHA, 1999, p. 91 grifos da autora)

Desta maneira, o tradutor é apontado como um dos agentes que pode interferir diretamente no texto quando as diferenças culturais entre emissor e receptor forem explícitas ou implícitas. Ele deve considerar não só a equivalência de significados, mas também o contexto, a intenção do autor, etc., reconhecendo as principais especificidades do texto a fim de deixá-lo funcionalmente adequado para a realidade cultural do público alvo. Sendo assim, o tradutor deve se posicionar como um “mediador cultural” (COSTA, 2013, p. 18).

Em se tratando de traduções técnicas, são muitos os acidentes provocados por erros de tradução, desde incidentes mais simples como eletrodomésticos queimados e motores fundidos, até acidentes de maiores proporções como ingestão em dosagem indevida de medicamentos e catástrofes ecológicas provocadas pelo uso incorreto de algum produto. A responsabilidade pelos ocorridos fica a encargo do tradutor, que não tem como se proteger das

consequências dos erros, que, apesar de involuntários, nem sempre podem ser evitados (AZENHA, 1996, p. 137).

Essa posição de responsabilidade também redireciona o papel do tradutor, que participa de maneira ativa no processo tradutório, sendo ora visto como técnico, ora como especialista, na produção de textos e possibilitando a comunicação entre culturas. Assim, conforme estabelece Azenha, cabe ao tradutor:

> Definir – a partir das características específicas das culturas envolvidas e das instruções da tarefa de tradução – uma estratégia de trabalho que, ao mesmo tempo, (1) preserve a referência à instância que transfere o saber específico [...] e (2) possa ser eficaz na cultura para a qual o texto é transportado. (AZENHA, 1999, p. 12)

Deste modo, o tradutor de textos técnicos deve ter as mesmas habilidades que os tradutores de outras áreas, ou seja, deve definir estratégias e fazer escolhas de trabalho que busquem resolver não só os problemas linguísticos oriundos da comunicação intercultural, mas também os problemas de ordem cultural, sem esquecer a função comunicativa do texto na cultura alvo, pois "mesmo sendo técnicos os textos exigem sensibilidade e criatividade por parte do tradutor" (POLCHLOPEK *et al*, 2009, p. 102).

São muitas as concepções generalizadas e equivocadas que dizem respeito às qualidades dos tradutores técnicos, afirmando que para serem bons devem apenas dominar o vocabulário da área, os idiomas, possuir um banco de dados terminológico e fontes confiáveis de consulta, partindo do pressuposto de que a tradução de textos técnicos se resume unicamente na busca por equivalentes. De acordo com Polchlopek *et al* essas opiniões

> [D]evem ser veementemente criticadas por aqueles profissionais que trabalham nas áreas técnicas e preocupam-se com um trabalho de qualidade ao detectar obstáculos e buscar as melhores alternativas e estratégias para o seu trabalho. É isso que torna o profissional um bom tradutor. (POLCHLOPEK *et al*, 2009, p. 37)

Diante dos fatos apresentados, notamos que o tradutor precisa manter ativas as habilidades que vão muito além do domínio de dois códigos e de um saber específico, ele deve atuar como um mediador cultural, agindo como uma ponte de ligação entre as duas culturas envolvidas no processo comunicativo. Assim, ele conseguirá com maior segurança solucionar os problemas e proporcionar uma tradução de qualidade e apropriada ao seu público.

1.4. TRADUÇÃO CULINÁRIA: UM DIÁLOGO ENTRE CULTURAS

A culinária, bem como a organização das leis de um país, é parte integrante da vida de seu povo, revelando não só as características físicas de sua geografia como também seus aspectos humanos, econômicos, sociais e culturais. Podemos, a partir de uma receita, deduzir o tipo de clima e solo de uma região, podemos identificar os produtos, as técnicas e os temperos utilizados, além de conhecer os principais grupos étnicos e suas características culturais.

Portanto, o ato de se alimentar e tudo o que está associado a ele, os ingredientes, os sabores, os horários de refeições, as técnicas e instrumentos utilizados, bem como sua matéria: madeira, inox, cobre, plástico, barro, etc., refletem e fortalecem os traços culturais de um povo. Comer é um ato que "caminha por culturas, sociedades, grupos, raças e tudo que envolve o ser humano", e a "escolha alimentar se dá a partir de uma trama entre normas, respeito, estética, tradição e ética" (TOLEDO, 2010, p.3 *apud* HARDEN; REIS, 2013, p. 33).

Diante do exposto e de acordo com Harden e Reis:

> Podemos considerar a literatura culinária como área de produção textual com características específicas, na qual o conhecimento e a linguagem técnica se misturam com elementos culturais e históricos. Com raízes na medicina e levada para pontos diversos do planeta por meio da tradução, a culinária é hoje reconhecida como universo, miscigenado, transformado e enriquecido em decorrência do contato entre povos e línguas. (HARDEN; REIS, 2013, p. 33)

A partir disso, notamos que a literatura culinária está em constante crescimento. Esse fato pode ser verificado nas livrarias, onde a oferta de livros de culinária é significativa e diversificada, existindo livros para todos os gostos. Como reitera Teixeira, são muitas as razões para este aumento, sendo uma delas a popularidade crescente de programas televisivos sobre o tema (TEIXEIRA, 2008, p 74 *apud* RUTGERS, 2013, p. 7).

No que diz respeito ao mercado de tradução, Teixeira (2008, p. 80) assegura que a culinária, com a expansão vivida pelo setor alimentício de modo geral, "tem figurado, com frequência cada vez maior, entre as áreas especializadas". Esse acontecimento se deve, segundo a tradutora, ao fato de o mercado de tradução na área de culinária não se restringir aos livros de receitas, pois, além de traduzir receitas, o tradutor pode atuar em vários setores da indústria de alimentos e bebidas, em empresas de importação e exportação de gêneros alimentícios, no mercado de audiovisual, fazendo a legendagem de programas de culinária internacionais, entre outros.

No entanto, apesar de todas essas oportunidades de atuação para o tradutor da área, e da crescente demanda de traduções em todos eles, “a importância da Culinária no mercado de tradução parece ser ainda tão frágil quanto o próprio status que a área ocupa junto à sociedade brasileira” (TEIXEIRA, 2008, 85).

Com relação ao tradutor de textos culinários, a pesquisadora afirma que

> [U]ma das formas de o tradutor valorizar seu trabalho e se fazer reconhecido pelas editoras e agências de tradução é conhecendo a fundo o tema que traduz, de várias perspectivas. Assim, ele será capaz de convencer o contratante de que a Culinária tem suas especificidades como qualquer outra área técnica de tradução. (TEIXEIRA, 2008, p. 85)

Com base nos fatos apresentados e levando em consideração que a tradução de textos culinários é considerada uma tarefa que requer um conhecimento linguístico e cultural, apresentaremos a seguir as principais características de uma receita culinária, comparando-as com as receitas traduzidas, visto que “quando se trata de tradução de receitas é importante saber mais sobre a própria natureza delas” (RUTGERS, 2013, p. 16).

1.4.1. A receita culinária

Segundo Rutgers (2013, p. 16), os primeiros livros de receitas existentes foram os livros compilados por médicos, os quais continham receitas saudáveis que faziam parte da área da medicina. A estrutura dessas receitas era diferente, não havia divisão entre os ingredientes e o modo de preparo, nem eram apresentadas as quantidades necessárias para prepará-las.

Com o passar do tempo, as receitas medicinais começaram a servir de modelo para a concepção das receitas culinárias, as quais preservaram não só a linguagem técnica específica, mas também as características típicas de um texto instrucional, com uma estrutura fácil de reconhecer, mesmo para as pessoas que desconhecem a área culinária.

Portanto, de acordo com o Dicionário Priberam (2015), a palavra “receita” vem do latim *recepta*, recuperar, reaver, reter, receber, e é definida, em sua acepção culinária como: *Fórmula que indica os ingredientes e o modo de preparar um prato.*

Sendo assim, as receitas podem ser dividas em orais e escritas, as primeiras podem ocorrer em diversas esferas de interação social, tais como conversas entre amigos, familiares, garçons, programas televisivos, etc.; já as escritas podem ser os documentos não publicados, como cadernos de receitas pessoais ou usados em cursos de culinária, e documentos publicados em sites, blogs, livros, revistas, jornais, embalagens, rótulos, entre outros.

Deste modo, de acordo com Teixeira (2010, p. 175), com relação à aparência das receitas, o conteúdo é geralmente divido em seções, apresentando a seguinte macroestrutura: o título, a lista de ingredientes e as instruções de preparo. Comentários apreciativos, informações quanto ao tempo gasto no preparo, rendimento, dificuldade de execução do prato, custo, informações nutricionais, lista de utensílios, fotos ou figuras são considerados itens opcionais.

Analisaremos, a seguir, a macroestrutura das receitas selecionadas para este Projeto, com base nos estudos de Teixeira (2008).

Como vimos, a autora estabelece os principais elementos que constituem uma receita brasileira, a saber:

Título:

> Elemento considerado de suma importância para a receita. É o primeiro contato que o leitor tem com o texto, portanto, deve informá-lo sobre a natureza da preparação e incentivá-lo a preparar a receita. Os títulos podem descrever os ingredientes usados nas receitas, a técnica empregada no preparo, a variação de uma receita típica ou usar expressões apreciativas. Em geral, os títulos não exibem notas explicativas para termos ou ingredientes desconhecidos. (TEIXEIRA, 2008, p. 100)

Como podemos observar nos exemplos abaixo, esses elementos são encontrados também nas receitas em francês do texto de partida.

Exemplo 7

Crêpes aux ***figues*** *et au* ***jambon cru***
(DUDEMAINE, 2001, p. 30, grifos meus)

Exemplo 8

Crêpes aux pommes ***flambées***
(DUDEMAINE, 2001, p. 94, grifo meu)

Exemplo 9

Crêpes ***Monsieur***
(DUDEMAINE, 2001, p. 51, grifo meu)

Com relação ao exemplo 7, temos um título descrito a partir dos ingredientes utilizados na receita (*figues* e *jambon cru*). Já no exemplo 8, observamos um título descrito a partir de uma técnica culinária, isto é, o termo *flambées* designa a técnica de flambar. Por fim,

no exemplo 9 temos um título desenvolvido a partir da variação de uma outra receita típica francesa, denominada *Croque-Monsieur*.

Lista de ingredientes:

Os ingredientes são apresentados logo após o título, em forma de lista organizada em uma ou duas colunas, cada ingrediente ocupa uma linha e acompanha uma unidade de medida que determina sua quantidade. Após o ingrediente pode haver um adjetivo e um ou mais particípios, indicando a preparação prévia do alimento. Os temperos e acompanhamentos geralmente são os últimos itens da lista de ingredientes, não vêm acompanhados de uma quantificação precisa e podem ocorrer mais de um numa mesma linha (TEIXEIRA, 2008, p. 101). Essas características podem ser observadas no exemplo a seguir:

Exemplo 10

Ingrédients

Pâte pour 8 crêpes :
2 œufs
125 g de farine de blé noir
30 cl de lait demi-écrémé
2 cuillerées à soupe d'huile de tournesol
1/2 sachet de levure chimique
sel, poivre

(Trecho retirado de uma das receitas traduzidas para exemplificar como os ingredientes são organizados - DUDEMAINE, 2001, p. 16)

De acordo com Teixeira (2008, p.104), no Brasil, a terceira parte da estrutura de uma receita é preferencialmente chamada de "modo de fazer" e descreve as etapas do preparo da receita a serem executadas com os ingredientes previamente listados. Essas etapas podem ou não ser enumeradas e devem seguir uma ordem lógica e cronológica. As sentenças em geral começam com o verbo no modo imperativo e os ingredientes são sempre precedidos de artigo definido.

No que diz respeito às receitas que constituem o texto fonte deste Projeto, elas não apresentam uma denominação para a terceira parte, tendo em vista as diferenças lexicais e culturais entre o Brasil e a França, mas seguem uma ordem lógica e cronológica, além das sentenças serem iniciadas com verbos no imperativo. Esses aspectos podem ser observados no exemplo abaixo:

Exemplo 11

- *Mettez la farine, la levure et le sucre dans un saladier. Creusez un puits, cassez-y les œufs entiers. Mélangez énergiquement à l'aide d'un fouet et versez le beurre fondu. Mélangez bien et délayez la préparation peu à peu avec le lait et la crème liquide.*
- *Préchauffez le four à 180 °C (th. 5/6).*
- *Épluchez les pêches, les brugnons et les bananes. Coupez-les en morceaux et disposez tous les fruits dans un plat rectangulaire légèrement beurré d'environ 25 x 19 cm. Versez la pâte à crêpes par-dessus, saupoudrez de sucre vanillé et enfournez pendant 30 minutes.*

(Trecho retirado de uma das receitas traduzidas para exemplificar a terceira parte da estrutura de uma receita - DUDEMAINE, 2001, p. 152)

A partir dessa análise dos elementos essenciais presentes na macroestrutura das receitas, constatamos que as receitas que constituem a parte prática deste Projeto não diferem tanto das receitas brasileiras no que se refere à estrutura, visto que apresentam as mesmas características nos títulos, nos ingredientes e nas etapas de preparo da receita.

1.4.2. Tradução de Textos Culinários: os principais desafios

Atualmente, há uma forte presença de materiais impressos, audiovisuais e digitais referentes à culinária. As receitas são facilmente encontradas em livros, jornais, na internet, em sites de programas de culinária, em revistas e até mesmo em rótulos e embalagens de produtos alimentares industrializados.

Porém, a procura por material traduzido nem sempre é acompanhada de um suporte material adequado ao profissional da tradução, evidenciando uma das grandes dificuldades enfrentadas pelos tradutores de textos culinários.

Segundo Teixeira, algumas editoras e tradutores inexperientes não se dão conta de que o vocabulário e a sintaxe utilizados nas receitas são altamente especializados e que deles depende a naturalidade e a compreensão do texto traduzido. A autora salienta ainda que "o mercado editorial brasileiro não dispõe, no momento, de obras de referência que deem conta dessas especificidades lexicais e, em especial, da fraseologia típica da área" (TEIXEIRA, 2009, p. 180).

Portanto, ante essa carência de materiais de consulta, o tradutor deve utilizar sua criatividade para contornar os problemas da melhor forma. A solução sugerida por Teixeira é a consulta "a sites de Culinária da Internet e livros de receitas" (TEIXEIRA, 2009, p. 180).

Porém, além das pesquisas em sites e livros, o tradutor pode lançar mão das pesquisas em corpora comparáveis, elaborados de acordo com a finalidade e seguindo critérios definidos pelo próprio tradutor.

Rutgers (2013, p. 8) afirma que “se tivéssemos um livro que indicasse e resolvesse os maiores obstáculos para os tradutores culinários, as traduções dos novos livros culinários hoje em dia já poderiam contar com menos erros e deficiências. ”

Contudo, enquanto esses materiais de consulta não são elaborados e publicados, o tradutor deve, primeiramente, tentar identificar e compreender os possíveis problemas para então buscar a melhor solução.

A esse respeito, Van Dam (2013, [s.p] *apud* RUTGERS, 2013, p. 21) declara que são necessárias duas coisas para se ter uma visão ampla dos problemas de tradução culinária: “conhecimento profundo de culinária e conhecimento suficiente das duas línguas e culturas envolvidas na tradução”. O autor destaca, então, três tipos de obstáculos que causam erros de tradução, sejam eles graves ou fáceis de evitar.

O primeiro item definido pelo autor é a discrepância entre as quantidades nas receitas, ou seja, os erros na conversão do sistema de medidas de um país para outro.

O segundo item descrito diz respeito aos falsos amigos, também chamados falsos cognatos. É comum existirem termos parecidos em línguas distintas e o tradutor deve ficar atento para não se deixar enganar por eles. No entanto, esse item representa um obstáculo não só para a tradução de textos culinários, mas para qualquer tipo de texto.

O último item destacado pelo autor se refere aos produtos divergentes ou diferentes. Esse aspecto representa um grande vilão para muitos tradutores, pois nem sempre os produtos utilizados em um determinando país existem ou possuem um correspondente em outro país.

Epstein (2009 [s.p] *apud* RUTGERS, 2013, p.22) também analisa os problemas de tradução culinária, distinguindo praticamente os mesmos que Van Dam. Para o autor os principais problemas são: produtos não disponíveis na cultura alvo; medidas e quantidades; cortes de carne e diferenças entre panelas e utensílios culinários nas culturas fonte e alvo.

Diante dos problemas relatados, o tradutor deve desenvolver estratégias que visam solucioná-los da melhor maneira, as quais analisaremos na próxima seção.

1.4.3. Estratégias de tradução

Uma vez identificados os problemas de tradução de textos culinários, vejamos agora os fatores que devem ser considerados pelos tradutores para que as dificuldades sejam superadas.

Iniciamos a análise com uma questão que representa claramente a finalidade dos livros de receitas culinárias e que serve como guia para o tradutor da área.

> Como fica, por sua vez, a questão da aplicabilidade das informações veiculadas nesses livros se o consumidor, desprevenido, leva para casa um livro com receitas que ele não compreende – sejam os ingredientes, sejam os processos – e não pode, portanto, executá-las? (TAGNIN; TEXEIRA, 2004, p. 7)

Para responder a essa questão, usaremos algumas estratégias desenvolvidas por Teixeira (2009).

A primeira delas se refere à tipologia textual das receitas, isto é, ao reconhecimento das características textuais, aspecto que foi tratado no início deste capítulo. Segundo a autora, a receita é um texto instrutivo que tem como finalidade a execução de uma ação, logo:

> Exige do tradutor um certo grau de "interferência" – devem ser feitas adaptações para "re-ambientar" o texto na cultura de chegada, conforme as exigências do novo público-alvo. O tradutor que não assumir esse papel pode acabar por destituir o texto de sua função retórica original". (TEIXEIRA, 2009 p. 192)

Portanto, o tradutor deve, inicialmente, fazer uma análise das características textuais do texto com o qual ele vai trabalhar, levando em consideração o seu gênero, seu tipo textual e suas principais funções. Deve também interferir no texto sempre que necessário, realizando adaptações e substituições, a fim de que a tradução seja ambientada de acordo com as exigências da cultura de chegada, caso contrário, o texto perderá a sua principal finalidade, que é a execução da receita.

A segunda estratégia diz respeito às diferenças culturais do gênero receita, pois "as características textuais que tipificam o gênero receita variam de cultura para cultura" (TEIXEIRA, 2009, p. 192). Portanto, o tradutor deve observar as características macro e micro textuais das receitas, tais como o vocabulário, a sintaxe e a fraseologia específicos da área, a estrutura das receitas, a organização dos ingredientes, as etapas do procedimento, a disposição do texto na página, as imagens, entre outros, considerando sempre o seu público-alvo.

No que se refere aos ingredientes, preocupação da maioria dos tradutores, Teixeira (2009) afirma que devem ser usados apenas ingredientes e equipamentos disponíveis no

mercado, mas que esse fator depende do público-alvo pretendido, logo, ingredientes difíceis de encontrar podem ser utilizados, porém convém oferecer um substituto. No caso de não estarem disponíveis no mercado, o tradutor deve substituir os ingredientes por outros com as mesmas características físico-químicas do ingrediente original.

Quando falamos de textos culinários, sabemos que se as medidas, as quantidades, os ingredientes, etc., não estiverem corretos, a execução da receita não alcançará o resultado pretendido, por esse motivo, um aspecto que deve ser observado pelos tradutores são os erros do texto original. A esse respeito, Teixeira faz um alerta:

> Erros do original devem ser corrigidos, sempre que possível deve haver coerência entre os ingredientes listados e os efetivamente usados no modo de fazer; erros de grafia, concordância, repetições etc. devem ser corrigidos para garantir a inteligibilidade de operacionalidade da receita. (TEIXEIRA, 2009, p. 192)

A última estratégia apresentada pela autora se refere aos aspectos idiomáticos, ou seja, o tradutor deve estar sempre atento para não reproduzir características da língua de partida no texto de chegada, criando um texto sem naturalidade, mesmo que compreensível. De acordo com a pesquisadora, “as escolhas do tradutor devem ser as mais prováveis e não apenas as possíveis”, e assegura também que para resolver esse tipo de problema, a consulta constante a outros textos do mesmo gênero textual seria a melhor estratégia (TEXEIRA, 2009, p. 193).

Portanto, para que o processo de tradução de textos culinários seja realizado de forma segura e sem muitos problemas, o tradutor deve ter um conhecimento mínimo da área em questão, adquirido, na maioria das vezes, de forma autônoma, e deve estar atento sempre às características micro e macro textuais do gênero receita, sem esquecer de verificar suas escolhas em outros textos da área, para que o texto traduzido seja compreendido com naturalidade pelos leitores da cultura de chegada.

1.5. SISTEMA DE MEDIDAS: A COZINHA COMO UM ESPAÇO ETNOMATEMÁTICO

Conforme analisamos previamente, um dos principais desafios na tradução de textos culinários diz respeito às medidas empregadas, pois ao preparar um alimento é imprescindível utilizar os ingredientes na medida certa para que as receitas sejam realizadas com sucesso, resultando em pratos saborosos e de boa qualidade. Na medida certa, não se corre o risco de estragar a comida, ficando ora muito salgada, ora muito doce ou muito azeda.

No entanto, apesar do Sistema Internacional de Medidas (SI)[8] ser adotado na França e no Brasil, observamos, em grande parte das receitas, que os cozinheiros utilizam medidas que diferem desse sistema, tais como xícaras, copos, pitadas, fio, colheres, entre outros. Com a inexistência de um padrão oficial para essas medidas, que sofrem também uma alteração de acordo com o produto utilizado, as dúvidas no momento da tradução de determinada receita são frequentes e podem induzir a diversos erros.

Quadro 3: Grandezas de base e unidades de base do SI[9]

Grandeza de base	Símbolo	Unidade de base	Símbolo
comprimento	*l, h, r, x*	metro	m
massa	m	quilograma	Kg
tempo, duração	*t*	segundo	S
corrente elétrica	*I, i*	ampere	A
temperatura termodinâmica	*T*	kelvin	K
quantidade de susbtância	*n*	mol	mol
intensidade luminosa	I_v	candela	cd

Em pesquisas feitas em sites e livros diversos sobre culinária, notamos que as medidas divergem entre si em muitos aspectos e, portanto, sem um padrão, a precisão se torna quase impossível. A solução proposta por alguns cozinheiros para resolver esses problemas é a de utilizar somente medidores-padrão, utensílios de extrema importância para que as receitas sejam executadas de forma rápida e segura.

[8] O sistema métrico decimal, que teve origem na época da Revolução Francesa, tinha por base o metro e o quilograma. Em 1960, a 11a CGPM decidiu que este sistema deveria ser chamado de Sistema Internacional de Unidades, SI (Système international d'unités, SI). O SI foi oficialmente adotado no Brasil pela Portaria n° 27, de 29 de agosto de 1962. Disponível em <http://goo.gl/n8z5az> Acesso em: 05 de maio de 2015

[9] Resumo do Sistema Internacional de Unidades. Disponível em: <http://goo.gl/VzWS2R>. Acesso em: 09 de maio de 2015.

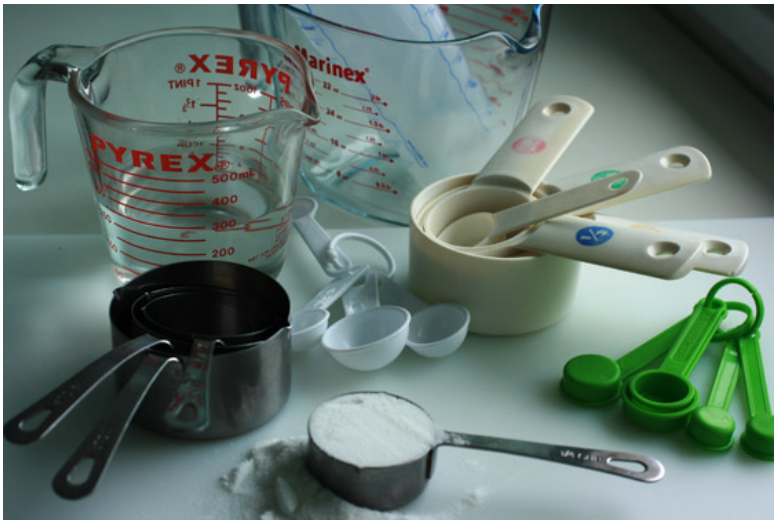


Figura 1: Exemplo de medidores-padrão
Fonte: Simplesmente Delícia[10]

Considerando que as medidas representam um papel importante na culinária e que a tradução é uma área que está em constante comunicação com outras especialidades, buscando solucionar problemas com segurança e qualidade, apresentaremos agora, de forma resumida - visto que a inserção dessas informações no presente Projeto tem como única finalidade a de contribuir para o conhecimento do mundo da culinária com ênfase na questão cultural - algumas constatações desenvolvidas em um estudo que associa a *etnomatemática* à culinária.

A etnomatemática é, segundo o matemático e precursor desse conceito Ubiratan D'Ambrósio (1998, p. 7 *apud* BIEMBENGUT, 2012, p. 31), "a arte ou técnica de explicar, de conhecer, de entender em diversos contextos culturais". É considerada uma subárea da História da matemática e da Educação matemática.

Com base nas pesquisas de D'Ambrósio, foram desenvolvidos alguns trabalhos que usam a culinária para exemplificar esses conceitos, um deles denominado *Um espaço etnomatemático: os instrumentos e unidades de medidas utilizadas na cozinha*, realizado por Gouveia Neto *et al* (2013, p.1), tendo como objetivo principal do estudo "o de validar os saberes utilizados por pessoas no dia-a-dia muitas vezes não reconhecidos oficialmente" com base no exemplo da culinária. Para os autores, "a cozinha é um espaço de tentativas, de acertos e erros; um espaço de experiências, e neste sentido, um espaço científico, um espaço etnomatemático" (GOUVEIA NETO *et al*, 2013 p. 2).

[10] Simplesmente Delícia. Disponível em: <http://www.simplesmentedelicia.com/?cat=19>. Acesso em: 05 maio 2015.

O estudo analisa também a importância do uso das medidas adequadas para a obtenção dos resultados esperados e segundo Gouveia Neto *et al* (2013, p.3) "quando se trata de quantidades, de proporção de alimentos, de instrumentos de medidas, é inevitável pensar em operações matemáticas", que indiscutivelmente estão presentes na cozinha, seja no cozimento de um alimento, na avaliação da quantidade de alimentos necessários a uma pessoa e família, etc.

A pesquisa apresenta a existência de uma variedade de unidades de medidas que são utilizadas por pessoas que não tiveram a oportunidade de frequentar uma escola, mas que não deixaram de criar suas próprias medidas e de adquirir conhecimento com elas. Os autores salientam também que:

> Pensar sobre as unidades de medidas presentes na cozinha e nas receitas escritas possibilitará evidenciar atividades e saberes matemáticos indispensáveis na vida de quem se aventurar a cozinhar, pois a quantidade disponibilizada, devida ou indevidamente, pode levar ao sucesso ou ao fracasso de qualquer receita. (GOUVEIA NETO *et al*, 2013, p. 5)

Diante do exposto, nota-se que é indiscutível a presença da matemática na culinária, e consequentemente na tradução de livros dessa área, seja para conhecer as quantidades de ingredientes de uma determinada receita, seja para converter unidades de medida que diferem de um país para o outro, o que se sabe é que a matemática faz parte de diversos setores da nossa vida e com a culinária não é diferente, um exemplo disso é o crescimento do número de professores que se utilizam da culinária para ensinarem, de maneira simples e dinâmica, conceitos básicos da matemática.[11]

---

[11] Escola de Marília, SP, aproveita a culinária para ensinar matemática. Disponível em: <http://goo.gl/GXGrnd>. Acesso em: 05 maio 2015.

CAPÍTULO 2

METODOLOGIA

As Ferramentas de Auxílio à Tradução

2. METODOLOGIA: AS FERRAMENTAS DE AUXÍLIO À TRADUÇÃO

Tendo em vista os fatos apresentados no capítulo anterior, constatamos que a tradução de textos culinários requer uma atenção especial no que diz respeito às características tipológicas, terminológicas e culturais presentes nesses textos. Portanto, para estudar esses aspectos no texto escolhido para a parte prática deste Projeto, foi desenvolvida uma metodologia que teve como principais objetivos: um conhecimento significativo do texto a ser traduzido, a identificação dos problemas e a elaboração de estratégias para solucioná-los. Para tanto, fez-se necessária a consulta a livros e sites de culinária, a fim de verificar informações relacionadas à terminologia e à técnica culinária empregada nas receitas, bem como as características culturais referentes às culinárias francesa e brasileira.

No entanto, essas fontes de consulta não foram suficientes para solucionar por completo os problemas encontrados na tradução das receitas, pois conforme assinalamos, um dos maiores desafios enfrentados pelo tradutor de textos de culinária é a carência de materiais de apoio que consigam sanar as dúvidas referentes à terminologia, às técnicas culinárias utilizadas, à fraseologia e aos traços culturais presente nesses textos. Diante desse fato, as ferramentas de auxílio à tradução, em especial, aquelas que fazem análises textuais e contribuem para a constituição de corpora, desempenharam um importante papel neste projeto.

Este capítulo está dividido em duas seções. A primeira seção diz respeito à descrição das principais ferramentas de auxílio à tradução empregadas no processo tradutório. A segunda seção apresenta uma análise textual baseada na constituição de corpus.

2.1. FERRAMENTAS DE AUXÍLIO À TRADUÇÃO

O crescente desenvolvimento de ferramentas que visam auxiliar o processo de tradução em muito tem favorecido o trabalho do tradutor. Traduzir atualmente envolve não só o uso de dicionários, glossários e livros da área com qual se está trabalhando, mas principalmente a utilização de ferramentas eletrônicas, tais como conversores de texto e de imagens, alinhadores de textos paralelos, editores de texto, concordanciadores, entre outras.

