



Traduzir Culinária não é moleza!
Com a Linguística de Corpus pode
ser...

Stella E. O. Tagnin -
USP

PROFT – 2013

São Paulo

Resumo

- Culinária como domínio técnico
- Culinária intercontinental
- Culinária bilíngue geral
- Culinária brasileira

Culinária como domínio técnico

Pão de Queijo

- 500 grams- about 3.5-4 cups Tapioca flour
- 2 cups of milk
- 1 cup of cooking oil
- 1 Tbsp salt
- 3-4 eggs
- 2 cups grated/crumbled cheeses
- few pinches extra salt

Measure Tapioca flour into a heat-proof, large (it will hold everything) bowl.

Boil milk, oil and salt together

Pour milk/oil mixture into the tapioca flour (you may not need all the liquid) and stir until it becomes a big pasty mess, similar to choux

Set aside the mixture to cool while you grate and/or crumble your 2 cups of cheeses- I used 1 cup Greek feta, 1.5 cups Parmesan and .5 cups sharp Irish cheddar

Preheat oven to 360 degrees

Beat in 2 eggs, 1 at a time, then add 1/2 the cheese

Beat in the 3rd egg, if it's looking too watery omit the 4th egg, if not, beat it in too, stir in the remaining cheese.

You should now have a thick, smooth dough

Spoon heaping spoonfuls of dough onto lined cookie sheets, keeping in mind that Pão de Queijo will grow close to 25%

Sprinkle with a tiny bit of salt and bake at 360 degrees for 15-20 minutes.

Pão de Queijo is best served hot fresh from the oven, but good reheated too.

Cassava (manioc) cheese bread: Pão de queijo

As I mentioned in my last post, Brazil has a popular snack and breakfast food called pão de queijo, a kind of chewy on the inside, crisp on the outside (but not too crisp) muffin/popover/roll/bread made from cassava (mandioca) flour, egg, milk, oil, salt, and cheese.

Add to the blender container:

- 1 egg, room temperature
- 1/3 cup oil (olive, soy, etc.)
- slightly less than 3/4 cup each of *polvilho doce* and *polvilho azedo*, enough to get about 180 grams (OR, use only one of the flours, or change the proportions. It is probably possible to substitute tapioca flour, but I've not tried that yet)
- 2/3 cup milk (I warmed mine for a minute in the microwave before adding it)
- 3/4 teaspoon salt, or to taste
- 1/2 cup packed cheese (I used 1/4 cup of the hard Parmesan cheese, grated, and chunks of the queso fresco)

Cover the blender container and pulse the mixture for about 30 seconds. Stop, uncover the blender and use the spatula to scrap down the sides. Recover and repeat until the mixture is well blended. This only takes a minute or so.

Fill each muffin cup a good 1/2 full and cook in the preheated oven for about 20 minutes. The *pão de queijo* should be just slightly golden. Extra batter can be stored in the refrigerator and used within a few days.

Culinária como domínio técnico



e cultural!!!



Culinária intercontinental

Pergunta comum:

O português do Brasil difere muito do português de Portugal?

Resposta:

Mais do que o inglês americano do britânico.

Como provar?

Corpus de receitas

10 receitas em cada uma das 11 categorias:

- Entradas
- Sopas
- Saladas
- Prato Principal
 - Massas
 - Carnes
 - Aves
 - Peixes
- Acompanhamentos
- Pães
- Bolos e tortas
- Sobremesas

Contrastando culinárias

- Portugal

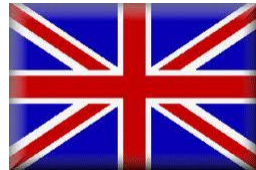


vs

Brasil



- UK



vs

US



- Palavras-chave positivas = Portugal / UK
- Palavras-chave negativas = Brasil / US

N	WORD	FREQ.	TOTIOB.LST %	FREQ.	TOTIOALST %	KEYNESS	P
1	THE	1.689	6,86	1.164	4,31	160,3	0,000000
2	OZ	178	0,72	35	0,13	119,0	0,000000
3	TBSP	132	0,54	20	0,07	103,2	0,000000
4	METHOD	61	0,25	3	0,01	70,0	0,000000
5	GAS	47	0,19	3	0,01	50,8	0,000000
6	PINT	42	0,17	2		48,5	0,000000
7	LEAVE	47	0,19	4	0,01	46,8	0,000000
8	MINS	26	0,11	0		38,5	0,000000
9	SERVES	66	0,27	18	0,07	33,8	0,000000
10	CORNFLOUR	21	0,09	0		31,1	0,000000
11	LITTLE	60	0,24	17	0,06	29,6	0,000000
12	MARK	26	0,11	2		26,7	0,000000
13	PRAWNS	18	0,07	0		26,7	0,000000
14	TEASP	17	0,07	0		25,2	0,000001
15	COURGETTES	17	0,07	0		25,2	0,000001
16	FRYING	30	0,12	4	0,01	25,0	0,000001
17	FRY	46	0,19	12	0,04	24,5	0,000001
18	TIN	34	0,14	6	0,02	24,3	0,000001



KEYWORDS



N	WORD	FREQ.	TOTIOB.LST %	FREQ.	TOTIOALST %	KEYNESS	P
19	SHRIMP	1		25	0,09	25,4	0,000000
20	HAM	0		21	0,08	27,2	0,000000
21	SKILLET	4	0,02	38	0,14	28,8	0,000000
22	MEDIUM	29	0,12	93	0,34	29,8	0,000000
23	YIELD	0		24	0,09	31,1	0,000000
24	TABLESPOON	18	0,07	76	0,28	33,4	0,000000
25	POUND	2		37	0,14	35,2	0,000000
26	BROTH	3	0,01	41	0,15	35,7	0,000000
27	TB	0		30	0,11	38,9	0,000000
28	OUNCES	0		32	0,12	41,5	0,000000
29	DEGREES	5	0,02	56	0,21	45,5	0,000000
30	DIRECTIONS	1		42	0,16	46,5	0,000000
31	LET	5	0,02	58	0,21	47,7	0,000000
32	T	0		39	0,14	50,6	0,000000
33	TABLESPOONS	20	0,08	102	0,38	53,1	0,000000
34	SERVINGS	3	0,01	57	0,21	54,6	0,000000
35	TEASPOON	19	0,08	109	0,40	62,1	0,000000
36	CUPS	5	0,02	118	0,44	118,8	0,000000
37	CUP	28	0,11	284	1,05	222,4	0,000000

Descobertas inesperadas

Na construção do corpus

- **Portugal:** poucas receitas de pão!
- **Acompanhamentos:** arroz vs batata

Na análise do corpus

- **Europa:** medidas exatas: dl, lb, g,
- **América:** medidas a granel: colher de sopa, de chá, xícara

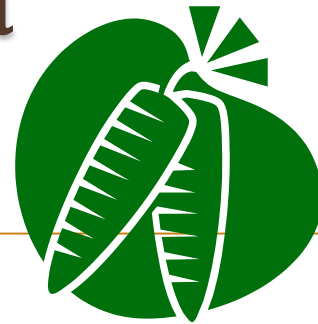


Culinária bilíngue geral

Glossário com

- Termo
- Equivalente
- Exemplos
- Colocações
- Fraseologias
- Notas culinárias / culturais

