

UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA
INSTITUTO DE LETRAS E LINGUÍSTICA

PAMELA RODRIGUES LAMOUNIER



Proposta de um guia para a tradução de receitas culinárias
no par linguístico inglês-português

Uberlândia/MG

2023

PAMELA RODRIGUES LAMOUNIER

Proposta de um guia para a tradução de receitas culinárias
no par linguístico inglês-português

Monografia apresentada ao Curso de Graduação em Tradução do Instituto de Letras e Linguística da Universidade Federal de Uberlândia como requisito parcial para a obtenção do título de Bacharel em Tradução.

Orientadora: Profa. Dra. Silvana Maria de Jesus

Uberlândia/MG

2023

PAMELA RODRIGUES LAMOUNIER

Proposta de um guia para a tradução de receitas culinárias
no par linguístico inglês-português

Monografia apresentada ao Curso de Tradução do
Instituto de Letras e Linguística da Universidade
Federal de Uberlândia como requisito parcial para
a obtenção do título de Bacharel em Tradução

Banca de Avaliação:

Prof. Dr. Silvana Maria de Jesus – UFU
Orientadora

Prof. Dr. Cynthia Beatrice Costa – UFU
Membro

Prof. Dr. Marileide Dias Esqueda – UFU
Membro

Uberlândia/MG, 24 de janeiro de 2023

AGRADECIMENTOS

Ao Curso de Graduação em Tradução da Universidade Federal de Uberlândia (UFU), coordenação, secretaria e seu corpo docente por oportunizarem a completude da minha formação com sua atenção e aptidão.

A todos meus professores por compartilharem comigo seu vasto conhecimento e por fazerem aumentar meu amor pela Tradução.

A minha orientadora, Silvana Maria de Jesus, pela oportunidade e empenho dedicado à elaboração deste trabalho.

A minha irmã, Gabriela, que, graças às suas habilidades, pôde ajudar neste trabalho como consultora culinária.

Aos meus pais, Edgard e Eugênia, pelo apoio e incentivo.

A Deus por ter me dado saúde e força para superar as dificuldades e pela oportunidade de realizar esse sonho.

A todos que direta ou indiretamente fizeram parte da minha formação, meu sincero agradecimento.

RESUMO

A presente pesquisa tem como objetivo propor a construção de um guia, no par linguístico inglês-português, que possa sistematizar as principais informações e discutir os principais desafios da tradução culinária. A partir do estudo do gênero textual receita, de pesquisas sobre tradução culinária, da tradução de três receitas variadas e da análise dos desafios culturais e linguísticos encontrados durante o processo tradutório, foi possível propor uma estruturação para o desenvolvimento (contínuo) de um guia de tradução culinária. O guia discute diferenças e semelhanças na tradução culinária e apresenta explicações e opções para a tradução, além de ressaltar a importância do contexto e do público alvo das receitas na tomada de decisão.

Palavras-chave: Tradução culinária. Receita. Guia. Tradutor. Público alvo.

ABSTRACT

This study aims to propose the design of a culinary translation guide in the English-Portuguese language pair, that could put together the main information and discuss the main challenges of culinary translation. After studying the recipe textual genre, researching about culinary translation, translating three different recipes, and analyzing the cultural and linguistic challenges encountered during the translation process, we were able to propose a structure for the (continuous) development of a culinary translation guide. Thus, this guide, in addition to discussing differences and similarities in culinary translation and presenting explanations and options for translation, it highlights the importance of the recipe's context and target audience in the decision making.

Keywords: Culinary translation. Recipe. Guide. Translator. Target audience.

LISTA DE QUADRO

Quadro 1 – Equivalência de volume	29
Quadro 2 – Equivalência de peso	29
Quadro 3 – Tradução da receita de Rocambole de Batata em Rodelas	36
Quadro 4 – Tradução da receita de Torta de Chocolate com Morango	38
Quadro 5 – Tradução da receita de Sopa de Macarrão com Curry	39
Quadro 6 – Glossário bilingue de culinária	40

LISTA DE IMAGENS

Figura 1 – Conversão entre kg/g/lb/oz	23
Figura 2 – Medidas culinárias em ml	23
Figura 3 – Conversão de medida por ingrediente	24
Figura 4 – Receita de torta de morango	26
Figura 5 – Medida de corte em dedos	26
Figura 6 – Medida de corte em centímetros	27
Figura 7 – Cortes livres	27
Figura 8 – Medida de forma de bolo	28
Figura 9 – Busca por creme de leite fresco	30
Figura 10 – Receita de chantilly	31
Figura 11 – Busca por mix de chantilly em caixa	32
Figura 12 – Receita com pimenta	33
Figura 13 – Receita de geleia de pimenta	34
Figura 14 – Forma untada e enfarinhada	36

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	10
CAPÍTULO 1 – TRADUÇÃO CULINÁRIA: UMA TRADUÇÃO ESPECIALIZADA ..	13
CAPÍTULO 2 – METODOLOGIA	19
CAPÍTULO 3 – O GUIA	22
3.1 A Tradução Culinária	22
3.1.1 O Gênero Receita	22
3.1.2 Medidas	22
3.1.3 Ingredientes	29
3.1.4 Procedimentos	35
3.2 Receitas Traduzidas	36
3.3 Glossário Bilíngue	40
CAPÍTULO 4 – CONCLUSÃO	42
REFERÊNCIAS.....	45

INTRODUÇÃO

A tradução é uma tarefa complexa em que diversas variáveis podem ser consideradas. O processo depende dos conhecimentos técnicos do tradutor sobre o assunto sendo traduzido, da sua interpretação, dos seus conhecimentos extralinguísticos, das suas habilidades, das suas competências teóricas e práticas, entre outros aspectos. O produto final do processo tradutório resulta em um texto que é influenciado por fatores extralinguísticos, tais como o local onde está inserido, o momento da sua publicação, o seu público alvo, os discursos ideológicos da comunidade, ou seja, a cultura que envolve esse material, a área de especialidade e as idiossincrasias do tradutor.

As traduções especializadas tratam, por vezes, de questões textuais específicas, tais como estruturas marcadas, que sofrem variações lexicais, sintáticas, estilísticas e culturais entre línguas, podendo até mesmo apresentar variantes dentro da área técnica que está sendo traduzida, devido a diferenças no grau de desenvolvimento tecnológico entre uma cultura e outra (POLCHLOPEK; AIO, 2009, p. 104). Além disso, esse tipo de tradução pode exigir mais esforço e tempo, uma vez que, além dos aspectos mencionados, há, em geral, um amplo uso de terminologias em textos especializados, resultando daí a necessidade de uma investigação detalhada e minuciosa por parte do tradutor.

Quando se fala em traduzir receitas - que, como um gênero de domínio específico, consistem em tradução especializada -, há várias especificidades que impactam a atividade tradutória. Sabe-se que a culinária varia muito de acordo com cada região e sua respectiva cultura, envolvendo, assim, costumes e terminologias específicas. Esses aspectos tendem a ser evidenciados nas receitas.

A partir de uma pesquisa inicial, não foram encontrados guias/manuais que auxiliem na tradução de textos do gênero receita, mas somente alguns glossários e dicionários, muitas vezes pagos e/ou que não abrangem sistematicamente as principais questões que podem ser encontradas na tradução culinária. Essa lacuna, apontada por Teixeira (2008), dificulta o trabalho de tradução, que precisa de longas pesquisas para encontrar respostas aos problemas do processo tradutório, em busca de informações que poderiam estar agrupadas de forma mais sistematizada.

Essa escassez também pode ser notada, por exemplo, ao se pesquisar “tradução culinária” no Google Acadêmico e obter-se 31.900 resultados, ao passo que “tradução jurídica”, “tradução literária” ou “tradução médica” geram 295.000, 301.000 e 340.000 resultados, respectivamente.

Com base nos estudos realizados durante o curso de bacharelado em Tradução e com a experiência de projetos de tradução que englobava culinária, a pesquisa terá como foco propor a estruturação de um guia de tradução culinária baseado nos comentários sobre os desafios enfrentados, as decisões tomadas e ainda os caminhos utilizados para solucionar problemas e/ou diferenças culturais a partir da tradução de 3 receitas em inglês para o português-brasileiro.

O objetivo principal do trabalho é a construção, a longo prazo, de um guia que possa sistematizar as principais informações e discutir os principais desafios em tradução culinária. Dessa maneira, este trabalho justifica-se pela escassez de materiais de referência e consulta na área, como apontou Teixeira (2004). O guia pretende ser um material de referência prático além de servir de base para futuras pesquisas nessa área.

Considerando-se que a tradução culinária envolve vários subtemas, este tipo de pesquisa é de grande relevância, pois irá estudar e descrever as características do gênero textual receita e irá evidenciar os desafios que tal tipo de tradução pode apresentar ao comentar as estratégias que podem ser utilizadas para resolver tais desafios no formato de um guia. Dessa forma, essa discussão poderá auxiliar os estudantes em formação e outros tradutores a lidarem melhor com os desafios em suas práticas relacionadas à área.

Frente ao exposto, esta monografia está, portanto, dividida da seguinte maneira: no CAPÍTULO 1. TRADUÇÃO CULINÁRIA: UMA TRADUÇÃO ESPECIALIZADA, apresenta-se um breve panorama sobre tradução culinária no Brasil. Além disso, pretende-se contribuir com os aspectos teóricos que subsidiaram a pesquisa, de modo que fique explícito para os leitores o aporte pelo qual a tradução de receitas culinárias está sendo abordada. No CAPÍTULO 2. METODOLOGIA, apresenta-se a metodologia utilizada para a concretização dos objetivos propostos, englobando as principais fontes de consulta. Já no CAPÍTULO 3. O GUIA, expõe-se a proposta de estruturação do guia, com base nos materiais bibliográficos citados anteriormente e nas dificuldades encontradas durante a tradução das três receitas selecionadas. A CONCLUSÃO, que consta no CAPÍTULO

4, apresenta questões levantadas durante a elaboração do guia e aborda a possibilidade de dar seguimento ao guia em futuros projetos de pesquisa e/ou extensão.

CAPÍTULO 1 – TRADUÇÃO CULINÁRIA: UMA TRADUÇÃO ESPECIALIZADA

Nos últimos anos, os termos “tradução técnica” ou “tradução técnico-científica” vêm sendo substituídos pelo termo tradução especializada. Isso acontece, pois, de certa forma, os termos “tradução técnica” ou “tradução técnico-científica” limitam os assuntos que podem ser melhores classificados como “técnicos” ou “científicos”, restringindo o escopo de áreas do conhecimento ou campos profissionais que poderiam ser abarcados por essas denominações, desconsiderando campos muito amplos, como a tradução de Ciências Humanas e Sociais (PIETROLUONGO, M. A.; ALMEIDA; CARNEIRO, 2016, p. 1). Portanto, procurando tornar a denominação mais ampla, o termo “tradução especializada” passou a ser empregado para abarcar a tradução de campos variados do conhecimento.

Dentre as várias áreas de especialidade, a tradução culinária é uma que ganha muito com a modificação da terminologia, pois somente classificá-la como tradução técnica ou tradução científica não abrangeria a amplitude do gênero.