De acordo com Cristina Carneiro Rodrigues e Érika Nogueira de Andrade Stupiello em seu artigo sobre o ensino de tecnologias de tradução nos cursos superiores:

> As mudanças vividas nas últimas décadas, promovidas principalmente pelo processo de globalização e pelos avanços tecnológicos no campo de comunicação, aumentaram de maneira sensível a demanda por traduções

> elaboradas de maneira a atender às novas formas de produção e transmissão de informações. Contrariamente à crença de outrora, na qual a máquina tomaria o lugar do tradutor, verifica-se, no cenário contemporâneo, que o tradutor está se tornando cada vez mais adepto a sistemas de tradução automáticos (programas de tradução automática) ou semiautomáticos (memórias de tradução). (RODRIGUES; STUPIELLO, 2008, p. 1)

Portanto, o emprego de ferramentas de auxílio à tradução representa um avanço no universo de trabalho dos tradutores, garantindo rapidez e eficiência, além de qualidade para suas traduções.

Segundo Stupiello, essas ferramentas são consideradas como eficientes recursos nos trabalhos de tradução, especialmente, "com textos extensos e com grande número de repetições terminológicas e fraseológicas", tais como, tradução de textos em meio eletrônico, manuais técnicos, trabalho de localização, etc. (STUPIELLO, 2011, p. 128).

Diante do exposto, notamos que o emprego de ferramentas eletrônicas na tradução realizada neste Projeto foi fundamental, na medida em que tornou o trabalho mais rápido, eficiente e organizado, além de ajudar a solucionar alguns dos problemas encontrados. Assim, descreveremos a seguir as principais ferramentas utilizadas e suas consequências (positivas e/ou negativas) no processo tradutório.

2.1.1. O conversor: *ABBYY FineReader 12*

Segundo o Guia do Usuário disponibilizado pela empresa ABBYY:

> O *ABBYY FineReader* é um programa de reconhecimento óptico de caracteres (OCR), projetado para converter documentos digitalizados, documentos PDF e arquivos de imagem (inclusive fotos digitais) em formatos editáveis. (YANG, 2013, p. 1)[12]

O software apresenta diversas funcionalidades, entre elas, a conservação da formatação original, incluindo hiperlinks, endereços de e-mail, cabeçalhos e rodapés, imagem e legendas de tabelas, números de página e de notas de rodapé de qualquer documento; a análise e o processamento do documento em sua totalidade, ao contrário de uma página de cada vez; o reconhecimento de fotos de textos obtidos com uma câmera normal ou telefone celular; o reconhecimento de textos escritos em 190 idiomas, ou em uma combinação desses idiomas, etc.

O conversor *ABBYY FineReader 12* possui um editor de texto interno que permite a comparação de textos reconhecidos com suas imagens originais, possibilitando a realização

[12] Manual do programa disponível em: <http://www.abbyy.com.br/finereader/>. Acesso em: 29 maio 2015.

das alterações necessárias, o que chamamos, na prática, de “limpeza”, com o objetivo de eliminar caracteres considerados indesejáveis para determinada pesquisa, que poderá ser realizada em uma ferramenta de análise textual.

Outra funcionalidade do programa se refere à possibilidade de especificar manualmente as áreas da imagem ou texto que devem ser reconhecidas, viabilizando as escolhas de acordo com a finalidade do texto. Como podemos observar na figura abaixo, o título do livro e o número da página (circulados de vermelho do lado esquerdo da tela) não foram selecionados no momento da conversão, pois não representavam elementos importantes para este Projeto, visto que se repetiam em todas as páginas. Portanto, não foram convertidos pelo software, como podemos observar do lado direito da tela (no espaço em branco circulado em vermelho).

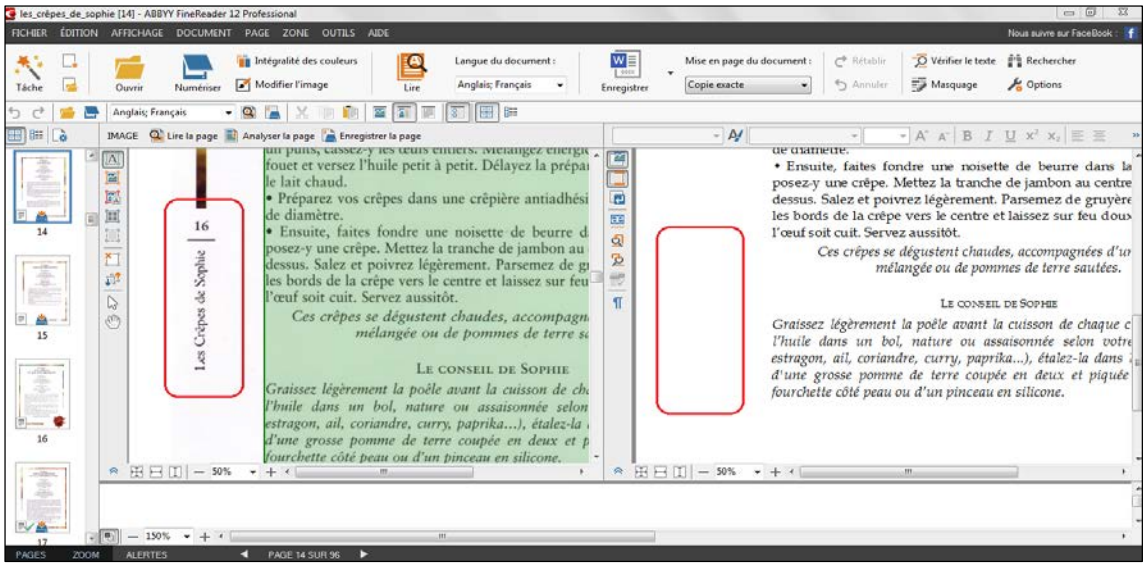


Figura 2: Exemplo de conversão feita no ABBYY
Fonte: acervo pessoal da autora

Diante do exposto, o emprego dessa ferramenta no desenvolvimento deste Projeto foi essencial, pois facilitou a preparação prévia do texto fonte para ser inserido no editor de tradução (*Wordfast*), ou seja, o texto fonte no formato PDF foi convertido através do conversor *ABBYY FineReader 12* para o formato DOCX, sem imagens, números de páginas e outros elementos considerados dispensáveis.

Além disso, foi realizada também neste software a conversão dos dicionários e das receitas encontradas em PDF para o formato TXT (texto sem formatação), com o propósito de serem utilizados em outras ferramentas eletrônicas que não trabalham com o formato PDF.

2.1.2. O editor de tradução: *Wordfast Pro*

Segundo o Manual do Usuário[13], o *Wordfast* é um programa de tradução auxiliado por computador (CAT – *Computer-Aided Translation*) que foi projetado como suplemento do Microsoft Word, a versão do *Wordfast Classic*. Sua principal finalidade é ajudar na tradução de documentos do Ms-Word (DOCX), bem como, com a versão *Wordfast Pro*, do PowerPoint (PPTX) e do Excel (XLSX), a partir da combinação de dois métodos: segmentação e memória de tradução (TM – *Translation Memory*).

Antes de analisarmos as funcionalidades do software, é importante ressaltar a diferença entre os programas de tradução auxiliados por computador e os aplicativos online de tradução automática. De forma sucinta, os primeiros dizem respeito aos programas em que o tradutor exerce sua função traduzindo cada uma das palavras do texto, com a responsabilidade de encontrar a melhor correspondência entre os dois idiomas. Ao contrário da tradução automática, que tem como finalidade a tradução de um texto apenas de forma "mecânica", por meio de algoritmos, sem a intervenção do tradutor.

No que se refere à segmentação, o *Wordfast Pro* exibe os segmentos[14], isto é, unidades elementares de tradução do texto de partida (TP), um após o outro. Quanto à Memória de Tradução (TM[15]), ela é definida como um banco de dados de segmentos traduzidos (TP | TC) ou "bitextos", na maioria das vezes, um banco de dados de pares de sentenças. Entre os seus principais objetivos, podemos destacar o compartilhamento de traduções que foram realizadas anteriormente, que podem ser exportadas e utilizadas em grupos de trabalho. Além disso, a memória de tradução permite aos tradutores construir um banco de dados com suas traduções, a fim de reaproveitar os trabalhos realizados anteriormente.

Portanto, o *Wordfast Pro* é uma ferramenta que segmenta automaticamente o texto de partida, proporcionando um ambiente de trabalho ergonômico, pois mantém o texto de partida (TP) e o de chegada (TC) pareados em uma mesma janela, auxiliando o processo de tradução e revisão, além de ser uma ferramenta que possibilita o reaproveitamento de traduções feitas anteriormente, através da memória de tradução.

São muitas as funções oferecidas pelo *Wordfast Pro*, entre elas está a constituição de um glossário, que pode ser elaborado ao mesmo tempo que a tradução, e a função de gerenciamento de notas, que ajuda o tradutor a armazenar informações referentes às dúvidas e

---

[13] Manual do usuário do programa *Wordfast em português*. Disponível em: <http://www.wordfast.com/manuals#PT>. Acesso em: 22 maio 2015.

[14] Os segmentos são representados geralmente por uma frase que termina com uma pontuação forte ou um parágrafo inteiro, conforme a configuração da ferramenta.

[15] TM: *Translation Memory*

aos problemas que necessitam de maior atenção. Outra funcionalidade oferecida pelo software diz respeito às ferramentas de verificação de qualidade em tempo real (QC – *Quality Control*), como corretores ortográficos e gramaticais, que são indispensáveis para os tradutores. Além disso, o *Wordfast Pro* também pode ser conectado a um programa ou servidor de Tradução automática (localmente ou por meio de uma rede) para ser utilizado quando não for encontrada uma equivalência na TM (CHAMPOLLION, 2008, p. 3).

Todas as funcionalidades descritas visam auxiliar o processo tradutório e o trabalho dos tradutores, visto que *Wordfast Pro* apresenta desde funcionalidades básicas, como corretores ortográficos, até as mais completas, como a constituição de bancos de dados com o reaproveitamento de outras traduções, a possibilidade de criar glossários e gerenciar notas, tudo em uma mesma ferramenta. Deste modo, notamos que os programas que trabalham com memória de tradução se destacam como uma importante ferramenta de auxílio ao processo tradutório, fato sustentado também por Stupiello:

> Um dos argumentos mais fortes em favor da adoção dos programas de memórias estaria no fato de eles não representarem uma ameaça à substituição do trabalho do tradutor como pareciam ser os primeiros projetos de tradução automática, mas de serem um adjunto importante na realização de **tarefas repetitivas, como traduções de termos, expressões e trechos recorrentes.** (STUPIELLO, 2008, p. 148, grifos meus)

Portanto, diante dos fatos apresentados e levando em consideração que as receitas que compõem o texto de partida deste Projeto apresentam uma macroestrutura padronizada, além de características textuais e terminológicas semelhantes, com muitos trechos e termos repetitivos, o emprego dessa ferramenta no processo tradutório resultou em um ganho de tempo significativo, pois os segmentos repetidos foram traduzidos automaticamente através da função de “auto propagação” realizada pelo software, como podemos observar na figura abaixo:

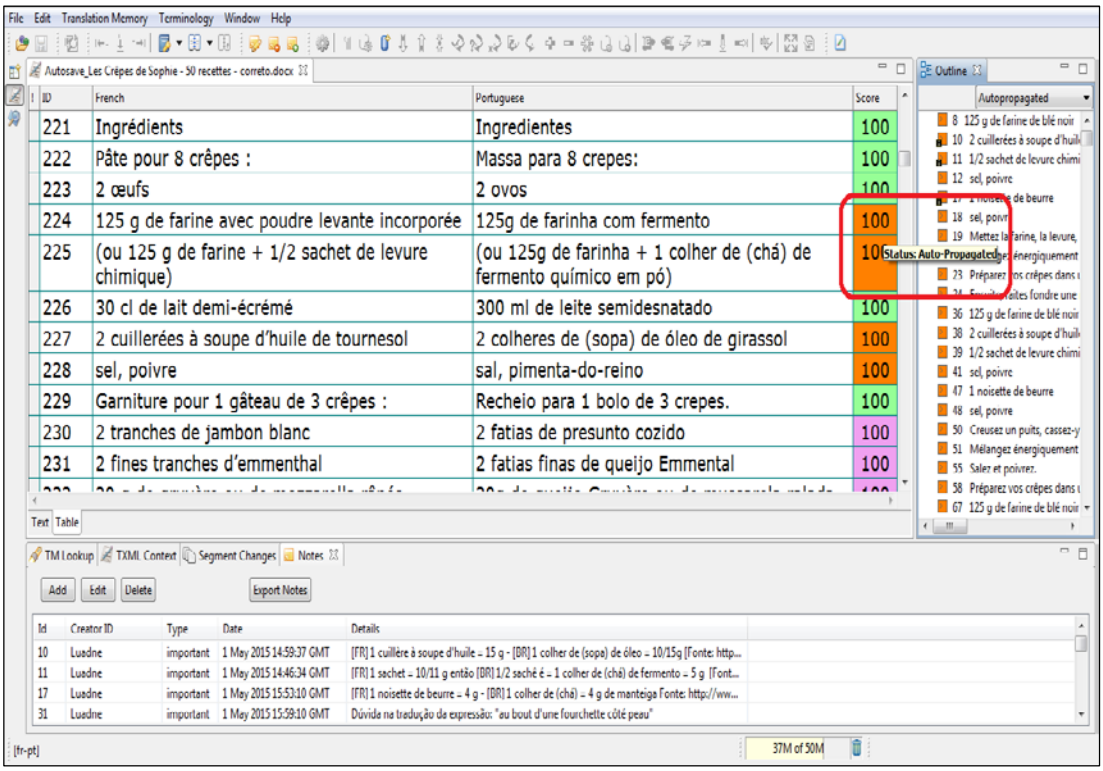


Figura 3: Janela principal do *Wordfast Pro* – Exemplo de auto propagação
Fonte: acervo pessoal da autora

Nesta figura, temos a janela principal do *Wordfast Pro*, com o texto de partida à esquerda e a tradução à direita. Podemos visualizar, ao lado do texto traduzido, a coluna de *score*, isto é, dos resultados de correspondência entre o texto original e a tradução armazenada na memória de tradução "bitexto" (BD_TM[16]). No caso desta figura, os segmentos que estão marcados com a cor laranja são aqueles que foram propagados automaticamente, ou seja, são segmentos repetidos, idênticos, que uma vez traduzidos, passam a se repetir ao longo da tradução e não precisam ser traduzidos novamente.

Além do ganho de tempo e da praticidade oferecida pelo software, o uso do *Wordfast Pro* será essencial na elaboração do relatório prático deste Projeto e do glossário terminológico da área "culinária", visto que a ferramenta oferece as funcionalidades de gerenciamento de notas e a possibilidade de criar um banco de dados terminológico.

A função de gerenciamento de notas foi muito utilizada no decorrer do processo tradutório, a fim de registrar os problemas e as dúvidas em relação à estrutura sintática do texto e à terminologia culinária. Essa função possibilitou também o armazenamento de algumas definições e possíveis soluções encontradas. As anotações auxiliarão o

[16]Neste caso, o BD_TM (memória de tradução) é um banco de dados no qual são gravados os segmentos do texto original com suas respectivas traduções.

desenvolvimento do próximo capítulo deste Projeto. Na figura abaixo, podemos observar a janela de gerenciamento das notas, que podem ser definidas como: texto, pergunta ou importante, de acordo com a característica que o tradutor estabelece para cada uma delas.

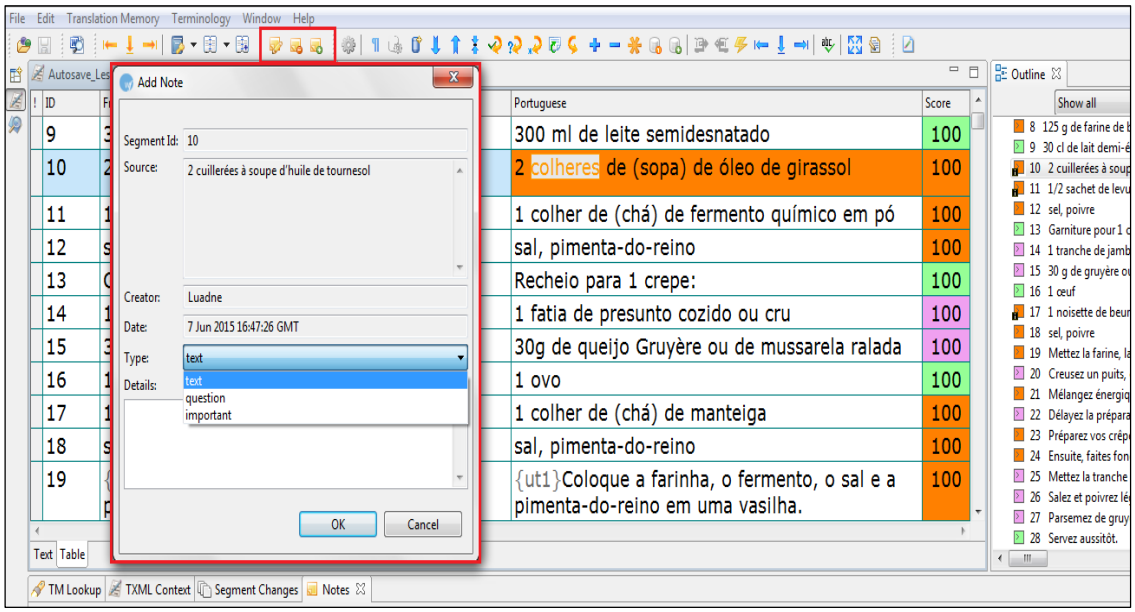
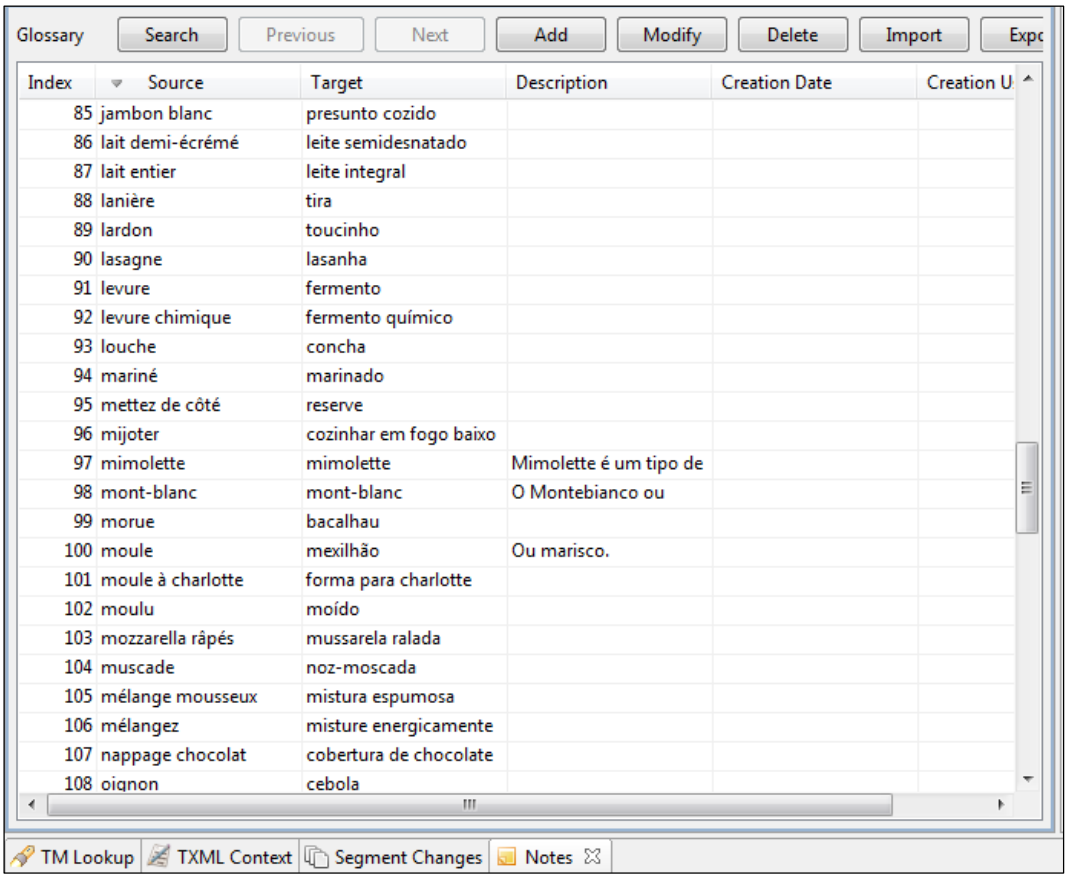


Figura 4: Ilustração da função de gerenciamento de notas
Fonte: acervo pessoal da autora

Com a criação de um banco de dados terminológicos (BD_TERM) do texto traduzido, foi possível armazenar todos os termos ou colocações lexicais específicas da área em questão, com comentários ou definições, a fim de facilitar a constituição do glossário de culinária (ver p. 110). Além disso, essa função garantiu a harmonização terminológica do texto, visto que os termos que haviam sido gravados anteriormente no banco de dados eram sugeridos automaticamente ao longo da tradução. Assim, o tradutor tinha a opção de utilizar o mesmo termo, que já havia sido traduzido, sem a necessidade de uma nova pesquisa.

A figura abaixo ilustra alguns dos termos gravados no banco de dados terminológicos ao longo do processo de tradução.



Glossary | Search | Previous | Next | Add | Modify | Delete | Import | Expo

Index	Source	Target	Description	Creation Date	Creation U
85	jambon blanc	presunto cozido			
86	lait demi-écrémé	leite semidesnatado			
87	lait entier	leite integral			
88	lanière	tira			
89	lardon	toucinho			
90	lasagne	lasanha			
91	levure	fermento			
92	levure chimique	fermento químico			
93	louche	concha			
94	mariné	marinado			
95	mettez de côté	reserve			
96	mijoter	cozinhar em fogo baixo			
97	mimolette	mimolette	Mimolette é um tipo de		
98	mont-blanc	mont-blanc	O Montebianco ou		
99	morue	bacalhau			
100	moule	mexilhão	Ou marisco.		
101	moule à charlotte	forma para charlotte			
102	moulu	moído			
103	mozzarella râpés	mussarela ralada			
104	muscade	noz-moscada			
105	mélange mousseux	mistura espumosa			
106	mélangez	misture energicamente			
107	nappage chocolat	cobertura de chocolate			
108	oignon	cebola			

TM Lookup | TXML Context | Segment Changes | Notes

Figura 5: Glossário de termos selecionados ao longo da tradução
Fonte: acervo pessoal da autora

Outro aspecto importante no uso dessa ferramenta durante o processo de tradução diz respeito à formatação do texto de chegada, que permaneceu praticamente a mesma do texto de partida. Isso foi possível em razão da codificação da formatação *(Tags)* assumida pelo software. As *tags*, também chamadas de etiquetas de formatação, são geradas automaticamente no momento em que o texto é inserido no *Wordfast Pro*. Nelas estão gravadas todas as informações relacionadas à formatação do texto original, tais como tipo, cor e tamanho das fontes. Sendo assim, ao longo do processo de tradução, as *tags* devem ser obrigatoriamente reproduzidas, para que não ocorra nenhum erro de formatação.

A figura seguinte ilustra um exemplo do emprego das *tags*, que são apresentadas entre chaves no texto de partida e reproduzidas de forma idêntica no texto de chegada.

!	ID	French	Portuguese	Score
	217	Ces crêpes se dégustent froides, coupées en tronçons, à l'apéritif.	Esses crepes se saboreiam frios, cortados em pedaços grandes, como aperitivos.	100
	218	Le conseil de Sophie	O conselho de Sophie	100
	219	Les crêpes non garnies peuvent se conserver 24 heures enroulées dans un torchon légèrement humide et placées au frais.	Os crepes não recheados podem ser conservados por 24 horas enrolados em um pedaço de pano levemente úmido e colocados em local fresco	100
	220	{ut1}Crêpes{ut2} {ut3}Monsieur{ut4}	{ut1}Crepes{ut2} {ut3}Monsieur{ut4}	99
	221	Ingrédients	Ingredientes	100
	222	Pâte pour 8 crêpes :	Massa para 8 crepes:	100
	223	2 œufs	2 ovos	100
	224	125 g de farine avec poudre levante incorporée	125g de farinha com fermento	100
	225	(ou 125 g de farine + 1/2 sachet de levure chimique)	(ou 125g de farinha + 1 colher de (chá) de fermento químico em pó)	100
	226	30 cl de lait demi-écrémé	300 ml de leite semidesnatado	100
	227	2 cuillerées à soupe d'huile de tournesol	2 colheres de (sopa) de óleo de girassol	100
	228	sel, poivre	sal, pimenta-do-reino	100
	229	Garniture pour 1 gâteau de 3 crêpes :	Recheio para 1 bolo de 3 crepes.	100
	230	2 tranches de jambon blanc	2 fatias de presunto cozido	100

Figura 6: Exemplo de *tags* utilizadas na formatação do documento
Fonte: acervo pessoal da autora

Diante do exposto, chegamos à conclusão de que o uso dessa ferramenta neste trabalho resultou em muitas vantagens, tanto para o tradutor, que pôde aproveitar o ganho de tempo proporcionado pela eficácia do software para realizar as pesquisas mais aprofundadas e específicas, como para o desenvolvimento do processo de tradução, que contou com a ajuda das principais funcionalidades do software, conforme relatamos anteriormente.

Porém, é importante frisar que essa ferramenta, bem como todas as outras que visam auxiliar o processo de tradução, não substitui a capacidade técnica e linguística, nem a experiência do tradutor, portanto, é importante conhecer as características dos programas, para que eles possam auxiliar e não atrapalhar o seu trabalho, já que o desconhecimento de determinadas funcionalidades e, consequentemente, o uso incorreto delas, pode acarretar uma perda de tempo de trabalho para o tradutor, além de produzir um resultado insatisfatório.

2.1.3. O concordanciador: *AntConc*

O AntConc[17] é definido, na linguística de corpus, como um concordanciador, isto é, um programa que permite fazer o cálculo estatístico das ocorrências de uma determinada palavra ou grupo de palavras (colocações / "*colocates*" em inglês) em um determinado contexto. De forma geral, os concordanciadores também executam outras funções, como

[17] É um software gratuito, monolíngue e executável, desenvolvido por Laurence Anthony, professor da Universidade de Waseda, no Japão. Disponível em: < http://www.laurenceanthony.net/>. Acesso em: 05 maio 2015.

extração de todas as palavras de um texto ou de um corpus[18] *(Word List)*; extração de listas de concordâncias (*concordance*), de palavras-chave (*KeyWords*) e de *collocates* (palavras que ocorrem nas imediações de uma outra palavra), entre outras.

Uma das vantagens desse software é sua interface bastante simples, em uma mesma janela é possível navegar por diferentes opções de análise, como podemos verificar na figura abaixo, que nos mostra a aba da função *concordance*, com o termo de entrada "crêpes" (em azul), em seus diversos contextos no texto de partida, como por exemplo: *Crêpes à la sardine*, que representa um dos títulos das receitas selecionadas para este Projeto.

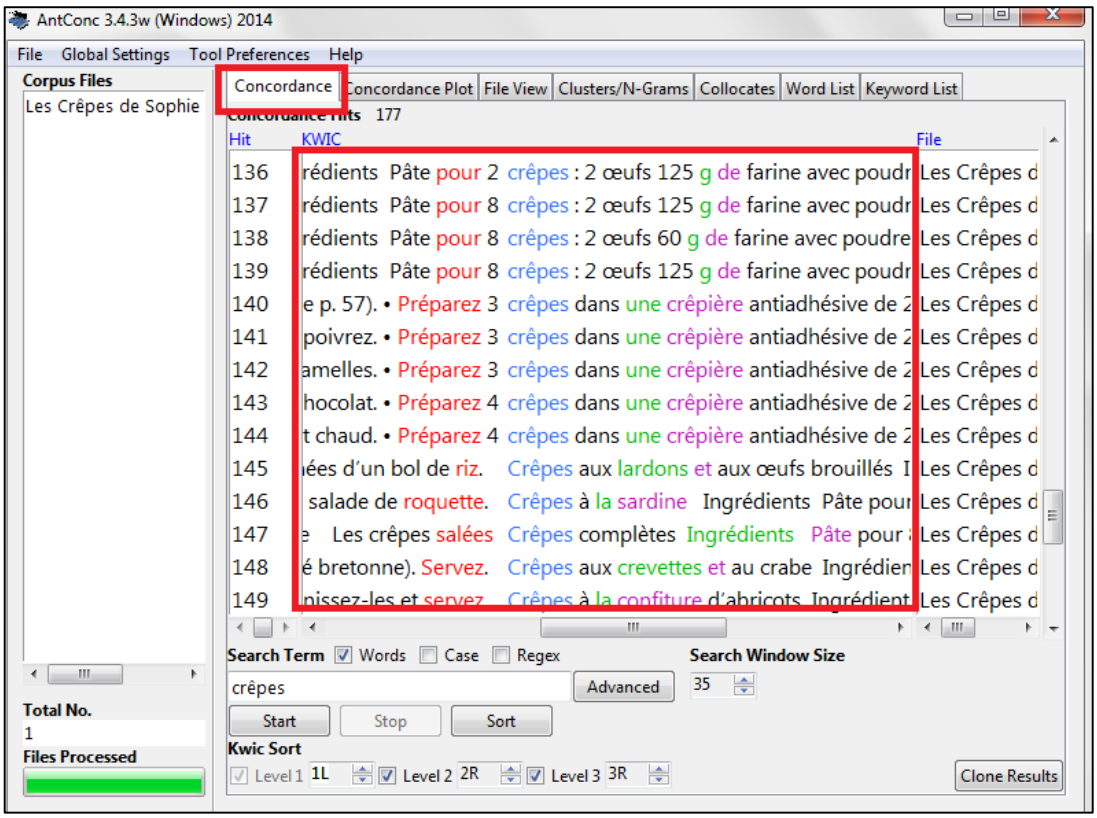


Figura 7: Janela do AntConc (versão 3.4.3) – Função "concordance"
Fonte: acervo pessoal da autora

A primeira atividade realizada neste Projeto com o concordanciador AntConc foi a análise geral do texto de partida, que foi previamente convertido com o auxílio do conversor *ABBYY FineReader*, do formato PDF para o .TXT (formato aceito pelo AntConc). O objetivo dessa análise foi o de conhecer as características do texto de partida, antes mesmo de iniciar a tradução.