Vocabulário para Culinária



- Autoras: Elisa D. Teixeira e Stella E. O. Tagnin
- Línguas: Inglês → Português
- Termos: mais de 1000
- Editora: SBS, 2008



Metodologia



- Compilação de *corpora* a partir da internet:
 - receitas originalmente escritas em português brasileiro e inglês (+ britânico)
 - aprox. 1,5 milhão de palavras em cada língua
- Lista de palavras em cada língua (Wordlist)
- Lista de palavras-chave (comparação com um corpus de referência – Lácio-Ref / Brown)

Seleção dos Termos



- A partir das **palavras-chave** em inglês
- **300 primeiras palavras**
 - Substantivos
 - Verbos
 - Adjetivos
 - Advérbios
- Portanto,
 - palavras de alta frequência: *flour, bake*
 - glossário não exaustivo: *chayote, starfruit*
- Colocações : *chopping board, ground cloves, finely sliced*
- Fraseologias: *white (bread), crusts removed; cut the butter into cubes; freshly grated parmesan cheese*

Método de trabalho

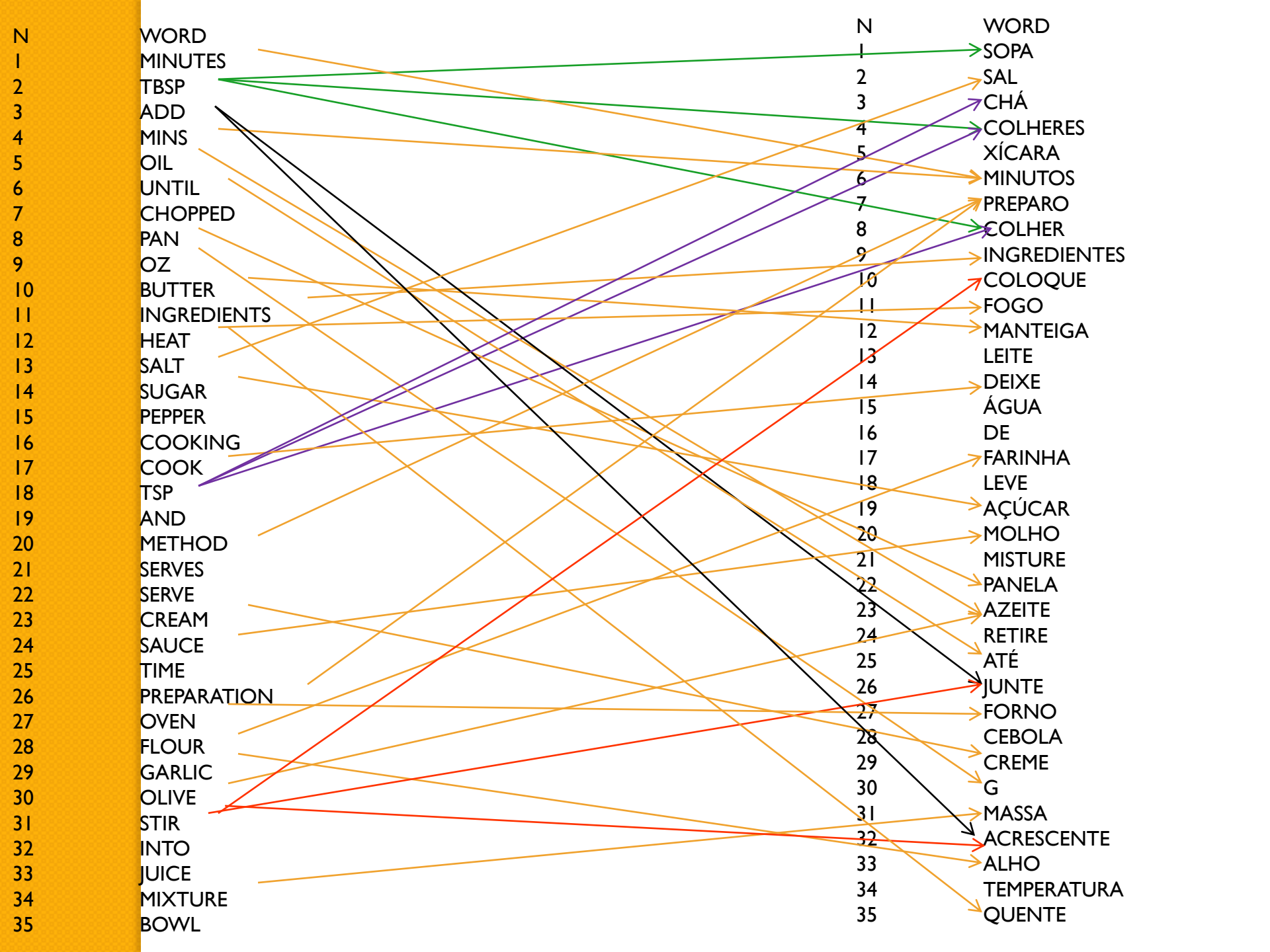


- Divisão do trabalho a partir das palavras-chave:
 - Stella: verbos + advérbios
 - Elisa: substantivos e adjetivos
- Pesquisa no *corpus* usando a ferramenta *Concord* do WordSmith Tools
 - Fraseologias relacionadas (inclusive uso de pronomes, artigos, ordem na frase etc.)
 - Características textuais (mais presente em uma parte específica da receita?)
 - Possíveis problemas de sinonímia, homonímia, polissemia (*cream* : verbo / subst; *take*)

Método de trabalho



- Equivalentes
 - tradução *prima facie* da palavra-chave
 - atestar o uso dos equivalentes em *corpora*
- Casos de não-equivalência
 - busca pelos colocados / pelo contexto
 - sugestão de adaptação / nota de tradução
- No futuro: repetir todo o procedimento para a outra língua (em vez de simplesmente inverter a lista de entradas)



1 ing threshed. Serves 4 Barley **flour** - 450g (1 lb) Plain flour
2 oatmeal. Makes 1 loaf Barley **flour** - 110g (4 oz) Unbleached
3 and the earthy taste of barley **flour** too strong, reduce it to
4 red name in Scotland). Barley **flour** adds a wonderfully earth
5 vely, replace half the barley **flour** with fine oatmeal. Makes
6 ive dry yeast 3 1/2 cups bread **flour** (available at supermarke
7 eal pot: 500g / 1lb 2oz bread **flour** 55ml / 2fl oz olive oil
8 active dry yeast 6 cups bread **flour** 1/2 cup white, light or m
9 up or less sugar 6 cups bread **flour** Heat the water until it
10 Granary flour is malted brown **flour** with malted wheat flakes
11 00 ml (1/2 pint) Malted brown **flour**, strong wholemeal flour
12 00 ml (1/2 pint) Malted brown **flour**, strong wholemeal flour
13 ain flour 25g / 1oz buckwheat **flour** 1 level tsp ground cinna
14 oz plain flour (1/2 buckwheat **flour** and 1/2 plain flour) 1 t
15 eat flour 50g / 2oz buckwheat **flour** Method 1. Put the milk,
16 le, sift the flour, buckwheat **flour** and cinnamon into a bowl
17 cream. 4. Use half buckwheat **flour** and half plain flour and
18 ice flour 2 1/2 tbsp buckwheat **flour** 1 1/2 tsp vegetable oil 2

