

UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA
INSTITUTO DE LETRAS
DEPARTAMENTO DE LÍNGUAS ESTRANGEIRAS E TRADUÇÃO
CURSO DE LETRAS – TRADUÇÃO – INGLÊS

LEONARDO SARCINELLI GOMES

TRADUÇÃO E CULTURA:

A culinária brasileira em contato com a língua inglesa

Brasília

2014

LEONARDO SARCINELLI GOMES

TRADUÇÃO E CULTURA:

A culinária brasileira em contato com a língua inglesa

Projeto Final apresentado junto ao curso de Letras – Tradução – Inglês da Universidade de Brasília como requisito parcial para a obtenção do título de bacharel.

Orientadores: Flávia Lamberti e Harry Shlaudeman

Brasília

2014

LEONARDO SARCINELLI GOMES

TRADUÇÃO E CULTURA:

A culinária brasileira em contato com a língua inglesa

Projeto Final apresentado junto ao curso de Letras – Tradução – Inglês da Universidade de Brasília como requisito parcial para a obtenção do título de bacharel.

Brasília, 08 de dezembro de 2014

BANCA EXAMINADORA

Prof^a. Dr^a. Fernanda Alencar Pereira – Universidade de Brasília

Prof^a. Dr^a. Flávia Cristina Cruz Lamberti Arraes – Universidade de Brasília

Prof^o. – Harry Richard Shlaudeman – Universidade de Brasília

RESUMO

O objetivo do presente projeto é apresentar uma versão de algumas das receitas do livro “*As 101 melhores receitas brasileiras: nossos pratos como obras de arte*”, de Ana Maria Braga. A finalidade é facilitar a reprodução das receitas por leitores de língua inglesa sem maiores dificuldades com ingredientes e procedimentos. A consulta a receitas na língua alvo, presentes em sites e livros especializados, foi de fundamental importância para a compreensão entre as diferenças existentes entre receitas na língua fonte e na língua alvo.

Palavras chave: receitas; culinária; tradução técnica.

ABSTRACT

The objective of this project is to introduce a version of some recipes from “*As 101 melhores receitas brasileiras: nossos pratos como obras de arte*,” a recipe book by Ana Maria Braga. The purpose is to help English readers prepare Brazilian recipes without major difficulties in ingredients and procedures. The query of recipes in the target language, found on specialized websites and in books, was of fundamental importance for the understanding of the differences between recipes in source language the and target language.

Keywords: recipes; culinary; technical translation.

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO.....	6
CAPÍTULO 1 - REFLEXÃO TEÓRICA.....	10
1.1 A Tradução técnica	11
1.2 Gênero textual da receita	12
CAPÍTULO 2 - RELATÓRIO	14
2.1 Nome do livro	14
2.2 Dificuldades na Tradução	14
2.2.1 Títulos.....	15
2.2.1.1 Títulos traduzidos.....	15
2.2.1.2 Títulos não traduzidos	15
2.2.2 Ingredientes	16
2.2.3 Estrutura sintática.....	17
2.2.4 Sistema de medidas	19
CONSIDERAÇÕES FINAIS	20
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	21
ANEXO I - GLOSSÁRIO	

INTRODUÇÃO

A cultura é uma parte essencial na existência de todo e qualquer país. A heterogeneidade das culturas presentes em todo mundo é caracterizada, por exemplo, pela colonização (primeiras relações interculturais) e pela origem dos povos de um determinado país. É através dela que os costumes, hábitos, crenças e conhecimentos evoluem e passam de geração para geração. A cultura está presente nas coisas mais simples do cotidiano de todos nós, e às vezes passa imperceptível diante de nossos olhos.

Um dos principais aspectos da cultura de um país é a culinária. É, sem dúvida, o aspecto mais presente no cotidiano de qualquer pessoa. Os métodos utilizados pela culinária variam de lugar para lugar, não só os ingredientes, mas também as técnicas empregadas e os utensílios. Além disso, a culinária utiliza-se de, basicamente, dois sentidos humanos: olfato e paladar.

Diferente do pensamento de várias pessoas, a culinária reflete também outros aspectos da cultura, como a religião – a carne de vaca não é consumida na Índia, pois a religião predominante no país (Hinduísmo) considera o animal como um ser sagrado – ou as preferências pessoais, como o vegetarianismo (não é consumido nenhum tipo de carne) e o veganismo (não é consumido nenhum produto de origem animal).

“A culinária, além de ser um saber que permeia várias áreas do conhecimento, carrega consigo marcas indelévels da cultura de um povo, região, e/ou país.” (TEIXEIRA, 2004). Segundo Franco (2001, p. 23-24):

Os hábitos culinários [conjunto de regras e maneiras que orientam um indivíduo ou um grupo na preparação e no consumo dos alimentos usuais] de uma nação não decorrem somente do mero instinto de sobrevivência e da necessidade do homem de se alimentar. São expressões de sua história, geografia, clima, organização social e crenças religiosas. Por isso, as forças que condicionam o gosto ou a repulsa por determinados alimentos diferem de uma sociedade para outra.

A culinária brasileira é bem diversificada por causa da quantidade de povos que vieram habitar o Brasil a partir do século XVI devido à história da colonização e também às subsequentes ondas migratórias. A culinária brasileira é marcada primeiramente pela influência da culinária indígena, portuguesa e africana. A culinária baiana, por exemplo, tem como principais características os temperos e sabores fortes, apimentados, com forte marca africana, e a culinária mineira é conhecida por causa de sua simplicidade, tradição e extensa variedade de pratos.

Com a oitava maior economia do mundo, um território em posição privilegiada, contando com uma extensa costa, ótimo clima para desenvolvimento de agricultura e pecuária, e uma grande concentração de água potável, além da abundância em petróleo, o Brasil obteve a atenção de vários países, desenvolvidos e subdesenvolvidos, pelas qualidades e melhorias apresentadas ao longo dos anos.

Um exemplo desse tipo de atenção é a participação do Brasil em eventos internacionais recentes, como a escolha para ser o país-sede da Copa do Mundo FIFA 2014 e da Olimpíada de 2016 que ocorrerá no Rio de Janeiro.

O Brasil viu a urgência de se adaptar para conseguir acomodar e passar a melhor experiência possível do país para os estrangeiros. A quantidade potencial de turistas que vieram em 2014 e virão para o Brasil em 2016 fez com que se acentuasse a necessidade de aprendizagem de uma segunda língua, em especial da língua inglesa.

Para atrair a clientela estrangeira, vários nichos do comércio se adaptaram para conseguir atender a demanda dos turistas estrangeiros. É justamente em razão do turismo, em especial internacional, que as necessidades de informação, em setores como o da alimentação, por exemplo, surgem e precisam de adaptação para atender aos turistas estrangeiros. Os restaurantes ficaram com a parte mais problemática por causa da diferença entre culinárias citada anteriormente.

A elaboração da tradução de cardápios e receitas culinárias, por exemplo, exige a pesquisa de termos e vocábulos (ingredientes, utensílios, modos de preparo, equivalentes, etc.), e interesse por parte de tradutores profissionais e das editoras perante a literatura culinária nacional e estrangeira.

A especificidade apresentada por alguns pratos brasileiros, ao preparar versões em inglês de cardápios e receitas direcionadas ao público estrangeiro, expõe o nível de dificuldade a ser enfrentado pelo tradutor. A procura pelo menor preço nos serviços de tradução de cardápios e receitas resulta em traduções com uma qualidade horrível e, algumas vezes, em gafes hilárias, tais como a figura abaixo.

Figura 1 – Cardápio com erros de tradução



Fonte: Site BuzzFeed¹

O texto escolhido para compor a parte prática do Projeto Final é o livro “*As 101 melhores receitas brasileiras: Nossos pratos clássicos apresentados em obras de arte*”, escrito por Ana Maria Braga. O livro, lançado em 2014, tem como meta apresentar ao leitor as receitas mais populares do Brasil. Ao lado de cada receita há uma foto correspondente ao prato que será feito.

Ainda que o título do livro seja “*As 101 melhores receitas brasileiras*”, algumas das receitas presentes no livro não são propriamente brasileiras, mas são receitas que tiveram origem em outro país e foram introduzidas na culinária brasileira há muito tempo, através da vinda de estrangeiros para o Brasil e de seus descendentes nas terras sul-americanas, por exemplo “Fusilli ao molho pesto” (prato italiano), “Maçã do amor” (doce estadunidense), “Sonho” (doce alemão). Por serem “importadas”, estas receitas não foram incluídas na tradução por causa da existência delas em outras línguas.

¹ Disponível em: <<http://www.buzzfeed.com/clarissapassos/traducoes-fabulosas-de-cardapios>> Acesso em nov. 2014.

Por fim, o objetivo da tradução a ser apresentada do livro “*As 101 Melhores Receitas Brasileiras: Nossos pratos clássicos apresentados como obras de arte*” por Ana Maria Braga é preparar versões em língua inglesa de receitas da culinária brasileira que apresentem características esperadas do gênero ‘receitas’ na cultura de chegada, no caso, o gênero padrão ‘receita’ na língua inglesa.

Cabe ao tradutor a capacidade de identificar essas características, e procurar exemplos de receitas na língua alvo para auxiliar nas “mudanças necessárias para que o texto traduzido possa ser identificado com um exemplar do gênero “receita” na cultura de chegada” (TEIXEIRA, 2004).