[18] Neste Projeto, utiliza-se a definição de corpus estabelecida pela pesquisadora Stella Esther Ortweiler Tagnin: *Corpus: uma coletânea de textos, necessariamente em formato eletrônico, compilados e organizados segundo critérios ditados pelo objetivo da pesquisa a que se destina* (TAGNIN, 2005, p. 21).

A segunda etapa de utilização do software diz respeito a uma pesquisa baseada em corpus comparável. Esse estudo será analisado melhor na seção 2.2 deste capítulo, no entanto, de forma resumida, podemos descrever o trabalho realizado no AntConc, nesta etapa, da seguinte maneira: ao longo do processo de tradução foi constituído um corpus comparável com receitas em português, a fim de encontrar soluções para os problemas enfrentados, ou seja, problemas que não foram solucionados pelos glossários, dicionários ou livros da área consultados nesta pesquisa.

Os principais problemas estavam relacionados às construções verbais, às técnicas culinárias empregadas nas receitas e à forma como as ações deveriam ser executadas no momento da preparação dos pratos, ou seja, a análise do corpus ajudou a encontrar a melhor forma de descrever uma determinada técnica ou uma ação, por exemplo, como podemos observar na figura abaixo:

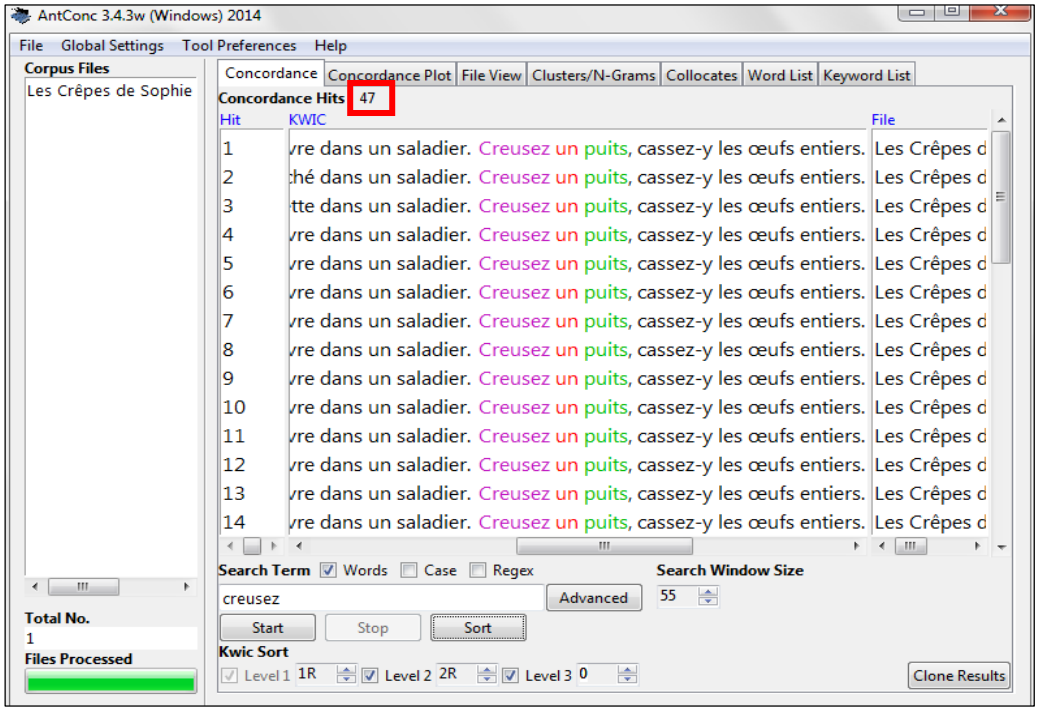


Figura 8: Exemplo de uma locução recorrente – Aba *concordance*
Fonte: acervo pessoal da autora

Essa figura ilustra uma pesquisa feita no texto de partida a partir do verbo *creusez* (na cor roxa), a fim de verificar o contexto em que ele estava inserido e, em seguida, tentar encontrar uma possível tradução. Como podemos observar (em *concordance hits*), o verbo foi empregado 47 vezes no texto de partida (representado no quadro vermelho) e, aparentemente,

em um mesmo contexto, isto é, o com os mesmos grupos de palavras, constituindo, portanto, a locução *Creusez un puits*.

Traduzindo literalmente essa locução constituída a partir do verbo *creusez*, teríamos a locução “cave um poço”, porém, essa tradução não se enquadra no contexto do gênero culinário, sendo assim, foi necessário encontrar uma tradução que representasse a ação de maneira que o texto ficasse compreensível na língua de chegada. Para solucionar esse problema, o corpus constituído com as receitas em português foi essencial, pois nos permitiu verificar, depois de algumas análises, qual seria a melhor tradução para a ação citada. Podemos observar essa escolha na figura abaixo:

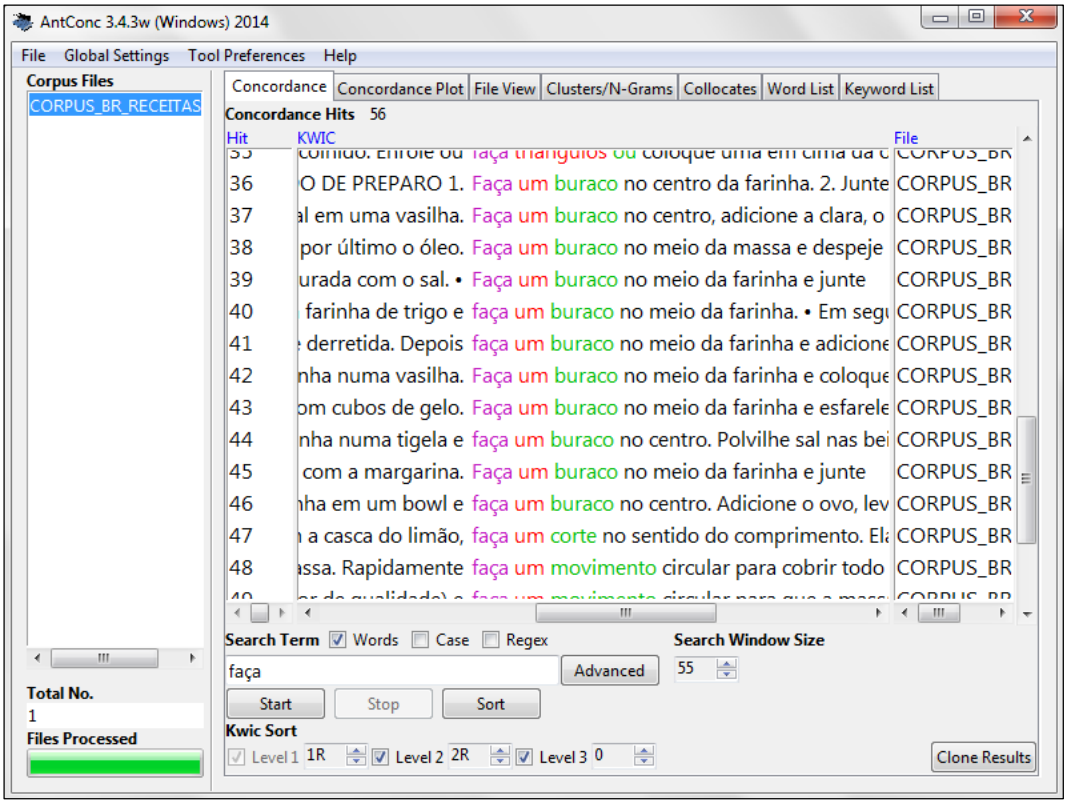


Figura 9: Exemplo de uma solução encontrada para a expressão (*Creusez un puits*) em português
Fonte: acervo pessoal da autora

Conforme ressaltamos, esta figura ilustra a pesquisa feita no corpus com as receitas em português, a fim de encontrar uma tradução para a locução *creusez un puits*. Depois de algumas análises, constatou-se que a melhor opção para a tradução dessa locução seria “faça um buraco no meio (da farinha) ”, locução frequente no corpus, como podemos verificar na figura (trechos em destaque).

Outra atividade realizada com o auxílio do AntConc foi a consulta aos dicionários e glossários de culinária encontrados na internet em formato PDF, que foram coletados e convertidos (com o *ABBYY FineReader* 12) em formato de texto sem formatação (TXT). Os dicionários e glossários eram, sempre que necessário, inseridos no programa, a fim de tornar a pesquisa a um determinado termo mais prática, pois além de encontrar esse termo, era possível verificar a sua definição de forma rápida e eficiente, sem ter a necessidade de abrir cada um dos arquivos originais em PDF a cada nova pesquisa.

Diante dos fatos apresentados, o emprego do AntConc na realização deste Projeto foi significativo, na medida em que possibilitou a análise do texto fonte e do corpus, a fim de encontrar soluções para os problemas de tradução, em especial, aqueles relacionados à fraseologia das receitas culinárias.

2.1.4. O analisador semântico: *Tropes* (Francês)

O *Tropes*[19] é um programa gratuito de análise semântica de textos. A figura abaixo ilustra a janela principal do programa (em francês), já com o texto de partida (*Les Crêpes de Sophie*) à direita e as opções de análise à esquerda.

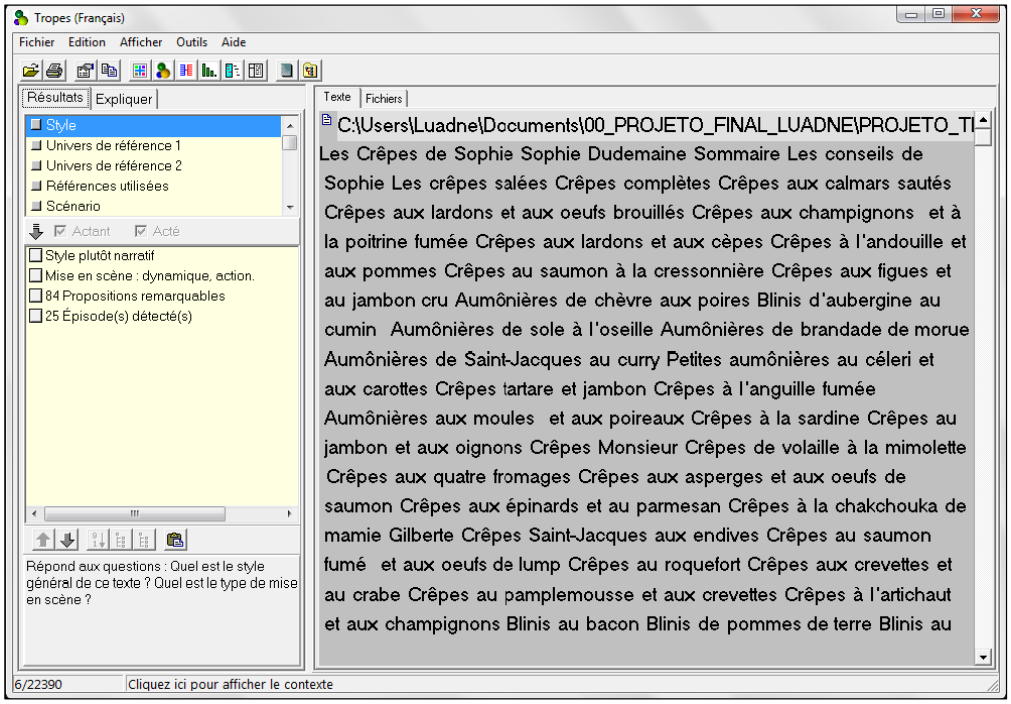


Figura 10: Janela principal do Tropes
Fonte: acervo pessoal da autora

[19] O Tropes foi desenvolvido por Pierre Molette e Agnès Landré a partir dos trabalhos de Rodolphe Ghiglione. Disponível em: <http://www.semantic-knowledge.com/company.htm>. Acesso em: 05 maio 2015.

Neste Projeto, o emprego dessa ferramenta teve uma única finalidade: identificar e extrair os principais elementos representativos das receitas, tais como os verbos, as medidas e os utensílios, a fim de constituir, a partir deles, uma tabela temática. A escolha dessa ferramenta para esse propósito se deu por se tratar de um software de fácil utilização, que apresenta como uma de suas funções a classificação de todas as palavras de um texto em diferentes categorias.

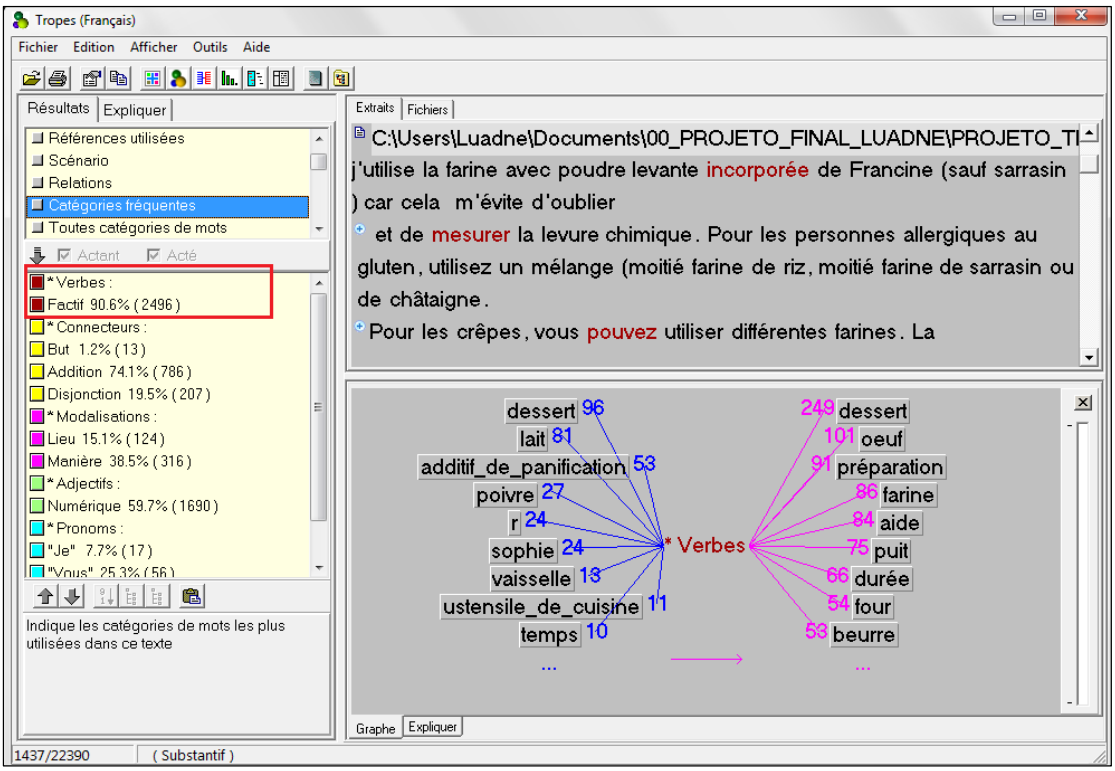


Figura 11: Categoria dos verbos (*Tropes*)
Fonte: acervo pessoal da autora

Nesta figura, podemos observar, do lado esquerdo, as categorias frequentes do texto, em especial, a categoria dos verbos (quadro vermelho).

Portanto, a partir de uma breve análise do texto de partida com esta ferramenta, foram extraídos os seguintes elementos: lista de todos os verbos lematizados empregados no texto; lista de todos os ingredientes; de algumas expressões culinárias; das principais medidas; dos utensílios e das substituições propostas pela autora do livro.

Depois de realizada a coleta dos elementos significativos, foram elaboradas tabelas temáticas no MS-Excel. A seguir temos uma figura que ilustra a elaboração das tabelas temáticas no Excel.

Verbos - FR	Definição_FR	OD-OI_FR
Incorporer	1. Unir intimement (une matière à une autre). Mélanger. / Mélanger complètement. Incorporer des œufs à de la farine. (Antidote)	"Préparez une sauce vinaigrette dans laquelle vous **incorporerez** un œuf dur haché pour les accompagner"; **Incorporez** la farine; la mayonnaise ; délicatement; le pralin; petit à petit, les framboises; à la pâte; le beurre; à la préparation; "farine avec poudre levante **incorporée**".
Intercaler	Faire entrer parmi plusieurs choses. Intercaler une note entre deux paragraphes. (Antidote)	"**En intercalant** un morceau de jambon cru; **en intercalant** une crêpe.
Laisser	Laisser (+ infinitif) : ne pas empêcher; permettre. Laisser un prisonnier s'enfuir. Laisser mourir qqn. Laisser des enfants jouer; Ne pas prendre avec soi; (Antidote)	**Laissez** sur feu doux jusqu'à ce que l'œuf soit cuit; **laissez-le** ainsi, laissez vous guider par votre inspiration, **laissez** (cuire, refroidir, reposer, revenir, lever, mariner, caraméliser, tiédir, mijoter, macérer,
Laver	Nettoyer avec un liquide, notamment avec de l'eau savonneuse. (Antidote)	(...)fraises **lavées** et équeutées; **lavez** et épongez les calmars; **lavez** et équeutez les champignons; **lavez** les figues; les abricots; **lavez** et dénoyautez.
Lever (laisser)	II.2. (Pâte) se gonfler sous l'effet de la fermentation. Fermenter.	"Couvrez d'un torchon et **laissez lever** pendant 1 heure à température ambiante".
Macérer (laisser)	2.1. Mettre à tremper. 2. Tremper longtemps.	"**Laissez macérer** 30 minutes".

Verbos | Produtos | Expressões_Culin. | Substituições | Utensílios | Medidas

Figura 12: Elaboração de tabelas temáticas (Excel)
Fonte: acervo pessoal da autora

De acordo com a análise feita no *Tropes*, constatamos que a autora utiliza mais de 130 ingredientes diferentes em suas receitas. Na tabela abaixo, podemos verificar alguns desses produtos.

Produtos FR
melon
miel
mirabelle
morue
mozzarella
muscade
noix
œuf
oignon
oignon rouge
orange
oseille
pamplemousse rose
paprika
parmesan
pêche
pépites de chocolat
persil
poire
poire Williams
poireaux
poitrine fumée d'Alsace
poivre

Figura 13: Ingredientes utilizados nas receitas originais
Fonte: acervo pessoal da autora

Para finalizar, essas tabelas foram preenchidas, ao longo das pesquisas, com as equivalências em português, com o objetivo de armazenar todas as informações relacionadas à terminologia das receitas de forma organizada, possibilitando também uma consulta aos termos de forma rápida e eficiente. As tabelas podem ser verificadas no Apêndice A deste Projeto.

2.2. A TRADUÇÃO EMBASADA EM CORPUS

Conforme enfatizamos algumas vezes ao longo deste Projeto, um dos grandes desafios enfrentados pelos tradutores se refere à busca de soluções tradutórias apropriadas para determinados termos ou expressões específicas do texto com o qual se está trabalhando.

Deste modo, para driblar essas dificuldades, o tradutor procura ajuda nos glossários e dicionários especializados, no entanto, como destaca a pesquisadora Stella Esther Ortweiler Tagnin, em se tratando de textos técnicos, esses materiais de consulta nem sempre oferecem ajuda, seja pela ausência de critérios na compilação dos termos e pela falta de exemplos de uso, seja por não conseguirem se manter atualizados em razão do rápido avanço das pesquisas científicas e tecnológicas (TAGNIN, 2007, p. 2).

Diante desse fato, a Linguística de Corpus, área de pesquisa que se ocupa da coleta e exploração de corpora, tem se mostrado de grande utilidade para os tradutores, pois oferece a possibilidade de investigar textos similares ao original que está sendo traduzido, através de programas computacionais.

A fim de esclarecer melhor essa definição, Tagnin, descreve um corpus como sendo "[...] uma coletânea de textos, necessariamente em formato eletrônico, compilados e organizados segundo critérios ditados pelo objetivo da pesquisa a que se destina" (TAGNIN, 2005, p. 4 *apud* FROMM; TAGNIN, 2007, p. 4).

Portanto, a elaboração de um corpus deve respeitar alguns critérios de acordo com os objetivos da tradução. No que se refere a esses critérios, Tony Berber Sardinha (2000, p. 339), pesquisador da área da Linguística de Corpus, estabelece quatro pré-requisitos que devem ser levados em consideração na formação de um corpus computadorizado.

O primeiro critério estabelecido pelo autor enfatiza que o corpus deve ser constituído de textos autênticos e em linguagem natural, ou seja, "os textos não podem ter sido produzidos com o propósito de serem alvo de pesquisa linguística" (SARDINHA, 2000, p. 339), nem podem ter sido criados em linguagem artificial, como linguagem de programação de computadores ou notação matemática.

O segundo pré-requisito definido por Sardinha diz respeito à autenticidade dos textos, isto é, devem ser usados apenas textos escritos por falantes nativos. Caso contrário, deve-se qualificá-lo como corpus de aprendizes.

O terceiro critério analisado pelo pesquisador se refere à escolha do conteúdo do corpus, que deve ser criteriosa e seguir, acima de tudo, as condições de naturalidade e autenticidade. Devem obedecer também a um conjunto de regras definidas pelos seus criadores a fim de que o corpus coletado alcance os objetivos que se espera dele, isto é, o conteúdo do corpus deve ser selecionado a fim de garantir que o corpus tenha uma certa característica, definida de acordo com a finalidade da pesquisa a ser realizada.

O quarto pré-requisito diz respeito à representatividade, e tradicionalmente, "um corpus é visto como um conjunto representativo de uma variedade linguística ou mesmo de um idioma" (SARDINHA, 2000, p. 339). A esse respeito, o autor atesta que o aspecto mais facilmente associado à representatividade é a extensão do corpus. No entanto, afirma que não há critérios objetivos para a determinação dessa representatividade e que, por isso, uma determinada amostra deve ter uma dada extensão.

Definidos os critérios, passaremos agora à formação do corpus do presente Projeto. É importante ressaltar que a elaboração de uma metodologia baseada em corpus não estava incluída nos objetivos iniciais deste Projeto, porém, se mostrou importante ao longo do processo de tradução, visto que as fontes de consulta não conseguiram solucionar todos os problemas encontrados, e ao contrário dos dicionários e glossários especializados, um corpus pode ser constantemente atualizado, além de conceder exemplos autênticos de uso, o que garante segurança ao tradutor na escolha do melhor termo a utilizar.

Para este Projeto, foi elaborado um corpus comparável de receitas em português, com o objetivo de encontrar e comparar termos identificados no texto de partida com textos semelhantes na língua de chegada. Antes de analisarmos as características do corpus, veremos a definição de corpus comparável dada por Tagnin.

Tagnin (2010, p. 358), em seu Glossário de Linguística de Corpus, define o corpus comparável bi- ou multilíngue como sendo um "corpus composto por dois ou mais subcorpora com textos originais nas respectivas línguas", ou seja, um corpus comparável é composto de textos similares, originais, na língua de trabalho do tradutor tendo como objetivo analisar as diferenças lexicais, sintáticas, discursivas e pragmáticas em cada contexto original.

Portanto, a elaboração de um corpus comparável para auxiliar este Projeto seguiu, além dos pré-requisitos mencionados por Sardinha, alguns critérios:

1) Conteúdo específico: considerando que o texto fonte é constituído de variações de um mesmo prato (crepe), foram coletadas apenas receitas de crepes e suas variações (*blinis*, panquecas, trouxinhas, bolo de crepe, etc.), bem como algumas receitas que utilizavam os mesmos ingredientes que o texto fonte;
2) Período de tempo (aspecto sincrônico): Tendo como base o ano da publicação do texto fonte (2001), foram recolhidas apenas receitas que datavam de 2000 a 2015, para que não houvesse muitas discrepâncias em relação à terminologia empregada.
3) Qualidade gramatical e ortográfica: procuramos, na medida do possível, coletar as receitas de fontes mais confiáveis, ou seja, de sites específicos de culinária, de sites reconhecidos. No entanto, algumas vezes não tivemos escolha e acabamos por incluir receitas de sites pessoais para garantir a comparabilidade esperada. Ainda assim, os critérios de qualidade do texto foram mantidos.
4) Extensão: o corpus constituído tem uma extensão pequena, aproximadamente 150 receitas em português.
5) Para as buscas na Internet, utilizamos com maior frequência a ferramenta de busca Google. Para armazenar os textos, o Word, sendo convertidos em seguida para o formato TXT, na codificação UTF-8 (tipo de codificação Unicode), característica requerida pelo AntConc o qual, por sua vez, foi nossa ferramenta de análise do corpus, conforme indicamos anteriormente.

Na figura abaixo (janelas do AntConc), está definida a extensão do corpus, com base no número de *tokens* (número total de itens ou palavras, incluindo as repetições de uma mesma palavra ou item) e número de *types* (número de itens ou palavras, sem considerar as repetições). No quadro vermelho podemos observar o número total de *tokens:* 40819.

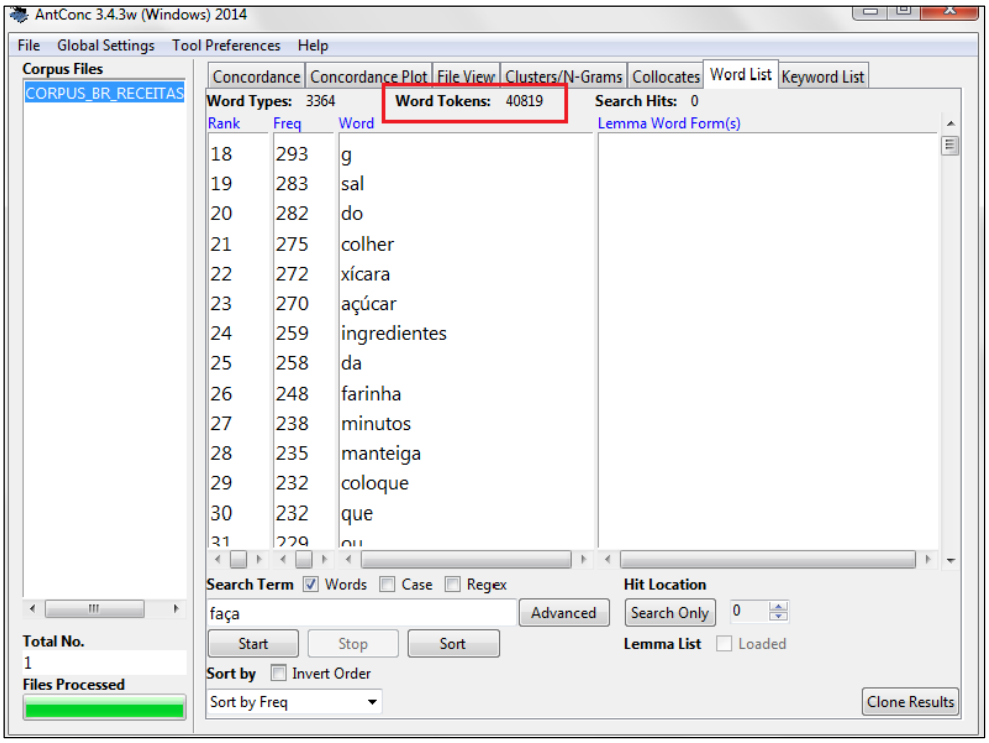


Figura 14: Corpus em português (nº de *tokens*)
Fonte: acervo pessoal da autora

No entanto, esses dados não são definitivos, visto que o corpus elaborado neste Projeto é considerado dinâmico, isto é um "corpus que permite o acréscimo de material novo" (TAGNIN, 2010, p. 358). Portanto, o corpus foi sendo ampliado ao longo do processo de tradução e de acordo com as dificuldades encontradas.

No que concerne à exploração, esta foi feita através do software Antconc e teve como principal finalidade encontrar possíveis equivalências para termos e modo de dizer ou fazer uma determinada atividade apresentada no texto de partida.