1 ing threshed. Serves 4 **Barley flour** - 450g (1 lb) Plain flour
2 oatmeal. Makes 1 loaf **Barley flour** - 110g (4 oz) Unbleached
3 and the earthy taste of **barley flour** too strong, reduce it to
4 red name in Scotland). **Barley flour** adds a wonderfully earth
5 vely, replace half the **barley flour** with fine oatmeal. Makes
6 ive dry yeast 3 1/2 cups **bread flour** (available at supermarke
7 eal pot: 500g / 1lb 2oz **bread flour** 55ml / 2fl oz olive oil
8 active dry yeast 6 cups **bread flour** 1/2 cup white, light or m
9 up or less sugar 6 cups **bread flour** Heat the water until it
10 Granary flour is malted **brown flour** with malted wheat flakes
11 00 ml (1/2 pint) Malted **brown flour**, strong wholemeal flour
12 00 ml (1/2 pint) Malted **brown flour**, strong wholemeal flour
13 ain flour 25g / 1oz **buckwheat flour** 1 level tsp ground cinna
14 oz plain flour (1/2 **buckwheat flour** and 1/2 plain flour) 1 t
15 eat flour 50g / 2oz **buckwheat flour** Method 1. Put the milk,
16 le, sift the flour, **buckwheat flour** and cinnamon into a bowl
17 cream. 4. Use half **buckwheat flour** and half plain flour and
18 ice flour 2 1/2 tbsp **buckwheat flour** 1 1/2 tsp vegetable oil 2

1 ing threshed. Serves 4 **Barley flour** - 450g (1 lb) Plain flour
2 oatmeal. Makes 1 loaf **Barley flour** - 110g (4 oz) Unbleached
3 and the earthy taste of **barley flour** too strong, reduce it to
4 red name in Scotland). **Barley flour** adds a wonderfully earth
5 vely, replace half the **barley flour** with fine oatmeal. Makes
6 ive dry yeast 3 1/2 cups **bread flour** (available at supermarke
7 eal pot: 500g / 1lb 2oz **bread flour** 55ml / 2fl oz olive oil
8 active dry yeast 6 cups **bread flour** 1/2 cup white, light or m
9 up or less sugar 6 cups **bread flour** Heat the water until it
10 Granary flour is malted **brown flour** with malted wheat flakes
11 00 ml (1/2 pint) **Malted brown flour**, strong wholemeal flour
12 00 ml (1/2 pint) **Malted brown flour**, strong wholemeal flour
13 ain flour 25g / 1oz **buckwheat flour** 1 level tsp ground cinna
14 oz plain flour (1/2 **buckwheat flour** and 1/2 plain flour) 1 t
15 eat flour 50g / 2oz **buckwheat flour** Method 1. Put the milk,
16 le, sift the flour, **buckwheat flour** and cinnamon into a bowl
17 cream. 4. Use half **buckwheat flour** and half plain flour and
18 ice flour 2 1/2 tbsp **buckwheat flour** 1 1/2 tsp vegetable oil 2

Concordance for flour

1 ing threshed. Serves 4 **Barley flour** - 450g (1 lb) Plain flour
2 oatmeal. Makes 1 loaf **Barley flour** - 110g (4 oz) Unbleached
3 and the earthy taste of **barley flour** too strong, reduce it to
4 red name in Scotland). **Barley flour** adds a wonderfully earth
5 vely, replace half the **barley flour** with fine oatmeal. Makes
6 ive dry yeast 3 1/2 cups **bread flour** (available at supermarke
7 eal pot: 500g / 1lb 2oz **bread flour** 55ml / 2fl oz olive oil
8 active dry yeast 6 cups **bread flour** 1/2 cup white, light or m
9 up or less sugar 6 cups **bread flour** Heat the water until it
10 Granary flour is malted **brown flour** with malted wheat flakes
11 00 ml (1/2 pint) **Malted brown flour**, strong **wholemeal flour**
12 00 ml (1/2 pint) **Malted brown flour**, strong **wholemeal flour**
13 ain flour 25g / 1oz **buckwheat flour** 1 level tsp ground cinna
14 oz **plain flour** (1/2 **buckwheat flour** and 1/2 **plain flour**) 1 t
15 eat flour 50g / 2oz **buckwheat flour** Method 1. Put the milk,
16 le, sift the flour, **buckwheat flour** and cinnamon into a bowl
17 cream. 4. Use half **buckwheat flour** and half **plain flour** and
18 ice flour 2 1/2 tbsp **buckwheat flour** 1 1/2 tsp vegetable oil 2

○ advérbio *finely*

- Advérbio mais recorrente
- Quase 3000 ocorrências
- Maior número de colocados



Concordance				Word No	File	%
1				650	_1810.txt	79
2	proximately 35 minutes. 10. For angel hair potatoes, shred the potatoes as finely as possible (thinner than a match stick), using a food processor or m			295	_3272.txt	72
3	oz tomatoes, peeled and halved 1 fresh red chilli, de-seeded and sliced as finely as possible 1 small yellow pepper, de-seeded and thinly sliced 4-6			71	_0116.txt	30
4	d remove the outer layer of the spring onions. 2. Chop all the vegetables as finely as possible without totally crushing them. 3. Mix in all the other ingr			77	_1478.txt	80
5	ves, peppercorns and cardamom pods in a clean coffee grinder and grind as finely as possible. Put the 10-12 garlic cloves and the ginger in the contain			197	_3257.txt	47
6	ing a sharp knife slice it lengthways into 4, then slice the lengths across as finely as possible. After 10 minutes, add this to the pan to join the onions a			222	_0033.txt	36
7	ximately 30 minutes. 3. Remove the seeds and scoop out the baked pulp. Finely chop and place into a bowl. 4. Heat the olive oil and sauté; the onio			183	_0598.txt	54
8	quite cold.			85	_0585.txt	58
9	h to hold the			119	_4677.txt	61
10	un-dried tor			247	_4117.txt	62
11	body flaps			87	_4308.txt	50
12	after shelling			29	ecp64.txt	53
13	/ 1lb skinle			46	_4176.txt	16
14	For the po			47	_3612.txt	11
15	(optional) s			60	_4835.txt	19
16	sed 2 tsp s			144	_5007.txt	46
17	hutney 6 to			160	_4680.txt	43
18	Ingredient			57	03_~1.txt	49
19	e: 1 tsp oliv			79	_3800.txt	30
20	ients 4 x			35	_2188.txt	21
21	chopped 1 s			65	_0270.txt	15
22	open-cup m			59	_1434.txt	22
23	ients 1 bu			39	_0037.txt	17
24	romage frai			84	_5085.txt	17
25	cream 1 tb			141	_3656.txt	36
26	nts 250g /			38	_1060.txt	32
27	from the he			109	_3295.txt	59
28	our Ingre			41	_2949.txt	16
29	lsa 1/4 man			117	_1581.txt	41
30	ring onion, finely chopped 1/4 beef tomato, finely diced 1/4 yellow pepper, finely diced small handful of fresh basil and chives, chopped dash of Taba			93	_5002.txt	34
31	/ 50g mature Cheddar, grated 1oz / 25g Parmesan (Parmigiano Reggiano), finely grated 1 pint / 570ml milk 11/2oz / 40g plain flour 11/2oz / 40g butt			42	_0045.txt	30
32	finely grated zest and juice 1 orange, finely grated zest and juice 1 carrot, finely grated 1 medium cooking apple, peeled and grated 2 tbsp brandy or			103	_1953.txt	23
33	mon juice For the icing: 175g / 6oz icing sugar, sifted 1 lemon, zest only, finely grated 1 tbsp lemon juice Method 1. Preheat the oven to 150C /			93	_1872.txt	35
34	7oz smoked salmon 2 tbsp roughly chopped fresh dill 1 lemon, zest only, finely grated 1 tsp horseradish sauce 1 tbsp drained capers, chopped (opt			66	_2667.txt	29
35	(optional): 20g / 3/4oz unsalted butter 30g / 13/4oz extra bitter chocolate, finely grated 1 tbsp cocoa To Serve: 200ml / 7fl oz whipping cream 50g /			75	_0851.txt	14
36	pint natural yoghurt 4 large cloves garlic, crushed 5cm piece fresh ginger, finely grated 1 red chilli, finely chopped (optional) 2 lemons, juice only Sp			44	_4280.txt	44
37	(25 g) parmesan (Parmigiano Reggiano), finely grated 1 oz (25 g) gruyère, finely grated 1 heaped tablespoon finely snipped chives 1/2 oz (10 g) butte			55	_0137.txt	17
38	ature cheddar finely grated 1 oz (25 g) parmesan (Parmigiano Reggiano) finely grated 1 oz (25 g) gruyère finely grated 1 heaped tablespoon finely			48	_0137.txt	16