CAPÍTULO I

REFLEXÃO TEÓRICA

A tradução de receitas culinárias tem como finalidade fazer a receita ser executável também na língua alvo. É comum ocorrer mudanças nas receitas durante o processo tradutório, pois esse tipo de tradução envolve duas culturas diferentes e seus hábitos perante a culinária.

Uma característica presente em receitas é o uso de linguagem técnica da culinária em que está inserida. “Entende-se 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**” (HARDEN, A.; REIS, N., 2013, p. 32, grifo nosso)

Teixeira (2004) ainda diz que “as características textuais peculiares ao gênero “receita” mudam não só de língua para língua, mas de cultura para cultura”. Infere-se através dessa citação que o tradutor não precisa saber somente a língua alvo, mas entender e diferenciar as características do gênero textual entre a língua fonte e a língua alvo para que consiga expor o conteúdo veiculado de maneira coesa e legível para o público específico que deseja atingir.

Bell-Santos (2009) descreve em seu artigo a diferença entre receitas na língua portuguesa e na língua inglesa através de experiências vividas. Ela menciona que receitas em português são geralmente mais informais e têm menos informações específicas, pois esperam que o leitor já tenha um conhecimento prévio da cultura e da culinária brasileira. Por outro lado, as receitas em inglês são mais completas e precisas, com medidas e quantidade determinadas. Bell-Santos ainda diz:

Em geral, ficamos tão marcados por esta experiência de vida [referente a culinária] que acreditamos ser ela a realidade de todos, que a vivência de todos é semelhante. Só quando nos deparamos com outros costumes e tradições é que nos damos conta de quão específica foi a nossa experiência

Segundo Bell-Santos (2009) “O usuário de uma receita tem uma expectativa sobre seu conteúdo e sua apresentação, e receitas, sendo baseadas na culinária da cultura

em que se inserem, podem não funcionar se traduzidas sem o suficiente conhecimento cultural envolvido.”.

O choque de culturas na tradução de receitas evidencia a necessidade de procura por material de apoio na língua alvo por parte do tradutor para atingir um resultado aceitável por leitores da língua alvo. Ingredientes, cortes de carne, medidas, utensílios usados por ambas culturas, como vasilhas, potes, tigelas, panelas, travessas, fôrmas (formatos e tamanhos) são, comumente, os fatores mais problemáticos no processo de tradução de receitas.

A tradução de receitas pode ser facilmente comparada à tradução técnica, porque exige um maior conhecimento específico por parte do tradutor, o qual precisa ter familiaridade com a técnica e com os processos envolvidos para que a tradução reflita com propriedade a intenção e função do texto original.

1.1 – A Tradução Técnica

A crescente globalização do mundo e a necessidade de atualização das pessoas aumentaram a importância da tradução técnica pelo mundo afora. “A concepção equivocada de que textos técnicos são rápidos e fáceis de traduzir visto que necessitam “somente” do conhecimento “básico” da terminologia específica, exigindo do tradutor “apenas” o domínio do assunto e a revisão sintática para torná-lo legível e com sentido” (POLCHLOPEK,S; AIO, M., 2009) fez-se presente por muito tempo na história da tradução, prejudicando os tradutores especializados nesta área.

Os textos técnicos não são só “manuais de instrução, artigos científicos e bulas de remédio, por exemplo, como também textos literários, jornalísticos e até mesmo uma carta de amor” (POLCHLOPEK,S; AIO, M., 2009). Textos relacionados à cultura, como as receitas apresentadas neste trabalho, são considerados técnicos por serem particulares de uma determinada língua.

A tradução técnica, além de exigir o domínio de um idioma, necessita do conhecimento da terminologia da área da tradução. Nela é fundamental, por parte do tradutor, o conhecimento sobre o assunto tratado, preponderar sobre o relacionamento contextual, a pesquisa de vocabulário, ter familiaridade com os procedimentos técnicos

envolvidos e a adequação vocabular. Essas habilidades vão proporcionar que a **tradução técnica** reflita com propriedade o objetivo do tradutor e a função do texto.

O tradutor, diante da tradução técnica, assume grande importância por ser o responsável pelo texto na língua de chegada. Incontáveis foram os erros humanos ocasionados por ‘deslizes’ presentes em traduções. “(...) os casos relatados vão desde acontecimentos mais corriqueiros como eletrodomésticos queimados e motores fundidos, passam por acidentes de maiores proporções como pontes que não se sustentam e óbitos decorrentes da ingestão em dosagem indevida de medicamentos.” (AZENHA, 1999)

De acordo com Polchlopek e Aio (2009, p. 102):

Mesmo sendo técnicos os textos exigem sensibilidade e criatividade por parte do tradutor, o que demanda uma reavaliação imediata tanto do conceito do termo ‘técnico’, como também da valorização do tradutor que se especializa nessa modalidade.

Segundo Azenha (1999), esse tipo de tradução contempla, igualmente, a questão maior da linguagem, do processo tradutório, de níveis de equivalência textual e do papel dos agentes envolvidos nessa tarefa, no modo de inferir e construir um exercício que abrange condicionantes culturais, ou seja, a necessidade de uma intervenção mais direta por parte do tradutor sobre o texto, se as diferenças culturais entre emissor e receptor forem grandes. “(...) o que talvez constitua um elemento diferencial no caso das traduções técnicas são as condições (não intrínsecas aos textos) em que a comunicação técnica ocorre”. (AZENHA, 1999)

1.2 –Gênero textual da receita

Receitas, em geral, têm o propósito de informar e instruir o leitor no preparo de um prato. A linguagem utilizada neste gênero textual é direta, clara e objetiva. Uma característica da receita é o emprego de verbos geralmente no imperativo para orientar o leitor.

De acordo com Teixeira (2004):

Seu propósito retórico principal é instruir o usuário na execução de um procedimento, com vistas à obtenção de um objetivo – o prato anunciado em seu título. (...) O caráter “operativo/instrucional” da receita deve conduzir suas escolhas durante o fazer tradutório pois, ao

contrário do que geralmente se preza na teoria e na prática da tradução de outros tipos textuais, a “fidelidade” é preterida, nesses textos, em favor da “funcionalidade”.

A receita, em seu conteúdo, é seccionada em três partes que formam a estrutura característica desse tipo de texto:

1 – Título – O título é extremamente importante para a receita. É ele que faz o primeiro contato com o leitor e informa-o sobre o conteúdo e/ou sua preparação. “Os títulos podem, por exemplo, descrever os ingredientes usados na receita; a técnica empregada no preparo; indicar a variação de uma preparação conhecida ou remeter uma preparação típica de cultura estrangeira. O título pode, ainda, usar expressões apreciativas e, em alguns casos, ser de sentido não transparente.” (TEIXEIRA, 2004)

2 – Ingredientes – Os ingredientes normalmente são citados em uma lista, e ordenados pela importância do prato a ser executado. Cada ingrediente ocupa geralmente uma linha e é precedido de uma unidade de medida que determina sua quantidade (TEIXEIRA, 2004). Temperos são mencionados no final da lista, pois não têm uma quantidade específica, e algumas vezes mais de um são citados na mesma linha.

3 – Procedimento – O procedimento descreve as fases do preparo da receita. As fases devem seguir uma ordem para o sucesso da execução da receita. O modo imperativo é o tempo verbal mais utilizado nesta parte. Além disso, os verbos normalmente vêm no início das frases, pois indicam os passos a serem seguidos pelo leitor.

As características das receitas variam conforme sua cultura, por exemplo: no livro escolhido para o projeto final, as receitas contêm título, rendimento, ingredientes e modo de fazer. Já receitas em inglês, também contam com tempo de preparo e tempo de cozimento além das outras características citadas anteriormente.

Após uma busca na internet por receitas em inglês, uma receita encontrada no site Inglês da BBC, “easy chocolate cake” (*Fonte: http://www.bbc.co.uk/food/recipes/easy_chocolate_cake_31070*), conta com o tempo de preparo e tempo de cozimento (tradução minha para “*preparation time*” e “*cooking time*”) além de todas as outras características presentes nas receitas do livro escolhido.

CAPÍTULO II

RELATÓRIO

A tradução das receitas do livro *“As 101 melhores receitas brasileiras”* foi bastante importante para a aquisição de conhecimento da área de culinária. O livro contém 4 capítulos divididos em: I – entradas; II – pratos principais; III – acompanhamentos; IV – sobremesas. Seus títulos foram traduzidos, respectivamente, para: appetizers; main dishes; side dishes; desserts.

As receitas escolhidas foram, principalmente, brasileiras, pois o livro continha algumas receitas originárias de outros países e que foram inseridas na cultura brasileira através de imigrantes. A preferência por receitas brasileiras foi influenciada pelo objetivo do Projeto Final, tendo em vista que não seria interessante traduzir receitas providas de outras culturas.

As imagens presentes no livro não foram inseridas ao longo da tradução porque contêm direitos autorais e apresentavam uma visão mais gastronômica, requintada do resultado final do prato. Os ingredientes não continham imagens, logo nenhuma imagem referente a eles foi colocada.

A ferramenta Google Imagens foi bastante importante durante a tradução, pois ajudou a conferir ingredientes, utensílios e objetos, mencionados no texto fonte, que estão presentes e normalmente são utilizados na língua alvo.