A pesquisa neste corpus foi utilizada, por exemplo, para verificar se a expressão "a gosto" é frequentemente utilizada nas receitas em português, a fim de inseri-la nas receitas traduzidas. Na imagem a seguir temos o resultado dessa pesquisa:

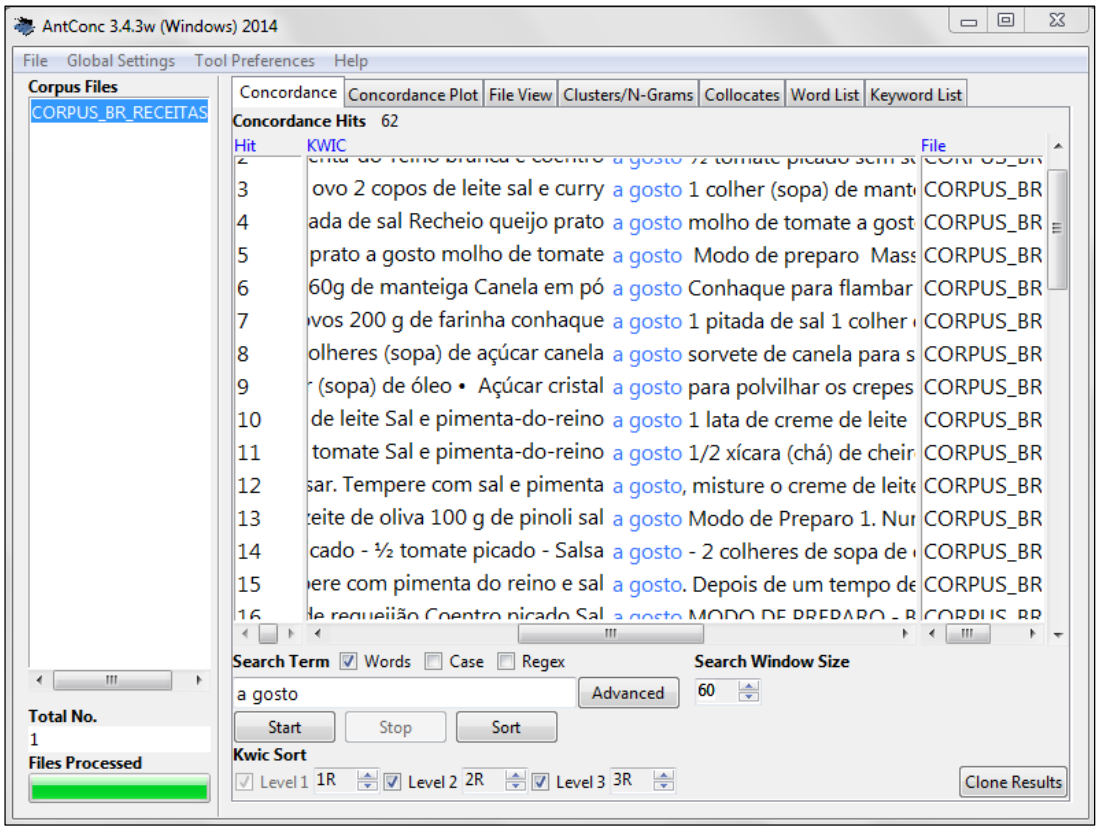


Figura 15: Exemplo de expressão em português
Fonte: acervo pessoal da autora

Observamos na figura acima que a expressão “a gosto” é utilizada nas receitas e não apenas com relação aos ingredientes “sal e pimenta”, mas também com outros tipos de ingredientes como *açúcar cristal* ***a gosto***, *queijo prato* ***a gosto***, *salsa* ***a gosto***, etc., portanto, evidencia um traço característico das receitas brasileiras, que pode ser utilizado pelo tradutor no processo tradutório, com o objetivo de inserir na tradução aspectos específicos da cultura de chegada.

São notáveis as diferenças lexicais entre textos de idiomas distintos. Esse aspecto pode, muitas vezes, dificultar a execução da receita, que representa, a princípio, a finalidade única de se escrever ou ler uma receita. Portanto, a elaboração de um corpus, mesmo com uma extensão pequena, ajudou nas escolhas e na solução de algumas dificuldades.

2.2.1. Google Imagens: Corpus iconográfico

Como vimos nas subseções anteriores, todos os materiais de consulta, bem como o uso de ferramentas eletrônicas e a constituição do corpus comparável foram elementos fundamentais para o desenvolvimento deste Projeto. No entanto, não poderíamos deixar de evidenciar um outro método de pesquisa que foi, sem dúvida nenhuma, indispensável para o

processo de tradução. Esse método diz respeito às pesquisas feitas através do serviço de busca *Google Imagens.*

Essa ferramenta de busca foi utilizada durante toda a tradução e com praticamente todos os ingredientes e utensílios apresentados no texto fonte. Através das imagens foi possível identificar ingredientes, utensílios e determinadas técnicas culinárias que eram desconhecidas; foi possível também verificar o tamanho e a quantidade de determinados produtos, evitando, desta forma, muitas divergências e possíveis erros na execução das receitas.

Portanto, o uso dessa ferramenta de busca contribuiu de forma significativa para o processo de tradução, solucionando boa parte das dúvidas relatadas. Sendo assim, as imagens foram coletadas, isto é, procuradas, selecionadas e copiadas em um diretório, a fim de se constituir um corpus iconográfico, que serviu de pesquisa e comprovação para determinadas escolhas no decorrer do processo tradutório.

A exploração deste corpus foi realizada, na medida em que as definições e/ou explicações de um determinado termo, oferecidas pelos dicionários, glossários, etc., não conseguiam solucionar os problemas encontrados, não apenas pela falta de compreensão do tradutor, mas principalmente por não conseguir visualizar as características de um produto, de um utensílio, entre outros.

Para concluir, além de todos os elementos analisados neste capítulo, foram realizadas também pesquisas externas em supermercados (Extra, Carrefour, Super Maia, Pão de Açúcar, e no Oba Hortifruti), com o propósito de verificar a existência dos produtos utilizados nas receitas, tendo como princípio a finalidade primária desse gênero, isto é, sua execução. Além disso, foram realizados alguns testes práticos, ou seja, foram executadas algumas receitas, como forma de verificar a qualidade da tradução, essas receitas podem ser observadas no Apêndice B deste Projeto.

CAPÍTULO 3

TRADUÇÃO DAS RECEITAS DE *LES CRÊPES DE SOPHIE*:

Principais desafios

3. TRADUÇÃO DAS RECEITAS DE *LES CRÊPES DE SOPHIE*: PRINCIPAIS DESAFIOS

A tradução de receitas do livro *Les Crêpes de Sophie* foi um grande aprendizado, não só no que diz respeito ao processo de tradução de um texto culinário, com todas as suas particularidades, mas principalmente no que se refere ao conhecimento pessoal e profissional adquirido. Deste modo, este Projeto serviu como enriquecimento cultural e contribuiu significativamente para o meu aperfeiçoamento como tradutora.

No que se refere ao processo tradutório, foram muitos os desafios apresentados. Alguns devido às características inerentes à prática tradutória, ou seja, desafios enfrentados por todos os tradutores, independente da especialização, tais como as pesquisas linguísticas, a distribuição do tempo de trabalho e as revisões, outros em virtude da falta de conhecimento da área e das particularidades do gênero receita culinária, bem como das diferenças culturais entre os dois países envolvidos.

Portanto, neste capítulo serão abordados os principais desafios encontrados ao longo da tradução, os quais foram identificados com base na abordagem teórica discutida previamente. As soluções serão apresentadas em conjunto com o método utilizado para encontrá-las. Assim, para facilitar a análise, o capítulo será dividido em seções, que representam as principais categorias de dificuldades.

Como este capítulo trata dos desafios, dos problemas e das escolhas do tradutor, utilizaremos a primeira pessoa do singular ao longo do texto. É importante ressaltar também que as minhas soluções não são as definitivas na área, elas representam apenas uma proposta entre tantas outras.

3.1. TÍTULOS DAS RECEITAS

Conforme analisamos no capítulo anterior, o título é o primeiro contato do leitor com o livro e, no caso deste Projeto, com as receitas que o compõem. É a partir dele que o leitor/usuário decide se vai ou não executar a receita. Portanto, os títulos têm como objetivo atrair o leitor e informá-lo sobre a preparação do prato. Sendo assim, a tradução deve levar em consideração esses aspectos para que a finalidade primária das receitas seja alcançada.

Com relação à tradução do título do livro, *Les Crêpes de Sophie*, não foram muitas as dificuldades, visto que o título é relativamente simples e de fácil compreensão até mesmo para quem desconhece a língua francesa. O título retrata um prato que é a base de todas as receitas

do livro, seguido do nome da autora. Desta forma, o título do livro foi traduzido para “Os Crepes de Sophie”.

No que diz respeito aos títulos das receitas selecionadas para este Projeto, de modo geral, não representaram um grande desafio, pois traziam, em sua maioria, ingredientes utilizados nas receitas, bem como as técnicas empregadas na realização delas. No entanto, alguns títulos incluíam traços culturais, tais como nomes de pratos típicos franceses, nomes de pessoas homenageadas, além de adaptações de outras receitas.

Desta forma, optei por não traduzir totalmente esses títulos, considerando o fato de que essas receitas são facilmente encontradas em português com os títulos originais em francês. A esse respeito, Odorissio (2011, p. 31) afirma que “o domínio da Culinária e a tecnicidade dos textos não apaga totalmente os vínculos com a cultura de origem, tampouco com o momento histórico que o produz”.

No que se refere aos elementos estrangeiros nos títulos, a pesquisadora assegura:

> Há uma maior permeabilidade de influências por parte do texto culinário dada à sua grande circulação, hoje bastante intensificada pelos meios de comunicação. Constatamos esse fenômeno, durante nossas buscas, quando foram encontrados muitos títulos de receitas estrangeiras na sua língua de origem. (ODORISSIO, 2011, p. 31)

Portanto, de acordo com a autora (2011, p. 32), é comum encontrarmos receitas brasileiras tradicionais com títulos de origem preservados em sites de outros países, como feijoada, moqueca, etc., embora no corpo do texto as informações estejam na língua de destino.

Sendo assim, além de não traduzir completamente os títulos para o português, optei por não acrescentar comentários explicativos neles, pois segundo Teixeira “o título em geral não comporta o uso de notas explicativas para ingredientes ou termos pouco conhecidos” (TEIXEIRA, 2008, p. 101).

Portanto, os títulos que continham elementos típicos da culinária francesa, mas que eram facilmente encontrados em receitas escritas em português, permaneceram na sua língua de origem. Ressalto que os títulos que não foram completamente traduzidos em nada modificaram a estrutura e o preparo da receita. Sendo assim, apresento a seguir alguns desses títulos.

Quadro 4: Exemplos de títulos que não foram totalmente traduzidos

Títulos em francês	Informações sobre as receitas	Tradução para o português
Crêpes Suzette façon Sophie	*Crêpe Suzette*: Famosa sobremesa da culinária francesa. Levou esse nome por conta de um acontecimento imprevisível em razão da técnica utilizada em seu preparo[20].	Crepe *Suzette* à maneira de Sophie
Crêpes à la Bourdaloue	Essa receita é uma adaptação da Torta Bourdaloue, que ganhou o nome não do seu criador, mas da rua onde a sua confeitaria estava instalada, em Paris, na rua Bourdaloue, por volta de 1850[21].	Crepes à moda *Bourdaloue*
Cornets Melba	Adaptação do prato *Pêche Melba*. Iguaria criada por Auguste Escoffier em homenagem a uma cantora de ópera chamada Nellie Melba[22].	Cones de crepe com Pêssego *Melba*
Crêpes Monsieur	Adaptação de um prato típico francês *Croque-Monsieur*[23].	Crepes *Monsieur*
Charlotte de crêpes au chocolat	Adaptação da receita Charlotte Russe: sobremesa de origem russa, embora seja muitas vezes referida como sendo de origem francesa. A receita foi criada no séc. XIX pelo chef francês Antoine Carême, para os czares russos[24].	*Charlotte* de crepes com chocolate
Clafoutis aux fruits	*Clafoutis*: Torta tradicional da região de Limousin, na França[25].	*Clafoutis* de frutas

[20] História do *Crêpe Suzette*. Disponível em: <http://goo.gl/MkaU0W>. Acesso em: 5 maio 2015.
[21] A Torta Bourdaloue. Disponível em: <http://goo.gl/Mf9Oo1>. Acesso em: 5 maio 2015.
[22] *Pêche Melba* (HELENE, 2014, p. 82).
[23] História do prato Croque-Monsieur. Disponível em: <http://goo.gl/LhFeH5>. Acesso em: 5 maio 2015.
[24] História e receita de uma Charlotte. Disponível em:< http://goo.gl/kfayFP>. Acesso em: 5 maio 2015.
[25] *Clafoutis* (HELENE, 2014, p. 32).

3.2. UNIDADES DE MEDIDA

Conforme relatei ao longo deste trabalho, as medidas representam um elemento fundamental do gênero receita, uma vez que interferem diretamente na execução e no resultado do prato. Sendo assim, traduzir as unidades de medida foi um grande desafio, visto que elas diferem de um país para outro. Para resolver esses problemas realizei conversões e algumas adaptações, a fim de que a receita pudesse ser executada com sucesso.

Constatei, a partir das pesquisas na internet e no corpus comparável, que a unidade de medida empregada para os ingredientes líquidos nas receitas francesas é o *cl* (centilitro), já nas receitas brasileiras, utiliza-se com frequência o *ml* (mililitro), logo, foi necessária uma simples conversão para garantir a precisão das quantidades utilizadas.

No que se refere às medidas como colheres, xícaras e copos, elas diferem de um país para outro e também de produto para produto, lembrando também que elas não seguem um padrão, ou seja, encontrei medidas distintas para um mesmo ingrediente, o que dificultou ainda mais a tradução.

Diante do exposto, para solucionar esses problemas, busquei encontrar fontes seguras que apresentassem as mesmas proporções para o mesmo ingrediente. Assim, as principais medidas utilizadas nas receitas originais e suas respectivas traduções estão descritas no seguinte quadro:

Quadro 5: Equivalência das medidas utilizadas nas receitas

Unidade de medida - França	**Unidade de medida - Brasil**
cl (centilitro)	ml (mililitro)
Cuillerée à café	Colher de (chá)
Cuillerée à soupe	Colher de (sopa)
1 noisette de beurre	1 colher de (chá) de manteiga
1/2 sachet de levure chimique	1 colher de (chá) de fermento químico
1 pincée de sel	1 pitada de sal
1 filet de jus de citron *1 filet d'huile d'olive*	1 fio de suco de limão siciliano 1 fio de azeite de oliva

Constatei com base no corpus constituído que no Brasil algumas medidas são especificadas entre parênteses, como podemos observar na figura abaixo, em que a medida

colher ou xícara de (chá) aparece 285 vezes no corpus em português e sempre entre parênteses. Por este motivo, acrescentei os parênteses na minha tradução.

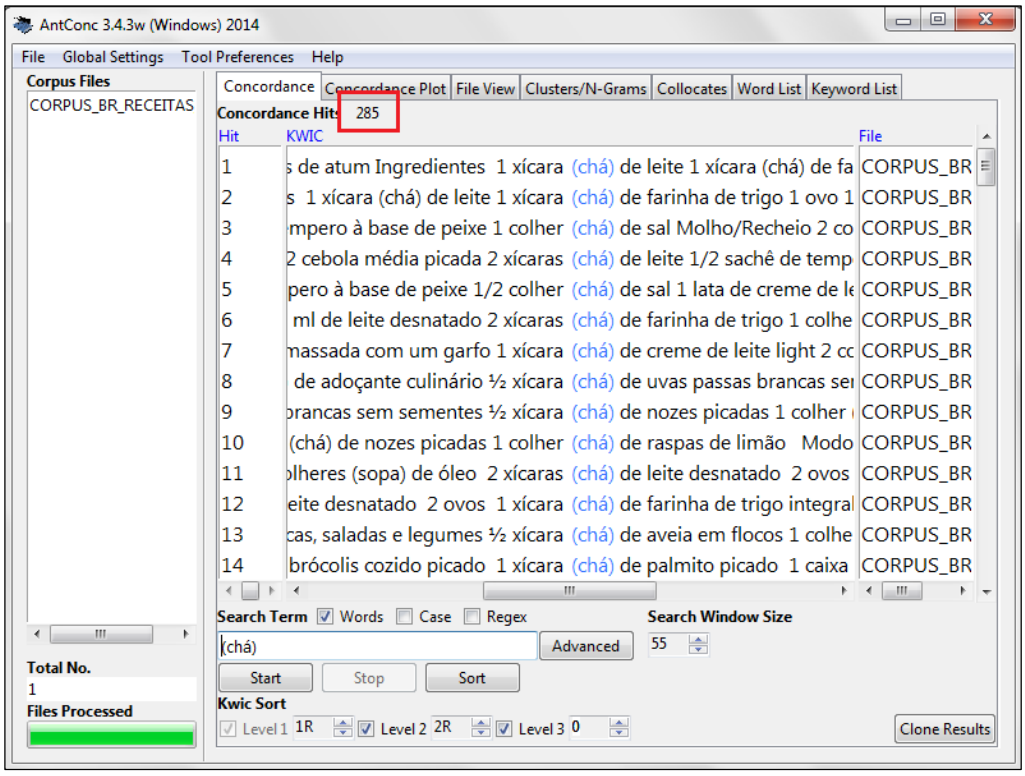


Figura 16: Análise das medidas no corpus em português
Fonte: acervo pessoal da autora

No que se refere à tradução da medida *1 filet de jus de citron*, considerei, primeiramente, a seguinte definição de *filet* dada pelo *Glossário de Culinária* (FORNARI, 2004, p.53): *Filet: jorro, em fio, de uma pequena quantidade de líquido.* Além desta definição, assisti alguns vídeos de modo de preparo de receitas francesas, com o objetivo de compreender a ação representada nessa medida para tentar encontrar um equivalente.

Deste modo, percebi que a ação estava diretamente relacionada à outra medida, a saber: *1 filet d'huile d'olive (1 fio de azeite de oliva),* um pouco mais conhecida por nós brasileiros. Como forma de comprovação, busquei receitas[26] que empregassem essa medida e encontrei algumas, o que favoreceu a minha escolha quanto à tradução.

Em relação às medidas equivalentes das colheres, observei imagens do Google France e do Google Brasil, além de verificar em sites de culinária quais as medidas e os ingredientes mais utilizados para cada uma das colheres.

[26] Receitas que empregam a expressão "fio de suco". Disponíveis em: <http://goo.gl/y4Ok5U>; <http://goo.gl/3HkKus> e <http://goo.gl/u3mM4v>. Acesso em: 29 maio 2015.

Figura 17: Exemplo de colheres utilizadas nas medidas brasileiras
Fonte: Impacto das palavras[27]

Nas receitas originais, a autora utiliza uma medida que se refere a uma determinada quantidade de manteiga (*noisette de beurre).* Como a tradução literal dessa locução não seria nem usual, nem compreensível nas receitas em português, resolvi converter em gramas a quantidade de manteiga representada em uma *noisette de beurre* para definir a medida em português. A partir das imagens abaixo, constatei que uma *noisette de beurre* equivale à 4g de manteiga, o que corresponde também a uma colher de chá.

Equivalences en grammes de divers termes culinaires :

1 noisette de beurre = 4 g (visible sur la petite cuillère)
1 noix de beurre = 15 g
1 pincée de sel = 0,3 à 0,5 g
1 oeuf pèse en moyenne 55 g, dont 20 g de blanc, 30 g de jaune, (5g = le poids de la coquille)

Figura 18: Conversão de uma *noisette de beurre*
Fonte: *Super Toinette*[28]

[27] Impacto das palavras. Disponível em: http://goo.gl/pk69fL. Acesso em: 29 maio 2015.
[28] *Super toinette*. Disponível em:<http://goo.gl/9Ht4p>. Acesso em: 29 maio 2015.

Figura 19; 1 noisette de beurre
Fonte: *Super Toinette*[29]

Manteiga/Margarina	200g	1 xícara
	12g	1 colher de sopa
	4g	1 colher de chá

Figura 20: Quantidade de manteiga em uma colher de chá
Fonte: Receitas e Temperos[30]

Ainda a esse respeito, outra medida que apresentou dificuldades na sua tradução foi 1/2 *sachet de levure chimique* (1/2 sachê de fermento químico). A primeira questão levantada em relação a essa medida foi a diferença entre *levure chimique* (fermento químico) e *levure de boulanger (fermento biológico).* Sendo assim, considerei as definições de cada um deles.

A Resolução CNNPA n. 38/77 define o fermento químico da seguinte maneira:

> Produto formado de substância ou mistura de substâncias químicas que, pela influência do calor e/ou umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Os fermentos químicos destinam-se a ser empregados no preparo de pães especiais, broas, biscoitos, bolachas e produtos afins de confeitaria. (ANVISA, 1977, [s.p.]).

No que se refere ao fermento biológico a definição é a seguinte:

> Produto obtido de culturas puras de leveduras (Saccharomyces cerevisias) por procedimento tecnológico adequado e empregado para dar sabor próprio e aumentar o volume e a porosidade dos produtos forneados. (ANVISA, 1977, [s.p.]).

[29] Super Toinette. Disponível em: http://goo.gl/9Ht4p. Acesso em: 29 maio 2015.
[30] Receitas e Temperos. Disponível em:< http://goo.gl/Yy3rms>. Acesso em: 29 maio 2015.

Portanto, tendo feito a distinção entre os dois tipos de fermentos, iniciei as pesquisas em busca da quantidade de fermento químico utilizada nas receitas. Através dessas pesquisas, constatei que no Brasil o fermento químico é frequentemente encontrado em embalagens de 100g e nas receitas originais a autora utiliza ½ sachê de fermento químico, que na França é geralmente encontrado em sachês de 11g. Podemos observar esses aspectos nessas imagens:

Figura 21: Imagem de fermento químico (França) e (Brasil)
Fonte: *Covidrive* e Família Royal[31]

Deste modo, sabendo que um sachê de fermento equivale a 11g e na receita a autora utiliza ½ *sachet de levure chimique*, adaptei a medida para uma colher de chá de fermento químico, o que equivale a 5g no Brasil. Essa mesma estratégia foi empregada na conversão da medida de *sucre vanillé* (açúcar de baunilha), vendido em sachês na França e em embalagens de 100g no Brasil.

Esses foram apenas alguns exemplos dos problemas relacionados às principais unidades de medida. Para solucioná-los, utilizei conversores, consultei sites de culinária que disponibilizam tabelas de medidas, observei muitas imagens no Google e testei algumas receitas para comprovar se as medidas estavam corretas ou não.

3.3. UTENSÍLIOS

Os utensílios são elementos essenciais nas receitas, pois garantem o preparo e a qualidade do prato. Portanto, para resolver os problemas referentes aos utensílios empregados

[31] Covidrive. Disponível em:<http://goo.gl/Hc9CvS>; Família Royal. Disponível em: <http://goo.gl/BazXgr>. Acesso em: 29 maio 2015.

nas receitas, contei com a ajuda de duas páginas disponibilizadas pela autora no início do livro, nas quais ela apresenta os principais utensílios com suas respectivas imagens. Esse fato colaborou significativamente para as escolhas tradutórias.

No entanto, como nem todos os utensílios foram apresentados nessas páginas do livro, recorri às pesquisas de imagens do Google, a fim de, primeiramente, identificar o produto, para em seguida encontrar um possível equivalente. Além disso, pesquisei no corpus comparável para definir qual a função de cada utensílio, qual o tipo adequado para certos ingredientes, etc. Apresento abaixo um quadro com alguns utensílios e suas traduções.

Quadro 6: Exemplo de tradução (utensílios)

Texto original	Texto traduzido
Crêpière (antiadhésive)	Frigideira para crepes (antiaderente)
Économe	Descascador de legumes
Fouet	Batedor de arame
Plaque du four	Tabuleiro para forno
Plat (rond; rectangulaire; petit)	Travessa (redonda; retangular; pequena)
Plat à four (rectangulaire antiadhésif)	Assadeira (retangular antiaderente)
Sauteuse	*Sauteuse* (frigideira)
Cassarole	Caçarola

Como podemos observar no quadro acima, optei por fazer uma tradução que fosse compreensível para a cultura de chegada, porém, que não perdesse suas características técnicas e culinárias, aspecto presente em todas as receitas de Dudemaine.

No que diz respeito ao utensílio *fouet*, além de encontrar a sua tradução (batedor de arame) em glossários e dicionários de culinária, comprovei, a partir do corpus constituído, que essa é a melhor escolha de tradução para o termo. Podemos verificar o emprego de *batedor de arame* na figura abaixo:

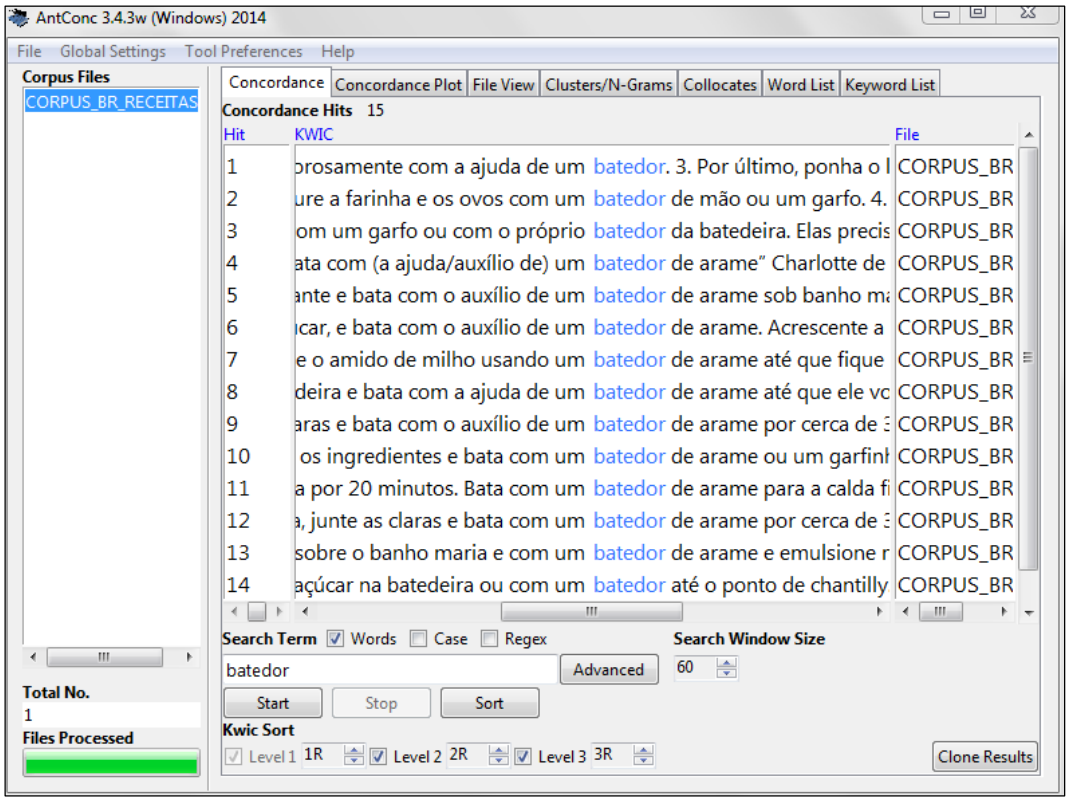


Figura 22: Análise do corpus
Fonte: acervo pessoal da autora

3.4. INGREDIENTES

Essa categoria representou um grande desafio, já que alguns ingredientes utilizados nas receitas originais não existem ou são difíceis de encontrar no Brasil. Sendo assim, a tradução desses ingredientes demandou certas adaptações e substituições, a fim de não comprometer a execução das receitas. Para facilitar a análise, essa seção será dividida em duas subseções: ingredientes indisponíveis no Brasil e ingredientes difíceis de encontrar no Brasil.

- **Ingredientes indisponíveis no Brasil**

Apesar de grande parte dos supermercados brasileiros oferecerem um setor de produtos internacionais, nem todos os produtos utilizados nas receitas foram encontrados, alguns por serem típicos da culinária francesa e outros por ainda não estarem disponíveis no Brasil. Portanto, a indisponibilidade de certos produtos representou um desafio ao processo tradutório.

Para contornar esse obstáculo, substitui os ingredientes indisponíveis por outros que apresentam características semelhantes, como textura e sabor, considerando sempre a finalidade desse ingrediente na composição da receita. Além disso, a autora disponibiliza ao longo das receitas substituições para os ingredientes, fator essencial para solucionar alguns problemas. Portanto, apresento a seguir alguns produtos que foram substituídos. Podemos observar algumas dessas substituições oferecidas por Dudemaine na tabela temática:

Substituições feitas pela autora - FR	Substituição 1 - FR
(125 g) de farine avec poudre levante	ou (125 g) de farine + (1/2) sachet
(250 g) d'épinards frais	ou (100 g) d'épinards surgelés
1 poire	ou 125 g d'abricots
10 cl de fumet de poisson	ou 10 cl d'eau bouillante + 1/2 cuillerée à café de fumet de poisson déshydraté
100 g de céleri-rave,	de chou-fleur ou de brocoli ou
2 mandarines	ou 1 orange
andouille de Guéméné	ou de Vire
asperges fraîches	ou surgelées
brugnons	ou nectarines
cerises burlat	ou de griottes au sirop
cidre doux	ou lait demi-écrémé
crabe frais	ou en boîte
cresson de fontaine	ou de pousses d'épinard

Figura 23: Substituições propostas pela autora Sophie Dudemaine
Fonte: acervo pessoal da autora

Andouille de Guémené (ou de Vire)

A *andouille de Guémené* é uma iguaria francesa feita a partir estômago e dos intestinos do porco. De acordo com uma reportagem da BBC Brasil (2014)[32], para cada linguiça, são utilizados intestinos de três porcos, frescos, com boa quantidade de sal grosso e pesando cerca de três quilos. Essas linguiças são defumadas na madeira do carvalho e desidratadas e o processo dura meses antes de as linguiças ficarem prontas.

[32] Iguaria francesa. Disponível em:< http://goo.gl/VHDbUQ>. Acesso em: 29 maio 2015.

Figura 24: *Andouille de Guémené*: iguaria francesa
Fonte: BBC Brasil

Com relação às receitas, a autora afirma que as duas variedades da iguaria podem ser utilizadas, a *andouille de Guémené* (comuna de Guémené-sur-Scorff, no noroeste da França) ou a de Vire (comuna francesa na região administrativa da Baixa-Normandia). No que se refere às *andouilles*, elas já estão sendo produzidas em outras partes do mundo, principalmente na Europa, no entanto, no Brasil ainda não são encontradas.

Diante dos fatos apresentados, foi preciso encontrar um produto que substituísse a *andouille*. É evidente que em se tratando de um alimento que faz parte de outra cultura e que possui características peculiares, tais como o sabor e a textura, sua substituição não conseguiu manter todos esses aspectos, mas garantiu a execução da receita.

Portanto, a *andouille* (de Guémené ou de Vire) foi substituída por "linguiça calabresa defumada", produto facilmente encontrado em supermercados brasileiros e que é produzido com cortes de carne suína e a partir do processo de defumação natural e temperos marcantes.

Figura 25: Exemplo de uma linguiça calabresa defumada
Fonte: Santa Clara[33]

Na receita são utilizadas apenas 3 rodelas de *andouille*, porém, a partir da imagem, observei que o tamanho e a espessura da linguiça *andouille* é um pouco diferente da linguiça calabresa defumada, logo, optei por duplicar a quantidade de rodelas na receita.