Concordance Sort

Main Sort ...

1R
2R
3R
4R
5R

OK
Cancel
Help

... then by ...

2R
3R
4R
5R
Context

Activated

... finally by

1R
2R
3R
4R
5R

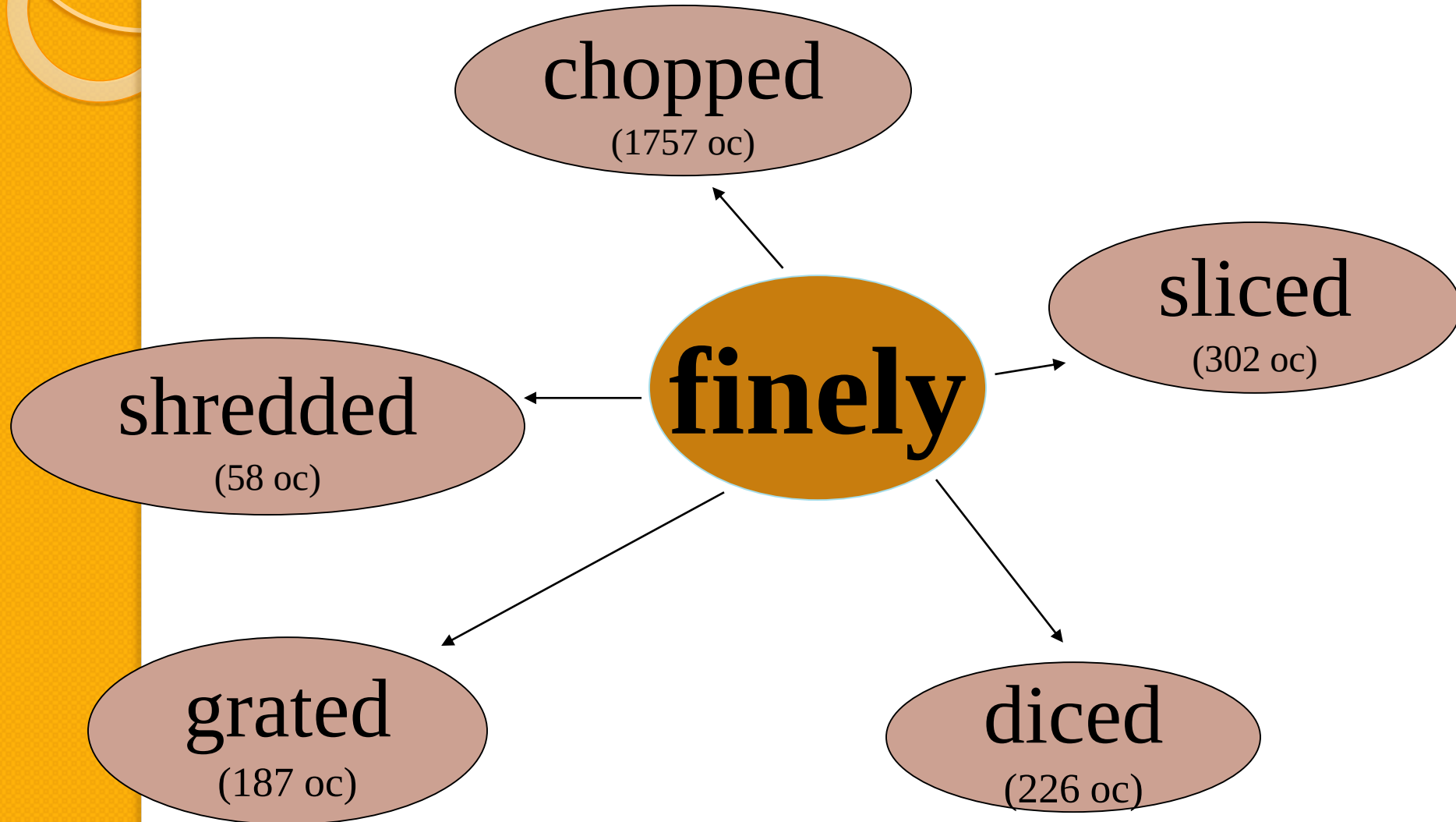
Activated

Sort

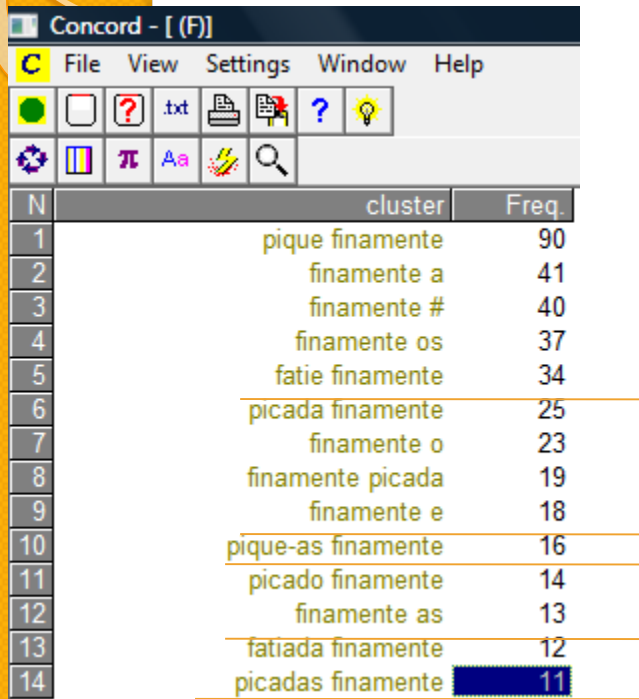
all

Case Sensitive
Ascending
À with A, Ç with C etc.