A troca de conhecimentos culinários está presente no mundo desde as primeiras navegações, no século XV, em que os colonizadores e os povos colonizados intercambiavam açúcar, especiarias, batatas, trigo, milho e etc.; esses alimentos constituem a base da alimentação atual na maior parte do mundo. Porém, foram os enormes progressos nos setores de tecnologia e meios de comunicação que consolidaram de vez a sociedade global, alterando diversas esferas da vida humana, incluindo a relação com os alimentos.

No Brasil, a partir do início dos anos de 1990, a chegada de novas tecnologias colaborou para a ascensão dessa temática, a partir de vários movimentos: a crescente oferta de informação proporcionada pela Internet; a criação de programas televisivos sobre o tema para a programação da TV aberta e a cabo (muitos deles comandados por chefs estrangeiros); o aumento das importações do setor; o fortalecimento do turismo gastronômico; a oferta de cursos de formação profissional, que inseriram a gastronomia no cenário do ensino superior; e, mais recentemente, a popularidade de programas e séries sobre o tema nos diversos streamings, como a Netflix.

Com o interesse crescente pela culinária e pela gastronomia em todo o mundo, o mercado editorial vinculado ao setor se expandiu. Mediante a isso, a demanda por profissionais especializados na área aumentou devido ao número crescente de materiais culinários que têm sido publicados.

Apesar dessa grande oportunidade de atuação para o tradutor da área e do aumento crescente da demanda, especialmente junto às editoras, a importância da culinária no mercado de tradução parece ser excepcionalmente frágil. Segundo Teixeira (2008), com base em sua experiência pessoal e relatos de colegas de profissão e ex-alunos, “‘amadorismo’ parece ser um qualificativo adequado para caracterizar a tradução culinária no Brasil”. Muitos alegam que a tradução culinária é uma tarefa fácil e, por isso, quando surge a necessidade de um tradutor dessa área, muitas vezes não querem lidar com o custo de contratar um profissional e passam os textos para um tradutor inexperiente.

Dessa forma, alimenta-se um ciclo perigoso: o tradutor inexperiente traduz, intuitivamente, aquele texto; o revisor, pouco acostumado com a área, altera a terminologia e a sintaxe (já que não se encontra obras de referência confiáveis na área); o texto é publicado e agora servirá de guia e fonte de consulta para outros tradutores inexperientes. Assim, está criado o problema, os erros se propagam (TEIXEIRA, 2008).

Esse quadro se agrava com a escassez de materiais de referência. Rebechi (2015), por exemplo, afirma que:

No tocante ao par de línguas português-inglês, materiais especializados abrangentes - e confiáveis - na área da culinária brasileira são inexistentes. Agravada pelo fato de ser constantemente relegada a amadores, a tarefa de traduzir e redigir textos culinários em língua inglesa revela falta de padronização na escolha dos equivalentes de referências culturais, ausência de naturalidade, definições inconsistentes, descaracterização de marcas culturais e até mesmo erros grosseiros, que, obviamente, prejudicam a compreensão por parte do leitor. (REBECHI, 2015, p. 2)

Ou seja, há poucas obras de referência confiáveis, online ou impressas, voltadas para textos da área de culinária em português brasileiro. Existem outros tipos de materiais que podem ser consultados para esse fim, como: Glossário de Culinária, Glossário de Gastronomia, Dicionário Gastronômico, Dicionário de Culinária Brasileira, Vocabulário de Culinária em Inglês, e outros; porém, desses

alguns são pagos, inconclusos e ainda apresentam lacunas que dificultam o trabalho de tradução:

Enquanto não houver manuais de estilo voltados para textos das áreas de culinária e gastronomia em português brasileiro, pode-se lançar mão de corpora, sites confiáveis da internet e/ou livros de editoras consagradas para tentar minimizar essa lacuna. (TEIXEIRA, 2008, p. 122)

No campo da pesquisa científica, alguns autores vêm explorando com sucesso o tema, contribuindo para as reflexões sobre a tradução culinária. A profa. Stella Tagnin, da USP, orientou trabalhos como:

Elisa Duarte Teixeira:

- Receita qualquer um traduz. Será? A Culinária como área técnica de tradução. 2004.

“O objetivo deste presente trabalho foi levantar as especificidades envolvidas na tradução de textos da área técnica da Culinária, oferecendo subsídios para que esta seja, finalmente, reconhecida como tal por editores, tradutores, terminólogos e estudiosos da tradução. [...] Os dados levantados nessa pesquisa permitiram concluir, a respeito da tradução técnica da Culinária: i) há uma carência de materiais de consulta e de referência "confiáveis" para o tradutor, atualmente, no mercado brasileiro; ii) as diferenças entre as variantes do português são bem mais expressivas que aquelas verificadas entre as variantes do inglês, o que justifica a versão exclusiva de obras da área para o português brasileiro; iii) tanto o tradutor aprendiz quanto o profissional não têm consciência das especificidades técnicas envolvidas na tradução na área, o que evidencia que competência lingüística e competência tradutória são habilidades distintas, ao contrário do que parecem acreditar alguns editores, tradutores e o público em geral; iv) apesar da carência de materiais verificada, é possível adotar estratégias¹ de tradução que resultem em traduções melhores e mais funcionais, colaborando assim para aumentar o prestígio da Culinária enquanto área técnica de tradução junto ao mercado editorial brasileiro”.

- A Linguística de Corpus a Serviço do Tradutor: proposta de um dicionário de Culinária voltado para a produção textual. 2008.

¹ "Translation techniques have been confused with other translation categories: method and strategies. Strategies are an essential element in problem solving. Therefore, in relation to solving translation problems, we think a distinction should be made between techniques and strategies. Techniques describe the result obtained and can be used to classify different types of translation solutions. Strategies are related to the mechanisms used by translators throughout the whole translation process to find a solution to the problems they find". (MOLINA & HURTADO ALBIR, 2002)

(tradução nossa): As técnicas de tradução podem ser confundidas com outras categorias de tradução: método e estratégias. As estratégias são um elemento essencial na resolução de problemas. Portanto, em relação à resolução de problemas de tradução, pensamos que deve ser feita uma distinção entre técnicas e estratégias. As técnicas descrevem o resultado obtido e podem ser utilizadas para classificar diferentes tipos de soluções de tradução. As estratégias estão relacionadas com os mecanismos utilizados pelos tradutores ao longo do processo de tradução para encontrar uma solução para os problemas.

“Os dicionários sempre foram e ainda são uma das principais ferramentas da tarefa tradutória. No entanto, a terminografia parece não ter se beneficiado ainda de forma sistemática, pelo menos no Brasil, da estreita relação entre dicionários técnicos e esse público-alvo específico e cada vez mais expressivo: os tradutores técnicos. Na área da Culinária, por exemplo, cuja demanda por traduções tem crescido regularmente no país, os dicionários disponíveis no par de línguas inglês-português, ainda que possam contribuir para a compreensão do texto original, não dão qualquer informação sobre como os termos são, de fato, usados em textos reais na área, ou seja, não auxiliam o tradutor numa etapa fundamental da atividade tradutória: a produção textual na língua de chegada. Nossa tese é a de que um dicionário que procure atender as necessidades de produção textual do tradutor deve concentrar-se nos aspectos que caracterizam o texto técnico do ponto de vista da tradução, isto é, deve descrever e propor equivalentes ou soluções tradutórias para as Unidades de Tradução Especializadas (UTES) presentes nesses textos, com as quais o tradutor da área se depara freqüentemente em sua prática, sejam elas terminológicas ou não. [...] Para abrigar essas unidades, apresentamos uma proposta de dicionário online bidirecional inglês-português voltado para o tradutor da área técnica da Culinária. [...] Os resultados obtidos em nosso trabalho demonstram que a L.C., se usada não apenas como metodologia, mas como abordagem teórica na exploração de corpora especializados, permite elaborar dicionários mais úteis e confiáveis para o tradutor, pois leva em consideração quaisquer padrões associativos entre palavras cuja probabilidade de ocorrer em textos representativos da área seja alta fato que justifica plenamente a inclusão desses padrões num dicionário voltado para o tradutor-produtor de- textos”.

- Especificidades da Tradução Técnica de Receitas - alguns problemas e possíveis soluções. 2009.

“Neste trabalho apresentamos, inicialmente, um esboço de categorização, com finalidade didática, das características do tipo/gênero textual “receita”. Em seguida, relatamos nossa experiência pessoal e as dificuldades experimentadas na tradução das receitas de um livro de dieta. A partir disso, propomos, na sequência, algumas estratégias de tradução, discutindo as implicações do nosso estudo para a prática da tradução e para a terminologia da Culinária. [...]

4 Algumas estratégias para a tradução de receitas

- O tradutor deve estar sempre atento à tipologia textual das “receitas”
A receita é um texto do tipo operacional/instrucional; sua finalidade última é a execução. Isso 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;
- O tradutor deve estar sempre atento às diferenças culturais do gênero “receita”; as características textuais que tipificam o gênero “receita” variam de cultura para cultura. Características macro e microtextuais devem ser observadas, como o vocabulário, a sintaxe e a fraseologia específicos da área, a ordem dos ingredientes na lista, as etapas do procedimento, a disposição do texto na página etc., tendo sempre em vista o público-alvo pretendido;
- Devem ser usados apenas ingredientes e equipamentos disponíveis no mercado brasileiro; ingredientes difíceis de encontrar podem ser usados, dependendo do público-alvo pretendido, mas convém oferecer um substituto. Os que não estão disponíveis no mercado brasileiro devem ser substituídos, sempre procurando respeitar as características físico-químicas do ingrediente original e, no caso de receitas dietéticas, o valor nutricional;

- 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;
- A tradução deve ser idiomática; as escolhas do tradutor devem ser as mais “prováveis” e não apenas as “possíveis”. Isso exige a consulta constante a outros textos do mesmo gênero/tipo e cuidado redobrado com o “tradutês”², ou seja, reproduzir as características da língua de partida no texto de chegada, criando um texto pouco natural, ainda que inteligível”.

Rozane Rodrigues Rebechi:

- A Imagem do Brasileiro no Discurso do norte-americano em Livros de Culinária Típica: um estudo direcionado pelo corpus. 2010.

“[...] O objetivo desta pesquisa é analisar como o tema culinária brasileira tem sido abordado na sociedade norte-americana, comparando frequências e padrões colocacionais dos itens lexicais mais recorrentes em livros escritos por brasileiros àqueles escritos por norte-americanos. [...] A análise quantitativa dos dados precedeu a análise qualitativa, manual, do corpus de estudo. Diferenças significativas foram observadas nos dois idiomas. Os autores norte-americanos tendem a associar a culinária brasileira à culinária nordestina, principalmente à baiana. Também foi possível observar que dão preferência a receitas familiares e cujos ingredientes são mais facilmente encontrados nos Estados Unidos. Pela análise dos livros de receitas, ainda foi possível delinear certa imagem construída do brasileiro. Estereotipada, essa imagem pautou-se por características como: festeiro, místico, exótico e adepto de hábitos alimentares pouco saudáveis. Além disso, a culinária brasileira é vista como essencialmente caseira, restrita às residências, e os autores norte-americanos não costumam distinguir termos e aspectos próprios da cultura brasileira dos de outros países da América Latina”.

- A Tradução da Culinária Típica Brasileira para o Inglês: um Estudo sob o Enfoque da Linguística de Corpus. 2015.