2.1 – Nome do livro

O nome completo do livro foi traduzido para “The Top 101 Brazilian Recipes: Brazilian dishes as works of art”. Utilizei um equivalente em “nossos pratos apresentados como obras de arte” encaixando o título na cultura da língua alvo. Foi necessário retirar a marca do vocábulo “nossos” empregado no título original, pois este refere-se diretamente a cultura brasileira.

2.2 – Dificuldades na tradução

Para facilitar a análise da tradução, dividirei em tópicos as dificuldades encontradas nas receitas.

2.2.1 – Títulos

O primeiro contato do leitor com a receita é através do seu título, que serve para atraí-lo e informa-lo sobre a preparação da receita.

2.2.1.1 – Títulos traduzidos

Alguns títulos das receitas escolhidas foram traduzidos independentemente de serem característicos de uma cultura diferente da língua alvo.

A tradução plena dos títulos, em questão, foi possível porque os títulos descreviam ingredientes que viriam a ser utilizados na receita, e os mesmos se encontram na língua alvo. Isso facilita a compreensão prévia da receita pelo leitor da língua alvo, além de apresentar uma parte da cultura do texto original para o leitor.

Após a tradução, os títulos foram analisados, e foram buscados semelhantes na língua alvo. Na tabela abaixo encontram-se alguns exemplos de títulos traduzidos.

Texto Original	Texto Traduzido
Patinhas de caranguejo com molho picante (unhas)	Crab fingers with hot sauce (crab claw)
Mandioca frita com creme de alho	Fried cassava with garlic dip
Carne-seca na miniabóbora	Meat stuffed mini pumpkin
Torresmo com carne	Pork rind with meat
Bolo cremoso de fubá	Creamy cornmeal cake

2.2.1.2 – Títulos não traduzidos

A maior parte dos títulos das receitas inseridas no Projeto Final não foi traduzida pelo fato de não apresentarem um prato na língua de chegada e isso prejudicaria o entendimento e o propósito da tradução. Por exemplo: Acarajé, Vatapá, Feijão-tropeiro e Arroz de Carreiro são específicos da cultura brasileira e não poderiam ser traduzidos porque perdem o valor cultural existente

Com isso em mente, utilizou-se um dos procedimentos presentes no livro de Barbosa (2004): a explicação. A explicação de cada título foi inserida entre parênteses para auxiliar o leitor da língua alvo a entender a receita.

Os exemplos abaixo ilustram a utilização da explicação.

Texto Original	Texto Traduzido
Arroz de Carreiro	Arroz de Carreiro (seasoned rice with dried meat)
Frango a passarinho	Frango a passarinho (Brazilian deep fried chicken chunks)

Acarajé	Acarajé (fried black-eyed peas dough ball)
Doce de leite de Corte	Doce de leite de Corte (small Butterscotch squares)
Maionese	Maionese (Homemade Brazilian mayonnaise salad)

2.2.2 – Ingredientes

Por pertencerem a uma cultura específica, alguns ingredientes presentes nas receitas são difíceis de encontrar em supermercados e mercearias na cultura de chegada, e isso dificulta a execução da receita. Para contornar esse obstáculo, foi necessário substituir alguns ingredientes por ingredientes na língua de chegada que tivessem a mesma função, sabor e textura.

Um bom exemplo para ilustrar é a “bisnaga de requeijão cremoso” presente na receita da “Coxinha”. Por ser específico da cultura brasileira, o “requeijão cremoso” precisou ser substituído para ser passível de compreensão pelos leitores na língua de chegada. Uma das opções encontradas foi “soft cheese spread”, cuja a textura e funcionalidade são semelhantes ao “requeijão cremoso”.

Texto Original	Texto Traduzido
Coxinha 1 bisnaga de requeijão cremoso	Brazilian Croquette (fried drumstick-shaped dough with chicken filling) 1 tube soft cheese spread

Em apenas uma receita, houve o acréscimo de uma opção de ingrediente para ajudar na receita. Na receita “Tacacá com tucupí”, o ingrediente “jambu” é particular da região norte do Brasil e a sua tradução é “paracress”. A dificuldade em encontrá-lo na cultura de chegada resultou no acréscimo de “watercress” (agrião em português), um ingrediente que pode ser utilizado em paralelo na execução da receita.

Texto Original	Texto Traduzido
Tacacá com Tucupí ½ maço de jambu cozido e espremido	Tacacá com Tucupí (Brazilian soup with shrimp and yellow sauce broth extracted from cassava root) ½ bunch cooked and squeezed paracress (or substitute watercress)
“(…) algumas folhas de jambu e 5 camarões, (…)”	“(…) paracress (or watercress) leaves and 5 shrimps, (…)”

Por último, na receita “O verdadeiro Bauru” a autora dá duas opções de ingredientes citando “queijo suíço ou estepe”. O “queijo suíço” pode ser encontrado na cultura de chegada enquanto não foi encontrado nenhum tipo de queijo equivalente para o “queijo estepe”. Após uma pesquisa, foi descoberto que o “queijo estepe” é regional no Brasil e até desconhecido em outras regiões. A solução escolhida foi a retirada do ingrediente para não prejudicar o leitor tendo em vista que uma das opções já é suficiente para a execução da receita.

Texto Original	Texto Traduzido
O verdadeiro Bauru 80g de queijo estepe ou suíço	The Real Bauru (roast beef, cheese, pickles and tomato sandwich) 80g (3oz.) swiss cheese

2.2.3 – Estrutura sintática

A primeira coisa a ser notada na receita na língua alvo foi a retirada da preposição “of” quando for relacionar a quantidade necessária de um ingrediente com seu item. A omissão de preposição é comum por ser uma característica particular do texto ‘receita’ em inglês, pois sua presença se torna dispensável e não acarreta nenhum prejuízo ao texto.

Texto Original	Texto Traduzido
Pão de queijo Ingredientes: 200ml de leite 200ml de óleo 500g de polvilho azedo 100g de queijo parmesão ralado	Pão de queijo (Brazilian cheese bread) Ingredients: 200ml (6 ½fl.oz.) milk 200ml (6 ½fl.oz.) oil 500g (18 oz.) sour starch 100g (3 ½oz.) grated parmesan cheese
Biscoito de polvilho Ingredientes: ... 2 ovos 1 colher (sopa) de sal (25g) 50g de farinha de milho misturada com 100ml de água 50g de queijo meia cura 400ml de água	Biscoito de polvilho (sour cassava starch wafer) Ingredients: ... 2 eggs 1 tablespoon salt (25g/1oz.) 50g (2oz.) cornmeal mixed with 100ml (3 ½oz.) water 50g (2oz.) half cured cheese or parmesan cheese 400ml (14fl.oz.) water
Bolinho de arroz Ingredientes: ... 2 colheres (sopa) de farinha de trigo	Bolinho de arroz (Brazilian deep fried rice fritters) Ingredients: 2 tablespoons plain flour

2 colheres (sopa) de salsa bem picada 100g de queijo muçarela em cubos Sal e pimenta-do-reino a gosto	2 tablespoons minced parsley 100g (3 ½oz.) diced mozzarella cheese Salt and black pepper to taste
---	---

Houve também a retirada de artigos e preposições nos procedimentos da receita visto que, além dos ingredientes, também se faz presente no “modo de preparo” com o foco em um texto mais fluido e conciso para o leitor, melhorando também sua estética perante a língua alvo.

Diferentemente das receitas da língua inglesa, as receitas de língua portuguesa precisam de artigos e preposições para que o texto tenha nexos e as informações não se tornem imprecisas e incompreensíveis para o leitor.

Alguns exemplos:

Texto Original	Texto Traduzido
Frango a Passarinho “(…)misture o frango com as raspas e o suco do limão, a cerveja, o sal e a pimenta-do-reino, e deixe-o nessa marinada por 1 hora.(…)”	Frango a passarinho (Brazilian deep fried chicken chunks) “(…)mix chicken chunks with lemon zest and lemon juice, beer, salt, and black pepper, set aside to marinate for about 1 hour.(…)”
Vatapá “(…)coloque os pães e o caldo de peixe, e deixe de molho por 1 hora. Depois, transfira os pães umedecidos para um liquidificador(…)”	Vatapá (shrimp, fish and peanuts stew) “(…)add rolls and fish stock, and let them soak for 1 hour. Transfer the soaked rolls to a blender(…)”
O verdadeiro Bauru “Coloque os queijos na água, mexendo sempre, até formar uma pasta uniforme.(…)”	The Real Bauru (roast beef, cheese, pickles and tomato sandwich) “Add cheese to the water, stirring constantly until smooth.(…)”
Broa de fubá “Misture todos os ingredientes secos. Depois, acrescente o óleo, os ovos e os cravos. Misture muito bem e acrescente o queijo parmesão.”	Broa de Fubá (Brazilian corn bread made with corn flour) “Combine all dry ingredients. Add oil, eggs and cloves. Mix well and add parmesan cheese.”
Cuscuz Paulista “Aqueça o azeite, refogue a cebola, o alho e a pimenta, e refogue por 10 minutos.”	Cuscuz paulista (Brazilian couscous with vegetables and shrimp) “Heat up olive oil, sauté onion, garlic and pepper for 10 minutes.”