Quadro 7: Processo de tradução do ingrediente *andouille*

Texto original	Texto traduzido
3 rondelles d'andouille de Guéméné ou de Vire	*6 rodelas de linguiça calabresa defumada (grossa)*

Além de me basear nas imagens e características dos dois ingredientes, encontrei algumas receitas que aconselham a substituição da *andouille* (de *Vire* ou de *Guéméné*) por linguiça calabresa ou qualquer tipo de linguiça defumada.[34]

Fumet de poisson (liquide ou déshydraté)

Outro ingrediente utilizado em uma das receitas e que não se encontra no Brasil é o *Fumet de Poisson* (versão líquida), como podemos ver na seguinte imagem:

[33] Santa Clara. Disponível em: <http://goo.gl/f8EDYd>. Acesso em: 29 maio 2015.
[34] Essas receitas estão disponíveis em:< http://goo.gl/RYa4Lt>; <http://goo.gl/ufZ67s>. Acesso em: 29 maio 2015.

Figura 26: Fumet de poisson liquide
Fonte: HN Nevejan[35]

Porém, a autora oferece uma possível substituição com o uso do *fumet de poisson déshydraté*, conforme observamos no seguinte exemplo:

Quadro 8: Exemplo de substituição oferecida pela autora

Texto original
10 cl de fumet de poisson *(ou 10 cl d'eau bouillante + 1/2 cuillerée à café de fumet de poisson déshydraté)*

A partir das pesquisas constatei que o *fumet de poisson* (versão liquida) não é encontrado no Brasil, logo, tentei encontrar então o *fumet de poisson* (versão desidratada), porém, notei que se trata de um ingrediente não muito fácil de se encontrar, mas que existe em lojas que vendem produtos orientais.

[35] HN Nevejan. Disponível em: <http://goo.gl/IlR0Tr>. Acesso em: 29 maio 2015.

Figura 27: Caldo de peixe desidratado
Fonte: Tanaka e Hondashi[36]

Desta maneira, para solucionar esse problema, optei por deixar somente o ingrediente *fumet de poisson déshydraté* para não prejudicar a compreensão do leitor, considerando que uma das opções já é suficiente para a execução da receita. Além disso, acrescentei um comentário dizendo em que local o produto poderia ser encontrado.

Quadro 9: Exemplo de tradução (ingredientes)

Texto original	Texto traduzido
10 cl de fumet de poisson (ou 10 cl d'eau bouillante + 1/2 cuillerée à café de fumet de poisson déshydraté)	100 ml de água fervente + ½ colher de (chá) de caldo de peixe desidratado* *Pode ser encontrado em lojas que vendem produtos orientais.

Crème fraîche (épaisse ou liquide)

De acordo com o dicionário online Larousse Cuisine[37], o *crème fraîche liquide* (também chamado de *fleurette*) é um creme simplesmente pasteurizado. É o creme líquido que se forma na superfície do leite e que é vendido em pequenas garrafas plásticas, como podemos observar na imagem abaixo. Por ser um creme fresco, ele deve ser conservado na geladeira, e por tempo determinado. Além disso, é considerado um dos únicos cremes que podem ser batidos e transformados em chantilly.

[36] Tanaka. Disponível em: <http://goo.gl/Zd5JB4>; Hondashi. Disponível em:< http://goo.gl/bX4Fra>. Acesso em 29 maio 2015.
[37]Dicionário *Larousse Cuisine* online. Disponível em: <http://goo.gl/ZuQGpV>. Acesso em: 29 maio 2015.

Figura 28: Exemplo de *crème fraîche liquide*
Fonte: *Laiterie du Forez*[38]

A respeito do *crème fraîche épaisse*, ele é caracterizado como um creme que foi pasteurizado e maturado, isto é, oriundo de uma fermentação bacteriana que manteve sua consistência e um sabor levemente ácido. É geralmente vendido em potes, como podemos observar na imagem abaixo:

Figura 29: Exemplo de *crème fraîche épaisse*
Fonte: *Les Calories.com*[39]

[38] *Laiterie du Forez*. Disponível em:< http://goo.gl/WeHFG3>. Acesso em: 29 maio 2015.
[39] *Les Calories. com*. Disponível em: <http://goo.gl/UaKY0z>. Acesso em: 29 maio 2015.

Depois de muitas pesquisas, descobri que o *crème fraîche liquide* é equivalente ao nosso creme de leite fresco, também chamado de creme de leite pasteurizado, que possui uma quantidade de gordura que fica entre 30 e 35% e que pode ser fervido e batido para chegar ao ponto de chantilly.

Figura 30: Exemplo de creme de leite fresco
Fonte: Extra Plus[40]

No que se refere ao *crème fraîche épaisse,* descobri que não é vendido no Brasil e que não possui um equivalente que guarde todas as suas características, mas que pode ser substituído ou produzido em casa com resultados muito próximos ao original.

Deste modo, encontrei diversas receitas, até mesmo francesas, que sugerem substituições para o creme. No entanto, preferi deixar o termo em francês e acrescentar uma receita simples de como o creme pode ser preparado, a fim de evitar erros na execução dos pratos.

Quadro 10: Exemplo de estratégia utilizada

Texto original	Texto traduzido
Crêpes aux lardons et aux œufs brouillés *1 cuillerée à café de crème fraîche épaisse*	**Crepes de toucinhos com ovos mexidos** 1 colher de (chá) de *crème fraîche épaisse** ****Crème fraîche épaisse***

[40] Extra Plus. Disponível em: <https://goo.gl/YU769P>. Acesso em: 29 maio 2015.

	Ingredientes 1 e ½ xícara de creme de leite fresco ½ de coalhada Modo de preparo Misture bem o creme de leite e a coalhada. Coloque a mistura em um pote com tampa e deixe descansar em temperatura ambiente (melhor que seja um lugar mais quentinho) por 24h. Mexa de vez em quando, de 8 em 8 horas é suficiente. Depois, leve para gelar por 24h também. Pronto, já pode usar o seu *crème fraîche*. Ele pode ficar na geladeira por até 8 dias. (Retirada de: http://goo.gl/G29xty)

Riz rond

Com base nas pesquisas realizadas, constatei que o *riz rond* é um tipo de arroz com grãos curtos e arredondados, utilizado principalmente no preparo de risotos, paellas, bolos de arroz, etc, porém, esse tipo de arroz não é vendido no Brasil. A solução encontrada para esse problema foi a substituição por outro tipo de arroz com características semelhantes, a fim de garantir a execução da receita. O arroz escolhido para substituir o *riz rond* foi o arroz arbório.

O arroz arbório é um arroz originalmente da cidade italiana Arbório. Seus grãos são mais arredondados, porém, seu interior é firme e com isso não se desmancha quando cozinha. É utilizado geralmente no preparo de risoto e de arroz-doce. Diante dos fatos, além de considerar as características semelhantes, encontrei receitas francesas[41] que sugerem essa substituição sem prejuízos para o resultado do prato. Por fim, testei a receita com o arroz arbório e o resultado foi absolutamente positivo.

- **Ingredientes difíceis de encontrar no Brasil**

[41] Exemplo de uma receita que sugere a substituição do *riz rond* pelo arroz arbório. Disponível em: <http://goo.gl/YTvTbc>. Acesso em: 25 maio 2015.

Apresentados os problemas relacionados aos ingredientes indisponíveis no Brasil, descreverei agora as dificuldades referentes aos ingredientes disponíveis, porém, difíceis de encontrar.

Nesse caso, a estratégia utilizada para resolver essas dificuldades foi a de oferecer um substituto, observando sempre as características, como sabor, textura e propósito do ingrediente na composição da receita. Ressalto que optei por não substituir ingredientes e utensílios levando em consideração o seu valor aquisitivo, pois o livro escolhido tem elementos peculiares e refinados, isto é, os ingredientes não são comuns e baratos, sendo assim, a substituição foi feita respeitando apenas a execução do prato.

Outro aspecto frequente no texto original são as marcas de ingredientes e utensílios citadas pela autora. O objetivo do uso desse tipo de elemento é geralmente o de ajudar o leitor na escolha dos melhores produtos, porém, segundo Teixeira:

> [...] sempre que possível e conveniente, a marca deve ser omitida, pois não há garantias de que a substituição surtirá os mesmos efeitos pretendidos pela autora no texto de partida. (TEIXEIRA, 2008, p. 124)

Sendo assim, nos casos em que a autora sugere marcas, optei por eliminá-las, deixando apenas o produto em si. A seguir, apresento alguns exemplos.

Quadro 11: Produtos que apresentam marcas e suas respectivas traduções

Texto original	Texto traduzido
Cacao Van Houten	Cacau em pó (sem açúcar)
Grand Marnier	Licor de laranja
Sirop de banane verte Monin	Xarope de banana verde
Sirop de cassis Monin	Xarope de cassis
Sirop de vanille Monin	Xarope de baunilha

Para finalizar, no caso do *cacao Van Houten*, descrevi as características do produto original, porque o produto original não é encontrado no Brasil.

Abricot (damasco)

No Brasil, o damasco não é uma fruta muito comum, pois não se ajusta muito bem ao nosso solo. Ele é cultivado geralmente em regiões de clima frio e apenas eventualmente há oferta de damasco fresco no Brasil, importado de países produtores.

Portanto, para que a receita seja executada e em qualquer época do ano, resolvi oferecer uma substituição: uma outra fruta, o pêssego, que apresenta algumas características semelhantes ao damasco, o que garantirá a qualidade do prato.

Farine fluide

De acordo com o site da marca Francine[42] (marca citada pela autora no livro), a *farine fluide*, também chamada de *farine tamisée* é uma farinha de trigo do tipo 45, ou seja, uma farinha mais refinada, ideal para massas mais liquidas, tais como massa de crepes, de *clafoutis*, para realização de molhos, de cremes, etc.

No Brasil, a farinha de trigo do tipo 45 é conhecida como Farinha Flor[43]. É considerada a farinha mais refinada e branca, adequada para a confecção de massas leves e fofas, como pães e tortas. No entanto, essa farinha não é facilmente encontrada no Brasil. Com as minhas as pesquisas, encontrei lojas online que vendem, porém, estava em falta.

Sendo assim, para resolver esse problema procurei colocar uma substituição, com base nas características do produto e em outras receitas, a fim de garantir a execução do prato. Portanto, a tradução ficou da seguinte forma:

Quadro 12: Exemplo de tradução (ingredientes)

Texto original	Texto traduzido
100 g de farine fluide	100 de farinha de trigo peneirada

Farine de châtaigne

A *farine de châtaigne* é uma farinha feita com castanhas portuguesas. No Brasil, ela pode ser encontrada em especiarias que vendem produtos orgânicos. Por esse motivo, acrescentei na tradução essa informação, a fim de auxiliar o leitor na busca por esse ingrediente.

Fromage blanc

O *Fromage blanc* ou *fromage frais* é um queijo de origem francesa, de textura cremosa e sem adição de natas, o que o torna um queijo de baixo teor calórico. É ideal para

[42] Site oficial da marca Francine. Disponível em: <http://goo.gl/UjT6HC>. Acesso em: 29 maio 2015.
[43] Definição da farinha flor. Disponível em: <http://goo.gl/JYCO7o>. Acesso em: 29 maio 2015.

acompanhar geleias, frutas, ou simplesmente adoçado com açúcar ou mel. Também é ótimo para bolos e molhos diversos

No entanto, esse queijo não é facilmente encontrado Brasil. Encontrei um produto similar em uma loja online da marca Serra das Antas[44]. Segundo a marca, o *Fromage Blanc* produzido por eles segue receitas tradicionais francesas, utilizando o leite de vaca. A massa é quase branca e cremosa, o sabor é lácteo e levemente ácido. É vendido em potes plásticos de dois tamanhos, 460g e 2,2kg.

Figura 31: Queijo *Fromage Blanc* da marca Serra das Antas
Fonte: Serra das Antas[45].

Encontrei também receitas que aconselham substituir o *fromage blanc* por *creem cheese*, produto facilmente encontrado em supermercados brasileiros da marca Philadelphia. Sendo assim, para resolver esse problema, optei por deixar na tradução o ingrediente *fromage blanc*, visto que ele pode ser encontrado na loja online Serra das Antas, mas achei conveniente sugerir o *creem cheese* como um possível substituto. Podemos verificar na figura abaixo uma receita que aconselha a substituição.

[44] Loja online da Serra das Antas. Disponível em: <http://goo.gl/7SllKF>. Acesso em : 29 maio 2015.
[45] Características do *Fromage Blanc*. Disponível em: <http://goo.gl/rDojW1>. Acesso em: 29 maio 2015.

Ingredientes

3 baguetes integrais pequenas
12 tomates-cereja cortado ao meio
100 g de peito de peru, cortado em pedaços pequenos
1 colher (sopa) de erva-doce, cortada em pedaços pequenos
2 colheres (sopa) alho-poró picadinho, cortado em pedaços pequenos
½ cebola, cortada em pedaços pequenos
2 colheres (sopa) de palmito, cortado em pedaços pequenos
2 colheres (sopa) de rúcula, cortada em pedaços pequenos
Ervas finas para temperar
1 colher (sopa) de requeijão light
Sal e pimenta a gosto
1 colher (sopa) de queijo fromage blanc (ou cream cheese)
1 colher (sopa) de parmesão ralado

Figura 32: Exemplo de receita que sugere uma substituição para o *fromage blanc*
Fonte: Lucília Diniz[46]

Sucre en poudre (sucre semoule)

Um ingrediente comum em todas as receitas de crepes doces é o açúcar. São vários os tipos de açúcar utilizados, entre eles o *sucre en poudre* e o *sucre semoule*. No entanto, segundo o dicionário Larousse Cuisine[47]online e outros dicionários, eles representam o mesmo tipo de açúcar, e ao contrário do que poderíamos pensar, ele não é um açúcar extremamente fino, em pó. É um açúcar obtido a partir do açúcar cristal e muito utilizado na cozinha para fazer massas doces, caramelo, para salpicar em tortas, etc.

Figura 33: *Sucre en poudre (ou sucre semoule)*
Fonte: Super Toinette[48]

[46] Lucília Diniz. Disponível em:<https://goo.gl/yLcxcR>. Acesso em: 29 maio 2015.
[47] Definição dada pelo dicionário Larousse Cuisine: *Le sucre en poudre, ou sucre semoule, est réduit en très fines particules et se dissout rapidement, même à froid.* Disponível em:< http://goo.gl/zCGvDV>. Acesso em : 29 maio 2015.
[48] Super Toinette. Disponível em: <http://goo.gl/O9XAlZ>. Acesso em: 29 maio 2015.

Diante dos fatos apresentados, fui à procura do equivalente no Brasil e encontrei o açúcar granulado refinado, que também é obtido a partir do açúcar cristal, possui granulometria homogênea e é utilizado para fazer caldas, roscas, pães, etc. Além disso, no decorrer das minhas pesquisas teóricas me deparei com a seguinte citação:

> Um outro exemplo dum falso cognato em francês é o termo *'sucre en poudre'*, que parece equivalente a 'açúcar em pó', mas que na realidade quer dizer 'açúcar refinado granulado'. (RUTGERS, 2013, p. 22)

Essa citação foi fundamental para a minha escolha. Portanto, considerando todos os fatos apresentados os dois termos: *sucre en poudre* e *sucre semoule* foram traduzidos por açúcar granulado refinado.

Além dos exemplos citados detalhadamente, outros produtos também apresentaram uma certa dificuldade na tradução. Para solucioná-los, acrescentei e eliminei informações com base em substituições oferecidas pela própria autora (como *brugnon* ou nectarina, deixei somente a nectarina) e, apesar das receitas serem elaboradas para um público um pouco mais especializado, achei conveniente oferecer um substituto para os ingredientes considerados mais requintados e que não são tão comuns. Alguns exemplos podem ser observados no seguinte quadro:

Quadro 13: Exemplos de problemas e soluções

Texto original	Texto traduzido
Pralin	*Pralin** *O *pralin* pode ser encontrado pronto em lojas especializadas em produtos para confeitaria, tais como Bondinho (supermercado do confeiteiro) e Loja Santo Antônio. Mas é possível substitui-lo por creme de avelã (do tipo Nutella) com amêndoas trituradas.
Quatre-épices	*Quatre-épices** *Mistura composta de quatro especiarias moídas: pimenta do reino branca, nos moscada, cravo e gengibre. Pode ser encontrado em lojas que vendem especiarias, tais como Bombay Herbs & Spices.
Cerfeuil	Cerefólio* (ou salsa) *Pode ser encontrado em lojas que vendem especiarias, tais como Bombay Herbs & Spices.

Diante dos fatos apresentados nesta seção, nota-se que foram muitos os desafios encontrados durante o processo tradutório. Muitas das soluções apresentadas demandaram pesquisas exaustivas em livros, revistas, sites, dicionários, receitas, imagens, etc., tanto em francês como em português.

No que diz respeito às dificuldades relacionadas aos ingredientes, foram descritas apenas algumas delas, aquelas que, na minha opinião, mereciam uma explicação mais detalhada, o que não quer dizer que os outros problemas tenham sido fáceis de resolver.

Saliento que todas as soluções foram definidas a partir de pesquisas em diversas fontes e com base na execução de algumas receitas. Essas soluções podem não ser as melhores ou as mais corretas, do ponto de vista de outros tradutores, porém, acredito que elas possam ajudar aqueles que desejam adquirir um maior conhecimento cultural e culinário.

Enfim, a tradução dos ingredientes foi um grande desafio, no entanto não foi a única categoria que apresentou problemas, a seguir, analisaremos as dificuldades encontradas na estrutura sintáticas das receitas, considerando o emprego dos verbos e das técnicas culinárias.

3.5. ESTRUTURA TEXTUAL: OS VERBOS E AS TÉCNICAS CULINÁRIAS

Outro aspecto que demandou atenção no momento da tradução foi a estrutura textual da seção modo de preparo e das dicas dadas pela autora, uma vez que na seção ingredientes não é comum o emprego de orações. Essas duas seções foram desafiadoras, pois apresentavam muitos verbos, expressões culinárias e técnicas de preparo específicas da área.

Considerando que a particularidade da culinária francesa reside na criação e no estabelecimento de técnicas culinárias, que são expressas, em nível textual, com o emprego de verbos, a análise verbal de uma receita revela-se essencial.

Portanto, é importante destacar que a tradução desse gênero textual implica dificuldades no que diz respeito à estrutura textual, pois é ela que garante a compreensão, a naturalidade e a fluidez da receita. Sendo assim, ao realizar a tradução é importante identificar e analisar todos esses fatores para que a receita seja lida, compreendida e executada com sucesso.

Conforme analisei no primeiro capítulo deste Projeto, a tipologia textual das receitas apresenta certas especificidades, que vão desde o uso de uma linguagem clara e objetiva, emprego de verbos no modo imperativo, até o emprego de orações coordenadas. Deste modo, nesta seção descreverei os principais desafios enfrentados no que se refere à estrutura textual das receitas, ao emprego de verbos e técnicas de preparo.

- **Verbos e técnicas de preparo**

Sendo uma das características tipológicas dos textos injuntivos, o emprego de verbos no modo imperativo esteve presente em todas as receitas do livro. Conforme relatei no capítulo da metodologia, utilizei os programas *Tropes* e Antconc para analisar os elementos essenciais das receitas, dentre eles estavam os verbos. Constatei que nas cinquenta receitas selecionadas para esse Projeto, a autora utilizou uma enorme quantidade de verbos, que estavam, em sua grande maioria, diretamente relacionados às técnicas utilizadas no preparo dos alimentos. Neste sentido, a tradução desses elementos representou um grande desafio para o processo tradutório.

Com relação às estratégias que podem ser adotadas pelos tradutores, a fim de solucionar os problemas, Ostamann e Baker (2001, p. 6 *apud* GHOUBAR, 2011, p. 140, tradução da autora) afirmam que o tratamento que o tradutor deve dar aos termos que veiculam técnicas culinárias, como acontece com os verbos especializados da cozinha em uma receita, "é o de descrever a técnica em palavras que sejam compreensíveis tanto aos cozinheiros novatos quanto aos experientes". Ainda segundo os autores, "ao invés de escrever *brasear*, diga *cozinhe em fogo baixo com a panela tampada*", pois muitos cozinheiros praticam essa técnica, só não utilizam a terminologia correspondente.

Diante do exposto, podemos entender o propósito principal da tradução dos verbos - e substantivos derivados dos verbos – como sendo a explicação das ações e dos gestos usados na cozinha, a fim de possibilitar a realização e o sucesso da receita na cultura de chegada. Sendo assim, Ghoubar (2011, p. 217) estabelece que a tradução "deverá orientar o receptor, informando-o de forma detalhada quanto às características de cada gesto, ação e operação na cozinha", isto é, a tradução deve conscientizá-lo da importância desses elementos para se alcançar determinado resultado.

Considerando todos os fatos apontados, apresento a seguir os principais desafios encontrados e as estratégias empregadas para solucioná-los. Ressalto também a importância do pequeno léxico de verbos culinários disponibilizado pela autora, no final do livro *Les Crêpes de Sophie*, na resolução de alguns problemas terminológicos.

- **Verbos não muito utilizados nas receitas brasileiras**

Graisser

O verbo *graisser* apareceu apenas uma vez no texto original, na seção de dicas da autora, no entanto, gerou uma certa dúvida na busca por seu equivalente.

Partindo da definição dada pelo dicionário do CNRTL, *graisser* significa cobrir com uma substância gordurosa, deste modo, encontrei em dicionários bilíngues o verbo engordurar, que significa untar com gordura ou sujar com gordura. Porém, com base nas minhas pesquisas em receitas brasileiras, constatei que o verbo engordurar não é frequentemente utilizado, sendo substituído pela sua definição "untar com gordura".

Com o objetivo de manter a naturalidade do texto, achei que a tradução de *graisser* por "engordurar" causaria um certo estranhamento por parte dos leitores brasileiros, portanto, optei pela seguinte tradução:

Quadro 14: Exemplo de tradução (verbos)

Texto original	Texto traduzido
Graissez légèrement la poêle avant la cuisson de chaque crêpe.	Unte levemente a frigideira com gordura antes do cozimento de cada crepe.

Como podemos observar no quadro acima, a tradução conseguiu manter, de forma clara e compreensível, a ação que deverá ser executada no momento da preparação da receita.

Huiler

O particípio passado do verbo *huiler (huilée)* foi empregado três vezes no texto, no entanto, assim como o verbo anterior, gerou uma certa dúvida no momento da tradução. Desta forma, utilizei a mesma estratégia para encontrar uma tradução que fosse compreensível e que conservasse a finalidade do texto original.

Como equivalente encontrei o verbo olear, que significa, segundo o dicionário Aurélio, cobrir ou untar com óleo.

A respeito desse verbo, encontrei receitas que o utilizam, porém, assim como o verbo engordurar, não são frequentes e são geralmente traduções. Portanto, decidi, a partir da definição do verbo em português, traduzi-lo por "untar com óleo". Como vocês podem conferir no quadro abaixo, a tradução ficou clara e facilmente compreendida.

Quadro 15: Exemplo de tradução (verbos)

Texto original	Texto traduzido
Dans la crèpiere prealablement huilée, déposez une crêpe.	Na frigideira para crepes previamente untada com óleo, deposite um crepe.

- **Verbos que não possuem um equivalente:**

Dégorger

O verbo *dégorger* foi utilizado duas vezes no texto original e sempre acompanhado do verbo modal *faire.* Segundo o Dicionário de Termos de Gastronomia (HELENE, 2014, p. 41), *dégorger* significa: Tirar o amargor da berinjela, repolho ou pepino, salpicando-os com sal, por um determinado período. Portanto, considerando a definição do verbo em francês, a definição em português e outras receitas que apresentavam o preparo desses ingredientes, a tradução ficou da seguinte forma:

Quadro 16: Exemplo de tradução (verbos)

Texto original	Texto traduzido
Coupez l'aubergines en tranches, faites-la dégorger avec du sel, épongez et faites sauter à l'huile d'olive dans une poêle.	Corte a berinjela em fatias, deixe-a de molho em água com sal. Em seguida, seque-as e saltei-as em uma frigideira com azeite de oliva.
Il n'est pas indispensable de faire dégorger les aubergines, mais, néanmoins, cela retire leur amertume et permet d'utiliser moins d'huile lors de la cuisson.	Deixar a berinjela de molho em água com sal não é um procedimento indispensável, no entanto, isso retira o seu amargor e permite utilizar menos óleo no momento do cozimento.

Émincer

O verbo *émincer* foi empregado quatro vezes no texto original. É um verbo que representa uma técnica muito usada na culinária, principalmente quando vem acompanhado do ingrediente *oignon* (cebola). Podemos observar a ação executada nessa técnica na figura abaixo.

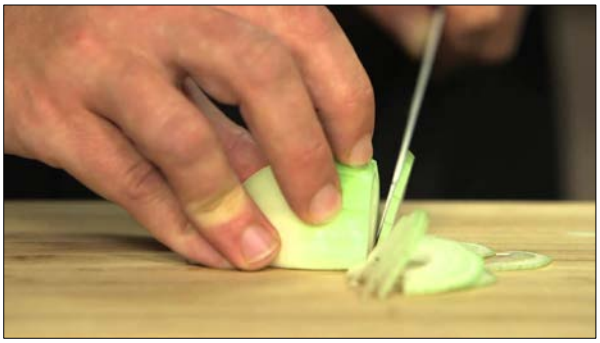


Figura 34: Técnica culinária de *émincer les oignons*.
Fonte: *Technique de cuisine: Youtube*

Porém, esse verbo não possui um verbo equivalente na língua portuguesa. Então, para resolver essa situação, analisei a definição do verbo, observei algumas imagens e encontrei no Glossário de Culinária a seguinte definição para *émincer*: Cortar em fatias finas (HELENE, 2014, p.44).

A partir dessa definição, pesquisei em diversas receitas a locução "corte em fatias finas" ou "corte em fatias bem finas" e acabei encontrando a solução para a tradução do verbo *émincer*. Portanto, a tradução das quatro ocorrências desse verbo ficou assim:

Quadro 17: Exemplo de tradução (verbos)

Texto original	Texto traduzido
Épluchez l'oignon et émincez-le.	Descasque a cebola e corte-a em fatias finas.
Lavez et équeutez les champignons, puis émincez-les.	Lave os champignons, retire seus pés e depois corte-os em fatias finas.
Essuyez l'endive. Emincez-la.	Seque a endívia e corte-a em fatias finas.
Épluchez les oignons et émincez-les.	Descasque as cebolas e corte-as em fatias finas.

Mijoter

O verbo *mijoter* foi empregado apenas duas vezes no texto original e sempre acompanhado de um verbo modal (*faire* ou *laisser*), no entanto, também não encontrei um verbo equivalente, que representasse exatamente a ação por ele descrita. Recorri ao Dicionário de Termos de Gastronomia e ao Glossário de Culinária e encontrei definições muito parecidas.

- Deixar cozinhar em fogo lento (HELENE, 2014, p. 71);
- Cozinhar com fogo baixo (FORNARI, 2004, p. 82)

Sendo assim, a partir dessas definições constatei a solução, que assim como nos outros casos, não foi a de substituir um verbo por outro verbo e sim, substituir por uma locução que o explicasse. As traduções ficaram da seguinte forma:

Quadro 18: Exemplo de tradução (verbos)

Texto original	Texto traduzido
Faites mijoter durant 10 minutes à feu moyen à couvert.	Cozinhe em fogo médio, com tampa, por 10 minutos.
Dans une casserole, faites fondre le beurre à feu doux. Ajoutez les fruits, les raisins, un peu de grains de vanille et le sucre. Versez 10 cl d'eau et laissez mijoter pendant 20 minutes.	Em uma caçarola, derreta a manteiga em fogo baixo. Acrescente as frutas, as uvas, alguns grãos de baunilha e o açúcar. Despeje 100 ml de água e deixe cozinhar em fogo lento por 20 minutos.

Saler* e *Poivrer

Os verbos *saler* e *poivrer* foram muito utilizados no texto original, cerca de 25 vezes e, em sua maioria, acompanhados um do outro, constituindo, portanto, a locução *salez et poivrez*. Contudo, no Brasil nós não temos verbos que consigam juntos descrever a ação de *poivrer* e de *saler* sem causar um certo estranhamento na leitura.

Sendo assim, para encontrar uma solução adequada, utilizei como base as seguintes definições dos dois verbos:

- Poivrez: Temperar (condimentar) com pimenta (do reino) (FORNARI, 2004, p. 103).
- Saler = salgar: 1. Temperar (comida) com sal (Dicionário Aulete).

Além das definições, analisei diversas receitas encontradas em livros e revistas e também as receitas do corpus constituído neste trabalho para chegar à seguinte tradução da expressão *salez et poivrez*: tempere com sal e pimenta (do reino). Podemos verificar essa escolha na figura abaixo:

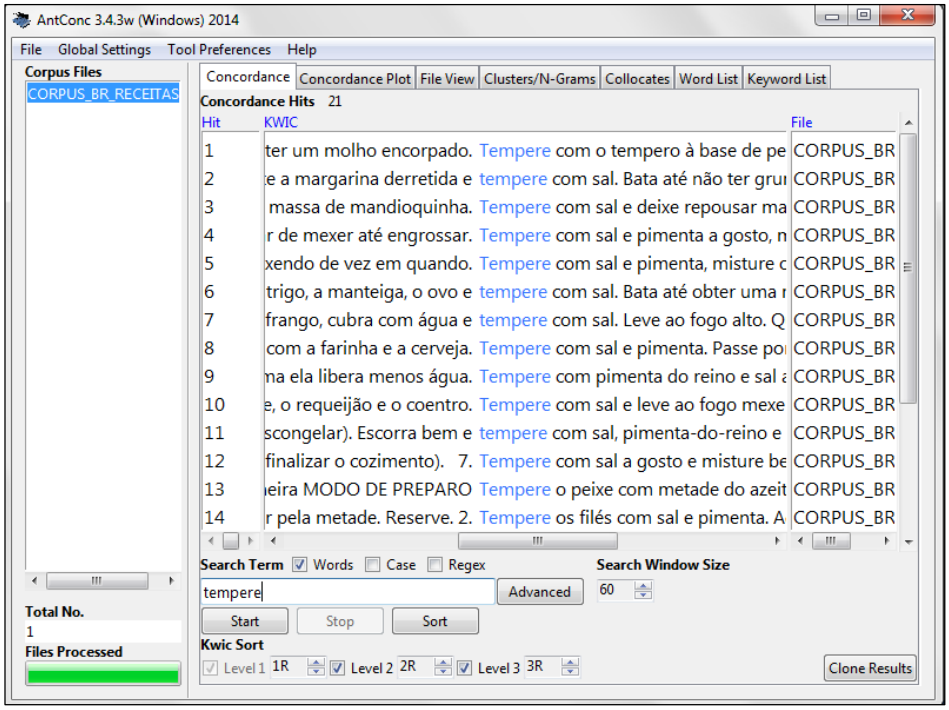


Figura 35: Análise do corpus (tempere com sal e pimenta)
Fonte: acervo pessoal da autora

Ainda em relação aos verbos empregados no texto original, destaco os verbos *éplucher* e *peler*, por estarem acompanhados da expressão *à vif*, ou seja, *épluchez à vif* e *pelez à vif*.