“[...] Com o objetivo de identificar os termos próprios da culinária brasileira que constituem as entradas do dicionário e equivalentes, definições, fraseologias e outras informações relevantes em língua inglesa, construímos um corpus de estudo a partir de livros de receitas, que foi investigado segundo os preceitos da Linguística de Corpus. [...] Os resultados mostraram que nem sempre há correspondência entre o conteúdo selecionado para compor os livros de culinária brasileira escritos em português e em inglês. No material em português, observamos maior presença de receitas emblemáticas e ingredientes típicos de algumas regiões, ao passo que em inglês sobressaem pratos do dia a dia, [...]. Diante dessa discrepância, nem sempre foi possível identificar equivalentes e, conseqüentemente, fraseologias para as referências culturais brasileiras nas receitas escritas originalmente em inglês. Nesses casos, recorreremos à versão em inglês do subcorpus paralelo. Verificamos, também, que os textos em português utilizam uma linguagem mais informal e menos detalhada, observada especialmente na seção da receita dedicada ao modo de preparo”.

Stella E. O. Tagnin e Elisa Duarte Teixeira:

² "Tradutês, ou seja, que a influência da forma da língua de origem se reflita num português de alguma forma desviante". (SANTOS, 2011)

- Lingüística de Corpus e Tradução Técnica. 2004.

“[...] No presente artigo, relatamos a construção de um corpus multivarietal comparável de receitas em português brasileiro/europeu e inglês americano/britânico. A motivação para tal pesquisa foi a presença cada vez maior de obras da área editadas em português europeu no mercado editorial brasileiro. A exploração do corpus coletado revelou que as diferenças lexicais, sintáticas e culturais entre as variantes do português, comparadas às das variantes do inglês, são mais expressivas, justificando traduções na variante brasileira e obras terminológicas que explicitem essas diferenças”.

Elisa Duarte Teixeira e Stella E. O. Tagnin:

- Vocabulário para Culinária Inglês/Português. 2008.

“[...] Trata-se de um trabalho que tem sua motivação sobretudo na sensibilidade, pois podemos facilmente imaginar a “utilidade” da tradução técnica em farmácia, em engenharia, em medicina e, com certeza, dificilmente encontraremos quem reconheça o mesmo estatuto na tradução técnica culinária. Embora o glossário não cubra todo o vocabulário da culinária, ele se posta no coração da atividade de tradução. Serve então não só como uma ferramenta auxiliar para tradutores de livros de culinária do inglês para o português, como chama a atenção dos estudiosos para os vetores principais da difusão da cultura culinária”.

O tema mereceu a atenção de trabalhos também na graduação em Tradução, como Borges (2021) que analisa a tradução para o inglês de receitas brasileiras. Além disso, recentemente, o tema ganhou destaque em um simpósio do ENTRAD (Encontro de Tradutores da ABRAPT, UFRGS, 2022) intitulado “Fraseologismos na alimentação: abordagens teóricas, metodológicas e computacionais”. E a Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS) vem desenvolvendo um projeto coordenado e orientado pela Profa. Dra. Rozane Rodrigues Rebechi, desde 2016, junto ao Instituto de Letras, intitulado “Culinária para Fins Acadêmicos: compilação de um corpus de textos culinários com foco na tradução”, desse projeto surgiu o Dicionário Gastronômico Português-Inglês:

“[...] O Dicionário Gastronômico tem como objetivo auxiliar tradutores e escritores na redação de críticas e resenhas gastronômicas, cardápios e outros textos com viés culinário que fluam com naturalidade, guardando a convencionalidade e a idiomaticidade próprias desses gêneros textuais. [...] O Dicionário Gastronômico não só oferece diferentes propostas de equivalência, conforme encontradas no corpus na língua de chegada, mas também inclui colocações e fraseologias típicas em que o termo aparece, além de exemplos que ajudam o usuário a redigir seu texto, e a fonte de onde o exemplo foi extraído, caso o usuário necessite de um contexto mais amplo para completar sua interpretação” (REBECHI, 2016).

Nesse contexto, o foco deste trabalho é propor a estrutura de um guia online que possa contribuir para a diminuição das lacunas presentes nos materiais de consulta disponíveis na área de tradução culinária, facilitando o trabalho do tradutor profissional e do tradutor em formação.

CAPÍTULO 2 – METODOLOGIA

A pesquisa investigou aspectos da tradução culinária e, a partir disso, elaborou uma proposta de guia que auxilie este trabalho na direcionalidade inglês-português brasileiro. A pesquisa não trata da direção oposta devido ao tempo disponível para a realização da mesma. Portanto, as seguintes etapas foram abrangidas:

1. Pesquisar bibliografia sobre tradução culinária (apresentada no capítulo anterior);
2. Buscar recursos para a tradução culinária (apresentados no capítulo anterior);
3. Descrever o gênero textual receita culinária;
4. Traduzir três receitas variadas e analisar os desafios culturais e linguísticos;
5. Propor a estruturação para o desenvolvimento de um guia para a tradução de receitas culinárias.

Neste trabalho, as receitas foram selecionadas do site *Tasty.co*³ escolhido por ser bastante aclamado e bem avaliado pelos seus usuários. As redes sociais do *Tasty* possuem mais de 40 milhões de seguidores (novembro de 2022) e seus livros de receitas também são muito bem avaliados na Amazon. Além das receitas, o *Tasty* apresenta uma seção de *Tips & Tricks* (dicas e pegadinhas), uma coleção de livros de culinária, a facilidade de baixar as receitas em formato PDF e algumas receitas possuem vídeos-tutoriais que mostram o passo-a-passo de sua realização.

Em português, não foram encontrados sites de receitas tão bem elaborados como o *Tasty*, mas optou-se por utilizar o site Tudo Receitas para a terminologia utilizada nas traduções. O site possui uma grande variedade de receitas - pães e bolos, carnes, peixes, legumes, arroz e cereais, saladas, ovos e laticínios, molhos e acompanhamentos, comida de panela, sobremesas, aves e caça, frutos do mar, verduras, massas, sopas, aperitivos e petiscos, coquetéis e bebidas - e uma seção

³ Destaca-se que quando o site apresentou erros de digitação no texto das receitas, tais erros foram corrigidos neste trabalho.

de conselhos de cozinha. Algumas receitas podem ser baixadas em PDF e também avaliadas pelos usuários do site; conta ainda com cozinheiros experientes em todos os âmbitos da culinária que trabalham para oferecer as melhores receitas caseiras. Além disso, o Tudo Receitas possui um canal no YouTube com 157 mil inscritos e mais de 27 mil seguidores no Instagram (acesso em 01/12/2022).

Observou-se que a estrutura do site é adequada para a busca de receitas, mas não à pesquisa linguística, o que dificultou o trabalho de pesquisa. Um corpus compilado de receitas desses sites teria facilitado o trabalho, mas essa não é a proposta desta pesquisa.

Dessa forma, para as traduções, algumas questões terminológicas ou de estilo foram buscadas em livros de receitas traduzidos, como BERRY, M.; YOUNG, L. (2011) e PICKFORD (2010, 2011), porém optou-se por dar preferência para o site Tudo Receitas por ser uma produção originalmente brasileira.

Esta monografia contou também com a consultoria da cozinheira amadora Gabriela Rodrigues Lamounier, conhecedora da cultura culinária brasileira e inglesa. Ela auxiliou na pesquisa sempre que surgiu alguma dúvida sobre as traduções.

Propõe-se que o guia siga os seguintes princípios:

1. Seja alimentado por fontes confiáveis com verificações periódicas, garantindo sua confiabilidade e atualização;
2. Tenha como colaboradores tradutores profissionais, familiarizados com o gênero, e cozinheiros ou influenciadores culinários que possam testar as receitas traduzidas, ou seja, especialistas na área.

Espera-se que o guia seja elaborado em formato e-book, de modo que possa ser editado e ampliado em trabalhos futuros, e há a intenção de divulgá-lo nos canais de comunicação do Curso de Tradução ILEEL-UFU. Espera-se ainda que a elaboração do guia envolva a realização de possíveis projetos de extensão com cozinheiros e/ou influenciadores das redes sociais em parcerias para a tradução e a testagem das receitas traduzidas, bem como a indicação de quais receitas seriam interessantes de traduzir.

O guia, portanto, está composto das seguintes seções:

1. A TRADUÇÃO CULINÁRIA

1.1. GÊNERO RECEITA;

1.2. MEDIDAS;

1.3. INGREDIENTES;

1.4. PROCEDIMENTOS

2. RECEITAS TRADUZIDAS**3. GLOSSÁRIO BILÍNGUE**

CAPÍTULO 3 – O GUIA

3.1 A Tradução Culinária

Com o aumento do mercado culinário a demanda para a tradução de produtos culinários também aumentou. Diante disso, nas novas oportunidades de atividades tradutórias por parte dos profissionais, foi observada a escassez de materiais que auxiliam o trabalho desses tradutores culinários, que, conseqüentemente, facilitariam com questões relacionadas à área, como a adaptação de medidas, ingredientes, procedimentos e outros.

Diante disso, foi criada essa proposta de guia de tradução culinária no par linguístico inglês-português como resultado de uma monografia da graduação em Tradução.

Esse guia tem como objetivo apresentar explicações e opções (baseadas em traduções de receitas) que poderão orientar o tradutor em seus trabalhos, mas, no fim, cabe a ele decidir o que é mais apropriado para o público alvo do seu texto de chegada.

3.1.1 O gênero receita

De acordo com Zakorchini (2022), “as receitas culinárias orientam-se por verbos no imperativo⁴, sendo está uma das características mais importantes do gênero [...] e determinante para conferir clareza e precisão sem deixar margem à subjetividade, fato que garante o bom sucesso na realização do prato; além disso, [...] o gênero estrutura-se em duas partes importantes e principais: ingredientes (quais e quantidades) e modo de preparo (como deve ser feito para chegar-se ao produto final)”.

3.1.2 Medidas

As receitas em língua inglesa-americana tendem a utilizar o Sistema Métrico Imperial, enquanto que as receitas brasileiras utilizam o Sistema Internacional de Medidas. Portanto, há a necessidade de fazer conversões e adaptações nas

⁴ Indicação de trabalhos que tratam do verbo imperativo: *Aspectos sincrônicos e diacrônicos do imperativo gramatical no português brasileiro* (SCHERRE, 2007); *Reflexões sobre o imperativo em Português* (SCHERRE; CARDOSO; LUNGUINHO; SALLES., 2007); *Atos de instrução em receitas culinárias de programas de televisão: uma abordagem variacionista* (CATUNDA; SOARES; SOUSA., 2008).

medidas de alguns ingredientes, apesar de haver receitas que já possuem as medidas nos dois sistemas. Essa proposta de guia apresenta as principais diferenças entre os sistemas de medida e os cuidados com a conversão, quando for necessário.

Sendo assim, ao se trabalhar com medidas na tradução culinária, no par linguístico inglês-português, é importante estar atento às conversões entre kg/g/ml e lb/oz/fl oz, caso a receita em inglês esteja usando o sistema imperial, como mostra a Tabela 1.