2.2.4 – Sistema de Medidas

O sistema de medidas empregado nos Estados Unidos é diferente ao empregado no Brasil. O Brasil utiliza o Sistema Internacional de Medidas, o qual abrange: gramas, quilos, centímetros, litros, mililitros, Celsius. Os Estados Unidos, um dos países mais importantes de língua inglesa, utilizam o sistema “imperial” que tem como medidas: onças, polegadas, onças líquidas, Fahrenheit.

As conversões de medidas, apresentadas no quadro abaixo, foram realizadas através do Google (www.google.com). As abreviações apresentadas no quadro foram inseridas na tradução.

Sistema Internacional	Sistema Imperial
1 (um) grama (g) = 0.035 onça (oz.)	1 (um) onça (oz.) = 28.34 gramas (g)
1 (um) quilo (kg) = 35.27 onças (oz.)	1 (um) onça (oz.) = 0.028 quilos (kg)
1 (um) centímetro (cm) = 0.39 polegada (in.)	1 (uma) polegada (in.) = 2.54 centímetros (cm)
1 (um) mililitro (ml) = 0.033 onça líquida (fl.oz.)	1 (um) onça líquida (fl.oz.) = 29.57 mililitros (ml)
1 (um) litro (l) = 33.81 onças líquida (fl.oz.)	1 (um) onça líquida (fl.oz.) = 0.029 litro (l)
1 (um) grau Celsius (°C) = 33.8 graus Fahrenheit (°F)	1 (um) grau Fahrenheit (°F) = -17.22 graus Celsius (°C)

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O papel do tradutor, diante a tradução de receitas, expõe a sua importância para a comunicação efetiva entre culturas e entre texto-leitor. O tradutor deve sempre procurar o modo mais adequado para divulgar um texto na cultura de chegada. A necessidade de imersão do tradutor na cultura da língua alvo é imprescindível para alcançar um resultado mais aclamado pelo público alvo.

Durante a realização do Projeto Final percebi que a prática de tradução de receitas culinárias não tem o valor devidamente merecido, pois o mercado está voltado para práticas que são mais valorizadas ou reconhecidas socialmente. A falta de materiais de pesquisa nesta área prejudica a realização de traduções e a qualidade final do trabalho.

Ainda há certo mito de que a tradução de receitas culinárias é fácil de ser produzida, mas após a realização deste Projeto Final pude perceber que é totalmente o inverso. A estrita relação com a cultura de um determinado país ou nação dificulta o processo tradutório e isso se torna uma barreira para um desenvolvimento melhor do texto na língua alvo.

Embora as diferenças entre as culturas são marcantes, a tradução das receitas do livro teve um resultado satisfatório para a publicação do Projeto Final, uma vez que o objetivo do Projeto era preparar versões em língua inglesa de receitas da culinária brasileira que apresentem características esperadas do gênero ‘receitas’ na cultura de chegada.

A tradução das receitas do livro *“As 101 melhores receitas brasileiras”* foi realmente engrandecedora para meu aprendizado cultural e culinário. Apesar do constante contato com a culinária, as receitas ainda me surpreenderam com suas particularidades. O conhecimento obtido através da realização deste Projeto Final será importante para a produção de futuras traduções sobre culinária.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- AZENHA JUNIOR, João. **Condicionantes culturais**: primeiros passos para um estudo integrado. São Paulo: Humanitas / FFLCH / USP, 1999.
- BELL-SANTOS, Cynthia Ann. **Tradução e cultura**. Rio de Janeiro: 7letras, 2011.
- HARDEN, Alessandra; REIS, Natália. **Receitas culinárias e tradução**: ligação entre culturas e ciências. *Belas Infieis*, v.2, p.31-41, 2013.
- POLCHLOPEK, Silvana; AIO, Michelle. **Tradução técnica**: armadilhas e desafios. *Tradução & Comunicação, Brasil*, v. 0, n. 19, p. 101-114, 2009.
- TEIXEIRA, Elisa Duarte. **Receita qualquer um traduz, será?** – A culinária como área técnica de tradução. 2004. Dissertação (Mestrado em Estudos Lingüísticos e Literários em Inglês) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2004.

SITES

- BROWNING, Denise. **Useful list of Brazilian Food Products with their American Substitutes**. Disponível em: <<http://www.frombraziltoyou.org/useful-list-brazilian-food-products-american-substitutes/>> Acesso em: 06 set. 2014
- CACCIAGUERRA, Vilma. **Glossário de alimentos**. Disponível em: <<http://www.chucrutecomalsicha.com/glossariocybercook.pdf>> Acesso em: 26 ago. 2014
- CARVALHO, Ulisses Wehby de. **Verduras e Legumes em inglês**. Disponível em: <<http://www.teclasap.com.br/verduras-e-legumes-em-ingles/>> Acesso em: 01 set. 2014
- _____. **Churrascaria**: Os cortes de carne em inglês e português. Disponível em: <<http://www.teclasap.com.br/vocabulario-basico-em-ingles-na-churrascaria/>> Acesso em: 25 ago. 2014
- ENGLISH EXPERTS. **Nomes de Temperos em inglês**. Disponível em: <<http://www.englishexperts.com.br/forum/nomes-de-temperos-em-ingles-t35590.html>> Acesso em: 25 ago. 2014
- _____. **Lista de utensílios de cozinha em inglês com tradução**. Disponível em: <<http://www.englishexperts.com.br/forum/lista-de-utensilios-de-cozinha-em-ingles-com-traducao-t11430.html>> Acesso em: 25 ago. 2014
- FREE DICTIONARY, THE. **Dictionary, Encyclopedia and Thesaurus**. Disponível em: <<http://www.thefreedictionary.com/>>. Acesso em: 02 out. 2014

INGLÊS NO SUPERMERCADO. **Packaged Goods Section** – seção de alimentos em inglês. Disponível em: <<http://www.inglesnosupermercado.com.br/como-se-diz-isso-em-ingles-how-do-you-say-it-in-english-alimentos/>> Acesso em: 02 set. 2014

KITCHN, THE. **How To Chop, Dice, and Mince an Onion**. Disponível em: <<http://www.thekitchn.com/how-to-understand-mince-chop-and-dice-cooking-lessons-from-the-kitchn-188523>> Acesso em: 18 ago. 2014

MACMILLAN DICTIONARY. **Types of plate or dish**. Disponível em: <<http://www.macmillandictionary.com/thesaurus-category/british/Types-of-plate-or-dish>> Acesso em: 15 set. 2014

MERRIAM-WEBSTER. **Dictionary and Thesaurus**. Disponível em: <<http://www.merriam-webster.com/>> Acesso em: 28 ago. 2014

PRIBERAM. **Dicionário Priberam da Língua Portuguesa**. Disponível em: <<http://www.priberam.pt/dlpo/>> Acesso em: 07 out. 2014

SANTOS, Adriana Pereira. **Temperos: 70 condimentos em inglês com tradução**. Disponível em: <<http://www.teclasap.com.br/temperos-70-condimentos-em-ingles-com-traducao/>> Acesso em: 24 ago. 2014

STEWART, Martha. **Thanksgiving hotline recipes**. 2012. Disponível em: <http://www.siriusxm.com/pdf/SiriusXM_MSLR_FullCookbook_2012.pdf>. Acesso em: 20 set. 2014

TASTE. **Weights & Measurement charts**. Disponível em: <<http://www.taste.com.au/how+to/articles/369/weights+measurement+charts>> Acesso em: 07 out. 2014

ANEXO I – GLOSSÁRIO

O glossário a seguir contém termos da área culinária, como ingredientes, utensílios e verbos específicos, encontrados no livro “As 101 melhores receitas brasileiras” e suas respectivas traduções. Os termos seguem a ordem alfabética para facilitar a busca.

Área temática	Culinária
Termo em português	Açúcar cristal
Definição em português e fonte	É o açúcar com cristais grandes e transparentes, difíceis de serem dissolvidos em água. Depois do cozimento, ele passa apenas por um refinamento leve, que retira "só" 90% dos sais mineirais. Fonte: http://mundoestranho.abril.com.br/materia/quais-as-diferencas-entre-acucar-cristal-refinado-demerara-e-mascavo Acesso em: 29/11/2014
Contexto	“Com as mãos, faça bolinhas, passe pelo açúcar cristal e finalize com 1 cravo-da-índia em cada doce”
Termo em inglês	Granulated sugar
Definição em inglês e fonte	Granulated sugar, also sometimes known as “refined,” “table,” or “white” sugar, is beet or cane sugar which has been processed, allowed to crystallize, and then dried so that the crystals do not clump together. Fonte: http://www.wisegeek.com/what-is-granulated-sugar.htm Acesso em: 29/11/2014
Contexto	“With hands, roll dough into candy marbles, roll on granulated sugar and top each candy with a clove.”

Área temática	Culinária
Termo em português	Açúcar de confeiteiro
Definição em português e fonte	Tem cristais tão finos que mais parecem talco de bebê. Excelente para fazer glacês e coberturas. O segredo é o refinamento sofisticado, que inclui uma peneiragem para obter os minicristais e a adição de amido de arroz, milho ou fosfato de cálcio para evitar que os minicristais se juntem novamente Fonte: http://mundoestranho.abril.com.br/materia/quais-as-diferencas-entre-acucar-cristal-refinado-demerara-e-mascavo Acesso em: 29/11/2014
Contexto	“Polvilhe o açúcar de confeiteiro e deixe enrolado com um pano por 1 hora. Sirva em seguida.”