Com base na definição do dicionário online Reverso, *peler* ou *éplucher à vif* quer dizer retirar a casca, a pele e todas as membranas de um fruto, deixando unicamente os pedaços da polpa. No entanto, não encontrei uma expressão equivalente para *à vif* em português, portanto, a tradução dessa expressão demandou uma certa adaptação. Vemos na figura abaixo a descrição dessa técnica.

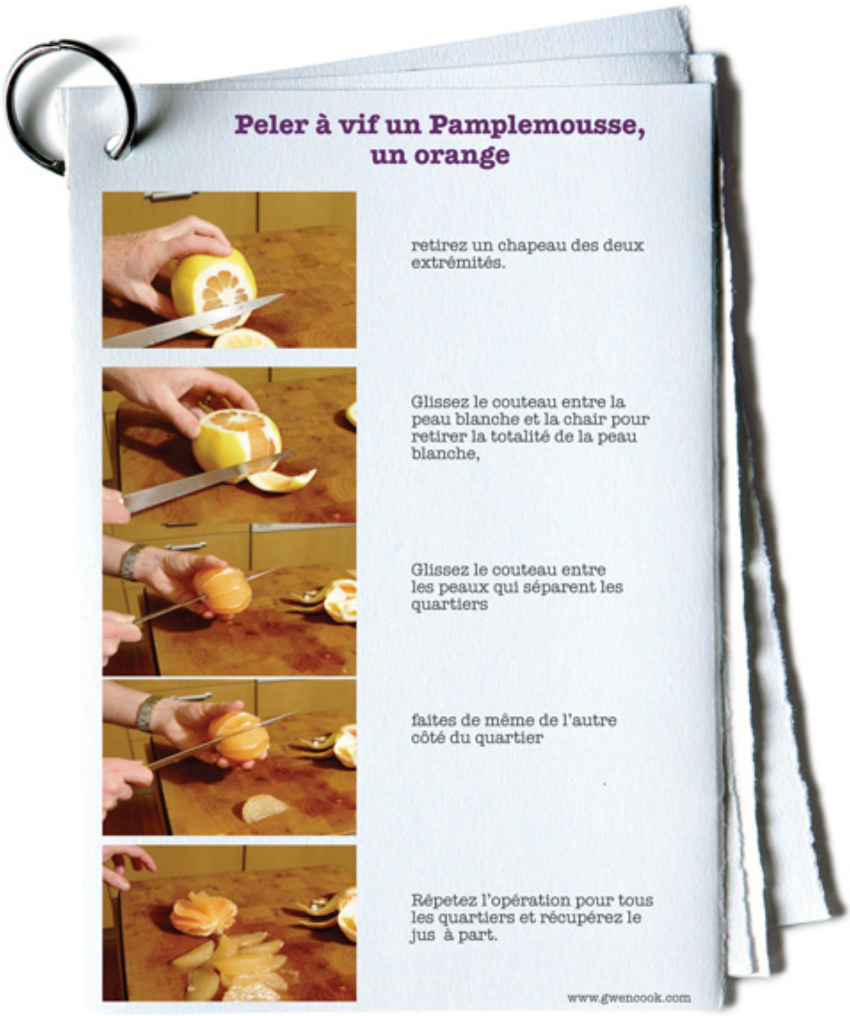


Figura 36: Descrição da técnica *peler à vif*
Fonte: *La cuisine de fleur du goût*

A partir das explicações e das imagens, consegui definir a minha tradução, que acabou sendo uma descrição de como descascar ou tirar a pele de determinada fruta, como podemos observar no quadro abaixo:

Quadro 19: Exemplo de tradução (expressões culinárias)

Texto original	Texto traduzido
Épluchez le pamplemousse à vif. [...]	Descasque a toranja retirando toda a pele branca.

Nas receitas do livro *Les Crêpes de Sophie*, a autora utiliza outras expressões típicas da culinária, no entanto, essas expressões foram facilmente encontradas nas receitas em português. Seguem alguns exemplos.

Quadro 20: Exemplo de tradução (expressões culinárias)

Texto original	Texto traduzido
Battez les blancs en neige	Bata as claras em neve
Faites fondre au bain-marie *Mettez-le au bain-marie*	Derreta em banho-maria Coloque-o em banho-maria
Mélangez énergiquement	Misture energicamente
Laissez lever la pâte	Deixe a massa levedar
Rectifiez l'assaisonement	Ajuste o tempero

Conforme afirmei anteriormente, foram muitos os verbos utilizados no texto original. Inicialmente, tentei manter essa diversidade na minha tradução, porém, achei que o texto não estava compreensível, ou seja, a questão da naturalidade do texto traduzido envolve também a questão da equivalência, pois segundo Teixeira:

> Há casos em que um equivalente que poderia parecer adequado do ponto de vista terminológico pode ser inadequado do ponto de vista textual, condicionado pela situação de comunicação em que se insere. (TEIXEIRA, 2008, p. 185)

Sendo assim, optei por traduzir os verbos não muito usuais por locuções ou expressões que garantissem a ação e a compreensão da receita. Além disso, decidi traduzir alguns verbos distintos, porém sinônimos, por apenas um na língua de chegada, considerando sempre a finalidade das receitas.

Em relação à macroestrutura das receitas, acrescentei e modifiquei algumas informações. Um exemplo de acréscimo foi a expressão "modo de preparo", que não constava no texto original e que foi inserida em todas as receitas traduzidas, visto que no Brasil ela é frequentemente utilizada. Podemos constatar esse fato, a partir da figura abaixo, retirada do corpus em português.

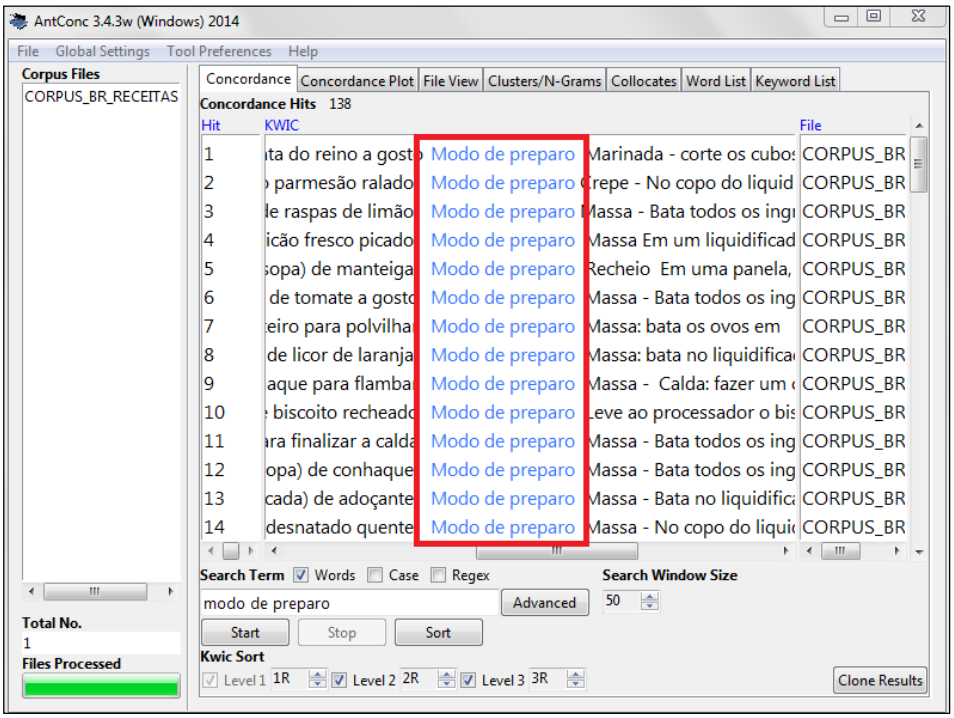


Figura 37: Estrutura das receitas (modo de preparo)
Fonte: acervo pessoal da autora

Um exemplo de modificação na tradução diz respeito ao título da seção *Le conseil de Sophie*, que poderia ser traduzido para *"O conselho de Sophie*", no entanto, no Brasil essa seção é frequentemente denominada *Dica*, o que pode ser verificado também no corpus em português.

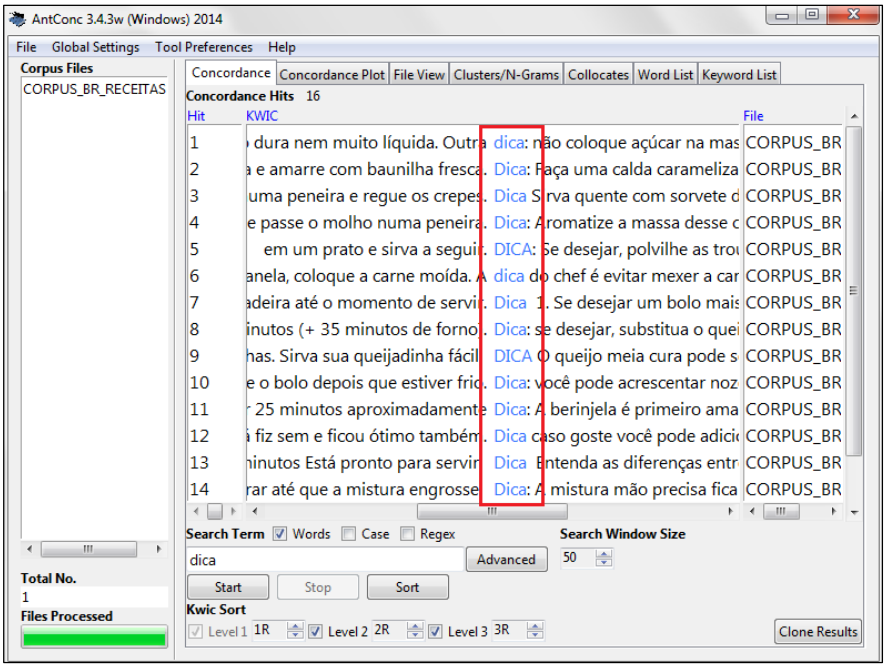


Figura 38: Exemplo de tradução (Dica)
Fonte: acervo pessoal da autora

Sendo assim, a tradução de "*Le conseil de Sophie*" ficou "Dica da Sophie" em todas as receitas.

Um elemento que foi retirado das receitas traduzidas se refere à temperatura dada através do termostato, *(th. 5/6)*, visto que as receitas já apresentavam a temperatura em graus Celsius, que é a unidade de temperatura mais utilizada no Brasil. Além disso, não encontrei essa informação nas receitas brasileiras, já que atualmente os fornos trazem apenas as temperaturas em graus, como podemos observar na seguinte figura:

Figura 39: Temperaturas do forno
Fonte: Socorro na Cozinha

Quanto aos períodos, orações e construções verbais, tentei deixar a tradução compreensível, sem ambiguidades e dúvidas quanto ao preparo de um determinado ingrediente, considerando também o público-alvo do texto.

Diante dos fatos, notamos que o corpus comparável constituído neste Projeto foi fundamental, visto que auxiliou na identificação e na escolha de termos ou expressões, com base em contextos reais de uso. A esse respeito Teixeira afirma que

> [N]a pesquisa de elementos de estilo, naturalidade e padronização, os corpora comparáveis são muito úteis para observar como os sentidos são tipicamente expressos em determinado gênero ou tipologia textual daquela área. (TEIXEIRA, 2008, 192)

Para finalizar, foram apresentados neste capítulo apenas alguns exemplos dos problemas encontrados e suas soluções, o que evidenciou, mais uma vez, o fato de que a tradução de receitas culinárias requer não só um conhecimento dos idiomas e da terminologia, mas principalmente das características culturais envolvidas.

Sendo assim, pude constatar, ao longo de toda a tradução, que um conhecimento cultural é essencial para se fazer uma tradução que consiga ser naturalmente compreendida na língua de chegada, e, no caso das receitas, ser executada com sucesso.

Constatei também que não adianta traduzir uma receita sem considerar todas as suas características e sem pensar na sua finalidade. As receitas são escritas, principalmente, para serem executadas e é neste momento que o papel do tradutor se mostra decisivo.

4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este Projeto Final apresentou alguns aspectos sobre a tradução de textos culinários com base na tradução de receitas do livro *Les Crêpes de Sophie*.

Conclui-se, portanto, que a tradução desse gênero textual exige um estudo prévio das características tipológicas do texto, bem como de suas principais funções, a fim de identificar os elementos que o constituem e que o diferem dos outros gêneros. Esse fator é essencial, visto que as receitas possuem uma finalidade determinada, que deve ser preservada também em sua tradução.

A partir do conhecimento dessas informações foi possível pensar a tradução das receitas de uma maneira diferente, considerando não só a busca por equivalentes terminológicos, mas se atentando também para as diferenças culturais que, ao contrário do que muitos pensam, existem de forma significativa em textos desse tipo.

A concepção equivocada de que a tradução de textos técnicos, e consequentemente de textos culinários, exige apenas o conhecimento de ambos os idiomas e da terminologia da área deve ser sempre rejeitada, pois esse conceito está muito longe da verdadeira realidade enfrentada pelos tradutores, que precisam se desdobrar para conseguir encontrar as melhores soluções, ante a carência de materiais de consulta da área voltados à tradução.

Neste sentido, o emprego de ferramentas de auxílio à tradução, assim como a análise embasada em corpus foram fundamentais para a realização deste Projeto, uma vez que possibilitaram traduzir de forma rápida, organizada e com qualidade. Além disso, com a constituição de um corpus comparável foi possível observar em contextos reais as estruturas sintáticas das receitas e com isso garantir a compreensão e a naturalidade da tradução na cultura de chegada.

Conclui-se também que a tradução de receitas demanda um grande cuidado e muita dedicação por parte do tradutor, que passa a ser um mediador entre duas culturas diferentes, interferindo significativamente no texto, a fim de fazer as adaptações necessárias para que o texto seja reconhecido e compreendido na cultura de chegada.

Para finalizar, apesar de apresentar muitos desafios, em razão das diferenças culturais, a tradução de receitas do livro *Les Crêpes de Sophie* obteve um resultado totalmente satisfatório, garantindo um aprendizado significativo, tanto no âmbito pessoal quanto profissional.

Sendo assim, posso afirmar que a tradução de textos culinários não é uma tarefa fácil, no entanto, a experiência adquirida com a tradução desse tipo de texto compensa todas as dificuldades.

5. REFERÊNCIAS

ALMEIDA, H. C.; POLCHLOPEK, S. A.; Aio, M. A. **Tradução técnica**: das armadilhas às responsabilidades do tradutor. In-Traduções, v. único, p. 2-12, 2010. Disponível em: <http://goo.gl/DSvkF3>. Acesso em:15 maio 2015.

AMAT, J.M.; VINCENT, J.D. Por uma nova fisiologia do gosto. Tradução de Rosa Andili Branco de Moraes. 1ª ed. São Paulo: Senac, 2006.

ANVISA. **Agência Nacional de Vigilância Sanitária.** Resolução CNNPA nº 38, de 27 de dezembro de 1977. Aprova como coadjuvantes da tecnologia de fabricação as substâncias constantes dos anexos I, II, III e IV, destinadas ao fabrico de produtos forneados, tais como: pão, broa, biscoito, bolacha, bolo, torta e demais produtos afins de confeitaria. Disponível em: <http://goo.gl/266wJL>. Acesso em: 18 maio 2015.

AZENHA Jr. J. **Tradução técnica, condicionantes culturais e os limites da responsabilidade do tradutor**. Cadernos de Tradução, vol.1, n.1, 1996. Disponível em: <https://goo.gl/rlKpdK>. Acesso em: 16 maio 2015.

_____. **Condicionantes culturais**: primeiros passos para um estudo integrado. São Paulo: Humanitas / FFLCH / USP, 1999.

BIEMBENGUT, M. S. **Perspectivas metodológicas em educação matemática**: um caminho pela modelagem e etnomatemática. Caderno Pedagógico. 2012. vol. 9, no 1. Disponível em: <http://goo.gl/IiPKWf>. Acesso em: 11 de maio de 2015.

CHAMADOIRA, J. B. N. **Uma modalidade de texto técnico**: descrição de objeto. Sinergia. São Paulo. v. 1. p. 18-25, 2000. Disponível em: < http://goo.gl/UzVx87 >. Acesso em: 15 de maio de 2015.

COSTA, P. **Tradução, Cultura e Globalização***: O* papel do tradutor como mediador cultural. E-REI*:* Revista de Estudos Interculturais do CEI. Porto. 1ª edição. p. 1-19. Disponível em: <http://goo.gl/bovksI>. Acesso em: 15 de maio de 2015.

DUDEMAINE, S. **Les Crêpes de Sophie**. 1ª ed. Genebra: Éditions Minerva, 2001. 160 p.

FILHO, D. F. V. **Gênero textual dissertação**: um caso de referenciação anafórica. 2006. 165 f. Dissertação (Mestrado em Letras) – Programa de Pós-Graduação em Letras. Universidade Federal de Pernambuco. Recife. 2006.

FORNARI, C. **Mangez-vous Français ?** Glossário Francês-Português de Culinária. 1ª ed. Rio de Janeiro: Axcel Books, 2004.

GHOUBAR, J. B. **Aspectos da tradução (francês-português) de uma receita da cozinha francesa**: especificidades e desafios. 2012. 271 f. Dissertação (Mestrado em Letras) - Universidade de São Paulo, São Paulo. 2012.

GOUVEIA NETO, S. C.; GOUVEIA, G. C. T; SANTOS, R. T.; CHISTE, B. S. **Um espaço etnomatemático**: Os instrumentos e unidades de medidas utilizadas na cozinha. Revista

Científica FAEST, Tangará da Serra - MT. 2013. v. 1. n. 1. p. 12. Disponível em: http://goo.gl/utRpxU. Acesso em: 02 de maio de 2015.

HARDEN. A. R. O.; REIS. N. M. **Receitas culinárias e tradução:** ligação entre culturas e ciências. Belas Infiéis, v.2, p.31-41, 2013. Disponível em: <http://goo.gl/Mc4B6V>. Acesso em: 15 maio 2015.

HELENE, H. **Dicionário de Termos de Gastronomia**. 1ª ed. São Paulo: Gaia, 2006. 3ª reimpressão, 2014.

KÖCHE, V. S.; MARINELLO, A. F.; BOFF, O. M. **Os gêneros textuais e a tipologia injuntiva**. Caderno Seminal Digital, Ano 15, n° 11, v. 11, 2009. Disponível em: <http://goo.gl/OVxvtF>. Acesso em: 16 maio 2015.

MARCUSCHI, L. A. **Gêneros textuais:** definição e funcionalidade. In: DIONISIO, A. P. et al. (org.) Gêneros textuais & ensino. Rio de Janeiro: Lucerna, 2002, p. 19-36. Disponível em: <http://goo.gl/qdTTpY>. Acesso em: 15 maio 2015.

MONTANARI, M. **Comida como cultura**. Tradução de Letícia Martins de Andrade. 2ª ed. São Paulo: Senac. 2013. 207 p.

NORD, C. **El funcionalismo en la enseñanza de traducción**. In: Mutatis Mutandis Medellín, p. 3-35, 2009. Disponível em: <http://goo.gl/H24kAj>. Acesso em: 16 maio 2015.

POLCHLOPEK, S.; AIO, M. **Tradução técnica:** armadilhas e desafios. Tradução & Comunicação, Brasil, v. 0, n. 19, p. 101-114, 2009. Disponível em: <http://goo.gl/mbRiwF>. Acesso em: 16 maio 2015.

POLCHLOPEK, S. A.; ZIPSER, M. E.; COSTA, M. J. D. **Tradução como ação comunicativa**: a perspectiva do funcionalismo nos Estudos da Tradução. Tradução & Comunicação: Revista Brasileira de Tradutores, v. 1, p. 21-37, 2012. Disponível em: <http://goo.gl/6ztFwI>. Acesso em: 15 maio 2015.

RODRIGUES, C. C.; STUPIELLO, N. A. **O ensino de tecnologias de tradução nos cursos superiores de formação de tradutores no Brasil**. Disponível em: <http://goo.gl/0QyUOA>. Acesso em: 20 de maio de 2015. 2008.

ROSA, A. L. T. **A sequência injuntiva passo a passo.** 2003. 144 f. Dissertação (Mestrado em Linguística) – Programa de Pós-Graduação em Letras, Universidade Federal de Pernambuco, Recife. 2003.

RUTGERS, N. **Pão pão queijo queijo?** A tradução de livros de culinária. 2013. 60 f. Tese de Bacharelado. Portugese taal en Cultuur – Universiteit Utrecht. Disponível em: <http://goo.gl/lm7dcE>. Acesso em: 15 maio 2015.

SARDINHA, T. B. **Linguística de Corpus: histórico e problemática.** DELTA online. 2000, vol.16, n.2, pp. 323-367. Disponível em: <http://goo.gl/psBjYC>. Acesso em: 15 maio 2015.

STUPIELLO, E. N. A. **O impacto das novas tecnologias no tempo e na qualidade da produção tradutória**. Estudos Linguísticos. São Paulo, v. 37, p. 145-154, 2008. Disponível em: <http://goo.gl/BaK6e0>. Acesso em: 16 maio 2015.

_____, E. N. A. **A concepção de ferramentas de tradução como dinamizadoras da produção tradutória e seus reflexos para a prática**. Gragoatá (UFF), v. 31, p. 41-58, 2011. Disponível em: <http://goo.gl/1ZBD6g>. Acesso em: 16 maio 2015.

TAGNIN, S. E. O. e TEIXEIRA, E. D. **Linguística de corpus e tradução técnica** –relato da montagem de um corpus multivarietal de culinária. TradTerm 10. São Paulo: Humanitas, 2004. Disponível em: <http://goo.gl/XRQ9dm>. Acesso em: 15 maio 2015.

TAGNIN, S.E.O. **A identificação de equivalentes tradutórios em corpora comparáveis**. Anais do I Congresso Internacional da ABRAPUI: Belo Horizonte, 3 a 6 de junho de 2007. Disponível em <http://goo.gl/ZhMST4>. Acesso em: 21 de maio de 2015.

_____. **Glossário de Linguística de Corpus**. In: Vander Viana; Stella E. O. Tagnin. (Org.). Corpora no ensino de línguas estrangeiras. 1 ed. São Paulo: HUB Editorial, 2010, v. p. 357-361. Disponível em: <http://goo.gl/RfqFNY>. Acesso em: 15 maio 2015.

TEIXEIRA, E. D. **A linguística de corpus a serviço do tradutor**: Propostas de um dicionário de culinária voltado para a produção textual. 2008. 439 f. Tese (Doutorado). Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, USP. São Paulo. 2008.

_____. **Especificidades da tradução técnica de receitas** - alguns problemas e possíveis soluções. TradTerm, v. 15, p. 173-196, 2009. Disponível em: <http://goo.gl/oIRU3k>. Acesso em: 17 maio 2015.

REFERÊNCIAS TECNOLÓGICAS

ACETIC; CYBERLEX. **Manuel de référence**. Versão VF 8.4. 2013. Disponível em: <http://goo.gl/2jdc32>. Acesso em: 05 maio 2015.

ANTHONY, L. **Antconc**. Versão 3.2.3. 2014. Disponível em: <http://goo.gl/qZ5AqV>. Acesso em: 05 maio 2015.

CHAMPOLLION, Y. **Wordfast training manual.** Nível de iniciante. Tradução para o português: Nubio Nunes Revoredo. Revisão por Flavio Deny Steffen. 2005. Disponível em: <http://goo.gl/s7y51p>. Acesso em: 01 maio de 2015.

YANG, D. **ABBYY - Guia de início rápido**. Versão 12 Edição Brasil. 2013. Disponível em: <http://goo.gl/Wv8LBY>. Acesso em: 05 maio 2015.

6. TEXTO DE CHEGADA

A seguir, a tradução de quatro receitas do livro *Les Crêpes de Sophie*, excetuando-se as figuras. As demais receitas se encontram em um outro documento, não incluído neste trabalho, devido aos direitos autorais.

Os Crepes de Sophie

Crepes completos

Ingredientes

Massa para 8 crepes:
2 ovos
125g de farinha de trigo sarraceno
300 ml de leite semidesnatado
2 colheres de (sopa) de óleo de girassol
1 colher de (chá) de fermento químico em pó
Sal e pimenta-do-reino a gosto

Recheio para 1 crepe:
1 fatia de presunto cozido ou cru
30g de queijo tipo Gruyère ou de mussarela ralada
1 ovo
1 colher de (chá) de manteiga
Sal e pimenta-do-reino a gosto

Modo de Preparo

- Coloque a farinha, o fermento, o sal e a pimenta em uma tigela. Faça um buraco no meio da farinha e quebre os ovos inteiros dentro. Misture energicamente com a ajuda de um batedor de arame e despeje o óleo gradualmente. Dilua o preparo pouco a pouco com o leite quente.
- Prepare seus crepes em uma frigideira para crepes antiaderente de 25 centímetros de diâmetro.
- Em seguida, derreta 1 colher de (chá) de manteiga na frigideira e ponha um crepe. Coloque a fatia de presunto no centro e quebre o ovo em cima. Tempere levemente

com sal e pimenta. Para finalizar, polvilhe com o queijo Gruyère ralado, traga as bordas do crepe para o centro e deixe em fogo baixo, até que o ovo esteja cozido. Sirva imediatamente.

Esses crepes se saboreiam quentes, acompanhados de uma salada mesclada ou de batatas salteadas.

Dica da Sophie

Unte com gordura a frigideira antes do cozimento de cada crepe: despeje o óleo em uma tigela pequena, natural ou temperado de acordo com seu gosto (manjerição, estragão, alho, coentro, curry, páprica...), espalhe-o na frigideira com a ajuda de uma batata grande cortada ao meio e espetada com um garfo ou com a ajuda de um pincel de silicone.

Crepes de café e chocolate

Ingredientes

Massa para 8 crepes:
2 ovos
125g de farinha de trigo com fermento
(ou 125g de farinha + 1 colher de (chá) de fermento químico em pó)
50g de manteiga
50g de açúcar refinado granulado
300 ml de leite semidesnatado
2 colheres de (chá) de essência de café

Recheio para 1 crepe:
1 laranja
10g de amêndoas laminadas

Molho para 1 crepe:
50g de chocolate amargo
50 ml de creme de leite fresco

Modo de Preparo

- Coloque a farinha e o açúcar em uma tigela. Faça um buraco no meio da farinha e quebre os ovos inteiros dentro. Misture energicamente com a ajuda de um batedor de arame e despeje a manteiga derretida e a essência de café gradualmente. Dilua o preparo pouco a pouco com o leite quente.

- Raspe a casca da laranja e depois descasque-a. Dentro de uma tigela pequena, corte os gomos com a ajuda de uma faca pequena. Mantenha o suco. Espalhe as amêndoas sobre o tabuleiro revestido com papel manteiga e doure-as levemente no forno. Derreta o chocolate em pedaços com o suco e a raspa da laranja em uma caçarola em fogo baixo ou no micro-ondas. Acrescente o creme e mexa.
- Prepare os crepes em uma frigideira para crepes antiaderente de 25 centímetros de diâmetro.
- Em seguida, ponha um crepe sobre o prato, reparta as laranjas por cima e acrescente as amêndoas grelhadas. Traga as bordas do crepe para o centro e despeje o molho de chocolate por cima. Sirva imediatamente.

Esses crepes se saboreiam acompanhados de um sorvete de café ou de baunilha.

Dica da Sophie

Esquente seus crepes por 30 segundos no micro-ondas. Recheie-os e sirva.

Cones de crepe com Pêssego Melba

Ingredientes

Massa para 8 crepes:
2 ovos
125g de farinha de trigo com fermento
(ou 125g de farinha + 1 colher de (chá) de fermento químico em pó)
50g de manteiga
50g de açúcar refinado granulado
300 ml de leite semidesnatado

Recheio para 1 cone:
1 pêssego bem maduro
50g de morango
1 colher de (sopa) de geleia de groselha
1 bola de sorvete de baunilha
10g de amêndoas laminadas
Chantilly

Modo de Preparo

- Coloque a farinha e o açúcar em uma tigela. Faça um buraco no meio da farinha e quebre os ovos inteiros dentro. Misture energicamente com a ajuda de um batedor de arame e despeje a manteiga derretida gradualmente. Misture bem e dilua o preparo pouco a pouco com o leite quente.
- Prepare os crepes em uma frigideira para crepes antiaderente de 25 centímetros de diâmetro.
- Espalhe as amêndoas sobre o tabuleiro e doure-as por 2 minutos no forno. Descaroce o pêssego e descasque-o. Corte-o em pedaços e misture-o delicadamente com os morangos lavados e sem os cabinhos.
- Disponha cada cone de crepe em uma taça de sorvete. Coloque as frutas na taça, depois a geleia de groselha. Ponha a bola de sorvete por cima, decore com chantilly e polvilhe com as amêndoas. Sirva imediatamente.