Figura 1 – Conversão entre kg/g/lb/oz

BRASIL	ESTADOS UNIDOS		
1,5 KG	3,3 POUNDS	ou	52,9 oz (ounces)
80,3 KG	177 POUNDS	ou	2832,4 oz
1 T (tonelada)	2204 POUNDS	ou	35273,9 oz
1.230 KG	2711,6 POUNDS	ou	43386,9 oz

Fonte: (<https://cursodeingles.online/2018/07/conversao-peso-volume/>, acesso em 11/12/22)

Também é importante considerar que as receitas populares não seguem um padrão rígido de precisão nas medidas. Geralmente as medidas são aproximadas e usam uma medida de volume (a xícara). Entretanto, para profissionais da culinária e gastronomia, a precisão é essencial. Novamente, é importante que o tradutor se atente ao público alvo.

Quem nunca se arriscou no “olhômetro”? E depois deu ruim na receita? Pois é, tem coisas que só dão certo mesmo com intuição de vó. Portanto, não se engane, medir os ingredientes com precisão é fundamental para a receita funcionar bem. Afinal, uma quantidade a mais ou a menos pode colocar tudo a perder. Por isso, vale a pena ter os medidores-padrão aliados a um conversor de medidas culinárias. Mas não é só isso! Conhecer algumas técnicas para medição também faz toda diferença.

Portanto, para receitas que pedem maior grau de precisão, as quantidades poderão ser expressas em quilogramas e litros, utilizando-se instrumentos de medida ou tabelas de conversão, como mostra as Tabelas 2 e 3.

Figura 2 – Medidas culinárias em ml

Medidas equivalentes

1 xícara	16 colheres (sopa)	240 ml
1 colher (sopa)	3 colheres (chá)	15 ml
1 colher (chá)	$\frac{1}{3}$ colher (sopa)	5 ml

Capacidade por mililitros

Xícaras Mililitros

$\frac{1}{8}$ xícara	30 ml
$\frac{1}{4}$ xícara	60 ml
$\frac{1}{2}$ xícara	120 ml
$\frac{3}{4}$ xícara	180 ml
1 xícara	240 ml

Colheres (chá) Mililitros

$\frac{1}{4}$ colher (chá)	1,25 ml
$\frac{1}{2}$ colher (chá)	2,5 ml
1 colher (chá)	5 ml

Colheres (sopa) Mililitros

$\frac{1}{4}$ colher (sopa)	3,75 ml
$\frac{1}{2}$ colher (sopa)	7,5 ml
1 colher (sopa)	15 ml

Fonte: (<https://www.receitasnestle.com.br/blog-post/medidas-para-os-ingredientes-na-cozinha>, acesso em 11/12/22)

Figura 3 – Conversão de medida por ingrediente

Ingrediente	1 xícara	1 colher (sopa)	1 colher (chá)
Açúcar	160 g	10 g	3,5 g
Amido de milho	150 g	9 g	3 g
Arroz	200 g	-	-
Aveia	80 g	5 g	1,5 g
Chocolate em pó	90 g	6 g	2 g
Coco ralado	80 g	5 g	1,5 g
Farinha de trigo	120 g	7,5 g	2,5 g
Fermento em pó	-	14 g	5 g
Manteiga	200 g	14 g	4 g
Mel	300 g	18 g	6 g
Sal	-	20 g	5 g

Fonte: <https://www.receitasnestle.com.br/blog-post/medidas-para-os-ingredientes-na-cozinha>, acesso em 11/12/22)

É importante analisar cada receita com cuidado, pois as informações encontradas na Internet são ambíguas e, por vezes, confusas.

Medida de colheres

Essas medidas são baseadas em colheres de medida padrão e niveladas, a não ser que na receita em questão esteja estabelecendo de maneira diferente. As receitas utilizam, principalmente, colheres de sopa e chá.

Medidas citadas nas receitas base

A vontade – Normalmente, quando uma receita não esclarece a medida de um ingrediente, significa que ele pode ser utilizado a vontade ou a gosto (ver Tradução da receita de Torta de Chocolate com Morango).

Divisão da lista de ingredientes – O termo “*divided*” pode ser utilizado em algumas receitas em inglês com o intuito de alertar ao usuário que aquele ingrediente não será colocado na receita de uma só vez, mas sim que será dividido ou usado em mais de um momento ao longo do preparo da receita (ver receita de Rocambole de Batata em Rodelas). Em inglês, essa palavra é utilizada porque, entre

as receitas do site *Tasty*, é convencional mencionar cada ingrediente apenas uma vez; entretanto, quando um mesmo ingrediente é usado em etapas diferentes, anotam *divided* após o ingrediente, alertando o usuário (DURAND, F. 2009). Contudo, a partir de pesquisas em outros sites e livros de receitas, não foi encontrado um equivalente em português; de fato, observou-se que o uso desse alerta (*divided*) é feito de outra maneira nas receitas brasileiras. Quando se tem ingredientes iguais tanto no recheio quanto na massa, por exemplo, em algumas receitas brasileiras, o usual é repeti-los em cada tópico. Como mostra a Figura 4, a farinha de trigo, o açúcar e a gema de ovo são usados tanto na massa quanto no recheio e cobertura da torta e essa informação será resgatada no modo de fazer.

Figura 4 – Receita de torta de morango

Ingredientes para fazer Torta de morango:

Para a massa:

- 2 xícaras de farinha de trigo (280 gramas)
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 4 colheres de sopa de manteiga amolecida
- 1 colher de sopa de fermento para bolo
- 1 unidade de gema de ovo

Para o recheio (creme de confeitiro)

:

- 3 xícaras de leite (720 mililitros)
- 6 colheres de sopa de açúcar de confeitiro (colher rasa)

- 2 colheres de sopa de farinha de trigo ou maisena
- 2 unidades de gema de ovo
- 1 colher de sopa de essência de baunilha

Para a cobertura:

- 300 gramas de morango fresco
- 8 colheres de sopa de água
- 3 colheres de sopa de açúcar
- 1 colher de chá de maisena
- 1 colher de chá de suco de limão
- 1 colher de chá de corante vermelho (opcional)

Fonte: (<https://www.tudoreceitas.com/receita-de-torta-de-morango-262.html>, acesso em 14/12/22)

Medidas exatas e não convencionais de corte – Receitas em inglês podem oferecer uma medida exata para, por exemplo, cortes de filés de carne ou de rodela de batatas (ver Tradução da receita de Rocambole de Batata em Rodelas). No entanto, apesar de ser possível a conversão, as receitas brasileiras utilizam diferentes formas de medidas: em dedos (Figura 5), em centímetros (Figura 6), em cortes livres (Figura 7).

Figura 5 – Medida de corte em dedos

O filé mignon consegue fornecer 5 cortes tradicionais e, pasmem, bem fáceis de serem obtidos. Não precisa de tanta técnica, como outros cortes.

O primeiro corte que podemos obter do filé mignon é o Chateaubriand, o qual pesa em torno de 400g e é retirado da cabeça ou do meio do filé. A dica aqui é unir as duas mãos, desprezar os polegares e contar apenas os 8 dedos. Este é o tamanho do Chateaubriand! 8 dedos, aproximadamente 400g.

Daí então fica mais fácil. Separe as mãos. Os 4 dedos juntos que sobram, desprezando o polegar, dão origem ao nosso segundo corte: o Tournedos (tornedô, para os íntimos), o qual, sendo a metade do corte anterior, terá, aproximadamente, 200g.

O terceiro, basta dividir de novo. É um corte de 2 dedos juntos, ou em torno de 100g, muito conhecido de todos: o Medalhão.

O quarto corte, reina quase absolutos na maioria dos buffets de grandes festas. É um corte da grossura de um dedo apenas, com aproximadamente 50g, chamado Escalope ou Escalopinho. Não se sinta envergonhado em pedir pro garçom que está servindo (geralmente é assim), pra colocar 2 pedaços deste corte em seu prato. Rsrtrs.

O quinto e último corte tradicional, geralmente obtêm-se, ou abrindo o escalope ao meio (abrindo na espessura em um corte borboleta) ou é extaído do rabo do filé mignon. Este corte chama-se Paillard (pronuncia-se paíar), ou para os menos acostumados, um bife bem baixinho. Sempre deverá ser feito uso de algo para bater e abrir o tamanho deste corte. Tem que ficar bem baixo e um pouco largo em tamanho.

Fonte: Filet do Chef Mansur Seffair - página no Facebook (acesso em 01/08/22)

Figura 6 – Medida de corte em centímetros

**3 colheres de sopa de molho hoisin chinês,
e um pouco mais para o
acompanhamento**

**¼ de um pepino, cortado ao meio no
sentido do comprimento, sem sementes,
e depois cortado em tiras finas de 6cm**

**3 cebolinhas cortadas em tiras finas de
6cm**

Fonte: BARRY e YOUNG, 2011, p. 41

Figura 7 – Cortes livres

- 1 Para fazer pickles de pepino, comece por **fatiar os dois pepinos** em rodela finas. Mantenha as sementes para que confirmam estrutura ao pickles e reserve.



Fonte: (<https://www.tudoreceitas.com/receita-de-picles-de-pepino-4538.html>, acesso 25/11/22)

Tamanho de formas de bolo – Algumas receitas, tanto em inglês quanto em português-brasileiro, indicam a medida exata da forma em centímetros, como mostra a figura abaixo.

Figura 8 – Medida de forma de bolo

- 5 Unte com óleo ou margarina uma forma grande (24-26 cm) e polvilhe farinha em toda ela. Coloque a massa do bolo de cenoura e leve para **assar no forno a 180°C por 35-40 minutos** ou até passar no [teste do palito](#).

Fonte: (<https://www.tudoreceitas.com/receita-de-bolo-de-cenoura-de-liquidificador-facil-e-fofinho-10326.html>, acesso em 14/12/22)

Nesses casos, não há necessidade de conversão das medidas no texto de chegada.

Oz (ounces) – “O volume da maioria dos líquidos é medido em gallons (galões) ou em fluid ounces (onças fluídas). Contudo, é importante lembrar que o fluid ounce é, na verdade, a medição de um quarto de galão (quart gallon), muito comum para alimentos (como leite, sucos, refrigerantes, etc.) e líquidos de utilização rotineira (como tintas, óleo de carro, etc.)” (MORAES, 2019).

EQUIVALÊNCIA DE VOLUME

Quadro 1 – Equivalência de volume

MÉTRICO	IMPERIAL
200 ml	7 fl oz
240 ml	8fl oz
400 ml	14fl oz
450 ml	15fl oz

Fonte: BERRY & YOUNG (2011)

EQUIVALÊNCIA DE PESO

Quadro 2 – Equivalência de peso

MÉTRICO	IMPERIAL
200 g	7oz
225 g	8oz

Fonte: BERRY & YOUNG (2011)

Portanto, no caso de uma receita culinária, quando esse tipo de medida aparecer (ver [Tradução da receita de Sopa de Macarrão com Curry](#)), seja em volume ou peso, pode ser custoso convertê-la, porém, o tradutor pode fazer uso de tabelas de conversão e/ou fazer uso de recursos tecnológicos, como sites ou aplicativos de confiança que realizam essas conversões com embasamento e exatidão. Por exemplo, o site “convertworld” e o aplicativo para Android “Conversor de Unidades”, ambos são bastante completos e possuem boas avaliações.

3.1.3 Ingredientes⁵

Uma dificuldade encontrada durante o processo tradutório de receitas está relacionada ao uso de determinados ingredientes e seus equivalentes. Isso porque a disponibilidade deles sofre influência direta de fatores geográficos e, até mesmo, culturais.