Termo em inglês	Icing sugar
Definição em inglês e fonte	<p>Powder-fine icing sugar is perfect for dusting cakes and sweets, creating smooth icing and glazes and sweetening cream fillings.</p> <p>Fonte: http://www.chelsea.co.nz/about-sugar/types-sugar/ Acesso em: 29/11/2014</p>
Contexto	“Sprinkle icing sugar and wrap it in a dishtowel for 1 hour. Serve immediately.”

Área temática	Culinária
Termo em português	Alecrim
Definição em português e fonte	<p>O alecrim, originário da região do Mediterrâneo, é uma das ervas mais completas em termos de benefícios à saúde. Devido às suas propriedades, ele já se tornou frequente objeto de estudo de cientistas.</p> <p>Também chamada de erva da alegria, seus óleos essenciais favorecem a produção de neurotransmissores responsáveis pelo bem estar. Ele é muito utilizado como aromatizante de ambientes, por ter odor agradável, e realça os sabores de alimentos como assados, carnes, legumes, molhos e pães.</p> <p>Fonte: http://ciclovivo.com.br/noticia/10-beneficios-do-alecrim-para-a-saude Acesso em: 29/11/2014</p>
Contexto	“Polvilhe o alecrim e o queijo parmesão.”
Termo em inglês	Rosemary
Definição em inglês e fonte	<p>Rosemary is an aromatic herb that has a long history of both culinary and medicinal use. Rosemary grows in bushes with wood-like stems and short, pine like needles. Although this herb resembles pine in both appearance and scent, it is actually a member of the mint family. Rosemary is a perineal evergreen that is often grown as an ornamental shrub because of its ability to withstand harsh conditions.</p> <p>Fonte: http://foodreference.about.com/od/Ingredients_Basics/a/What-Is-Rosemary.htm Acesso em: 29/11/2014</p>
Contexto	“Sprinkle rosemary and parmesan cheese.”

Área temática	Culinária
Termo em português	Alfavaca
Definição em português e fonte	<p>Erva cujas folhas são usadas como tempero em diversos pratos da cozinha italiana, saladas, tomates, ovos, queijos, peixes, milho, massas, molhos e como aromatizador de vinagres. A alfavaca tem um sabor adocicado e é muito parecida com o manjeriço, embora suas folhas sejam mais graúdas.</p>

	Fonte: http://cybercook.com.br/glossario-alfavaca-ou-basilicao.html?codigo=39 Acesso em: 29/11/2014
Contexto	“tempere com o alho, a chicória, a alfavaca e o sal”
Termo em inglês	Sweet basil
Definição em inglês e fonte	Basil (pronounced "BAY-zul") is a culinary herb commonly used in Italian and Asian cuisine. A member of the mint family, basil has shiny green leaves and a fragrant aroma. Basil's flavor is sweet and pungent. Sweet basil is most associated with Italian cuisine, and it pairs especially well with tomatoes. Fonte: http://culinaryarts.about.com/od/glossary/g/Basil.htm Acesso em: 29/11/2014
Contexto	“season with garlic, chicory, sweet basil and salt,”

Área temática	Culinária
Termo em português	Amido de milho
Definição em português e fonte	Amido de milho é o nome que se dá à farinha feita do milho, e usada na culinária como substituto da farinha de trigo ou para o preparo de cremes, para engrossar. Fonte: http://pt.wikipedia.org/wiki/Amido_de_milho Acesso em: 29/11/2014
Contexto	“misture o leite, o leite de coco, o sal, o açúcar, a canela e o amido de milho ,”
Termo em inglês	Corn starch
Definição em inglês e fonte	Corn starch, cornstarch, cornflour or maize starch is the starch derived from the corn (maize) grain. The starch is obtained from the endosperm of the corn kernel. Corn starch is a popular food ingredient used in thickening sauces or soups, and is used in making corn syrup and other sugars. Fonte: http://en.wikipedia.org/wiki/Corn_starch Acesso em: 29/11/2014
Contexto	“pour milk, coconut milk, salt, sugar, cinnamon stick and corn starch ”

Área temática	Culinária
Termo em português	Azeite de dendê
Definição em português e fonte	O azeite de dendê, azeite de dendém ou óleo de palma é um azeite popular nas culinárias brasileira e angolana e, também, no candomblé. É o mais consumido no mundo, seguido pelos de soja e canola. ¹ É produzido a partir do fruto da palmeira conhecida como Dendezeiro (<i>Elaeis guineensis</i>). Fonte:

	http://pt.wikipedia.org/wiki/Azeite_de_dend%C3%AA Acesso em: 29/11/2014
Contexto	“Numa panela, coloque o azeite de dendê e refogue o peixe e o camarão.”
Termo em inglês	Palm oil
Definição em inglês e fonte	Palm oil is a type of edible vegetable oil that is derived from the palm fruit, grown on the African oil palm tree. Oil palms are originally from Western Africa, but can flourish wherever heat and rainfall are abundant. Fonte: http://www.saynotopalmoil.com/Whats_the_issue.php Acesso em: 29/11/2014
Contexto	“In a pan, pour palm oil and sauté the fish and shrimp.”

Área temática	Culinária
Termo em português	Banana-da-terra
Definição em português e fonte	A banana-da-terra são as maiores bananas conhecidas, chegando a pesar 500 g cada fruta e a ter comprimento de 30 cm. É achatada num dos lados, tem casca amarelo-escura, com grandes manchas pretas quando maduras, e polpa bem consistente, de cor rosada e textura macia e compacta, sendo mais rica em amido do que açúcar, o que a torna ideal para cozinhar, assar ou fritar. Fonte: http://www.informacaonutricional.blog.br/banana-da-terra-tabela-valor/ Acesso em: 29/11/2014
Contexto	“1 banana-da-terra cortada em pedaços”
Termo em inglês	Plantain
Definição em inglês e fonte	The plantain is a crop from the genus Musa. Its fruits are edible, and are generally used for cooking. This is different from the soft and sweet banana (which is often called dessert banana). Dessert bananas are more common to import in countries in the European Union or the United States. Fonte: http://simple.wikipedia.org/wiki/Plantain Acesso em: 29/11/2014
Contexto	“1 chopped plantain ”

Área temática	Culinária
Termo em português	Batata-doce
Definição em português e fonte	A batata doce é um dos alimentos mais nutritivos do mundo. A Batata Doce é um carboidrato complexo de baixo índice glicêmico, o que significa que sua absorção é mais lenta, liberando glicose na corrente sanguínea aos poucos e sem estimular muito o hormônio chamado insulina (responsável pelo aumento da fome e pelo acúmulo de gorduras). Rica em fibras, ela também é fonte de ferro,

	<p>vitamina C e potássio, além de apresentar alto teor de vitamina E, conter vitamina A e C.</p> <p>Fonte: http://www.saudedica.com.br/os-7-beneficios-da-batata-doce-para-saude/ Acesso em: 29/11/2014</p>
Contexto	“Cozinhe à parte todos os legumes, a banana, a batata-doce e os ovos.”
Termo em inglês	Sweet potato
Definição em inglês e fonte	<p>“The sweet potato (Ipomoea batatas) is a dicotyledonous plant that belongs to the family Convolvulaceae. Its large, starchy, sweet-tasting, tuberous roots are a root vegetable.”</p> <p>Fonte: http://en.wikipedia.org/wiki/Sweet_potato Acesso em: 29/11/2014</p>
Contexto	“Cook all vegetables, plantain, sweet potato and eggs separately.”

Área temática	Culinária
Termo em português	Canela em pó
Definição em português e fonte	<p>A canela em pó é uma especiaria facilmente encontrada em vários estabelecimentos por todo o mundo. Não só pode fazer com que a comida fique mais saborosa, mas ela também exala um grande aroma. Com um gosto doce e saboroso, se utiliza em todos os tipos de comidas.</p> <p>Fonte: http://www.beneficiosdacanela.com/canela-em-po/ Acesso em 29/11/2014</p>
Contexto	“Acrescente o leite condensado, misture e sirva em seguida, polvilhado com canela em pó .”
Termo em inglês	Cinnamon powder
Definição em inglês e fonte	<p>Cinnamon powder has long been an important spice in Persian cuisine, used in a variety of thick soups, drinks, and sweets.</p> <p>Fonte: http://en.wikipedia.org/wiki/Cinnamon Acesso: 29/11/2014</p>
Contexto	“Add sweetened condensed milk, mix and serve immediately, sprinkle with cinnamon powder .”