Esses crepes se saboreiam frios.

Dica da Sophie

O morango é uma fruta que não se conserva, portanto, é necessário comê-lo no mesmo dia. Escolha morangos pequenos e com aroma agradável.

Crepes à moda Bourdaloue

Ingredientes

Massa para 8 crepes:
2 ovos
125g de farinha de trigo com fermento
(ou 125g de farinha + 1 colher de (chá) de fermento químico em pó)
50g de manteiga
50g de açúcar refinado granulado
300 ml de leite semidesnatado

Recheio para 1 crepe enrolado:
1 pera ou 125g de damasco
açúcar de confeiteiro

Creme de amêndoas para 1 crepe enrolado:
20g de farinha de amêndoas*
20g de manteiga amolecida
20g de açúcar de refinado granulado
1 ovo

Modo de Preparo

- Coloque a farinha e o açúcar em uma tigela. Faça um buraco no meio da farinha e quebre os ovos inteiros dentro. Misture energicamente com a ajuda de um batedor de arame e despeje a manteiga derretida gradualmente. Misture bem e dilua o preparo pouco a pouco com o leite quente.
- Prepare os crepes em uma frigideira para crepes antiaderente de 25 centímetros de diâmetro.
- Pré-aqueça o forno à 180 ºC.
- Descasque, lave e descaroce as frutas. Corte-as em pedaços. Em uma tigela pequena, coloque a farinha e o açúcar. Acrescente o ovo e depois a manteiga com a consistência de pomada. Misture bem até obter um creme.
- Espalhe esse preparo em uma parte de cada crepe, acrescente as frutas e enrole os crepes sobre eles mesmos. Disponha-os em uma assadeira retangular antiaderente. Salpique com açúcar de confeiteiro e leve ao forno por 20 minutos.

Esses crepes se saboreiam mornos, como sobremesa, acompanhados de uma bola de sorvete à sua escolha.

*A farinha de amêndoas pode ser encontrada em lojas de artigos para confeitaria.
(Nota da tradutora)

GLOSSÁRIO

O glossário a seguir apresenta os principais termos da área culinária, selecionados a partir das cinquenta receitas do livro *Les Crêpes de Sophie*. A organização dos termos segue a seguinte classificação: verbos, ingredientes e utensílios.

VERBOS

Área temática	Culinária
Termo em francês	Arroser
Definição em francês e fonte	*Arroser une viande, um rôti.* Répandre le jus de cuisson sur la viande pour éviter qu'elle se dessèche. *Arroser un gâteau de caramel, de liqueur.* Fonte : Dicionário Online CNRTL
Contexto e fonte	*Arrosez de sirop de mûres, recouvrez le melon de sa calotte et servez.* (DUDEMAINE, 2001, p. 146)
Termo em português	Regar
Definição em português e fonte	Regar: com vinho, azeite, água, manteiga derretida ou destilada, para umedecer o prato. (HELENE, 2014, p.12)
Contexto (Tradução)	Regue com xarope de ameixas, cubra o melão com sua tampa e sirva.
Observações	

Área temática	Culinária
Termo em francês	Beurrer
Definição em francês e fonte	ART CULIN. A) recouvrir d'une couche de beurre. Beurrer une tartine, un toast ; beurrer un poisson, une viande, une volaille. Fonte : Dicionário Online CNRTL
Contexto e fonte	*Versez le tout dans un moule à charlotte de 18 centimètres de diamètre préalablement beurré.* (DUDEMAINE, 2001, p. 151)
Termo em português	Untar com manteiga
Definição em português e fonte	Passar manteiga em uma forma ou em uma folha de papel vegetal para uso na cozinha. (FORNARI, 2004, p. 11)

Contexto (Tradução)	Despeje o todo em uma forma para charlotte de 18 centímetros de diâmetro previamente untada com manteiga e coloque-a em banho-maria no forno durante 1 hora.
Observações	O verbo “untar” também pode vir acompanhado de outros ingredientes: óleo, creme, geleia, etc.

Área temática	Culinária
Termo em francês	Dégorger
Definição em francês e fonte	Faire dégorger : [CUISINE] tremper (une viande, de la chair) dans de l’eau froide pour les débarrasser du sang, de certaines impuretés. Faire dégorger du poisson. - Passer (des légumes) au sel pour leur faire rendre l’eau. - Faire jeûner (des escargots) pour leur faire éliminer la bave. Fonte : Dicionário Antidote
Contexto e fonte	*Coupez l’aubergine en tranches, faites-la dégorger avec du sel, épongez et faites sauter à l’huile d’olive dans une poêle.* (DUDEMAINE, 2001, p. 34)
Termo em português	-
Definição em português e fonte	Tirar o excesso de água e amargor de berinjela, repolho ou pepino, salpicando-os com sal. (HELENE, 2014, p. 41)
Contexto (Tradução)	Corte a berinjela em fatias, salpique-as com sal e deixe de molho por cerca de 15 minutos, a fim de retirar o seu amargor. Em seguida, seque-as e saltei-as em uma frigideira com azeite de oliva.
Observações	Não existe um correspondente em português para o verbo “dégorger”, logo, a solução encontrada foi a de descrever a ação representada no verbo.

Área temática	Culinária
Termo em francês	Dénoyauter
Definição em francês e fonte	Enlever le noyau d’un fruit. *Dénoyauter des cerises*. Des noix à décortiquer, des prunes à dénoyauter (Beauvoir, Mém, j. fille, 1958, p. 253). Fonte : Dicionário Online CNRTL
Contexto e fonte	*Épluchez, lavez et dénoyautez les fruits.*
Termo em português	Descaroçar
Definição em português e fonte	Tirar o caroço ou a semente a; Fonte: Dicionário Priberam
Contexto (Tradução)	Descasque, lave e descaroce as frutas.
Observações	O verbo pode ser substituído pela locução “(re)tire o caroço”, comumente utilizada.

Área temática	Culinária
Termo em francês	Dessaler
Definição em francês e fonte	Éliminer ou réduire le sel contenu dans. Dessaler une viande. Il est possible de dessaler totalement l'eau de mer par distillation. Fonte : Dicionário Antidote
Contexto e fonte	*Faites dessaler la morue en renouvelant l'eau plusieurs fois.* (DUDEMAINE, 2001, p. 37)
Termo em português	Dessalgar
Definição em português e fonte	Tirar o sal de, perder o sal. *Dessalgue o bacalhau em água corrente.* *Pus as carnes de molho para dessalgar.* Fonte: Dicionário Online Aulete
Contexto (Tradução)	Dessalgue o bacalhau trocando a água várias vezes.
Observações	

Área temática	Culinária
Termo em francês	Dorer (faire)
Definição em francês e fonte	CUISINE : *Faire dorer :* Faire prendre une teinte dorée (à un alimente) en (le) soumettant à l'action du feu. Faire dorer (qqc.) à la poêle, au four ; faire dorer une volaille, des oignons. *(Quasi) synon. faire revenir, faire rissoler. Enlever soigneusement les peaux recouvrant le râble. Le larder, saler, poivrer* Fonte : Dicionário Online CNRTL
Contexto e fonte	*Faites dorer le bacon dans une poêle sans matière grasse. Égouttez-les et disposez-les sur les blinis.* (DUDEMAINE, 2001, p. 72)
Termo em português	Dourar
Definição em português e fonte	Fritar o alimento até ele ficar com a cor dourada. Também é passar sobre determinados alimentos, massas principalmente, gemas desmanchadas, levando ao forno, para lhe dar uma cor dourada. Fonte: http://goo.gl/1eIhhP. Acesso em 10 maio 2015.
Contexto (Tradução)	Doure o bacon em uma frigideira sem gordura. Escorra-os e disponha-os sobre os blinis.
Observações	

Área temática	Culinária

Termo em francês	Ébouillanter
Definição em francês e fonte	Plonger un aliment dans l'eau bouillante pour raffermir ses tissus, éliminer les impuretés de surface, faciliter son épluchage, attendrir ses fibres ou éliminer son âcreté. (ROBUCHON, 1997, [s.p.])
Contexto e fonte	*Ébouillantez le pot à confiture et retournez-le sur du papier absorbant.* (DUDEMAINE, 2001, p. 102)
Termo em português	Escaldar
Definição em português e fonte	Escaldar é despejar um líquido fervente sobre um alimento ou ainda mergulhá-lo em água fervente por alguns instantes. Fonte: http://goo.gl/V0gs8B. Acesso em 10 maio 2015.
Contexto (Tradução)	Escalde o vidro de geleia e coloque-o sobre o papel toalha.
Observações	

Área temática	Culinária
Termo em francês	Émincer
Definição em francês e fonte	ART CULIN. Couper (de la viande, des légumes, des fruits) en tranches très fines, en lamelles. *Émincer de la viande, des carottes. Avec cette fille nul besoin d'émincer le morceau* (BAZIN, *Lève-toi et marche*, 1952, p. 109). Fonte : Dicionário Online CNRTL
Contexto e fonte	*Épluchez l'oignon et émincez-le.* (DUDEMAINE, 2001, p. 22)
Termo em português	-
Definição em português e fonte	Cortar em fatias finas. (FORNARI, 2004, p. 46)
Contexto (Tradução)	Descasque a cebola e corte-a em fatias finas.
Observações	Não existe um verbo correspondente em português para "émincer", neste caso, o melhor é descrever a ação representada no verbo.

Área temática	Culinária
Termo em francês	Éplucher
Definição em francês e fonte	Ôter, enlever la peau d'un fruit, d'un légume et tout ce qui n'est pas comestible. Fonte: http://goo.gl/eBqQk0. Acesso em 10 maio 2015.
Contexto e fonte	*Épluchez les pommes de terre et faites-les cuire dans de l'eau salée pendant 30 minutes.* (DUDEMAINE, 2001, p. 85)
Termo em português	Descascar
Definição em português e	Tirar a casca ou outra camada externa de.

fonte	"...começa a descascar o aipim." Fonte: Dicionário Online Aulete
Contexto (Tradução)	Descasque as batatas e cozinhe-as em água salgada por 30 minutos.
Observações	

Área temática	Culinária
Termo em francês	Équeuter
Definição em francês e fonte	Enlever la queue, le pédoncule d'un fruit ou d'un légume. *La machine à laver, équeuter et dénoyauter les cerises.* Fonte : Dicionário Online CNRTL
Contexto e fonte	Lavez et équeutez les champignons, puis émincez-les.
Termo em português	-
Definição em português e fonte	Retirar talos, caldas, etc. (HELENE, 2014, p. 45)
Contexto (Tradução)	Lave e retire os pés dos champignons, depois corte-os em fatias finas.
Observações	Não existe um verbo correspondente a "équeuter", sendo assim, a escolha foi descrever a ação representada pelo verbo.

Área temática	Culinária
Termo em francês	Fariner
Definição em francês e fonte	a) Art culin. Qqn farine qqc. Saupoudrer de farine. Faire mariner les chairs pendant trente minutes avec huile, jus de citron, sel, poivre et persil haché. *Les égoutter, les fariner.* Fonte: Dicionário Online CNRTL
Contexto e fonte	*Déposez la crêpe dans un moule à tarte de 27 centimètres de diamètre préalablement beurré et fariné.* (DUDEMAINE, 2001, p. 156)
Termo em português	Enfarinhar
Definição em português e fonte	Cobrir de farinha; polvilhar com farinha. *Enfarinhou a panela para fazer seu novo prato.* Fonte: Dicionário Online Aulete
Contexto (Tradução)	Deposite o crepe em uma forma para torta de 27 centímetros de diâmentro préviamente untada e polvilhada com farinha.
Observações	O verbo enfarinhar não é comumente utilizado, por este motivo, a tradução foi baseada na ação representada no verbo.

Área temática	Culinária

Termo em francês	Flamber
Definição em francês e fonte	Brûler, passer (qqch.) à la flamme ; Arroser (un mets) d'alcool que l'on brûle. Flamber une tarte ; Brûler le duvet de (une volaille). Flamber une poule. Fonte: Dicionário Antidote
Contexto e fonte	*Ensuite, faites fondre une noisette de beurre dans la crêpière, puis posez-y une crêpe. Garnissez-la des pommes. Ramenez les bords de la crêpe vers le centre et glissez-la sur une assiette plate. Enfin, chauffez le calvados, flambez-le avec une allumette et versez-le sur la crêpe. Servez aussitôt.* (DUDEMAINE, 2001, p. 94)
Termo em português	Flambar
Definição em português e fonte	Colocar bebida alcoólica (conhaque, whisky ou rum) em uma concha de metal de cabo largo, aquecê-la diretamente no fogo e despejar em chamas sobre o alimento. Fonte: http://goo.gl/1eIhhP
Contexto (Tradução)	Em seguida, derreta a manteiga na frigideira e ponha um crepe. Recheie-o com maçãs. Traga as bordas do crepe para o centro e deslize-o sobre um prato raso. Para finalizar, esquente a aguardente de sidra, flambe-a com um fósforo e despeje sobre o crepe. Sirva imediatamente.
Observações	

Área temática	Culinária
Termo em francês	Fondre (faire)
Definição em francês e fonte	Faire passer de l'état solide à l'état liquide, liquéfier. Fondre le beurre, l'or, la cire. Fonte : Dicionário Antidote
Contexto e fonte	*Faites fondre le beurre dans une crêpière antiadhésive de 25 centimètres de diamètre pour y faire dorer la pomme préalablement épluchée et tranchée à feu moyen durant 10 minutes.* (DUDEMAINE, 2001, p. 25)
Termo em português	Derreter
Definição em português e fonte	Converter em estado líquido ou pastoso; liquefazer. Fonte: Dicionário Online Aulete
Contexto (Tradução)	Derreta a manteiga em uma frigideira para crepes antiaderente de 25 centímetros de diâmetro e doure a maçã previamente descascada e fatiada em fogo médio durante 10 minutos.

Observações	

Área temática	Culinária
Termo em francês	Fouetter
Definição em francês e fonte	Battre à l'aide d'un fouet. Battre vivement un aliment liquide. Fouetter des œufs. Fouetter de la crème. Fonte: Dicionário Antidote
Contexto e fonte	*Faites fondre le chocolat cassé en morceaux dans une casserole avec le lait et la crème. À l'aide d'un fouet, mélangez bien jusqu'à ce qu'il soit fondu. Laissez tiédir et ajoutez les œufs. Fouettez afin d'obtenir une crème onctueuse. Versez la préparation sur le fond de la tarte et mettez au four pendant 15 minutes*. (DUDEMAINE, 2001, p. 158)
Termo em português	Bater com o auxílio do batedor de arame
Definição em português e fonte	Bater com o auxílio do batedor de arame. (HELENE, 2014, p. 51)
Contexto (Tradução)	Derreta o chocolate quebrado em pedaços em uma caçarola com o leite e o creme. Com a ajuda de um batedor de arame misture bem, até que ele esteja derretido. Deixe amornar e acrescente os ovos. Bata com o auxílio de um batedor de arame, a fim de obter um creme untoso. Despeje o preparo sobre o fundo da torta e coloque no forno durante 15 minutos.
Observações	Não existe um verbo equivalente em português para "fouetter", portanto, a solução mais frequente é descrever a ação representada no verbo.

Área temática	Culinária
Termo em francês	Graisser
Definição em francês e fonte	Couvrir, frotter d'une substance grasse. Graisser un plat à tarte. Fonte : Dicionário Antidote
Contexto e fonte	*Graissez légèrement la poêle avant la cuisson de chaque crêpe.* (DUDEMAINE, 2001, p. 16)
Termo em português	Engordurar
Definição em português e fonte	1.untar com gordura. 2.sujar com gordura; besuntar; ensebar. Dicionário Infopédia online
Contexto (Tradução)	*Unte com gordura a frigideira antes do cozimento de cada crepe*
Observações	Apesar de existir o verbo engordurar, ele não é frequentemente usado em receitas culinárias. Sendo assim, a melhor solução é descrever a ação representada no verbo.

Área temática	Culinária

Termo em francês	Hacher
Definição em francês e fonte	Réduire un ingrédient (viande, légume, …) en petits morceaux à l'aide d'un couteau, d'un hachoir ou d'un robot ménager. Fonte: https://goo.gl/8VJNGU. Acesso em 10 maio 2015.
Contexto e fonte	*1 cuillerée à soupe de persil haché* (DUDEMAINE, 2001, p. 22)
Termo em português	Picar
Definição em português e fonte	Cortar os alimentos em pedaços muito pequenos. Alimentos picados são menores do que cortados em cubos. Fonte: http://goo.gl/1eIhhP. Acesso em 10 maio 2015.
Contexto (Tradução)	1 colher de (sopa) de salsa picada
Observações	

Área temática	Culinária
Termo em francês	Huiler
Definição em francês e fonte	En partic. Assaisonner avec de l'huile. Huiler une salade. Enduire d'huile, graisser, lubrifier. Fonte : Dicionário CNRTL
Contexto e fonte	*Dans la crêpière préalablement huilée, déposez ensuite une crêpe.* (DUDEMAINE, 2001, p. 22)
Termo em português	Olear/Untar com óleo
Definição em português e fonte	Untar com óleo, passar uma substância oleosa; embeber em óleo. Fonte: Dicionário Online Aulete
Contexto (Tradução)	Na frigideria previamente untada com óleo deposite um crepe.
Observações	Apesar de existir o verbo equivalente em português, ele não é frequentemente empregado em receitas culinárias. Deste modo, a solução é descrever a ação representada no verbo, a fim de deixar o texto mais compreensível.

Área temática	Culinária
Termo em francês	Macérer (laisser)
Definição em francês e fonte	Faire tremper plus ou moins longtemps des fruits crus, séchés ou confits dans un liquide (alcool, liqueur, vin, sirop) pour que celui-ci les imprègne de son parfum. Fonte: http://goo.gl/UMfIuk. Acesso em 10 maio 2015.
Contexto e fonte	*Mettez dans un bol tous les fruits, le sucre, le jus d'orange, le jus du citron vert, quelques grains de vanille et le rhum. Laissez macérer 30 minutes.* (DUDEMAINE, 2001, p. 108)

Termo em português	Macerar
Definição em português e fonte	Macerar é deixar um alimento dentro de um molho ou tempero para que tome gosto e amoleça suas fibras. Fonte: http://goo.gl/VcDgPj. Acesso em 10 maio 2015.
Contexto (Tradução)	Coloque em uma tigela pequena todas as frutas, o açúcar, o suco de laranja, o suco de limão, alguns grãos de baunilha e o rum. Deixe macerar por 30 minutos.
Observações	

Área temática	Culinária
Termo em francês	Mariner
Definição em francês e fonte	*ART CULIN.* Mettre dans la saumure ou dans un liquide condimenté des aliments (notamment des poissons ou des viandes » pour les conserver. *Le peuple se nourrit toute l'année d'olives marinées tant bien que mal dans la saumure* (ABOUT, *Grèce*, 1854, p. 112) Fonte : Dicionário Online CNRTL
Contexto e fonte	*Réalisez la confiture d'abricots 48 heures à l'avance : lavez les abricots, dénoyautez-les et coupez-les en morceaux. Mettez-les dans un saladier avec le sucre, le jus de citron et la gousse de vanille coupée en deux. Couvrez d'un torchon et laissez mariner toute la nuit au réfrigérateur.* (DUDEMAINE, 2001, p. 102)
Termo em português	Marinar
Definição em português e fonte	Deixar um alimento de molho em uma mistura de temperos durante várias horas, ou até dias, para tomar gosto. Fonte: http://goo.gl/30WMbR. Acesso em 10 maio 2015.
Contexto (Tradução)	Faça a geleia de pêssegos 48 horas de antecipação: lave os pêssegos, descaroce-os e corte-os em pedaços. Ponha-os em uma tigela com o açúcar, o suco de limão e a fava de baunilha cortada em dois. Cubra com um pano e deixe marinar a noite toda na geladeira.
Observações	

Área temática	Culinária
Termo em francês	Mijoter
Definição em francês e fonte	Cuire (un plat) avec soin et lentement en maintenant la cuisson à la limite de l'ébullition, à tout petit feu. *Mijoter du boeuf à la mode* (*Ac.*1798-1935).

	Fonte : Dicionário Online CNRTL
Contexto e fonte	*Dans une casserole, faites fondre le beurre à feu doux. Ajoutez les fruits, les raisins, un peu de grains de vanille et le sucre. Versez 10 cl d'eau et laissez mijoter pendant 20 minutes*. (DUDEMAINE, 2001, p. 99)
Termo em português	Deixar cozinhar em fogo lento.
Definição em português e fonte	Deixar cozinhar em fogo lento. (HELENE, 2014, p. 71)
Contexto (Tradução)	Em uma caçarola, derreta a manteiga em fogo baixo. Acrescente as frutas, as uvas, alguns grãos de baunilha e o açúcar. Despeje 100 ml de água e deixe cozinhar em fogo lento por 20 minutos.
Observações	

Área temática	Culinária
Termo em francês	Parer
Definição em francês e fonte	Supprimer les parties non utilisables d'une viande, d'une volaille, d'un poisson ou d'un légume au moment de sa préparation. (ROBUCHON, 1997, [s.p.])
Contexto e fonte	*Faites dessaler la morue en renouvelant l'eau plusieurs fois. Coupez-la en morceaux et faites-la pocher à l'eau frémissante durant 5 minutes. Égouttez-la, parez-la et enlevez les arêtes.* (DUDEMAINE, 2001, p. 37)
Termo em português	Aparar
Definição em português e fonte	Suprimir os elementos indesejáveis no preparo de um determinado prato, como tirar a gordura excessiva de um presunto ou remover o osso de uma costeleta. (HELENE, 2014, p. 80)
Contexto (Tradução)	Dessalgue o bacalhau trocando a água várias vezes. Corte-o em pedaços e escalde-o em água fervente durante 5 minutos. Escorra-o, apare-o e retire as espinhas.
Observações	

Área temática	Culinária
Termo em francês	Parsemer
Definição em francês e fonte	Couvrir par endroits une surface, en y répandant çà et là quelque chose, le plus souvent pour orner, embellir. Fonte : Dicionário Online CNRTL
Contexto e fonte	*Parsemez de ciboulette et servez aussitôt.* (DUDEMAINE, 2001, p.19)
Termo em português	Polvilhar
Definição em português e fonte	Lançar pó, farinha sobre; cobrir de pó.

	Polvilhou o bolo com granulados de chocolate. Fonte: Dicionário Online Aulete
Contexto (Tradução)	Polvilhe com a cebolinha e sirva imediatamente.
Observações	Apesar da descrição do verbo afirmar seu emprego com ingredientes em pó, o verbo é facilmente encontrado com outros ingredientes, tais como: cebolinha, queijo. Polvilhe com o queijo; Polvilhe com a cebolinha. Fonte: http://goo.gl/vIYGEw; http://goo.gl/CcGojm. Acesso em 10 maio 2015.

Área temática	Culinária
Termo em francês	Pocher
Definição em francês e fonte	2. Cuire sans faire bouillir. / Faire cuire entier sans la coquille dans un liquide bouillant. Pocher des œufs. - Plonger dans un liquide bouillant. Pocher un saumon. Fonte: Dicionário Antidote
Contexto e fonte	*Faites dessaler la morue en renouvelant l'eau plusieurs fois. Coupez-la en morceaux et faites-la pocher à l'eau frémissante durant 5 minutes.* (DUDEMAINE, 2001, p. 37)
Termo em português	Escalfar
Definição em português e fonte	Escalfar é um método de cocção, também denominado *pochê*, que consiste em cozinhar lentamente um alimento em líquido com adição de ácido em baixa temperatura. O ácido adicionado ao líquido pode ser vinagre, suco de limão ou vinho e o objetivo é acelerar a cocção da proteína, além de intensificar o sabor. Fonte: http://goo.gl/hUrCGo. Acesso em 10 maio 2015.
Contexto (Tradução)	Dessalgue o bacalhau trocando a água várias vezes. Corte-o em pedaços e escalde-o em água fervente durante 5 minutos.
Observações	

Área temática	Culinária
Termo em francês	Poivrer
Definição em francês e fonte	Assaisonner de poivre. *Le cuisinier poivre trop, ne poivre pas assez ses sauces* (*Ac.*1835-1935). Fonte : Dicionário Online CNRTL
Contexto e fonte	*Salez et poivrez.* (DUDEMAINE, 2001, p. 16)
Termo em português	Temperar com pimenta
Definição em português e fonte	Condimentar com pimenta. (FORNARI, 2004, p. 103)
Contexto (Tradução)	Tempere com sal e pimenta.
Observações	Apesar da definição sugerir o verbo "condimentar", o termo empregado com mais frequência e naturalidade em receitas é

	o “temperar”.

Área temática	Culinária
Termo em francês	Rectifier
Definição em francês e fonte	Rectifier, c'est corriger l'assaisonnement d'un mets après l'avoir goûté, en lui ajoutant ce qui est susceptible de l'améliorer, d'en parfaire le goût ou de faire ressortir au mieux une saveur particulière (sel, poivre, sucre, crème fraîche, etc.). Cette opération intervient en fin de préparation, avant de servir. Fonte: http://goo.gl/CnG6dU. Acesso em 10 maio 2015.
Contexto e fonte	*Rectifiez l’assaisonnement.* (DUDEMAINE, 2001, p. 18)
Termo em português	Retificar/Ajustar
Definição em português e fonte	Corrigir a condimentação de um prato na fase final de preparo, para melhorá-lo com o acréscimo de outros temperos. (FORNARI, 2004, p. 112)
Contexto (Tradução)	Ajuste o tempero.
Observações	O verbo retificar é utilizado em receitas culinárias, no entanto, o mais frequente, de acordo com as pesquisas no Google é o verbo “ajustar”.

Área temática	Culinária
Termo em francês	Réduire
Definição em francês e fonte	ART CULIN. Faire évaporer. Réduire un sirop, une sauce. − *Empl. abs. Mettre ce velouté passé dans un sautoir (...). Réduire sur feu vif, en remuant avec la spatule* (*Gdes heures cuis. fr.*, P. Montagné, 1948, p. 190). Fonte : Dicionário Online CNRTL
Contexto e fonte	*Versez dessus le reste du jus et des zestes et laissez réduire 1 minute*. (DUDEMAINE, 2001, p 106)
Termo em português	Reduzir
Definição em português e fonte	Ferver o alimento em fogo brando, em panela destampada, para diminuir o líquido (caldo ou molho) mediante evaporação. Reduzir. FORNARI, 2004, p.112)
Contexto (Tradução)	Despeje por cima o resto do suco e das cascas e deixe reduzir por 1 minuto.
Observações	

Área temática	Culinária
Termo em francês	Remuer
Definição em francês e fonte	Mélanger, avec une spatule ou un fouet, une préparation, lors de sa confection ou de sa cuisson, pour que les éléments ne s'agglutinent pas, ne forment pas des grumeaux, n'attachent

	pas au récipient, etc. Le riz et les pâtes doivent être remués dès leur immersion dans l'eau bouillante. • Remuer la salade », c'est retourner plusieurs fois, au dernier moment, les feuilles pour bien les enduire de l'assaisonnement. (ROBUCHON, 1997, [s.p.])
Contexto e fonte	*Ajoutez les oignons et le persil aux champignons. Remuez et assaisonnez.* (DUDEMAINE, 2001, p. 22)
Termo em português	Mexer
Definição em português e fonte	Revolver (ger. algo líquido, cremoso ou pastoso), para misturar ou preparar; revolver o conteúdo de. Mexer *a tinta/a sopa/o mingau*. Fonte: Dicionário Online Aulete
Contexto (Tradução)	Acrescente as cebolas e a salsa aos champignons. Mexa e tempere.
Observações	

Área temática	Culinária
Termo em francês	Revenir
Definição em francês e fonte	Faire cuire à feu vif un aliment, dans une poêle ou une sauteuse, avec un peu d'huile, pour lui donner une coloration dorée en surface. Fonte: http://goo.gl/kuqyPn. Acesso em 10 maio 2015.
Contexto e fonte	*Faites revenir les lardons dans la crêpière durant 2 minutes à feu vif jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés mais pas secs.* (DUDEMAINE, 2001, p. 19)
Termo em português	Refogar
Definição em português e fonte	Refogar nada mais é que fritar os ingredientes em pouca gordura fervente. É uma técnica rápida e nesse processo o alimento recebe calor forte que ajuda a quebrar as moléculas e fibras dos alimentos. É a etapa principal para alcançar a textura ideal, dando maior sabor e liberando os aromas dos alimentos, que podem ser cereais, carnes, legumes e vegetais. Vários tipos de óleos podem ser usados, como de canola, de soja, girassol, coco, de castanhas, azeite, manteiga, gorduras vegetal ou animal. A gordura proporciona a coloração dourada do refogado, que deve ser mexido por uma colher ou espátula durante o tempo todo da cocção. Fonte: http://goo.gl/MeAKwa. Acesso em 10 maio 2015.
Contexto (Tradução)	Em uma *sauteuse* (frigideira), refogue a cebola finamente picada em um pouco de manteiga e óleo até que ela esteja dourada.