Agave – agave. Esse ingrediente não é tão comum de ser achado em supermercados, mas o mel é um bom substituto. Todavia, caso se trate de uma

⁵ Foi realizada uma busca online nos sites de grandes supermercados do Brasil (Assaí, Bahamas, Carrefour, Extra, Mart Minas, entre outros) para justificar as adaptações sugeridas.

receita vegana (ver [Tradução da receita de Sopa de Macarrão com Curry](#)), o mel não seria uma opção, pois não atenderia o público alvo. O tradutor normalmente não tem abertura para explicações e notas de rodapé nas publicações, portanto, cabe a ele decidir, diante de todas as variáveis, se vai manter a tradução como está no texto de partida ou se vai adaptar para atingir um público específico.

Broccoli floret – florete de brócolis. Esse termo remete a parte específica da flor do brócolis, ou seja, o florete de brócolis. O dicionário Collins diz:

Em vegetais como brócolis e couve-flor, um florete é um dos pequenos pedaços em forma de flor que compõem a parte do vegetal que você come. (tradução nossa)

Ademais, ainda há uma perspectiva sustentável que aproveitaria as folhas e o talo além do florete ao preparar algum alimento. Sendo assim, cabe ao tradutor, sempre baseando-se no público alvo, decidir por adaptar o ingrediente para, por exemplo, o brócolis japonês, que possui mais floretes como pede na receita, evitando o desperdício citado acima; ou manter como está no texto de partida (ver [Tradução da receita de Sopa de Macarrão com Curry](#)).

Canned tomato or tomato in can – tomate enlatado ou tomate em lata. Uma receita em inglês pode pedir tanto tomates enlatados (ver [Tradução da receita de Rocambole de Batata em Rodelas](#)) quanto tomates *in natura*. Nas receitas em inglês do site *Tasty* os dois tipos de ingredientes aparecem com frequência e o mesmo acontece nas receitas do site Tudo Receitas. Sendo assim, o tradutor nesses casos provavelmente optará por manter como está no texto de partida.

Double cream – creme de leite fresco ou pasteurizado. Segundo a consultoria da cozinheira amadora Gabriela, esse é o creme de leite mais utilizado em receitas em inglês, porém não é tão utilizado no Brasil, isso porque é um ingrediente mais difícil de ser encontrado e dispendioso.

Figura 9 - Busca por creme de leite fresco

Você buscou por creme de leite fresco

4 produtos encontrados

Filtrar (0)

- 

Loção hidratante com óleo de lavanda de leite de cabra fresco por leite de...

☆☆☆☆☆ (0)

R\$ 164,00
3x de R\$ 54,67 sem juros


- 

mãos de esperança filosofia - creme de leite fresco, 1 oz

☆☆☆☆☆ (0)

R\$ 188,00
3x de R\$ 62,67 sem juros
- 

Caprina por Canus Hidratante Loção de Leite Corporal, Com Leite de Cabra...

☆☆☆☆☆ (0)

R\$ 223,00
3x de R\$ 74,33 sem juros

Fonte: (<https://www.extra.com.br/creme-de-leite-fresco/b>, acesso em 08/11/22)

Sendo assim, conforme o público alvo, uma opção seria adaptar para o creme de leite comum que é mais acessível (ver [Tradução da receita de Torta de Chocolate com Morango](#)).

Figura 10 – Receita de chantilly

Ingredientes para fazer Bolo de Ano Novo de chantilly:

Para o bolo:

- 2 xícaras de farinha de trigo (280 gramas)
- 1,2 xícaras de açúcar (192 gramas)
- 1 xícara de chocolate ou cacau em pó
- 1 xícara de água quente
- 1 xícara de óleo (240 mililitros)
- 4 ovos
- 1 colher de chá de fermento para bolo

1 pitada de sal fino

Para a cobertura:

- 1 caixa de creme de leite fresco gelado (sem soro)
- 2 colheres de sopa de açúcar refinado ou de confeitiro
- 1 colher de chá de essência de baunilha (opcional)
- biscoitos ou bombons moídos

Fonte: (<https://www.tudoreceitas.com/receita-de-bolo-de-ano-novo-de-chantilly-7831.html>, acesso em 12/12/22)

*A opção de biscoito é específica para essa receita e não para qualquer chantilly.

Uma exceção, em que não funcionaria adaptar esse ingrediente, seria no caso de a receita solicitar bater o creme de leite fresco para produzir chantilly (Receita na Figura 10). Isso se dá pois, de acordo com a cozinheira amadora Gabriela, o creme de leite comum não consegue desempenhar da mesma forma que o creme de leite fresco e, portanto, não conseguiria produzir chantilly da mesma forma. Outra opção ainda seriam as caixas com mix de chantilly pronto, que também realizam o resultado desejado, no entanto, já possuem açúcar e também são mais dispendiosas.

Figura 11 – Busca por mix de chantilly em caixa

extra.com.br Informe seu CEP Encontre aqui as melhores ofertas

Compre por toda loja Mercado Baixe o APP Smartphones Eletrodomésticos TV e Vídeo Clube Extra Venda seus Produtos

Você buscou por chantilly

413 produtos encontrados

Vendido e Entregue -

Preço -

Buscar por preço

R\$ 0 a R\$ 30 (63)

R\$ 30 a R\$ 70 (68)

R\$ 70 a R\$ 130 (55)

R\$ 130 a R\$ 230 (56)

R\$ 230 a R\$ 340 (54)

Ver mais

Marca -

Buscar por marca

Ordenar por: Relevância

Produto	Preço	Opção sem juros
Chantilly Chantymix Amélia Tp 200Ml	Por R\$ 17,73	em até 1x de R\$ 17,73 sem juros
Chantilly Chanty Mix Amélia 1 litro - Vigor	Por R\$ 22,46	em até 1x de R\$ 22,46 sem juros
Chantilly Chanty Mix 1.010 Litros - Amélia	Por R\$ 55,54	em até 2x de R\$ 27,77 sem juros
Chantilly Tipo Creme 1L Decor Art	Por R\$ 19,20	em até 1x de R\$ 19,20 sem juros

Fonte: (https://www.extra.com.br/chantilly/b?p=chanti&ranking=1&typeclick=1&ac_pos=header, acesso em 12/12/22)

Pepper – pimenta. Quando a lista de ingredientes, de uma receita em inglês, nomeia apenas *pepper*, sem identificar o modo ou a qualidade da pimenta que pode ser utilizada (pimenta do reino, malagueta, biquinho, em pó, moída na hora, em flocos, inteira), pode significar que fica a critério do usuário escolher a pimenta de sua preferência ou significa que é a pimenta padrão de receitas em inglês, ou seja, a pimenta do reino em pó (ver [Tradução da receita de Rocambole de Batata em Rodelas](#)).

Figura 12 – Receita com pimenta

Seasonings

Achieve the perfect cozy flavor with salt, pepper, and celery seed. Of course, you can add more seasonings to suit your taste.

Fonte: (<https://www.allrecipes.com/recipe/26317/chicken-pot-pie-ix/>, acesso em 15/11/22)

De acordo com a consultoria da cozinheira amadora Gabriela, esse é o modo e a qualidade de pimenta mais utilizada nas receitas em inglês e, portanto, não carece de identificação na língua/cultura de partida.

No entanto, em receitas brasileiras que encontramos, aparenta ser comum explicitar o modo e a qualidade da pimenta que será utilizada na receita (como mostra a Figura 13) devido à variedade existente no Brasil. Segundo a professora Roseane Mendonça do Curso CPT de Produção e Processamento de Pimenta (LÁZIA, 2013):

Pimenta malagueta, dedo de moça, biquinho e pimenta-do-reino são algumas espécies que constituem o grupo das pimentas com características próprias. As pimentas, com seus diversos tipos e variedades, constituem um grupo de espécies botânicas com características próprias, que produzem frutos geralmente com sabor picante, embora existam pimentas-doces. Além da variedade de tipos, a pimenta também apresenta uma variedade de usos, que vão do preparo de molhos, temperos, geleias, até o preparo de remédios, pimenta seca desidratada, entre outros”.

Figura 13 – Receita de geleia de pimenta

Ingredientes para fazer Geleia de pimenta biquinho:

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> 400 gramas de pimenta biquinho picada (sem sementes) | <input type="checkbox"/> 200 mililitros de suco de laranja |
| <input type="checkbox"/> 1 xícara de açúcar (160 gramas) | <input type="checkbox"/> 1 pitada de sal |
| | <input type="checkbox"/> 2 dentes de alho descascados |

Fonte: (<https://www.tudoreceitas.com/receita-de-geleia-de-pimenta-biquinho-5467.html>, acesso em 25/11/22)

Refined coconut oil – óleo de coco refinado. O site do Dr. Rondó, especializado em publicações de nutrologia e terapias antioxidantes, diz que: “O óleo refinado (RBD) é geralmente sem cor, sabor ou odor. Muitas pessoas preferem esse tipo de óleo para uso geral na culinária e nos cuidados corporais porque ele não afeta o sabor dos alimentos e não deixa um odor quando usado na pele”. No entanto, há aqueles que preferem o óleo de coco extra-virgem por ser considerado mais saudável e mais acessível (ver [Tradução da receita de Sopa de Macarrão com Curry](#)).

Sweet onion – cebola doce. A caramelização (ou *onion rings*) em receitas em inglês geralmente são feitas com *sweet onion* (cebola doce). No Brasil, temos a correspondência “cebola doce ou vidalia”, no entanto, conforme uma busca online nos sites de grandes supermercados do Brasil, a cebola doce pode ser pouco utilizada e mais difícil de ser encontrada em mercados comuns. Caso a receita peça a caramelização da cebola, no Brasil, a cebola amarela ou branca são mais

utilizadas. Mesmo assim, a cebola amarela, segundo a cozinheira amadora Gabriela, é ainda mais utilizada por ser mais acessível e barata. Nesse caso, cabe ao tradutor avaliar qual a melhor opção, com base no público alvo da tradução (ver Tradução da receita de Rocambole de Batata em Rodelas).

3.1.4 Procedimentos

Caramelization – O verbo caramelizar está diretamente ligado ao doce caramelo, mas a caramelização nem sempre envolve um doce. Após algumas pesquisas e consultas com a cozinheira amadora Gabriela, constatou-se que a cebola pode ser caramelizada sem açúcar, pois a planta já possui uma quantidade considerável dentro dela. No entanto, o processo pode levar mais tempo e carecer de mais atenção, visto que, se não mexer a panela regularmente, a cebola pode queimar.

Freeze and Refrigerate – a diferença entre os verbos *freeze* e *refrigerate*. De acordo com o Dicionário Cambridge:

Freeze - 1. If you freeze something, you lower its temperature below 0°C, causing it to become cold and often hard, and if something freezes, its temperature goes below 0°C. 2. to make food last a long time by storing it at a very low temperature so that it becomes hard.

Refrigerate - 1. to make or keep something, especially food or drink, cold so that it stays fresh, usually in a fridge.⁶

Sendo assim, quando for dito *freeze* significa encaminhar o alimento para o congelador e quando for dito *refrigerate* significa que o alimento deve ser encaminhado para a geladeira.