Área temática	Culinária
Termo em português	Cheiro-verde
Definição em português e fonte	O cheiro verde não é nenhum bicho de 7 cabeças, ele na verdade basicamente é a união de cebolinha e salsinha em um mesmo saquinho, e é encontrado em qualquer mercearia

	<p>de bairro já que ele é tão usado na culinária Brasileira, sem dúvida ele é um tempero incrível que dá muito mais vida e sabor a pratos simples como sopas, guisados e tortas.</p> <p>Fonte: http://receitasdemimuto.com/o-que-e-cheiro-verde/ Acesso em: 29/11/2014</p>
Contexto	“transfira o frango com alho dourado para um prato e salpique bastante cheiro-verde. ”
Termo em inglês	Parsley and green onion
Definição em inglês e fonte	<p>Parsley or garden parsley (<i>Petroselinum crispum</i>) is a species of <i>Petroselinum</i> in the family Apiaceae, native to the central Mediterranean region (southern Italy, Algeria, and Tunisia), naturalized elsewhere in Europe, and widely cultivated as a herb, a spice, and a vegetable.</p> <p>Fonte: http://en.wikipedia.org/wiki/Parsley Acesso em: 29/11/2014</p> <p>A scallion is one of various <i>Allium</i> species, all of which have hollow green leaves (like the common onion), but which lack a fully developed root bulb. It has a relatively mild onion flavour, and is used as a vegetable, either raw or cooked. Scallion is the most common name in North America, but many other names are used, including green onion, spring onion (in Britain), salad onion, table onion, green shallot, onion stick, long onion, baby onion, precious onion, yard onion, gibbon, syboe or scally onion.</p> <p>Fonte: http://en.wikipedia.org/wiki/Scallion Acesso em: 29/11/2014</p>
Contexto	“transfer chicken chunks with browned garlic to a plate, and sprinkle plenty parsley and green onion. ”

Área temática	Culinária
Termo em português	Chicória
Definição em português e fonte	<p>A chicória é uma planta herbácea, perene, pertencente à família Asteraceae, da qual estão incluídas milhares de espécies entre elas as alfaces, os girassóis e as margaridas. De origem Européia e atualmente cultivadas em várias regiões tropicais, subtropicais e temperadas do mundo, a chicória destaca-se por ser uma hortaliça muito nutritiva e cheia de propriedades medicinais.</p> <p>A parte consumida da chicória são as suas folhas, que possuem como características formato lanceolado, possuem coloração esverdeada, com aproximadamente 30 centímetros de comprimento e 6 centímetros de largura.</p> <p>Fonte: http://www.infoescola.com/plantas/chicoria/ Acesso</p>

	em: 29/11/2014
Contexto	“Numa panela, esquente o azeite de oliva e o de dendê, e refogue o alho, a cebola, o tomate, a salsa, a cebolinha, a chicória , o pimentão e a pimenta-de-cheiro por 5 minutos.”
Termo em inglês	Chicory
Definição em inglês e fonte	A perennial herb (<i>Cichorium intybus</i>) of the composite family, native to the Old World and widely naturalized in North America, having rayed flower heads with usually blue florets. Also called succory. Fonte: http://www.thefreedictionary.com/chicory Acesso em: 29/11/2014
Contexto	“In a pan, heat up olive and palm oil, and sauté garlic, onion, tomato, parsley, green onion, chicory , bell pepper and chilli pepper for 5 minutes.”

Área temática	Culinária
Termo em português	Coalhada
Definição em português e fonte	A coalhada é um alimento lácteo natural muito consumido em todo o mundo cuja produção se dá através da fermentação natural ou estimulada do leite. Tal coagulação do leite pode ser obtida usando uma enzima designada quimosina ou coalho. Fonte: http://pt.wikipedia.org/wiki/Coalhada Acesso em: 29/11/2014
Contexto	“Amasse por 10 minutos, acrescenta a coalhada e amasse até que fique em ponto de enrolar.”
Termo em inglês	Curd
Definição em inglês e fonte	1. The part of milk that coagulates when the milk sours or is treated with enzymes. Curd is used to make cheese. 2. A coagulated liquid that resembles milk curd. Fonte: http://www.thefreedictionary.com/curd Acesso em: 29/11/2014
Contexto	“Knead for 10 minutes, add curd and knead until dough is ready to roll.”

Área temática	Culinária
Termo em português	Colorau
Definição em português e fonte	Colorau ou colorífico (também conhecido em Portugal por pimentão doce), em cultura lusófona, é nome genérico dado a condimentos de cor avermelhada, preparado à base de uma ou mais espécies vegetais, e usado nos alimentos com a finalidade de realçar as suas cores, alterar-lhes a textura e modificar-lhes o sabor. Fonte: http://pt.wikipedia.org/wiki/Colorau Acesso em: 29/11/2014

Contexto	“Adicione o colorau e o tomate, e deixe-o amolecer.”
Termo em inglês	Annatto
Definição em inglês e fonte	Annatto, sometimes called roucou or achiote, is derived from the seeds of the achiote trees of tropical and subtropical regions around the world. The seeds are sourced to produce a carotenoid-based yellow to orange food coloring and flavor. Its scent is described as "slightly peppery with a hint of nutmeg" and flavor as "slightly nutty, sweet and peppery" Fonte: http://en.wikipedia.org/wiki/Annatto Acesso em: 29/11/2014
Contexto	“Add annatto and tomato, and allow to soft.”

Área temática	Culinária
Termo em português	Costela bovina
Definição em português e fonte	É carne preferida dos gaúchos, que assam as peças inteiras no fogo de chão. Uma peça inteira de costela (completa, como é chamada) pesa, em média, mais de 20kg. É o corte com maior variedade de texturas, sabores e aromas dentro de uma mesma peça. Tem uma generosa camada de gordura, carne com fibras longas e detém o recorde de nomes diferentes para seus sub-cortes: ponta-de-agulha, janela, minga, costela de ripa, costela de tira, pandorga, assado, costelão e outros regionais que a gente não conhece. Por ser uma carne dura, requer preparo demorado. Paciência é um dos ingredientes de qualquer receita de costela. Fonte: http://www.portalsaofrancisco.com.br/alfa/cortes-do-boi/cortes-do-boi-1.php Acesso em: 29/11/2014
Contexto	“1kg de costela bovina cortada em pedaços pequenos”
Termo em inglês	Beef ribs
Definição em inglês e fonte	Ribs of beef, lamb, venison, and pork are a cut of meat. The term ribs usually refers to the less meaty part of the chops, often cooked as a slab (not cut into separate ribs). Fonte: http://en.wikipedia.org/wiki/Ribs_%28food%29 Acesso em: 29/11/2014
Contexto	“1kg (35oz.) chopped beef ribs in small pieces”

Área temática	Culinária
Termo em português	Couve-manteiga
Definição em português e fonte	A couve é uma hortaliça muito rica em minerais (cálcio, ferro e fósforo) e vitaminas (A, complexo B e C). Ela é excelente para combater problemas digestivos, enfermidades do fígado, cálculos renais, menstruação dolorosa, artrite, bronquite, além de curar úlceras estomacais. A couve pode ainda ser utilizada para evitar ressacas, aliviar a prisão de ventre (devido ao seu alto teor de fibras), evitar a má

	disposição e aliviar dores causadas pelas úlceras gástricas. Fonte: http://belezaesaude.com/couve/ Acesso em: 29/11/2014
Contexto	“1 maço de couve-manteiga ”
Termo em inglês	Collard greens
Definição em inglês e fonte	Collard Greens are a large leafy green that can be used in a number of dishes and is part of the cruciferous family of vegetables. It grows as a large, dark colored, edible leaf in a variety of areas. While they can be grown year round, Collard Greens enjoy a warmer environment – interesting enough, however, a touch of frost can seal their flavor. Fonte: http://www.fullcircle.com/goodfoodlife/2012/05/24/everything-you-need-to-know-about-collard-greens/ Acesso em: 29/11/2014
Contexto	“ 1 bunch collard greens ”

Área temática	Culinária
Termo em português	Cravo-da-índia
Definição em português e fonte	Cravo-da-Índia é originário da Indonésia e usado como tempero na culinária de todo o mundo. Ele é colhido principalmente em Zanzibar, Indonésia e Madagascar, sendo também cultivado no Paquistão, Índia e Sri Lanka. O cravo-da-Índia é ser usado como tempero mundialmente na culinária. Historicamente o cravo-da-Índia tem sido bastante usado na culinária indiana e mexicana. Na culinária do norte da Índia o cravo-da-Índia é usado em quase todos os molhos ou acompanhamentos. Fonte: http://www.copacabanarunners.net/cravo.html Acesso em: 29/11/2014
Contexto	“Numa panela, coloque o arroz, a água, metade do açúcar, os cravos-da-índia e a canela em pau, e leve ao fogo médio até ferver.”
Termo em inglês	Cloves
Definição em inglês e fonte	Cloves are used in the cuisine of Asian, African, and the Near and Middle East, lending flavor to meats, curries, and marinades, as well as complement to fruit such as apples, pears, or rhubarb. In Mexican cuisine, cloves are best known as clavos de olor, and often accompany cumin and cinnamon. Fonte: http://en.wikipedia.org/wiki/Clove Acesso em: 29/11/2014
Contexto	“In a saucepan, add rice, water, 1 cup sugar, cloves and cinnamon stick and cook over medium heat, bring to a boil.”

Área temática	Culinária
Termo em português	Creme de leite
Definição em português e fonte	O Creme de Leite é um produto tradicional, muito utilizado na culinária e no preparo de pratos doces e salgados. Possui uma boa consistência, sendo ideal para obter cremosidade e sabor nas receitas. Fonte: http://quataalimentos.com.br/produtos/gloria/creme-de-leite/creme-de-leite-lata-gloria/ Acesso em: 29/11/2014
Contexto	“Retire do fogo e incorpore o creme de leite , mexendo bem.”
Termo em inglês	Table cream
Definição em inglês e fonte	A blend of cream and milk in a higher proportion of cream than Half-and-Half or Blend cream, 15% or 18% Table cream is available in cartons. Table cream really shines drizzled over desserts or fresh fruit, in gently heated sauces and soups and, of course, adds that perfect finishing touch to a cup of coffee. Fonte: http://www.dairygoodness.ca/cream/types-of-cream/15-or-18-table-cream Acesso em: 29/11/2014
Contexto	“Remove from heat and add table cream , stirring well.”