Colocados do advérbio



Busca por equivalentes



Concord - [F]

File View Settings Window Help

cluster Freq.

1	pique finamente	90
2	finamente a	41
3	finamente #	40
4	finamente os	37
5	fatie finamente	34
6	picada finamente	25
7	finamente o	23
8	finamente picada	19
9	finamente e	18
10	pique-as finamente	16
11	picado finamente	14
12	finamente as	13
13	fatiada finamente	12
14	picadas finamente	11

clusters de “finamente”

- finely (2.987 oc.) =
finamente? (337 oc.)
- **Não-equivalência**
(finely $\neq$ finamente)
- Método indireto: *chop* = picar
- **collocates** de “pique/picad*” no
corpus de português

Concord - [collocates (total)]									
File View Settings Window Help									
N	WORD	TOTAL	LEFT	RIGHT	L5	L4	L3		
1	DE	11121	5940	5181	783	00	939		
2	PICADA	3727	239	230	155	46	32		
3	E	3253	1647	1606	226	230	432		
4	SOPA	2661	1503	1158	135	231	19		
5	PICADO	2261	172	162	75	58	28		
6	A	2066	884	1182	201	111	138		
7	CHÁ	1737	849	888	78	182	579		
8	CEBOLA	1681	1403	277	40	68	69		
9	XÍCARA	1590	831	759	181	447	202		
10	COLHERES	1446	675	771	217	449	8		
11	O	1439	659	780	175	84	54		
12	COLHER	1372	656	716	198	438	19		
13	ALHO	1228	833	395	83	79	39		
14	PICADOS	1215	107	130	35	45	25		
15	PICADAS	1205	95	69	44	33	14		
16	EM	1062	270	792	87	69	35		
17	SALSINHA	1036	892	144	19	28	33		
18	G	957	511	446	179	132	195		
19	SAL	770	141	629	39	48	33		
20	PIQUE	740	5	13	1	1	0		
21	AS	707	378	329	78	68	73		
22	BEM	669	413	256	32	21	15		
23	GOSTO	646	146	500	41	41	16		
24	COM	643	357	286	80	72	119		
25	SEM	628	403	225	126	30	47		
26	DENTES	551	316	235	20	30	266		
27	MODO	550	93	457	3	4	86		
28	OS	545	229	316	51	46	37		
29	CEBOLINHA	536	427	109	8	8	13		
30	PREPARO	512	147	365	18	24	6		
31	TOMATES	450	262	188	23	44	32		
32	SALSA	448	404	44	5	14	7		
33	COL	429	228	201	37	190	1		
34	VERDE	381	306	75	18	10	6		
35	MANTEIGA	376	228	148	59	81	46		
36	FOLHAS	374	258	116	29	46	143		
37	PIMENTA-DO-REINO	351	74	277	16	33	7		

Concord - [collocates (total)]

File View Settings Window Help

.txt

Aa

=

N	WORD	TOTAL	LEFT	RIGHT	L5	L4	L3	L2	L1	*	R1	R2	R3	R4	R5
38	AZEITE	338	108	230	53	39	15	1	0	0	10	43	13	38	126
39	PIMENTÃO	320	194	126	9	12	41	105	27	0	0	68	22	15	21
40	MÉDIA	319	256	63	12	5	8	10	221	0	0	0	38	18	7
41	GROSSEIRAMENTE	311	74	237	7	2	4	1	60	0	182	29	22	0	4
42	PIMENTA	305	132	173	13	44	21	42	12	0	1	21	80	42	29
43	DENTE	299	187	112	6	25	155	0	1	0	0	56	48	5	3
44	MANJERICÃO	288	213	75	7	5	14	19	168	0	2	8	3	17	45
45	SEMENTES	284	225	59	30	23	10	24	138	0	0	4	7	16	32
46	TOMATE	279	184	95	13	26	31	46	68	0	0	28	21	24	22
47	PICADINHO	260	54	15	13	13	11	10	7	191	1	0	3	5	6
48	PELE	259	184	75	13	106	16	21	28	0	0	16	8	20	31
49	COENTRO	251	209	42	4	12	11	15	167	0	2	8	2	9	21
50	PEDAÇOS	246	50	196	21	12	12	4	1	0	0	103	41	40	12
51	PICADINHA	244	21	7	18	0	2	1	0	216	1	0	3	1	2
52	SALSÃO	241	178	63	14	18	9	15	122	0	0	8	6	28	21
53	ACRESCENTE	236	167	69	18	22	127	0	0	0	1	24	9	12	23
54	FINAMENTE	236	39	197	4	4	2	1	28	0	149	28	12	4	4
55	PEQUENOS	233	48	185	14	10	14	4	6	0	0	6	94	45	40
56	COLOQUE	228	55	173	15	6	33	1	0	0	0	29	26	48	70
57	CEBOLAS	222	176	46	15	6	11	84	60	0	0	14	18	7	7
58	NOZES	221	189	32	5	6	6	33	139	0	0	2	7	7	16
59	PEQUENA	212	163	49	7	7	4	13	132	0	1	2	22	18	6
60	ÓLEO	207	108	99	34	38	34	1	1	0	2	13	7	25	52
61	PARA	206	49	157	20	10	15	3	1	0	32	22	28	33	42
62	QUEIJO	202	76	126	15	16	7	30	8	0	0	13	7	40	66
63	OU	198	110	88	21	11	20	43	15	0	44	3	9	14	18
64	CENOURA	196	114	82	7	15	13	30	49	0	0	37	12	13	20
65	CHOCOLATE	196	155	41	4	4	86	28	33	0	0	20	11	5	5
66	XÍCARAS	193	74	119	19	37	18	0	0	0	0	63	33	14	9
67	AZEITONAS	188	122	66	9	16	9	50	38	0	0	25	5	11	25
68	RESERVE	188	90	98	7	14	11	7	51	0	4	16	21	25	32
69	UMA	188	82	106	32	25	11	12	2	0	5	22	20	24	35
70	CUBOS	184	52	132	24	13	8	4	3	0	0	69	23	29	11
71	XÍC	184	72	112	29	43	0	0	0	0	0	27	70	11	4
72	HORTELÃ	182	149	33	5	8	6	10	120	0	2	3	8	7	13
73	DO	181	78	103	24	11	12	31	0	0	1	2	24	48	28
74	GRANDE	181	131	50	7	9	7	11	97	0	0	0	23	19	8

Resultados para picad*

- advérbio com que “picad*” mais co-ocorre:
 - “**bem**” (669 ocorrências): “bem picada”, “bem picado”, “bem picadinho” etc.
 - “**picadinh***” (647 ocorrências, sendo 69 de “**bem picadinh***”)



- melhores equivalências para *finely chopped*
“**bem picad***” ou “**picadinh***”

Alguns exemplos do corpus

- 2 cebolas médias **bem picadas**
- ½ dente de alho **bem picado**
- junte os tomates pelados **bem picados**.
 - Calabresa **picadinha**
- 100 g de bacon **picadinho**
- 2 dentes de alho **picadinhos**
- Polvilhar salsa **bem picadinha**
- ½ cebola **bem picadinha**

finely sliced

Slice = fatiar / cortar em fatias (rodela?)