Parchment paper – muitas receitas em inglês utilizam o papel manteiga (*parchment paper*) como método para untar uma forma ou assadeira, ou seja, para evitar que o alimento grude (ver Tradução da receita de Torta de Chocolate com Morango). Apesar desse método não ser atípico em receitas brasileiras, existe um

⁶ Congelar - 1. se você congela algo, você baixa sua temperatura abaixo de 0°C, fazendo com que esfrie e endureça, e se algo congela, sua temperatura vai abaixo de 0°C. 2. Fazer os alimentos durarem muito tempo, armazenando-os a uma temperatura muito baixa, para que endureçam.
Refrigerar - 1. fazer ou manter algo, especialmente alimentos ou bebidas, frio para que permaneça fresco, geralmente em uma geladeira.
(tradução nossa)

outro método muito popular, o de untar com alguma gordura, como manteiga, e polvilhar com um pouco de farinha por cima.

Figura 14 – Forma untada e enfarinhada

2 Unte e enfarinhe uma assadeira ou forma de bolo e coloque a massa do bolo de milho nela. **Asse no forno** preaquecido a 180°C por 40-50 minutos ou até passar no teste do palito.

Fonte: (<https://www.tudoreceitas.com/receita-de-bolo-de-pamonha-no-liquidificador-7306.html>, acesso em 25/11/22)

Recursos extras – com recursos online, além do texto da receita, podem aparecer outros elementos que ajudarão o usuário e o tradutor a interpretar a receita, como imagens e vídeos. Esses recursos auxiliam quando, por exemplo, a receita não dá orientações para o tipo de corte de um alimento ou a medida necessária (ver Tradução da receita de Torta de Chocolate com Morango). Muitas vezes, nesses casos, pode-se assumir que a omissão dessas instruções mostra que fica a critério do usuário, a sua vontade ou gosto. No entanto, uma imagem do resultado final da receita ou mesmo um vídeo tutorial favorece a compreensão. Se, porventura, o cenário fosse outro, em que não há qualquer tipo de recurso visual, seria interessante acrescentar no texto de chegada que a medida e a forma de cortar aquele ingrediente é a gosto do usuário; até porque, pode-se tratar da decoração do prato que, de fato, pode oferecer certa liberdade criativa ao usuário.

3.2 Receitas Traduzidas

Quadro 3 – Tradução da receita de Rocambole de Batata em Rodelas

TEXTO DE PARTIDA	TRADUÇÃO LITERAL	TEXTO DE CHEGADA
Scalloped Potato Roll	Rolo de Batatas Cortadas	Rocambole de Batata em Rodelas
Ingredients for 8 servings	Ingredientes para 8 porções	Ingredientes para 8 porções
6 potatoes, peeled 2 cups grated parmesan cheese (220 g), divided 3 teaspoons salt, divided 4 tablespoons olive oil, divided 1 sweet onion, diced	6 batatas, descascadas 2 xícaras de queijo parmesão ralado (220 g), dividido 3 colheres de chá de sal, dividido 4 colheres de sopa de azeite de oliva, dividido	6 batatas descascadas 2tu xícaras de queijo parmesão ralado 1 colher (chá) de sal 1 colher (sopa) de salsa fresca picada

<p>1 lb ground beef (455 g) 14 ½ oz diced tomato (410 g), 1 can, drained 4 tablespoons fresh parsley, chopped, divided 1 teaspoon paprika (2 g) ½ teaspoon pepper 6 cups spinach (240 g) 2 cloves garlic, minced 1 cup ricotta cheese (250 g) 1 cup shredded mozzarella cheese (100 g)</p> <p>Preparation 1. Preheat the oven to 350°F (180°C). 2. Using a knife or mandolin, cut the potatoes into slices ¼-inch (3 mm) thick. 3. On a parchment paper-lined baking sheet, sprinkle half of the Parmesan cheese and spread until it is evenly covering the parchment paper. 4. Place the potatoes over the parmesan so each potato is overlapping the previous potato both vertically and horizontally. Continue until the entire pan is filled with potatoes. 5. Sprinkle the rest of the Parmesan evenly over the potatoes. Season with 1 teaspoon of salt. Bake for 30 minutes, until golden and the potatoes are flexible and slightly crispy. 6. In a skillet, heat 2 tablespoons of olive oil over medium heat. Once the oil begins to shimmer, add the onions, and cook until caramelized, about 15 minutes. 7. Add the beef break up and mix with the onion until cooked. Mix in the tomatoes, 3 tablespoons of parsley, paprika, 1 teaspoon of salt, and pepper. Stir, cooking until</p>	<p>1 cebola doce, cortada em cubos 1 libra de carne moída (455 g) 14 ½ oz tomate em cubos (410 g), 1 lata, drenada 4 colheres de sopa de salsa fresca, picada, dividida 1 colher de chá de páprica (2 g) ½ colher de chá de pimenta 6 xícaras de espinafre (240 g) 2 dentes de alho, picados 1 xícara de requeijão (250 g) 1 copo de queijo mozzarella ralado (100 g)</p> <p>Preparação 1. Pré-aqueça o forno para 350°F (180°C). 2. Usando uma faca ou mandolim, cortar as batatas em fatias de 3 mm de espessura. 3. Em uma assadeira de papel pergaminho, polvilhe metade do queijo parmesão e espalhe até cobrir uniformemente o papel pergaminho. 4. Coloque as batatas sobre o parmesão para que cada batata se sobreponha à batata anterior tanto na vertical como na horizontal. Continue até que a panela inteira esteja cheia de batatas. 5. Polvilhe o resto do parmesão uniformemente sobre as batatas. Tempere com 1 colher de chá de sal. Asse por 30 minutos, até dourar e as batatas ficarem flexíveis e levemente crocantes. 6. Em uma frigideira, aqueça 2 colheres de sopa de azeite de oliva em fogo médio. Quando o óleo começar a brilhar, adicione as cebolas e cozinhe até caramelizar, cerca de 15 minutos. 7. Acrescente a carne quebrada e misture com a cebola até ficar cozida. Misture os tomates, 3 colheres de sopa de salsa, páprica, 1 colher de chá de sal e pimenta. Mexa, cozinhe até que a</p>	<p>Recheio: 2 colheres (chá) de sal 4 colheres (sopa) de azeite de oliva 1 cebola amarela, cortada em cubos 455 g de carne moída 410 g de tomate, cortado em cubos 3 colheres (sopa) de salsa fresca picada 1 colher (chá) de páprica ½ colher (chá) de pimenta do reino, em pó 6 xícaras de espinafre 2 dentes de alho picados 1 xícara de ricota 1 xícara de muçarela ralada</p> <p>Modo de Preparo 1. Pré-aqueça o forno a 180°C. 2. Com uma faca, ou um mandolin, corte as batatas em rodela bem finas de 3mm. 3. Em uma assadeira forrada com papel manteiga, polvilhe metade do queijo parmesão até cobrir todo o papel. 4. Coloque as batatas sobre o parmesão, de forma que os pedaços se sobreponham, tanto na vertical como na horizontal. Continue até preencher toda a assadeira. 5. Polvilhe uniformemente o restante do queijo parmesão sobre as batatas. Tempere com 1 colher de chá de sal. Asse por 30 minutos ou até que as batatas estejam douradas, macias e levemente crocantes. Reserve. 6. Em uma frigideira, aqueça 2 colheres de sopa de azeite de oliva em fogo médio. Assim que o azeite aquecer, adicione as cebolas e cozinhe até caramelizá-las, cerca de 15 minutos. 7. Adicione a carne moída na cebola, misture bem até desmanchar. Acrescente o tomate, 3 colheres de sopa de salsa, páprica, 1 colher de chá de sal e pimenta. Misture até</p>
---	---	---

<p>the beef is browned and cooked through. Remove from heat.</p> <p>8. In a skillet, heat 2 tablespoons of olive oil over medium heat. Add the spinach, cook until wilted. Add 1 teaspoon of salt and the garlic. Stir to combine. Remove from heat.</p> <p>9. In a bowl combine the spinach mixture and the ricotta. Set aside.</p> <p>10. Evenly spread the spinach mixture over the cooked potato sheet.</p> <p>11. Evenly spread the beef mixture over the spinach. Sprinkle mozzarella over the beef.</p> <p>12. Take one end of the potato sheet holding the parchment paper and begin rolling upward, making sure the ingredients are not coming out the ends.</p> <p>13. Once it is completely rolled, place the potato roll on the parchment paper and bake for 15 minutes.</p> <p>14. Sprinkle with parsley for garnish. Slice and serve immediately.</p> <p>15. Enjoy!</p>	<p>carne esteja dourada e cozida. Retirar do fogo.</p> <p>8. Em uma frigideira, aquecer 2 colheres de sopa de azeite de oliva em fogo médio. Adicionar o espinafre, cozinhar até murchar. Adicionar 1 colher de chá de sal e o alho. Mexer para combinar. Retirar do fogo.</p> <p>9. Em uma tigela, combine a mistura de espinafres e a ricota. Reserve.</p> <p>10. Espalhe uniformemente a mistura de espinafres sobre a folha de batata cozida.</p> <p>11. Espalhe uniformemente a mistura de carne sobre o espinafre. Polvilhe mozzarella sobre a carne de vaca.</p> <p>12. Pegue uma extremidade da folha de batata segurando o papel pergaminho e comece a enrolar para cima, certificando-se de que os ingredientes não estejam saindo pelas extremidades.</p> <p>13. Uma vez completamente enrolado, coloque o rolo de batata sobre o papel pergaminho e asse por 15 minutos.</p> <p>14. Polvilhe com salsa para guarnecer. Fatiar e servir imediatamente.</p> <p>15. Aproveite!</p>	<p>que a carne esteja cozida por completo. Desligue o fogo.</p> <p>8. Em uma frigideira, aqueça 2 colheres de sopa de azeite de oliva em fogo médio. Adicione o espinafre e cozinhe até murchar. Adicione 1 colher de chá de sal e o alho. Misture bem. Desligue o fogo.</p> <p>9. Em uma tigela, misture o espinafre e a ricota. Reserve.</p> <p>10. Espalhe uniformemente a mistura de espinafre sobre as batatas assadas já frias.</p> <p>11. Espalhe uniformemente a mistura de carne, já fria, sobre o espinafre. Polvilhe a muçarela sobre a carne.</p> <p>12. Pegue em um dos lados do papel manteiga com as batatas e comece a enrolar para cima, certificando-se de que o recheio não está caindo pelos lados.</p> <p>13. Quando estiver completamente enrolado, coloque o rocambole de batata sobre o papel manteiga e asse por 15 minutos.</p> <p>14. Polvilhe a salsa para enfeitar. Fatie e sirva na hora.</p> <p>15. Aproveite!</p>
---	---	---