Observações	

Área temática	Culinária
Termo em francês	Saupoudrer
Definição em francês e fonte	Saupoudrer de qqc. Répandre sur un mets une manière pulvérulente ou émiettée pour l'assaisonner, le préparer. Saupoudrer (un mets) de farine, de fromage râpé, de poivre, de sucre. Fonte : Dicionário Online CNRTL
Contexto e fonte	*Saupoudrez de sucre et laissez caraméliser pendant 5 minutes à feu doux*. (DUDEMAINE, 2001, p.146)
Termo em português	Salpicar
Definição em português e fonte	Polvilhar o alimento com farinha de trigo ou de rosca, com canela ou outro tempero, com uma mistura granulada, como nozes picadas, com passas ou qualquer outro ingrediente, usado como tempero ou enfeite. Fonte: http://goo.gl/iHY08U. Acesso em 10 maio 2015.
Contexto (Tradução)	Salpique com açúcar e deixe caramelizar por 5 minutos em fogo baixo.
Observações	

Área temática	Culinária
Termo em francês	Sauter
Definição em francês e fonte	*Faire sauter (qqch.)* : faire revenir (un aliment) à feu vif. *Faire sauter des champignons.* Fonte: Dicionário Antidote
Contexto e fonte	*Coupez l'aubergine en tranches, faites-la dégorger avec du sel, épongez et faites sauter à l'huile d'olive dans une poêle.* (DUDEMAINE, 2001, p.34)
Termo em português	Saltear
Definição em português e fonte	Cozinhar em fogo alto e com gordura, legumes ou peças pequenas de carne, ave ou peixe, em uma panela aberta e sem qualquer líquido. (FORNARI, 2004, p.120)
Contexto (Tradução)	Corte a berinjela em fatias, salpique-as com sal e deixe de molho por cerca de 15 minutos, a fim de retirar o seu amargor. Em seguida, seque-as e saltei-as em uma frigideira com azeite de oliva.
Observações	

Área temática	Culinária
Termo em francês	Zester
Definição em francês e fonte	[CUISINE] Extraire le zeste de (un agrume). Zester une orange. Couteau à zester. Fonte: Dicionário Antidote
Contexto e fonte	Zestez l'orange puis épluchez-la
Termo em português	Raspar (a casca de cítricos)
Definição em português e fonte	Tirar a casca de (fruto, legume) friccionando com um utensílio adequado. Fonte: Dicionário Online Infopédia
Contexto (Tradução)	Raspe a casca da laranja depois descasque-a.
Observações	

INGREDIENTES

Área temática	Culinária
Termo em francês	Farine avec poudre levante incorporée
Definição em francês e fonte	La farine qui a déjà de la poudre levante incorporée pour obtenir facilement des gâteaux levés, bien gonflés et moelleux. Fonte: http://goo.gl/QFzepZ. Acesso em: 10 maio 2015.
Contexto e fonte	*125 g de farine avec poudre levante incorporée* (DUDEMAINE, 2001, p. 30)
Termo em português	Farinha de trigo com fermento
Definição em português e fonte	Produto composto de farinha de trigo especial para consumo, obtido através da moagem de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, fermento químico (bicarbonato de sódio, piro fosfato ácido de sódio, fosfato monocálcico). Contém Glúten.

	 Fonte: http://goo.gl/35JYBk. Acesso em 10 maio 2015.
Contexto (Tradução)	125g de farinha de trigo com fermento
Observações	

Área temática	Culinária
Termo em francês	Farine de blé noir (sarrasin)
Definição em francês e fonte	La Farine de Sarrasin Elle est aussi appelée « blé noir ». Auparavant, elle était utilisée dans l'alimentation pour préparer des bouillies ou des purées. Aujourd'hui, elle est employée essentiellement pour la fabrication de galettes Bretonnes. Mélangée à la farine de blé, cette farine donne un pain de couleur foncée et un peu amer. Fonte: http://goo.gl/zA2yns. Acesso em 10 maio 2015.
Contexto (Tradução)	*125 g de farine de blé noir* (DUDEMAINE, 2001, p. 16)
Termo em português	Farinha de trigo sarraceno
Definição em português e fonte	Farinha de Trigo sarraceno Também chamado de trigo-mourisco, é uma planta da família *Polygonaceae*. Os grãos do trigo-sarraceno são comestíveis e parecem-se aos grãos dos cereais, sendo ricos em Rutina, mas são, na verdade, sementes de um fruto aparentado com o ruibarbo e as azedas. Na cozinha bretã a farinha do trigo sarraceno faz parte da massa dos *crepes*. Fonte: http://goo.gl/FUZTk8. Acesso em 10 maio 2015.

	 Fonte: https://goo.gl/0NJP0r. Acesso em 10 maio 2015.
Contexto (Tradução)	125g de farinha de trigo sarraceno
Observações	

Área temática	Culinária
Termo em francês	Sucre vanillé
Definição em francês e fonte	Le sucre vanillé est un sucre aromatisé à la vanille naturelle. Fonte: http://www.lesucre.com/faqs. Acesso em 10 maio 2015. Fonte: http://goo.gl/g99jCS. Acesso em 10 maio 2015.
Contexto (Tradução)	*1 sachet de sucre vanillé* (DUDEMAINE, 2001, p. 152)
Termo em português	Açúcar de baunilha
Definição em português e fonte	*Açúcar* refinado especial aromatizado sabor *baunilha*. Serve para aplicação em bolos, doces, tortas. Pode ser usado também em recheios. Fonte: http://goo.gl/qyZj3T. Acesso em 10 maio 2015.

	 Fonte: http://goo.gl/g7jTRi. Acesso em 10 maio 2015.
Contexto (Tradução)	2 colheres de (chá) açúcar de baunilha
Observações	

Área temática	Culinária
Termo em francês	Sucre gélifiant à confiture
Definição em francês e fonte	Le sucre gélifiant est un sucre cristallisé additionné de pectine de fruit et d'acide citrique naturel, il est utilisé pour les confitures et raccourcit le temps nécessaire à leur préparation considérablement. Fonte: http://goo.gl/DCkyC0. Acesso em 10 maio 2015. Fonte: http://goo.gl/Jd0hOr. Acesso em 10 maio 2015.
Contexto e fonte	*250 g de sucre gélifiant à confiture* (DUDEMAINE, 2001, p. 102)
Termo em português	Açúcar gelificante
Definição em português e fonte	O açúcar gelificante tem na sua composição pectina. Este é um agente de solidificação que se encontra na casca, nas sementes e na polpa da fruta.

	Fonte: http://goo.gl/I7FnCi. Acesso em 10 maio 2015. Fonte: https://goo.gl/XICVwd. Acesso em 10 maio 2015.
Contexto (Tradução)	250g de açúcar gelificante
Observações	

Área temática	Culinária
Termo em francês	Sucre glace
Definição em francês e fonte	Sucre spécial sous forme de poudre blanche, obtenu par un broyage très fin du sucre cristallisé blanc et auquel il a été ajouté environ 3% d'amidon. Fonte: http://goo.gl/3inDYV. Acesso em 1º maio 2015.
Contexto e fonte	*1 cuillerée à soupe de sucre glace* (DUDEMAINE, 2001, p. 139)
Termo em português	Açúcar de confeiteiro
Definição em português e fonte	O açúcar de confeiteiro é um tipo utilizado em padarias, confeitarias (e afins). Esse açúcar é caracterizado por possuir textura ultra-fina, muito branco e macio. Possui grau de granulação de pó, lembra talco. Dissolve-se muito rapidamente e não dá “pedras” de açúcar. Fonte: http://goo.gl/sNfdlD. Acesso em 10 maio 2015.
Contexto (Tradução)	1 colher de (sopa) de açúcar de confeiteiro
Observações	

Área temática	Culinária
Termo em francês	Amandes effilées
Definição em francês e fonte	Les amandes effilées sont des amandes séchées, dont la peau a été enlevée et coupées en fines lamelles. Elles se vendent ainsi, prêtes à l'emploi, dans le commerce. Les amandes effilées sont souvent utilisées dans les gâteaux pour leur goût caractéristique mais également en décoration. Retrouvez

	dans cette rubrique les recettes de gâteaux utilisant des amandes effilées. Fonte: http://goo.gl/8tZhCk. Acesso em: 10 maio 2015.
Contexto e fonte	*10 g d'amandes effilées* (DUDEMAINE, 2001, p. 96)
Termo em português	Amêndoas laminadas
Definição em português e fonte	Amêndoas cortadas em fatias finas. Fonte: http://goo.gl/zKpRjr
Contexto (Tradução)	10g de amêndoas laminadas
Observações	

UTENSÍLIOS

Área temática	Culinária
Termo em francês	Fouet
Definição em francês e fonte	Appareil de cuisine destiné à battre les œufs, les crèmes, les sauces, etc. Fouet électrique, mécanique. Fonte: Dicionário Antidote

Contexto e fonte	*Mélangez énergiquement à l'aide d'un fouet et versez le beurre fondu petit à petit.* (DUDEMAINE, 2001, p. 96)
Termo em português	Batedor de arame
Definição em português e fonte	O batedor de arame, também chamado pelo seu nome francês *fouet*, é um item indispensável da cozinha. É que seu design, uma ponteira arredondada, formada de finos fios de arame espaçados, ajuda a injetar ar ao misturar/bater o alimento. E isso é essencial em preparos cremosos como maionese e massa de bolo. Deixa o molho de salada bem liso e homogêneo e, no caso do chantilly e da clara em neve, é o ar introduzido pelo bater do *fouet* que os deixa "fofinhos". Fonte: http://goo.gl/gTt92B. Acesso em 10 maio 2015. *Fouet* = batedor de arame (HELENE, 2013, p. 51)
Contexto (Tradução)	Misture energicamente com a ajuda de um batedor de arame e despeje a manteiga derretida gradualmente.
Observações	

Área temática	Culinária
Termo em francês	Papier sulfurisé
Definição em francês e fonte	Le papier sulfurisé est un papier traité de manière à être imperméable et à résister aux hautes températures. Il est parfois aussi appelé papier tartines. Fonte: http://goo.gl/CXfzVC. Acesso em 10 maio 2015.
Contexto e fonte	*Mettez-le sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé et faites-le cuire 5 minutes.* (DUDEMAINE, 2001, p. 60)
Termo em português	Papel manteiga
Definição em português e fonte	O papel manteiga é um item muito útil para manter na cozinha e usar com frequência. Pode ser colocado em assadeiras, dentro de fôrmas de bolo e em outros recipientes para agir como uma barreira entre eles e a comida que será assada ou cozida. Dessa forma, o alimento não gruda, queima e nem é afetado pela assadeira diretamente. Fonte: http://goo.gl/Ofg2Qs. Acesso em 10 maio 2015.
Contexto (Tradução)	Coloque o bolo sobre o tabuleiro revestido de papel manteiga e deixe-o gratinar por 10 minutos.
Observações	

Área temática	Culinária
Termo em francês	Plaque du four
Definição em francês e fonte	Est une plaque de tôle qui sert à la cuisson des aliments dans un four. Fonte: http://goo.gl/WkDGaJ. Acesso em 10 maio 2015.
Contexto e fonte	*Placez les crêpes sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé et mettez 10 minutes au four.* (DUDEMAINE, 2001, p. 55)
Termo em português	Tabuleiro (para forno)
Definição em português e fonte	Peça de madeira ou de metal com as bordas levantadas para não deixar cair o que nela está; bandeja. Tabuleiro de pão, o que serve para levar o pão ao forno; masseira. Fonte: http://goo.gl/eKhr7K. Acesso em 10 maio 2015.
Contexto (Tradução)	Coloque os crepes no tabuleiro revestido de papel manteiga e leve ao forno por 10 minutos.
Observações	

Área temática	Culinária
Termo em francês	Économe
Definição em francês e fonte	Couteau économe ou économe : petit couteau servant à éplucher les légumes. Fonte : Dicionário Antidote

	 Fonte: http://goo.gl/KDSyi6. Acesso em 10 maio 2015.
Contexto e fonte	*Pelez le céleri et la carotte à l'aide d'un économe.* (DUDEMAINE, 2001, p. 39)
Termo em português	Descascador de legumes
Definição em português e fonte	Como o próprio nome diz, o utensílio descasca legumes. Tira as finas cascas de batatas, chuchu ou pepino com mais rapidez e eficácia. Fonte: http://goo.gl/mRdxM9. Acesso em 10 maio 2015. Fonte: https://goo.gl/JpQkux. Acesso em 10 maio 2015.
Contexto (Tradução)	Despele o aipo e a cenoura com a ajuda de um descascador de legumes.
Observações	

Área temática	Culinária
Termo em francês	Crêpière (antiadhésive)
Definição em francês e fonte	Poêle servant à la cuisson des crêpes. Fonte : Dicionário Online CNRTL

	 (DUDEMAINE, 2001, p. 13)
Contexto e fonte	*Préparez 3 crêpes dans une crêpière antiadhésive de 25 centimètres de diamètre.* (DUDEMAINE, 2001, p. 16)
Termo em português	Frigideira (para crepes) antiaderente
Definição em português e fonte	Frigideira antiaderente para o preparo de crepes. Fonte: https://goo.gl/WtPxos. Acesso em 10 maio 2015.
Contexto (Tradução)	Prepare os crepes em uma frigideira (para crepes) antiaderente de 25 centímetros de diâmetro.
Observações	Não precisa necessariamente ser uma frigideira para crepes, o que importa é que ela seja antiaderente.

APÊNDICE A – TABELAS TEMÁTICAS (EXCEL)

Verbos

Verbos - FR	Definição_FR	OD-OI_FR	Verbos - BR	Definição_BR
Abîmer	1. Abîmer qqch, mettre en mauvais état. (casser, détériorer, endommager, esquinter, salir).	Décalottez le melon. Retirez-en délicatement les graines puis la pulpe **sans abîmer l'écorce**.	Danificar	1. Causar dana físico a (algo); alterar para pior, ou fazer com que perca valor, utilidade, etc.; deteriorar, estragar,
Accompagner	2. (Choses) S'ajouter à, aller avec. - Au p. p. adj. Ex. Un homard accompagné de champagne.	**Accompagné** d'une crème anglaise; **accompagnée** d'un coulis de fraises; pour les **accompagner**/ en **accompagnement**	Acompanhar	5. ser servido juntamente com (prato culinário) (Infopédia)
Ajouter	1. Mettre en plus ou à côté. Joindre. (Par addition ou jonction)	**Ajoutez** la/une noisette de beurre; les lardons; les oignons et le persil; le jus de citron; le gruyère râpé; 10g de parmesan; le lait; le reste de parmesan; le citron; la crème; la mayonnaise; une petite cuillerée à café de moutarde forte; si vous désirez; le hachis; les œufs entiers, le sucre; la farine; un morceau de beurre; les pépites de chocolat; le sucre vanillé; selon votre goût; les fruits; les jaunes d'œuf; le riz; les amandes grillées; un peu de crème anglaise; etc.	Acrescentar	1. Acrescentar; juntar, ajuntar; (Infopédia). Dicionário e Glossário (papel) - Acrescentar
Amuser	1. Distraire agréablement. Divertir.	"Cela **amusera** les enfants"	Divertir	1. Servir de divertimento a. 2. distrair, desviar a atenção de. (Infopédia)
Arroser	1. Mouiller en versant un liquide, de l'eau sur.	**Arrosez** de sauce chocolat; de sirop de mûres; **arrosées** de chocolat chaud.	Regar	4. *Figurado* regar; arroser son café - deitar álcool no café; arroser um repas d'un bom vin - regar um prato com um bom vinho. (Infopédia); Regar: com vinho, azeite, água, manteiga derretida ou destilada, para umedecer o prato. (Dicionário de Termos de

Verbos | Produtos | Expressões_Culin. | Substituições | Utensílios | Medidas

Verbos - FR	Definição_FR	OD-OI_FR	Verbos - BR	Definição_BR
Déposer	1. Poser (une chose que l'on portait).	**Déposez** ensuite; les figues; sur un lit de salade; les épinards; l'oseille; la crêpe.	Depositar (colocar)	2. Pôr (em algum lugar) = colocar
Dessaler (faire)	1. Rendre moins salé ou faire cesser d'être salé.	"Faites **dessaler** la morue en renouvelant l'eau plusieurs fois".	Dessalgar	1. Tirar o sal de, perder o sal [td.: Dessalgue o bacalhau em água corrente].
Devoir	B. - [Devoir + inf. A une valeur temporelle (et modale)] 1. Pour exprimer la relation historique de faits passé (discours d'où l'emploi du fut. est exclu)] - La réalisation d'un procès ayant été effective (et pouvant comme telle être exprimée simplement par	"La pâte **doit** avoir la consistance d'une crème épaisse"	Dever	1. ser provável 2.ser necessário; 5. ter de; precisar (Infopédia)
Disposer	1. Arranger, placer (plusieurs choses, personnes) dans un certain ordre.	**Disposez** les crêpes; les aumônières sur; le tout; chaque crêpe dans; tous les fruits dabs un plat rectangulaire; le gâteau; votre gâteau;	Dispor	2. Colocar ou distribuir (algo) em ou por algum lugar [toda. + em, por, sobre]. (Aulete)
Dorer (faire)	3. Donner une teinte dorée à. "Faire dorer des pommes de terre". / [CUISINE] Recouvrir de jaune d'œuf pour colorer, avant cuisson au four. Dorer une tarte. (Antidote)	"Faites revenir les lardons dans la crêpière durant 2 minutes à feu vif jusqu'à ce qu'ils soient bien **dorés** mais pas secs"; "Étalez la meringue sur chaque roulé et enfournez jusqu'à ce quelle soit **dorée**"; **Faites-le dorer** dans une poêle"; avec la poitrine fumée; la pomme; les Saint-Jacques; les coquilles; le bacon; les amandes effilées; 1 minute, légèrement.	Dourar	8. Cul. Fritar ou assar (batata, frango, peixe, etc.) até adquirir mais cor; corar. (Aulete)
Ébouillanter	Plonger un aliment dans l'eau bouillante pour raffermir ses tissus, éliminer les impuretés de surface, faciliter son épluchage, attendrir ses fibres ou éliminer son âcreté. (Larousse	**Ébouillantez** le pot à confiture	Escaldar	Mergulhar legumes ou frutas em água fervendo e depois em água gelada para interromper o cozimento, slta as cascas, fixa a cor e tira o gosto amargo. (Técnicas

Verbos | Produtos | Expressões_Culin. | Substituições | Utensílios | Medidas

Verbos - FR	Definição_FR	OD-OI_FR	Verbos - BR	Definição_BR
Rouler	Tourner sur soi-même. (Antidote)	**Roulez**-les (les crêpes) sur elles-mêmes; Posez les roulés à la banane sur des assiettes; les **roulés** de crêpes froids...; garniture pour 1 **roulé** de crêpe.	Enrolar	1. dobrar, fazendo rolo; 2. envolver em forma cilíndrica; 3. tornar roliço; 4. envolver; embrulhar. (Infopédia)
Saler	Ajouter du sel à (un mets). Salé : qui contient du sel. (Antidote)	(...) préalablement **salés** et poivrez; Je **sale** et poivre très peu mes aliments...; les crêpes **salées**; sucrées ou **salées**; la morue **salée**; l'eau **salée**; **salez** (légèrement) et poivrez suivant votre convenance.	Salgar	1. **Temperar** (comida) **com sal.** [td. : Salgou o peixe.] 2. Pôr sal sobre (esp. carnes) para conservar. [td. : Salgue a carne seca para conservá-la melhor.] 3. Pôr demasiado sal em (comida). [td. : Salguei a feijoada.] [int. : O ovo salgou -se.] (Aulete)
Saupoudrer	Répandre une substance pulvérulente sur (qqch.). Saupoudrer des biscuits de sucre. (Antidote)	**Saupoudrez** de coriandre et de cumin; de sucre glace et enfournez; de sucre vanillé; de sucre.	Polvilhar, salpicar	1. Lançar pó, farinha sobre; cobrir de pó [td. : Polvilhou o bolo com granulados de chocolate]. (Aulete)
Sauter (faire)	6. Faire sauter (un aliment): le faire revenir à feu très vif. Sauté.	(...) pommes de terre **sautées**; crêpes aux calmars **sautés**; les calmars **sautés**. **Faites sauter** à l'huile d'olive.	Saltear	Cozinhar em fogo alto e com gordura, legumes ou peças pequenas de carne, ave ou peixe, em uma panela aberta e sem qualquer líquido. (Glossário de culinária) - Dourar na manteiga ou no óleo um ingrediente (carne, legumes, etc) [A culinária francesa na sua mesa, Claude

Verbos (Culinária)

Francês	**Português**		**Francês**	**Português**
Ajouter	Acrescentar		Flamber	Flambar
Assaisonner	Temperar		Fondre (faire)	Derreter
Battre	Bater		Fouetter	Bater com a ajuda de um batedor de arame
Beurrer	Untar com manteiga		Graisser	Untar com gordura
Blanchir (faire)	Pré-cozinhar		Gratiner (faire)	Gratinar
Bouillir (faire)	Ferver		Hacher	Picar
Caraméliser (faire)	Caramelizar		Huiler	Untar com óleo
Ciseler	Picar finamente		Lever (laisser)	Fermentar
Cuire (faire)	Cozinhar		Macérer (laisser)	Macerar
Dégorger (faire)	Deixar de molho em água com sal		Mariner (faire)	Marinar
Dessaler (faire)	Dessalgar		Mijoter (laisser)	Deixar cozinhar em fogo lento
Dorer (faire)	Dourar		Parsemer	Polvilhar
Ébouillanter	Escaldar		Pocher (faire)	Escalfar
Émincer	Cortar em fatias finas		Poivrer	Temperar com pimenta
Enfourner	Levar ao forno		Réduire (faire)	Reduzir

Épaissir (laisser)	Engrossar		Remuer	Mexer
Éplucher	Descascar		Revenir (faire)	Refogar
Équeuter	Retirar talos ou caldas.		Saler	Temperar com sal
Escaloper	Fatiar		Saupoudrer	Salpicar
Fariner	Polvilhar com farinha		Sauter (faire)	Saltear
Tailler	Cortar em tiras		Zester	Raspar

Produtos/Ingredientes

citron vert	limão	
Cointreau	licor de laranja (Cointreau)	
comté	queijo Comté	
concombre	pepino	
confiture de fraises	geleia de morango	
coquille Saint-Jacques sans corail	vieiras sem coral	
coriandre	coentro	
coriandre moulue	coentro moído	
crabe (frais ou en boîte)	caranguejo (fresco ou em lata)	
crème de marron vanillée	creme de marrom	
crème fraîche épaisse	crème fraîche	
crème liquide	creme de leite fresco (pasteurizado)	(http://www.cozinhaperfumada.com/2012/01/voce sabe-diferenca-entre-os-diversos.html)
crevette rose	camarão rosa (pequeno)	
cumin moulu	cominho moído	
curaçao	(licor) curaçau	
curry	curry	
échalote	chalota (ou mini cebolas)	http://www.comicb.com/como-substituir-um-chalota-para-uma-cebola/
emmenthal	queijo emmental	
endive	endívia	
épinard frais ou d'épinard surgelés	espinafres (fresco ou congelado)	
estragon	estragão	

Francês	**Português**		**Francês**	**Português**
Abricot	Damasco		Crème liquide	Creme de leite fresco
Ail	Alho		Échalote	Chalota (mini cebola)
Amandes effilées	Amêndoas laminadas		Farine avec poudre levante incorporée	Farinha de trigo com fermento
Amandes en poudre	Farinha de amêndoa		Farine de blé noir	Farinha de trigo sarraceno
Ananas au sirop	Abacaxi em calda (em rodelas)		Farinha de châtaigne	Farinha de castanhas portuguesas
Basilic	Manjericão		Filet mignon de veau	Filé mignon de carne de vitela
Cerfeuil	Cerefólio		Fond d'artichaut	Fundo de

				alcachofra
Oseille	Azedinha		Oignon rouge	Cebola roxa
Gibier	Carne de caça		Pépites de chocolat	Gotas de chocolate
Gousse de vanille	Fava de baunilha		Poitrine fumée	Bacon (magro) defumado
Lait demi-écrémé	Leite semidesnatado		Sucre glace	Açúcar de confeiteiro
Sucre vanillé	Açúcar de baunilha		Sucre en poudre/semoule	Açúcar refinado granulado

Produtos FR	Produtos BR	Produtos substituídos ou adaptados
quatre-épices	quatre-épices (O nome, em francês, significa quatro especiarias. Pimenta-do-reino branca, canela, noz-moscada e gengibre. Dá para acrescentar cravo ou trocar a pimenta por algum outro tipo. O importante é sempre brincar com o ardido da pimenta e o lado mais adocicado de ingredientes como a canela.)	
quetsches	ameixas	
raisins blonds ou de Corinthe	uva passa clara ou escura	
reblochon	queijo reblochon	
rhum	rum	
riz rond		arroz arbório
roquefort	queijo Roquefort	gorgonzola -
(sachet) de levure chimique	fermento químico em pó (pó royal)	
(sachet) de sucre vanillé	açúcar baunilhado ou açúcar de baunilha	

Verbos | Produtos | Expressões_Culin. | Substituições | Utensílios | Medidas

Expressões Culinárias

FR	BR	Colunas1
(Battez) les blancs en neige	(Bata) as claras em neve	
(Épluchez; pelez) à vif	(Descascar; tirar a pele) sem deixar nenhuma parte branca	Dans le langage culinaire, peler à vif signifie que l'on retire les peaux d'un agrume (orange, pamplemousse et pomelos, clémentine, mandarine ou tangerine, citron ou lime) de façon à ne garder que la chair du fruit. Source: http://recettes.sante.free.fr/peler_orange_avif.html
(Faites fondre; mettez-le) au bain-marie	(Derreta; coloque-o) em banho-maria	
(Laissez refroidir ; laissez lever la pâte; se deguste) à température ambiante	(Deixe esfriar; deixe a massa levedar; se saboreia) em temperatura ambiente	Deixe a massa crescer
(Portez) à ébullition	(Levar) à ebulição	Levantar fervura
(Produits) en conserve	(Produtos) em conserva	
(Tout) en remuant fréquemment (à l'aide de)	Mexendo sempre (com a ajuda de)	
à feu doux	em fogo baixo	
à feu moyen	em fogo médio	
à feu vif	em fogo alto	
Mélangez bien	Misture bem	
Mélangez énergiquement	Misture energicamente	
Salez et poivrez	Tempere com sal e pimenta (do reino)	
Servez aussitôt	Sirva imediatamente	

Substituições sugeridas pela autora (Sophie Dudemaine)

Substituições feitas pela autora - FR	Substituição 1 - FR	Substituição 2 - FR
(125 g) de farine avec poudre levante incorporée	ou (125 g) de farine + (1/2) sachet de levure chimique	
(250 g) d'épinards frais	ou (100 g) d'épinards surgelés	
1 poire	ou 125 g d'abricots	
10 cl de fumet de poisson	ou 10 cl d'eau bouillante + 1/2 cuillerée à café de fumet de poisson déshydraté	
100 g de céleri-rave,	de chou-fleur ou de brocoli ou	2 pommes de terre
2 mandarines	ou 1 orange	
andouille de Guéméné	ou de Vire	
asperges fraîches	ou surgelées	
brugnons	ou nectarines	
cerises burlat	ou de griottes au sirop dénoyautées	
cidre doux	ou lait demi-écrémé	
crabe frais	ou en boîte	
cresson de fontaine	ou de pousses d'épinard	
figues blanches	ou [figues] violettes	
filet de poulet	ou [filet] de dinde	
gruyère	ou de mozzarella râpés	
huile de tournesol	ou d'olive	
lait demi-écrémé	ou de bouillon de volaille	
lait entier	ou de bouillon de volaille	
lardons fumés	ou nature	
mimolette	ou d'édam	
pommes golden	ou reinettes	
prunes reines-claudes,	mirabelles	ou quetsches

Verbos | Produtos | Expressões_Culin. | **Substituições** | Utensílios | Medidas

Utensílios

1	2	3	4
FR	Définition	BR	Definição
Couteau (petit)		Faca (pequena)	
Crêpière (antiadhésive)		Frigideira para crepes (antiaderente)	
Cuillère (en bois)		Colher (de pau)	
Économe	Couteau économe ou économe : petit couteau servant à éplucher les légumes. (Antidote) Eplucheur "économe": la partie em acier inoxydable de 60 mm de long est fixée au manche par une virole. Elle possède deux lames de 40 mm de long et deux fentes d'um mm d'écartemen pour laisser passer l'épluchure. (Le livre de l'apprenti cuisinier, p. 36. 1986.	Descascador de legumes	

Verbos | Produtos | Expressões_Culin. | Substituições | **Utensílios** | Medidas

Medidas

Medidas - FR	Medidas - BR	Fontes
(1) noisette de beurre	4 g de manteiga = 1 colher de (chá)	http://www.gourmandisebrasil.com/2009/08/pesos-e-medidas.html - http://artedochefe.com.br/2011/05/16/tabela-de-equivalencias-na-cozinha/
(1) cuillerée à café	(1) colher de café = 5 ml	Obs.: Varia de acordo com o alimento.
(1) cuillerée à soupe	(1) colher de sopa = 15 ml	Obs.: Varia de acordo com o alimento.
(1) filet de (jus)/ filet d'huile d'olive Antidote: Écoulement fin et continu d'un liquide, d'un gaz. (Filet de sang, de fumée. Filet d'eau, de vinaigre).	(1) fio de suco/ fio de azeite	suco de 1 limão sicilianohttp://www.papacapimveg.com/2013/05/04/melancia/ http://www.eu-gourmet.com/2014/05/trouxinhas-de-couve.html http://isabellebergamin.blogspot.com.br/2011_06_01_archive.html Glossário FR-BR de culinária - Filet: Jorro, em fio, de uma pequena quantidade de líquido.
(1) gousse de (ail)	(1) dente de (alho)	
(1) gousse de (vanille)	(1) fava de (baunilha)	
(1) pincée de (sel)	(1) pitada de (sal)	
(1) tranche / (2) fines tranches	(1) fatia/ (2) fatias finas	
(1/2) boîte de (tomates)	(1/2) lata de (tomate)	2 tomates picados
(1/2) sachet de (levure) = 10/11 g	5g de fermento quimico em pó (ou 1/2 sachê de fermento químico) = 1 colher de chá / 5g	http://www.gourmandisebrasil.com/2009/08/pesos-e-medidas.html - http://artedochefe.com.br/2011/05/16/

Verbos | Produtos | Expressões_Culin. | Substituições | Utensílios | **Medidas**

APÊNDICE B - RECEITAS TESTADAS

Testando os crepes de Banana

Testando os crepes de arroz

Testando a massa dos crepes de sardinha