- Calda 4 laranjas descascadas **cortadas em fatias finas**
- 200 g de cebola **cortada em fatias finas**
- 1 pepino sem sementes **cortado em fatias finas**
- 6 rabanetes, **cortados em fatias finas**
- Juntar as batatas **cortadas em fatias finas**.
- Decore a quiche com um alho-poró cru **cortado em rodela finas**.
- 1 cebola média **cortada em rodela finas**
- 400 g de lingüiça portuguesa **cortada em rodela finas**

Concord - [collocates (total)]									
	WORD	TOTAL	LEFT	RIGHT	L5	L4	L3	L2	L1
1	DE	4639	1536	3103	414	496	418	10	
2	FATIAS	3967	348	554	111	212	15		
3	E	1498	780	718	177	184	314		
4	EM	1411	1076	335	50	48	58		
5	AS	921	822	99	45	38	42		
6	COM	859	437	422	81	62	41	14	
7	FATIA	749	20	254	11	8	0		
8	PÃO	642	81	561	14	18	35		
9	A	577	330	247	83	80	87		
10	O	527	286	241	78	77	108		
11	POR	456	226	230	26	13	13		
12	FINAS	454	37	417	13	8	3		
13	CALORIAS	358	178	180	0	13	161		
14	CORTE	340	308	32	30	119	14	13	
15	G	339	227	112	68	78	74		
16	UMA	323	178	145	26	15	17		
17	INGREDIENTES	315	147	168	17	18	17		
18	COLOQUE	268	163	105	12	14	17	1	
19	PRESUNTO	257	106	151	13	11	28		
20	SOBRE	243	166	77	23	21	22		
21	PREPARO	237	97	140	43	10	41		
22	DIFICULDADE	235	164	71	0	4	160		
23	QUEIJO	216	95	121	12	28	31		
24	SILVA	212	126	86	19	20	21		
25	BACON	209	35	174	4	0	6		
26	FATIADO	191	16	9	7	4	1		
27	DO	183	95	88	37	38	17		
28	SOPA	178	78	100	27	43	7		
29	CEBOLA	173	94	79	7	16	30		
30	OU	166	94	72	21	18	28		
31	CADA	164	125	39	19	39	17		
32	UM	164	72	92	23	29	17		
33	OS	159	90	69	25	28	26		
34	MUSSARELA	158	71	87	5	10	12		
35	CHÁ	157	78	79	23	43	12		
36	BEM	155	51	104	8	19	16		
37	XICARA	149	50	99	34	12	4		

Concord - [collocates (total)]									
	WORD	TOTAL	LEFT	RIGHT	L5	L4	L3	L2	L1
1	RODELAS	1445	46	53	26	15	4	1	0
2	DE	1304	328	976	91	104	113	17	3
3	EM	1244	1081	163	32	16	9	20	04
4	E	668	334	334	70	59	141	32	32
5	A	285	144	141	31	52	55	1	5
6	AS	282	242	40	28	23	54	0	137
7	COM	277	167	110	27	15	15	50	60
8	FINAS	258	14	244	10	0	2	0	2
9	CEBOLA	238	147	91	5	37	66	39	0
10	O	195	76	119	22	16	37	1	0
11	CORTE	167	157	10	18	76	1	60	2
12	CORTADA	152	134	18	0	0	1	133	0
13	TOMATE	130	32	98	5	6	10	11	0
14	CEBOLAS	115	97	18	2	21	42	32	0
15	TIMÃO	113	23	90	6	5	2	5	5
16	CORTADAS	112	95	17	1	1	0	93	0
17	UMA	97	53	44	8	2	6	0	37
18	CM	92	11	81	4	2	4	1	0
19	SAL	92	16	76	9	3	2	2	0
20	RODELA	88	2	11	1	1	0	0	75
21	OS	85	55	30	14	20	21	0	0
22	SOPA	84	15	69	6	5	4	0	0
23	TOMATES	83	44	39	3	11	17	13	0
24	CHA	79	18	61	4	11	3	0	0
25	CORTADO	74	58	16	0	0	0	58	0
26	XICARA	74	11	63	10	0	1	0	0
27	G	73	37	36	14	20	2	1	0
28	CORTADOS	70	60	10	0	0	0	60	0
29	CENOURA	68	50	18	4	4	24	18	0
30	SEM	67	31	36	6	10	15	0	0
31	BATATAS	66	58	8	11	7	17	23	0
32	PIMENTÃO	65	27	38	3	9	5	10	0
33	COLOQUE	64	25	39	5	6	3	11	0
34	PREPARO	63	20	43	17	0	3	0	0
35	GOSTO	61	22	39	13	3	3	2	1
36	BEM	60	14	46	2	6	6	0	0
37	MÉDIAS	60	53	7	6	1	18	28	0

finely grated (188 oc) = ralado fino? (19 oc)

em inglês, co-ocorre mais com:

- **parmesan, cheese, zest, lemon, ginger**

Em português, 3 ocorrências de “ralado fino” para queijo:

- 2 col. (sopa) de queijo parmesão **ralado fino**
- 80g de queijo gruyère **ralado fino**
- **parmesão ralado Ø - 118 oc / queijo ralado Ø – 393 oc. /
queijo parmesão ralado Ø – 563**

outros ingredientes com que “ralad*” forma cluster (sem ‘fino’):

- **cebola, coco, gengibre, limão (casca), pimenta-do-reino, noz moscada, cenoura**

outros expressões com que “ralad*” forma cluster:

- **grosseiramente, grosso, ralador**

Informações incluídas

- Colocados:

- **Bake:** loaves, bread, biscuits, cookies, cake, buns, rolls, potatoes, pies, pastries
- **Fold:** em geral, com egg whites

- Notas:

- Atenção: red onion NÃO É cebola vermelha
- Buttermilk → leiteiro, mas não se usa.
 - Sugestão de substitutos
- Diferenças culturais → kidney beans não existe
 - Sugestão de substitutos
- Sinônimos, tabelas, quadros



Informações incluídas

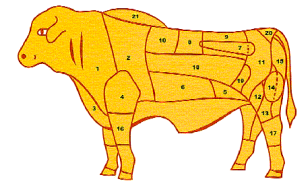
- Figuras ilustrativas em alguns verbetes:

- Dutch oven



- Quadros: cortes de carne

Cortes Bovinos

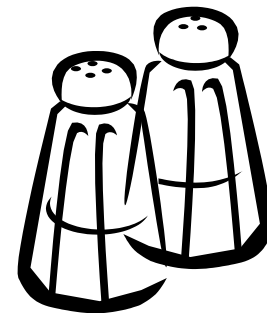


Português	Inglês	Espanhol
1. Insuperior	Neck	Cabeça
2. Acum	Chuck	Acum
3. Acum	Brisket/Brisket	Pecho Desfueraado
4. Acum/Neck	Brisket	Pecho
5. Acum/Neck	Brisket	Pecho
6. Acum/Neck	Brisket	Pecho
7. Acum/Neck	Brisket	Pecho
8. Acum/Neck	Brisket	Pecho
9. Acum/Neck	Brisket	Pecho
10. Acum/Neck	Brisket	Pecho
11. Acum/Neck	Brisket	Pecho
12. Acum/Neck	Brisket	Pecho
13. Acum/Neck	Brisket	Pecho
14. Acum/Neck	Brisket	Pecho
15. Acum/Neck	Brisket	Pecho
16. Acum/Neck	Brisket	Pecho
17. Acum/Neck	Brisket	Pecho
18. Acum/Neck	Brisket	Pecho
19. Acum/Neck	Brisket	Pecho
20. Acum/Neck	Brisket	Pecho
21. Acum/Neck	Brisket	Pecho