Área temática	Culinária
Termo em português	Dourar
Definição em português e fonte	Deixar fritar ou assar até tomar cor avermelhada. Fonte: http://www.dicio.com.br/dourar/ Acesso: 29/11/2014
Contexto	“Quando o óleo estiver quente, coloque os pedaços de mandioca e frite até que fiquem ligeiramente dourados .”
Termo em inglês	Brown
Definição em inglês e fonte	To cook until brown. Fonte: http://www.thefreedictionary.com/Brown Acesso em: 29/11/2014
Contexto	“When the oil is hot, place cassava pieces and fry until light brown .”

Área temática	Culinária
Termo em português	Empanar
Definição em português e fonte	Obscurecer, ofuscar, impedir. Tirar o brilho a, embaciar. Encobrir, esconder. Fonte: http://www.dicio.com.br/empanar/ Acesso em: 29/11/2014
Contexto	“Farinha de trigo para empanar ”
Termo em inglês	Coat

Definição em inglês e fonte	To cover food with a "coating" that can be wet (e.g. sauce, mayo, etc.) or dry. For example, before chicken is fried, it's usually dipped in an egg batter then "coated" with flour. Fonte: http://www.cookingforengineers.com/dictionary/define/coat Acesso em: 29/11/2014
Contexto	"Plain flour to coat "

Área temática	Culinária
Termo em português	Escorredor
Definição em português e fonte	O escorredor é um utensílio culinário utilizado para lavar o arroz com o objetivo deste não adentrar a pia e entupi-la. Fonte: http://pt.wikipedia.org/wiki/Escorredor Acesso em: 29/11/2014
Contexto	"Transfira o frango para um escorredor e deixe-o escorrendo por 20 minutos, até que saia todo o líquido"
Termo em inglês	Colander
Definição em inglês e fonte	A colander is a bowl-shaped kitchen utensil with holes in it used for draining food such as pasta or rice. The perforated nature of the colander allows liquid to drain through while retaining the solids inside. Fonte: http://en.wikipedia.org/wiki/Colander Acesso em: 29/11/2014
Contexto	"Remove the chicken chunks to a colander and let them drain for 20 minutes until all the liquid is gone."

Área temática	Culinária
Termo em português	Farinha de rosca
Definição em português e fonte	Farinha de rosca é o pão seco moído, utilizado em inúmeras receitas, sempre com a característica de recobrir ou engrossar alimentos, como na confecção de empanados ou pratos com carne moída. Fonte: http://pt.wikipedia.org/wiki/Farinha_de_rosca Acesso em: 29/11/2014
Contexto	"Em seguida, passe-as na farinha de trigo, nos ovos batidos e na farinha de rosca ."
Termo em inglês	Breadcrumbs
Definição em inglês e fonte	Breadcrumbs (regional variants: breading, crispies) are small particles of dry bread, used for breading or crumbing foods, topping casseroles, stuffing poultry, thickening stews, adding inexpensive bulk to meatloaves and similar foods, and making a crisp and crunchy coating for fried foods, especially breaded cutlets like tonkatsu and schnitzel.

	Fonte: http://en.wikipedia.org/wiki/Bread_crumbs Acesso em: 29/11/2014
Contexto	“Roll them on plain flour, beaten eggs and on breadcrumbs. ”

Área temática	Culinária
Termo em português	Flor de sal
Definição em português e fonte	Flor de sal é o nome que se dá aos primeiros cristais de sal que se formam e permanecem na superfície das salinas, sendo recolhida em largos tanques rasos de argila. Esta operação manual retira apenas uma finíssima película de cristais de sal que se forma na superfície da água das salinas e nunca toca o fundo. A flor de sal é fonte natural de ferro, zinco, magnésio, iodo, flúor, sódio, cálcio, potássio e cobre, pois não sofre nenhum processamento ou refinação posterior à sua recolha do mar. Fonte: http://www.tuasaude.com/flor-de-sal/ Acesso em: 29/11/2014
Contexto	“Retire com uma escumadeira, coloque sobre papel-toalha, salpique flor de sal e sirva em seguida.”
Termo em inglês	Fleur de sel
Definição em inglês e fonte	Fleur de sel is a hand-harvested sea salt collected by workers who scrape only the top layer of salt before it sinks to the bottom of large salt pans. Fonte: http://en.wikipedia.org/wiki/Fleur_de_sel Acesso em: 29/11/2014
Contexto	“Remove with a skimmer, place on paper towels. Sprinkle fleur de sel and serve immediately.”

Área temática	Culinária
Termo em português	Fubá
Definição em português e fonte	Fubá (do quimbundo fuba, "farinha") é a farinha fina feita com milho ou arroz moído muito empregada na culinária. Na sua versão de farinha de milho, é muito utilizado para fazer bolos, sendo o bolo de fubá um alimento típico de festas juninas no Brasil. Fonte: http://pt.wikipedia.org/wiki/Fub%C3%A1 Acesso em: 29/11/2014
Contexto	“Num liquidificador, coloque o leite, os ovos, o açúcar, o fubá , a farinha de trigo, a manteiga, o fermento em pó, o queijo parmesão e o sal,”
Termo em inglês	Cornmeal
Definição em inglês e fonte	Cornmeal is a meal (coarse flour) ground from dried maize (corn). It is a common staple food, and is ground to fine, medium, and coarse consistencies, but not as fine as wheat flour. In the United States, very finely ground cornmeal is

	also referred to as corn flour. Fonte: http://en.wikipedia.org/wiki/Cornmeal Acesso em: 29/11/2014
Contexto	“In a blender, add milk, eggs, sugar, cornmeal , plain flour, butter, baking powder, grated parmesan cheese and salt,”

Área temática	Culinária
Termo em português	Goiabada
Definição em português e fonte	A goiabada é um doce típico da comida caipira (sul do Brasil) e consumido em quase todo o mundo. A goiabada surgiu no Brasil quando a goiaba foi usada pelos colonos portugueses como substituto para confeccionar a marmelada. Como a marmelada, a goiabada é feita com consistência bastante firme, composto por goiaba, água e açúcar. A forma artesanal é normalmente apresentada em caixas de madeira e possui o formato de um tijolo. Fonte: http://www.oliveira.com.br/goiabada-e-o-romeu-e-julieta/ Acesso em: 29/11/2014
Contexto	“Numa panela em fogo médio, coloque a goiabada e a água, e espere amolecer.”
Termo em inglês	Guava paste
Definição em inglês e fonte	Guava paste is an ingredient that pops up in many Cuban, Caribbean and South American recipes, and seems to be popping up more often in markets in the US. This specialty ingredient, also known as goiabada or pasta de guayaba, is basically candied guava puree. It is made by cooking together guava fruit and sugar until it is very, very thick and then leaving the mixture to dry to remove excess moisture. This results in a paste that keeps well and is very flavorful. Fonte: http://bakingbites.com/2011/05/what-is-guava-paste/ Acesso em: 29/11/2014
Contexto	“In a pan over medium heat, add guava paste and water, and allow it to soften.”

Área temática	Culinária
Termo em português	Jambu
Definição em português e fonte	O jambu (<i>Acmella oleracea</i> , denominada anteriormente <i>Spilanthus oleracea</i> e <i>Spilanthus acmella</i>) é uma hortaliça nativa da região amazônica, mas atualmente cultivada em várias regiões do mundo. Também recebe os nomes populares agrião-do-pará, agrião-da-amazônia e agrião-do-norte. Seus ramos, folhas e flores podem ser consumidos crus em saladas e em pratos cozidos, refogados ou assados. O jambu também é usado como condimento e como erva medicinal. Seu sabor é bastante peculiar, especialmente as flores, que produzem uma sensação de formigamento e

	<p>entorpecimento das mucosas da boca, devido a presença da substância espilantol, uma alquilamida (por conta disso, são usadas para aliviar dores de dentes).</p> <p>Fonte: http://hortas.info/como-plantar-jambu Acesso em: 28/11/2014</p>
Contexto	“Em cada cuia, coloque 2 colheres (sopa) do tucupi, uma concha do mingau de goma, algumas folhas de jambu e 5 camarões, sal e pimenta-de-cheiro.”
Termo em inglês	Paracress
Definição em inglês e fonte	<p><i>Acmella oleracea</i> (syn. <i>Spilanthus oleracea</i>, <i>S. acmella</i>) is a species of flowering herb in the family Asteraceae. Common names include toothache plant and paracress. In Brazil it is called jambu. Its native distribution is unclear, but it is likely derived from a Brazilian <i>Acmella</i> species.[1] It is grown as an ornamental and it is used as a medicinal remedy in various parts of the world. A small, erect plant, it grows quickly and bears gold and red inflorescences. It is frost-sensitive but perennial in warmer climates.</p> <p>For culinary purposes, small amounts of shredded fresh leaves are said to add a unique flavour to salads. Cooked leaves lose their strong flavour and may be used as leafy greens. Both fresh and cooked leaves are used in dishes such as stews in northern Brazil, especially in the state of Pará. They are combined with chilis and garlic to add flavor and vitamins to other foods.</p> <p>Fonte: http://en.wikipedia.org/wiki/Acmella_oleracea Acesso em: 28/11/2014</p>
Contexto	“In each gourd, add 2 tablespoons <i>tucupi</i> , 1 ladle <i>gum porridge</i> , paracress (or substitute watercress) leaves and 5 shrimps, salt and black pepper.”