Fonte: <https://tasty.co/recipe/scalloped-potato-roll>; tradução da autora

Quadro 4 – Tradução da receita de Torta de Chocolate com Morango

TEXTO DE PARTIDA	TRADUÇÃO LITERAL	TEXTO DE CHEGADA
<p>Chocolate And Strawberry Tart</p> <p>Ingredients for 4 servings</p> <p>3 cups chocolate cookie (300 g) 1 cup butter (100 g), melted 1 cup double cream (250 mL) 2 cups dark chocolate (300 g) 1 cup strawberry (200 g) dark chocolate, melted white chocolate, melted powdered sugar, to serve</p>	<p>Torta de Chocolate e Morango</p> <p>Ingredientes para 4 porções</p> <p>3 xícaras de biscoito de chocolate (300 g) 1 copo de manteiga (100 g), derretida 1 xícara de creme de leite fresco (250 mL) 2 xícaras de chocolate preto (300 g) 1 copo de morango (200 g) chocolate preto, derretido chocolate branco, derretido</p>	<p>Torta de Chocolate com Morango</p> <p>Ingredientes para 4 porções</p> <p>3 xícaras de biscoito de chocolate (300 g) 1 xícara de manteiga, derretida (100 g) 1 xícara de creme de leite (250 mL) 2 xícaras de chocolate amargo (300 g) 1 xícara de morangos (200 g) inteiros ou picados chocolate amargo derretido (a</p>

<p>Preparation</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Add the cookies to the bowl of a food processor and pulse until crumbs form. Mix in the melted butter, stirring to combine. 2. Transfer the biscuit mixture to a 9 inch (23 centimeters) cake tin lined with parchment paper and press to form an even base. Freeze for 10 minutes. 3. Add the double cream and chocolate to a pot over medium heat, gently stirring until the chocolate is melted. 4. Pour the chocolate over the biscuit base and top with the strawberries. 5. Refrigerate for 3 hours, until set. Drizzle with melted dark and white chocolate and coat with icing sugar. 6. Enjoy! 	<p>açúcar em pó, para servir</p> <p>Preparação</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Adicionar os biscoitos à tigela de um processador de alimentos e pulsar até formar migalhas. Misturar na manteiga derretida, mexendo para combinar. 2. Transfira a mistura dos biscoitos para uma forma de bolo de 9 polegadas (23 centímetros) forrada com papel pergaminho e pressione para formar uma base uniforme. Deixe congelar por 10 minutos. 3. Adicione o creme duplo e o chocolate a uma panela em fogo médio, mexendo suavemente até que o chocolate esteja derretido. 4. Despeje o chocolate sobre a base do biscoito e cubra com os morangos. 5. Leve à geladeira por 3 horas, até que esteja pronto. Regue com chocolate preto e branco derretido e cubra com açúcar de confeiteiro. 6. Aproveite! 	<p>vontade) chocolate branco derretido (a vontade) açúcar de confeiteiro para servir</p> <p>Modo de Preparo</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Coloque os biscoitos em um processador de alimentos e bata até formar migalhas. Adicione a manteiga derretida, mexendo até misturar bem. 2. Passe a mistura de biscoitos para uma forma de bolo de 23 centímetros untada ou revestida com papel manteiga e pressione para formar uma base uniforme. Coloque para congelar por 10 minutos. 3. Coloque o creme de leite e o chocolate amargo em uma panela em fogo médio, mexendo levemente até que o chocolate derreta. 4. Despeje o chocolate sobre a base de biscoito e cubra com os morangos. 5. Leve à geladeira por 3 horas, até que endureça. Para decoração e mais sabor, regue com chocolate branco e amargo derretidos e cubra com açúcar de confeiteiro. 6. Aproveite!
---	--	--

Fonte: <https://tasty.co/recipe/chocolate-and-strawberry-tart>; tradução da autora

Quadro 5 – Tradução da receita de Sopa de Macarrão com Curry

TEXTO DE PARTIDA	TRADUÇÃO LITERAL	TEXTO DE CHEGADA
<p>Curry Noodle Soup</p> <p>Ingredients for 6 servings</p> <p>2 tablespoons refined coconut oil 3 cloves garlic, minced 1 tablespoon ginger, minced 2 ½ tablespoons red curry paste 15 oz coconut milk (440 mL), 1 can 3 cups vegetable broth (720 mL) 1 tablespoon agave 8 oz rice noodle (225 g) 7 oz tofu (200 g), cubed 2 cups broccoli floret (300 g) 1 red bell pepper, thinly sliced</p>	<p>Sopa de Macarrão com Curry</p> <p>Ingredientes para 6 porções</p> <p>2 colheres de sopa de óleo de coco refinado 3 dentes de alho, picados 1 colher de sopa de gengibre, picado 2 ½ colheres de sopa de pasta de caril vermelho Leite de coco de 15 oz (440 mL), 1 lata 3 xícaras de caldo de legumes (720 mL) 1 colher de sopa de agave macarrão de 8 oz de arroz (225 g) 7 oz tofu (200g), em cubos 2 copos de brócolis florete (300 g)</p>	<p>Sopa de Macarrão com Curry</p> <p>Ingredientes para 6 porções</p> <p>2 colheres de sopa de óleo de coco refinado 3 dentes de alho picados 1 colher de sopa de gengibre picado 2 ½ colheres de sopa de pasta de curry vermelho 2 xícaras de leite de coco (440 mL) 3 xícaras de caldo de legumes (720 mL) 1 colher de sopa de agave 1 xícara de macarrão de arroz (225 g) 1 xícara de tofu (200 g) em</p>

<p>1 tablespoon lime juice salt, to taste fresh cilantro, to serve</p> <p>Preparation</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. In a large pot, melt the coconut oil over medium heat. Once the oil begins to shimmer, add the garlic and ginger and cook for 2-3 minutes, until fragrant. 2. Add the red curry paste and cook for another 2-3 minutes. 3. Add the coconut milk and stir well until the curry paste is evenly distributed. Add the vegetable broth and bring to a boil. 4. Once boiling, add the agave and rice noodles, and cook for 2 minutes, stirring frequently to prevent the noodles from sticking together. 5. Add the tofu, broccoli, and bell pepper, and stir to combine. Cook for 3-5 more minutes, until the noodles are cooked and the broccoli is tender. 6. Stir in the lime juice and add salt to taste. 7. Garnish with cilantro and serve immediately. 8. Enjoy! 	<p>1 pimentão vermelho, cortado em fatias finas 1 colher de sopa de suco de limão sal, a gosto coentro fresco, para servir</p> <p>Preparação</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Em uma panela grande, derreta o óleo de coco em fogo médio. Quando o óleo começar a brilhar, adicione o alho e o gengibre e cozinhe por 2-3 minutos, até ficar perfumado. 2. Adicione a pasta de caril vermelho e cozinhe por mais 2 a 3 minutos. 3. Adicione o leite de coco e mexa bem até que a pasta de curry esteja uniformemente distribuída. Adicione o caldo de legumes e deixe ferver. 4. Uma vez fervendo, adicione o macarrão de agave e arroz, e cozinhe por 2 minutos, mexendo com frequência para evitar que o macarrão se cole. 5. Adicione o tofu, os brócolis e o pimentão, e mexa para combinar. Deixe cozinhar por mais 3-5 minutos, até que o macarrão esteja cozido e os brócolis estejam macios. 6. Mexer o suco de limão e adicionar sal a gosto. 7. Guarneça com coentro e sirva imediatamente. 8. Aproveite! 	<p>1 pimentão vermelho, cortado em fatias finas 1 colher de sopa de suco de limão sal a gosto coentro fresco para servir</p> <p>Modo de Preparo</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Em uma panela grande, aqueça o óleo de coco em fogo médio. Quando o óleo aquecer, adicione o alho e o gengibre e cozinhe por 2 ou 3 minutos, até aromatizar. 2. Adicione a pasta de curry vermelho e cozinhe por mais 2 ou 3 minutos. 3. Adicione o leite de coco e mexa bem até que a pasta de curry esteja uniforme. Adicione o caldo de legumes e deixe ferver. 4. Assim que ferver, acrescente o agave e o macarrão de arroz. Cozinhe por 2 minutos, mexendo sempre para que o macarrão não grude. 5. Adicione o tofu, os brócolis e o pimentão, mexa bem. Cozinhe por mais 3 ou 5 minutos, até que o macarrão esteja cozido e o brócolis esteja macio. 6. Acrescente o suco de limão e o sal a gosto. Mexa bem. 7. Enfeite com coentro e sirva na hora. 8. Aproveite!
--	---	---

Fonte: <https://tasty.co/recipe/curry-noodle-soup>; tradução da autora

3.3 Glossário Bilingue

O Quadro 6 sumariza os termos trabalhados nas três receitas.

Quadro 6 – Glossário bilingue de culinária

Termo Em Inglês	Termo Em Português	Classe Gramatical	Sinônimo Em Inglês Ou Português
Agave	Agave	Substantivo	EN: agave néctar PT: piteira

Baking sheet	Assadeira	Substantivo	PT: forma de bolo
Black pepper	Pimenta do reino	Substantivo	-
Broccoli floret	Florete de brócolis	Substantivo	-
Cake tin	Forma de bolo	Substantivo	PT: assadeira
Canned tomato	Tomate enlatado	Substantivo	-
Caramelization	Caramelização	Verbo	-
Cup	Xícara	Substantivo	-
Double cream	Creme de leite fresco	Substantivo	EN: heavy cream
Extra virgin coconut oil	Óleo de coco extra- virgem	Substantivo	-
Fluid ounces (oz)	Onças fluídas	Substantivo	-
Freeze	Congelar	Verbo	EN: cool PT: gelar
In can	Em lata	Adjetivo	PT: enlatado
Ingredients	Ingredientes	Substantivo	-
Parchment paper	Papel manteiga	Substantivo	-
Pepper	Pimenta	Substantivo	-
Preparation	Modo de preparo	Substantivo	-
Refined coconut oil	Óleo de coco refinado	Substantivo	-
Refrigerate	Refrigerar	Verbo	-
Servings	Porções	Substantivo	EN: helping; portion
Sweet onion	Cebola doce	Substantivo	PT: vidalia
Tablespoon	Colher de sopa	Substantivo	-
Teaspoon	Colher de chá	Substantivo	-

Fonte: A autora (2023)

CAPÍTULO 4 – CONCLUSÃO

Este trabalho foi escrito para contribuir com a bibliografia da área da tradução culinária e para auxiliar na tradução de textos do gênero receita, visto que há uma carência de materiais de consulta e de referência confiáveis para a tradução, atualmente, no mercado brasileiro, como aponta Teixeira (2008). Os materiais existentes - manuais, glossários, dicionários, sites - não abordam as informações necessárias de forma abrangente, clara e sistematizada, e assim, dificultam o trabalho de tradução, que exige longas pesquisas para encontrar respostas aos problemas do processo tradutório.

Por conseguinte, a partir de pesquisas bibliográficas sobre tradução culinária, da busca por recursos que ajudariam a justificar as escolhas tradutórias, do estudo do gênero textual receita culinária e da tradução de três receitas, foi possível propor a estrutura de um guia para a tradução de receitas culinárias que analisa os desafios culturais e linguísticos e auxilia as escolhas tradutórias do profissional. A consulta ao site Tudo Receitas foi importante para a proposta, pois serviu de consulta sobre os padrões culinários da cultura brasileira. No entanto, observou-se que a estrutura do site dificultou o trabalho de pesquisa. Um corpus compilando as receitas desses sites teria facilitado o trabalho, mas essa não é a proposta desta pesquisa.