- Tabela de Ervas e Condimentos
- Tabela de Conversão de Medidas

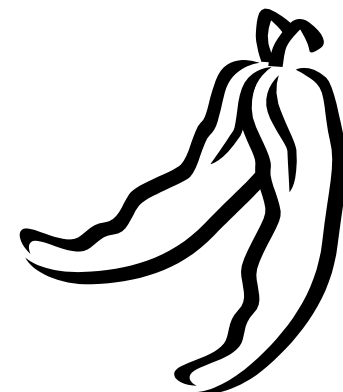
Informações incluídas

INSERIR TABELA DO LIVRO

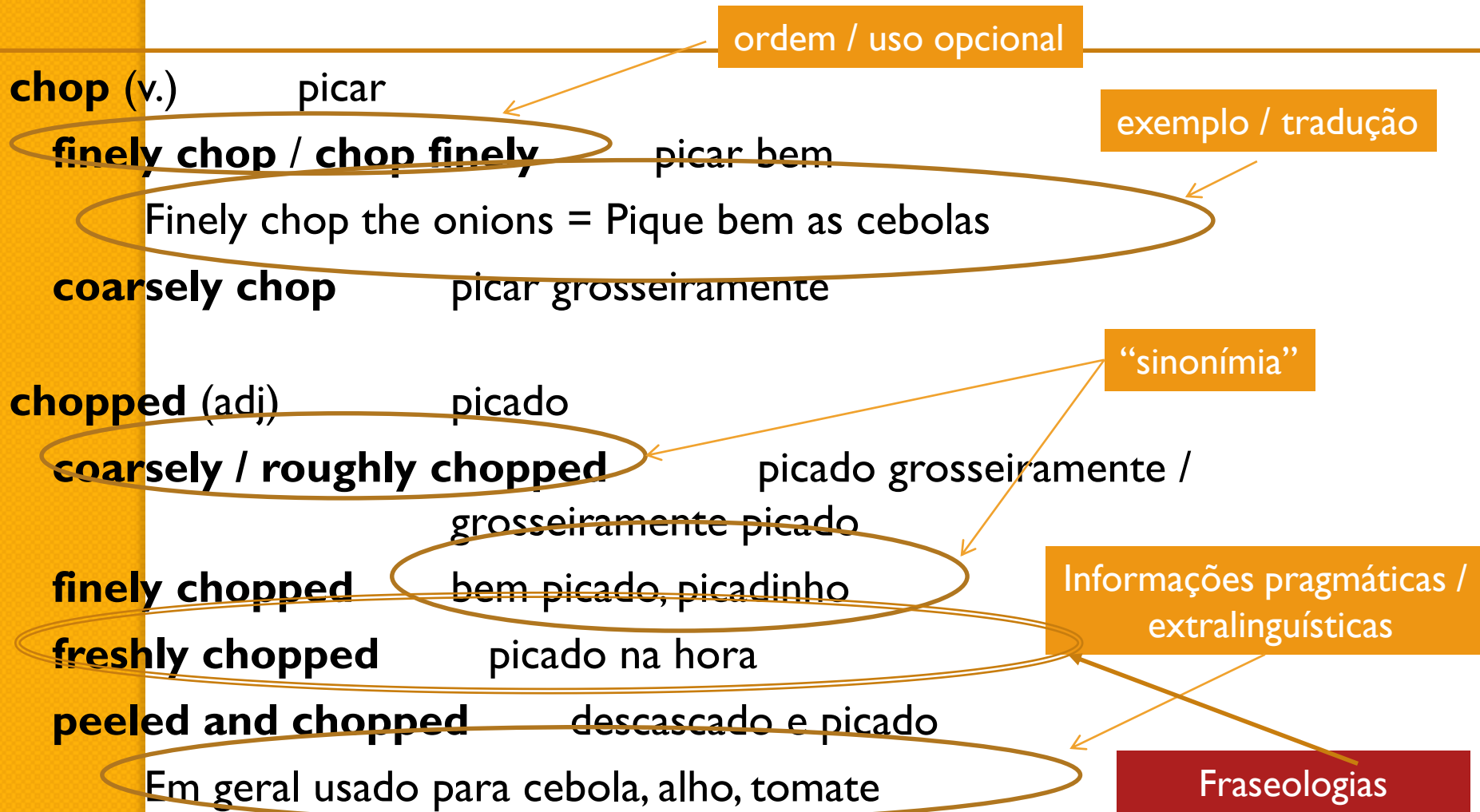


- Tabela de Ervas e Condimentos
- – com ilustração

Inglês	Português	Nome científico
<u>allspice</u>	pimenta-da-jamaica	<i>Pimenta dioica</i>
<u>Anis</u> e / aniseed	anis / semente de erva-doce	<i>Pimpinella anisum</i>



A fraseologia no dicionário



colocados

subverbe

de uso

Verbete
completo

F

F

F abreviação de **Fahrenheit** (n.) = Fahrenheit

→ *Medidas Padrão*, p. 109

F

finely (adv.) fino | bem fino

Ocorre com maior frequência com os adjetivos: **chopped**, **diced**, **grated**, **shredded** e **sliced**.

A tradução vai depender do adjetivo com que co-ocorre. Vide fraseologias abaixo:

• **finely chopped** | **chopped finely** bem picado | picadinho

(1) 1 large onion, finely chopped = 1 cebola grande bem picada
(2) 2 tbsp coriander, finely chopped = 2 colheres de sopa de coentro picadinho (3) 1 tbsp parsley, finely chopped = 1 colher de sopa de salsa bem picada

→ *chopped*

• **finely diced** | **diced finely** (cortado) em cubinhos | cubos pequenos | quadradinhos

Add the finely diced chilli, the ginger and the lemon zest. = Acrescente a pimenta cortada em cubinhos, o gengibre e a casca de limão.

→ *diced*

• **finely grated** | **grated finely** ralado

Ingredientes com que mais ocorre: **parmesan**, **cheese**, **zest**, **lemon** e **ginger**. Em português, o advérbio não costuma ser traduzido porque "ralar" já implica que seja "fino".

E

5cm | 2in fresh ginger, peeled and finely grated = 1 pedaço de 5 cm de gengibre fresco, descascado e ralado

→ *grated*

• **finely shredded** | **shredded finely** ralado | bem picado | picado fino

Co-ocorre principalmente com **cabbage** e outras verduras de folha.