Área temática	Culinária
Termo em português	Lagarto
Definição em português e fonte	<p>Uma carne dura, sem muita gordura e pouco suculenta. O lagarto é uma peça inteira, redonda e comprida, retirado do coxão duro. Pode ser cozida ou bem assada. Geralmente é recheada e depois cozida e feito assado de panela.</p> <p>Fonte: http://www.weblaranja.com/cozinhando/br/preparando_bovinos Acesso em: 28/11/2014</p>
Contexto	300g de rosbife (lagarto)
Termo em inglês	Eye round roast
Definição em inglês e fonte	<p>A boneless roast that looks like tenderloin, but it is much tougher. Used as a roast or cut into steaks. Steaks cut from the roast are used in stews or processed into cube steak.</p> <p>Fonte: http://www.food.com/library/beef-round-cuts-818</p>

	Acesso em: 28/11/2014
Contexto	300g (10 ½oz.) roast beef (eye round roast)

Área temática	Culinária
Termo em português	Leite condensado
Definição em português e fonte	<p>Recebe o nome de leite condensado o produto obtido a partir da evaporação de boa parte da água contida no leite, originando um líquido espesso e viscoso, sob o qual geralmente se adiciona açúcar de cana antes que seja embalado em latas esterilizadas. Em condições favoráveis, o leite condensado pode durar por até dois anos acondicionado em sua embalagem.</p> <p>Fonte: http://www.infoescola.com/curiosidades/leite-condensado/ Acesso em: 28/11/2014</p>
Contexto	“Numa panela, coloque o creme de milho, o leite de coco, o leite condensado , a margarina e o sal, e leve ao fogo médio,”
Termo em inglês	Sweetened condensed milk
Definição em inglês e fonte	<p>Condensed milk is cow's milk from which water has been removed. It is most often found in the form of sweetened condensed milk, with sugar added, and the two terms "condensed milk" and "sweetened condensed milk" are often used synonymously today. Sweetened condensed milk is a very thick, sweet product which when canned can last for years without refrigeration if unopened.</p> <p>Fonte: http://en.wikipedia.org/wiki/Condensed_milk Acesso em: 28/11/2014</p>
Contexto	“In a pan, add corn cream, coconut milk, sweetened condensed milk , margarine and salt and cook over medium heat,”

Área temática	Culinária
Termo em português	Linguiça Calabresa
Definição em português e fonte	<p>É o produto obtido exclusivamente de carnes suína, curado, adicionado de ingredientes, devendo ter o sabor picante característico da pimenta calabresa submetidas ou não ao processo de estufagem ou similar para desidratação e ou cozimento, sendo o processo de defumação opcional.</p> <p>Fonte: http://menuexperimental.blogspot.com.br/2011/11/definicao-entende-se-por-linguica-o.html Acesso em: 28/11/2014</p>
Contexto	“100g de linguiça calabresa seca cortada em rodela”
Termo em inglês	Calabrese Italian sausage
Definição em inglês e fonte	The Calabrese Sausage is rich and hearty in flavor and consistency with bold pronounced flavors that are piquant

	<p>and robust that makes it truly authentic. Calabria - the region in Italy for which the sausage is named – is balanced with hot sun and cool seas, much like the sausage which has a balance of spices and herbs that can only be experienced to be understood.</p> <p>Fonte: http://www.meatymeats.com/product.php?pv=6&cat=product165&act=p7menu2 Acesso em: 28/11/2014</p>
Contexto	“100g (3 ½oz.) sliced dried calabrese Italian sausage ”

Área temática	Culinária
Termo em português	Mandioquinha
Definição em português e fonte	<p>Nativa dos países andinos, entre o Equador e o Peru, a raiz de mandioquinha, também conhecida como batata salsa, tem aparência e características semelhantes aos membros da mesma família como a cenoura, a salsa, o aipo, o cominho e o endro.</p> <p>Muito usada na culinária brasileira, a batata salsa possui, quando cozida, uma coloração mais forte do que a batata comum. Com raízes grossas e carnudas, a mandioquinha tem coloração branca ou creme, e a geada durante o inverno é essencial para uma boa colheita, sendo os lugares frios responsáveis pelas melhores safras.</p> <p>Fonte: http://www.remedio-caseiro.com/os-beneficios-da-mandioquinha/ Acesso em: 28/11/2014</p>
Contexto	“Numa outra tigela, coloque as gemas, a mandioquinha , o sal, a pimenta-do-reino e a noz-moscada, e misture.”
Termo em inglês	Fingerling potato
Definição em inglês e fonte	<p>A fingerling potato is a small, stubby, finger-shaped type of potato which may be any heritage potato cultivars. Fingerlings are varieties that naturally grow small and narrow. They are fully mature when harvested and are not to be confused with new potatoes.</p> <p>Fonte: http://en.wikipedia.org/wiki/Fingerling_potato Acesso em: 28/11/2014</p>
Contexto	“In another bowl, add egg yolks, fingerling potato , salt, white pepper and nutmeg, and mix.”

Área temática	Culinária
Termo em português	Músculo
Definição em português e fonte	<p>Músculo é, às vezes, considerado de "segunda", às vezes de "terceira". Cortado com osso toma o nome de osso-buco, muito valorizado na cozinha, principalmente a italiana. Ideal para sopas, caldos e cozidos. Deve ficar no fogo até amaciar. Desfiado pode ser usado também em saladas frias.</p>

	Fonte: http://www.portalsaofrancisco.com.br/alfa/cortes-do-boi/cortes-do-boi-1.php Acesso em: 28/11/2014
Contexto	“Nesta tigela, junte o músculo , o sal, o cominho e louro, e misture bem.”
Termo em inglês	Shank
Definição em inglês e fonte	A cut of beef, veal, mutton, or lamb from the upper or the lower part of the leg Fonte: http://www.merriam-webster.com/dictionary/shank Acesso em: 28/11/2014
Contexto	“In the bowl, add shank , salt, cumin and bay leaves, and mix well.”

Área temática	Culinária
Termo em português	Refogar
Definição em português e fonte	Fritar ligeiramente em uma frigideira usando pouca gordura. Geralmente se utiliza alho, cebola, pedacinhos de tomate, etc. Fonte: http://www.dicionarioinformal.com.br/refogar/ Acesso em: 28/11/2014
Contexto	“Numa panela, coloque o azeite de dendê e refogue o peixe e o camarão.”
Termo em inglês	Sauté
Definição em inglês e fonte	To fry lightly in fat in a shallow open pan. Fonte: http://www.thefreedictionary.com/saut%C3%A9 Acesso em: 28/11/2014
Contexto	“In a pan, pour palm oil and sauté the fish and shrimp.”

Área temática	Culinária
Termo em português	Sovar
Definição em português e fonte	Bater a massa. Tornar flexível, amaciar Fonte: http://www.dicio.com.br/sovar/ Acesso em: 28/11/2014
Contexto	“ Sove a massa com as mãos por 5 minutos, até o ponto de farofa.”
Termo em inglês	Knead
Definição em inglês e fonte	To mix and work into a uniform mass, as by folding, pressing, and stretching with the hands: kneading dough. Fonte: http://www.thefreedictionary.com/knead Acesso em: 28/11/2014
Contexto	“ Knead the pastry for 5 minutes until doughy.”

Área temática	Culinária
Termo em português	Tablete de caldo
Definição em português e fonte	Pequeno cubo para dar sabor a comida preparada. Fonte: Autor
Contexto	“1 tablete de caldo de carne esfarelado”
Termo em inglês	Stock cube
Definição em inglês e fonte	Stock cube is dehydrated broth or stock formed into a small cube about 15 mm wide. It is typically made from dehydrated vegetables, meat stock, a small portion of fat, salt and seasonings, shaped into a small cube. Fonte: http://en.wikipedia.org/wiki/Bouillon_cube Acesso em: 28/11/2014
Contexto	“1 crumbled beef stock cube ”

Área temática	Culinária
Termo em português	Vinagrete
Definição em português e fonte	Vinagrete é uma emulsão de vinagre e azeite, aromatizada com ervas frescas e especiarias, comumente usada como molho para salada e para marinar carne, marisco ou vegetais. Outros ingredientes podem incluir sumo de limão, mostarda, alho, cebola, óleo de canola, óleo de milho, etc. Fonte: http://pt.wikipedia.org/wiki/Vinagrete Acesso em: 28/11/2014
Contexto	“ Vinagrete feito com 4 tomates, 1 cebola e 2 colheres (sopa) de coentro picado”
Termo em inglês	Vinaigrette
Definição em inglês e fonte	Vinaigrette dressing can be simple to complex depending upon recipes. Generally the simplest forms of this dressing, which can be used as a marinade or to top a variety of salads, are a combination of oil and vinegar. Other common ingredients for the basic vinaigrette include salt and pepper, and a number of different herbs, which depend on preference or recipe. It is really easy to make simple vinaigrettes, and those who favor “Italian style” dressing may wonder why they bothered with buying bottled versions after making their own dressing at home. Fonte: http://www.wisegeek.com/what-is-vinaigrette-dressing.htm Acesso em: 28/11/2014
Contexto	“ Vinaigrette of 4 tomatoes, 1 onion, 2 tablespoons chopped cilantro”