Outro desafio encontrado neste trabalho foi a procura frustrada por materiais gratuitos e online que não fossem traduções para auxiliar na tradução das receitas e na produção da proposta do guia, evidenciando novamente a escassez apontada por Teixeira (2008). Sobre isso, também não foi fácil lidar com as adaptações que precisavam ser feitas nas traduções, principalmente, por exemplo, a parte matemática das receitas com as conversões imprecisas da unidade de onças fluídas (*fluid ounces*). Outrossim, ainda sobre a tradução das receitas, foi um desafio encontrar o melhor padrão para algumas instruções no modo de preparo, por exemplo, em relação ao corte dos alimentos, se seriam medidos em tamanho de dedos, em tiras finas, em centímetros e etc.

Evidencia-se, portanto, que a tradução culinária não é uma atividade simples, mas sim algo muito sério. A tradução equivocada de um ingrediente, uma medida ou um passo pode produzir reações químicas danosas, produzir um grande gasto de recursos e desperdício e etc. Além disso, há também a produção de traduções

banais ou "tradutês" que poderiam ser solucionadas com adaptações para a cultura de chegada.

Dessa forma, levando-se em consideração a quantidade de desafios encontrados, e que não foram simples de solucionar, considera-se que as disciplinas de tradução especializada em uma Graduação em Tradução poderiam dar mais ênfase à tradução culinária, considerando-se a importância cultural do gênero e as dificuldades encontradas⁷. Apesar de compreender que, de acordo com a pesquisa relatada na Introdução, livros literários e jornalísticos possuem maiores demandas no mercado, o gênero culinário não fica muito atrás e toma uma porcentagem considerável nos estudos. Tendo isso em vista, seria importante incorporar mais atividades com o gênero receita culinária nos cursos de Graduação em Tradução com o objetivo de que o tradutor em formação conheça mais dos desafios que esse traz e também possa ser ensinado sobre os possíveis caminhos de resolução de problemas, caso venham a traduzir algo desse gênero. O ensino e a pesquisa sobre tradução culinária contribuiriam para a falta de materiais de referência.

Embora a proposta de um guia não cubra todo o vocabulário da culinária, ele se situaria no coração da atividade de tradução. Serviria não só como uma ferramenta auxiliar para a tradução de livros de culinária do inglês para o português, como chamaria a atenção dos estudiosos para os principais pontos da tradução culinária. Ressalta-se que o objetivo principal deste trabalho é a construção do guia a longo prazo, podendo sistematizar as principais informações e discutir os principais pontos da tradução culinária.

Portanto, afirma-se ser possível não só propor a estrutura de um guia culinário, como também dar continuidade a este trabalho a partir de pesquisas futuras que modifiquem e ampliem a estrutura do guia, conforme as demandas forem aparecendo, a partir da tradução de novas receitas. E, caso surja a oportunidade, a pesquisadora gostaria de dar continuidade a criação do guia após a graduação no curso de Tradução. Ademais, pode-se também elaborá-lo em formato e-book, de modo que possa ser editado e ampliado em trabalhos futuros e também divulgado em canais de comunicação relevantes para a comunidade tradutória. Espera-se ainda que a ampliação do guia envolva a realização de possíveis projetos

⁷ Na Graduação em Tradução da Universidade Federal de Uberlândia (UFU), as disciplinas que tratam sobre tradução especializada raramente trabalham com o gênero receita culinária.

de extensão com cozinheiros e/ou influenciadores das redes sociais em parcerias para a tradução e a testagem das receitas traduzidas, bem como a indicação de quais receitas seriam interessantes traduzir.

Concluimos esta pesquisa e este projeto de tradução na esperança de que os itens discutidos e abordados contribuam para estudantes em formação, nos cursos de Tradução, e possam servir como ponto de partida para futuros trabalhos na área da tradução culinária.

REFERÊNCIAS

- BERRY, M.; YOUNG, L. **Mary Berry & Lucy Young Cozinhando e Recebendo Amigos**. Trad. Patricia Cristina Fonseca de Aguiar. [S. l.]: Alta Books Editora, 2011. 336 p. ISBN 9788576085287.
- BORGES, R. M. **Tradução Especializada**: Tradução de Três Receitas Brasileiras para a Língua Inglesa. 2021. 50 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Tradução) – Universidade Federal de Uberlândia, Uberlândia, 2021. Disponível em: <https://repositorio.ufu.br/handle/123456789/32116>. Acesso em 08/08/22.
- CATUNDA, E. L.; SOARES, M. E.; DE SOUSA, S. C. T. Atos de instrução em receitas culinárias de programas de televisão: uma abordagem variacionista. **Revista MOARA**, Belém, v. 30, p. 197-220, 2008. Disponível em: <http://www.repositorio.ufc.br/handle/riufc/25986>. Acesso em 30/02/23.
- CONVERTWORLD. 2005. Disponível em: <https://www.convertworld.com/pt/>. Acesso em 11/12/22.
- CURSO INGLÊS.ONLINE. **Conversão Medidas de Peso e Volume Brasil EUA: kg e Ml**. Disponível em: <https://cursodeingles.online/2018/07/conversao-peso-volume/>. Acesso em 14/12/22.
- DICIONÁRIO DE CULINÁRIA BRASILEIRA. 2010. Disponível em: <http://cometgloss.webhostusp.sti.usp.br/>. Acesso em 29/12/22.
- DR. RONDÓ, W. **Como escolher o seu óleo de coco?** Dr Rondó. 2016. Disponível em: <https://www.drondo.com/como-escolher-oleo-de-coco/>. Acesso em 16/10/22.
- DURAND, F. **Good Question: What Does “Divided” Mean in Recipes?** The Kitchn. 2009. Disponível em: <https://www.thekitchn.com/good-question-49-83754>. Acesso em 08/08/22.
- HOME CHEFS. **Glossário de Culinária**. Disponível em: <https://homechefs.com.br/blog/glossario-de-culinaria/>. Acesso em 11/12/22.
- KLIE, Virginia. **Glossário de gastronomia: Português/Inglês - Inglês/Português**. 2ª edição. ed.: Disal Editora, 2019. 183 p.
- LÁZIA, B. **Tipos de Pimenta Encontrados no Brasil**. In: Cursos CPT: Notícias. Cursos CPT, 2013. Disponível em: <https://www.cpt.com.br/noticias/tipos-de-pimenta-encontradas-no-brasil>. Acesso em 18/11/22.
- LIMA, Denilso de. **Vocabulário de Culinária em Inglês**. Disponível em: <https://www.inglesnapontadalingua.com.br/2013/03/vocabulario-de-culinaria-em-ingles.html>. Acesso em 11/12/22.

MARQUES, S. I. M. **As Palavras na Cozinha de Jamie Oliver: análise da tradução portuguesa de The Naked Chef**. 2010. Dissertação de Mestrado, Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra, Coimbra.

MOLINA, L.; HURTADO ALBIR, A. Translation techniques revisited: a dynamic and functionalist approach. **Meta**, v. 47, p. 498-512, 2002.

PICKFORD, Louise. **200 Receitas de Grelhados Suculentos**. Trad. Cynthia Costa. São Paulo: Publifolha, 2010. (Coleção Culinária de todas as cores).

PICKFORD, Louise. **All Colour Cookbook: 200 Barbecue Recipes**. Hamlyn, 2009.

PIETROLUONGO, M. A.; ALMEIDA, S. A. F. de; CARNEIRO, T. D. Tradução Especializada. In: **XII ENTRAD**, Uberlândia: UFU, 2016.

POLCHLOPEK, S.; AIO, M. de A. Tradução Técnica: armadilhas e desafios. **Tradução & Comunicação**. 2009. Valinhos - São Paulo, v. 19, n. 1, p. 104.

REBECHI, R. R. **A Imagem do Brasileiro no Discurso do norte-americano em Livros de Culinária Típica: um estudo direcionado pelo corpus**. 2010. Dissertação (Mestrado) - Curso de Estudos Linguísticos e Literários em Inglês, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2010. DOI: 10.11606/D.8.2010.tde-23112010-122612. Acesso em 08/08/22.

REBECHI, R. R. **A Tradução da Culinária Típica Brasileira para o Inglês: um estudo sob o enfoque da linguística de corpus**. 2015. Tese de Doutorado - Curso de Estudos Linguísticos e Literários em Inglês, Universidade de São Paulo, São Paulo. DOI: 10.11606/T.8.2015.tde-29092015-162829. Acesso em 08/08/22.

REBECHI, R. R. **Dicionário Gastronômico Português-Inglês**. 2016. Instituto de Letras da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS). Disponível em: <https://www.ufrgs.br/dicionariogastronomico/>. Acesso em 08/08/22.

RECEITAS NESTLÉ. **Medidas para os ingredientes na cozinha**. 2020. Disponível em: <https://www.receitasnestle.com.br/blog-post/medidas-para-os-ingredientes-na-cozinha>. Acesso em 14/12/22.

SANTOS, D. O tradutês na literatura infantil publicada em Portugal. **XIII Encontro Nacional da Associação Portuguesa de Linguística, Actas**, v. 2, 2011.

SCHERRE, M. M. P. Aspectos sincrônicos e diacrônicos do imperativo gramatical no português brasileiro. **ALFA: Revista de Linguística**, v. 51, n. 1, 2007.

SCHERRE, M. M. P.; CARDOSO, D. B. B.; LUNGUINHO, M. V. da S.; SALLES, H. M. M. L. Reflexões sobre o imperativo em português. **DELTA: Documentação de Estudos em Linguística Teórica e Aplicada**, v. 23, p. 193-241, 2007.

TAGNIN, S. E. O.; TEIXEIRA, E. D. Lingüística de Corpus e Tradução Técnica: relato da montagem de um corpus multivarietal de culinária. **Tradterm**, v. 10, p. 313-

358, 2004. DOI: 10.11606/issn.2317-9511.tradterm.2004.47184. Acesso em 08/08/22.

TASTY, BuzzFeed. 2015. Disponível em: <https://tasty.co/>. Acesso em 08/08/22.

TEIXEIRA, E. D. **A Linguística de Corpus a Serviço do Tradutor**: proposta de um dicionário de culinária voltado para a produção textual. 2008. Tese (Doutorado). Universidade de São Paulo, 2008. DOI: 10.11606/T.8.2008.tde-16022009-141747. Acesso em 08/08/22.

TEIXEIRA, E. D. Especificidades da Tradução Técnica de Receitas: alguns problemas e possíveis soluções. **Tradterm**, v. 15, p. 173-196, 2009. DOI: 10.11606/issn.2317-9511.tradterm.2009.46345. Acesso em 30/09/22.

TEIXEIRA, E. D. **Receita qualquer um traduz - será**: a culinária como área técnica de tradução. 2004. Dissertação (Mestrado) – Universidade de São Paulo, São Paulo, 2004.

TEIXEIRA, E. D.; TAGNIN, S. E. O. **Vocabulário para Culinária Inglês/Português**. 2008. Série Mil e Um Termos. São Paulo: SBS.

TUDO RECEITAS. 2015. Disponível em: <https://www.tudoreceitas.com/>. Acesso em 25/11/22.

ZAKORCHINI, K. Q. dos S. Análises. In: **A Evolução do Gênero Receita Culinária**. Orientador: Profa. Dra. Matilde Gonçalves. 2022. Dissertação (Mestrado em Ciências da Linguagem), Universidade Nova de Lisboa. p. 124. Disponível em: <http://hdl.handle.net/10362/136629>. Acesso em 18/11/22.