(1) ½ medium sized white cabbage, finely shredded = ¼ de um

repolho de tamanho médio, picado fino/ralado (2) 3 carrots, shredded lengthways = 3 cenouras raladas no sentido do comprimento

→ *shredded*

• **finely sliced** | **sliced finely** (cortado) em rodela | fatias finas

(1) ½ medium red onion, peeled and finely sliced = ½ cebola roxa média, descascada e cortada em rodela fina
(2) ½ mango, peeled and finely sliced = ½ manga, descascada e cortada em fatias finas

→ *sliced*

fish (n.) peixe

• **cod(fish)** bacalhau (fresco)

! → *stockfish* | *salt cod(fish)*

• **cra(w/y)fish** lagostim

• **firm(-fleshed) fish** peixe de carne firme

• **fish bone** espinha de peixe

• **fish steak** posta de peixe

• **fish stock** | **broth** caldo de peixe

→ *broth* | *stock* | *stockfish*

• **fish trimmings** aparas de peixe

Entrada
(palavra-chave)

Comentários
para o tradutor
(produção textual)

sinonímia

referência
cruzada

Culinária Brasileira



Corpus de receitas brasileiras

vs

Corpus de Culinária Geral

=

Vocabulário da Culinária Brasileira

Culinária Brasileira em português

Corpus:

- Livros de culinária brasileira
- Sites de culinária brasileira

Receitas brasileiras – Palavras-chave

N	Key word	F	%	T	RC.	RC.	K	P
		F	%		F	%		
1	MANDIOCA	428	0,24	??	416	0,03	1.519,	0,0000
2	CHEIRO-VERDE	308	0,18	??	178	0,01	1.504,	0,0000
3	DÁ	220	0,13	??	142		1.012,	0,0000
4	COCO	561	0,32	??	1.151	0,07	959,16	0,0000
5	KG	712	0,40	??	1.839	0,12	882,01	0,0000
6	AZEITE-DE-DENDÊ	141	0,08	??	51		836,58	0,0000
7	CHARQUE	97	0,06	??	32		591,49	0,0000
8	PIRÃO	123	0,07	??	85		542,09	0,0000
9	CARNE-DE-SOL	61	0,03	??	10		438,74	0,0000
10	COLORAU	77	0,04	??	33		425,63	0,0000
11	CAMARÃO	301	0,17	??	716	0,05	419,98	0,0000
12	COENTRO	277	0,16	??	622	0,04	418,93	0,0000
13	OLIVEIRA	59	0,03	??	12		406,43	0,0000
14	CARNE-SECA	73	0,04	??	33		394,43	0,0000
15	COCOS	52	0,03	??	6		393,43	0,0000
16	PORCO	199	0,11	??	364	0,02	389,40	0,0000
17	RENDE	75	0,04	??	41		372,03	0,0000
18	PONHA	222	0,13	??	479	0,03	353,84	0,0000
19	JERIMUM	56	0,03	??	16		353,78	0,0000
20	TOICINHO	51	0,03	??	10		352,99	0,0000
21	PIMENTA-DE-CHEIRO	49	0,03	??	8		351,07	0,0000
22	PEIXE	378	0,21	??	1.158	0,07	350,99	0,0000
23	FEIJÃO	248	0,14	??	584	0,04	350,67	0,0000
24	GOMA	54	0,03	??	15		343,69	0,0000
25	CARANGUEJO	68	0,04	??	37		337,51	0,0000

Culinária Brasileira – em inglês

- Corpus em inglês:
- Livros de culinária brasileira americanos
- Receitas de sites de culinária brasileira em inglês

Busca dos equivalentes

- Nome da receita – alguns mantêm original em português

Feijoada - Brazilian Black Beans with Smoked Meats

Be the first to [write a review](#) >

By [Marian Blazes](#), About.com Guide

See More About: [brazilian food](#) [rice and beans](#) [traditional dishes](#)



Feijoada

Marian Blazes

Feijoada is one of Brazil's national treasures. This is a dish that is meant to serve a group, and the preparation begins the night before. Several kinds of smoked meats, ribs, and beef jerky are simmered with the black beans. The meats are removed and served separately on a platter. The other traditional accompaniments are [Brazilian-style rice](#), [collard greens \(couve a mineira\)](#), [farofa \(toasted manioc meal\)](#), hot pepper sauce, and orange wedges (to help with digestion).

Busca dos equivalentes

- Nome de ingrediente: jambu

Tacacá Recipe from Brazil

Origin: Brazil Period: Traditional

This is a traditional Brazilian recipe for a classic dish of prawns and paracress in a cassava juice base thickened with tapioca.

This is a classic dish from the Pará region of Northern Brazil.

The word tucupí refers to a yellow sauce extracted from wild manioc root, which is peeled, grated and then the juice is squeezed out.

After being squeezed through the tipiti, the juice is left to "rest" so that the starch separates from the liquid (tucupi). Poisonous at this stage due to the presence of cyanide, the tucupi is boiled for hours - a process which eliminates the poison. The tucupi can then be used as a sauce in cooking.

Ingredients:

500ml tucupí
1 bunch of [jambu \(paracress\)](#)
4 hot chillies
250g tapioca (cassava/manioc flour)
250g peeled prawns (weigh after peeling)

Modelo de verbete

1. **Equivalente:** tradução ou manutenção
2. **Aposto** – para inserção no texto
3. **Informação enciclopédica:** propriedades organolépticas, origem, receita etc.

Exemplo de verbete

vatapá (s.m.) **1.** vatapá; **2.** Brazilian creamy seafood stew with coconut milk; **3.** “a thick yellow or yellow-orange purée of dried smoked shrimp, ground peanuts and cashews, bread crumbs, ginger, malagueta peppers, coconut milk, and dendé palm oil. It is also a stuffing for the bean fritter called acarajé.” (PETERSON & PETERSON, 1995, p. 98).

Recipe:

<http://southamericanfood.about.com/od/maincourses/r/vatapa.htm>

Exemplo de verbete

Tradução

vatapá (s.m.) **1. vatapá; 2.** Brazilian creamy seafood stew with coconut milk: **3.** “a thick yellow or yellow-orange purée of dried smoked shrimp, ground peanuts and cashews, bread crumbs, ginger, malagueta peppers, coconut milk, and dendé palm oil. It is also a stuffing for the bean fritter called acarajé.” (PETERSON & PETERSON, 1995, p. 98).

Recipe:

<http://southamericanfood.about.com/od/maincourses/r/vatapa.htm>

Exemplo de verbete

Aposto

vatapá (s.m.) **1.** vatapá; **2.** *Brazilian creamy seafood stew with coconut milk*; **3.** “a thick yellow or yellow-orange purée of dried smoked shrimp, ground peanuts and cashews, bread crumbs, ginger, malagueta peppers, coconut milk, and dendé palm oil. It is also a stuffing for the bean fritter called acarajé.” (PETERSON & PETERSON, 1995, p. 98).

Recipe:

<http://southamericanfood.about.com/od/maincourses/r/vatapa.htm>

Exemplo de verbete

vatapá (s.m.) **1.** vatapá; **2.** Brazilian creamy seafood stew with coconut milk; **3.** “a thick yellow or yellow-orange purée of dried smoked shrimp, ground peanuts and cashews, bread crumbs, ginger, malagueta peppers, coconut milk, and dendé palm oil. It is also a stuffing for the bean fritter called acarajé.” (PETERSON & PETERSON, 1995, p. 98).

Recipe:

<http://southamericanfood.about.com/od/maincourses/r/vatapa.htm>



Informações
enciclopédicas



Obrigada

Stella

seotagni@usp.br