



UNIVERSIDADE DE ÉVORA

## **ESCOLA DE CIÊNCIAS SOCIAIS**

**DEPARTAMENTO DE LINGUÍSTICA E  
LITERATURA**

### **A TRADUÇÃO DE RECEITAS (INGLÊS-PORTUGUÊS): A GASTRONOMIA COMO EXPRESSÃO CULTURAL**

Mariana Filipa Dias Brás |  
Orientação | Ana Alexandra Silva

**Mestrado em Línguas e Linguística**

Área de Especialização | Tradução  
Trabalho de Projeto

Évora, 2018

*Esta dissertação inclui as críticas e as sugestões feitas pelo júri*



UNIVERSIDADE DE ÉVORA

## **ESCOLA DE CIÊNCIAS SOCIAIS**

DEPARTAMENTO DE LINGUÍSTICA E  
LITERATURA

### **A TRADUÇÃO DE RECEITAS (INGLÊS-PORTUGUÊS): A GASTRONOMIA COMO EXPRESSÃO CULTURAL**

Mariana Filipa Dias Brás |  
Orientação | Ana Alexandra Silva

**Mestrado em Línguas e Linguística**

Área de Especialização | Tradução  
Trabalho de Projeto

Évora, 2018

*Esta dissertação inclui júri as críticas e as sugestões feitas pelo júri*

---

## **Agradecimentos**

À Professora Doutora Ana Alexandra Silva, a minha orientadora. Agradeço toda a disponibilidade, paciência e auxílio que me proporcionou ao longo de todo o processo de realização deste trabalho. Não teria conseguido fazer este trabalho sem o seu incentivo, a sua orientação e a sua ajuda.

Aos meus pais, à minha irmã Raquel, ao meu irmão Gonçalo, o meu avô Marçalo. Agradeço todo o apoio, carinho e amor que me deram durante a minha vida. O meu muito obrigada por terem acreditado em mim durante todo o meu percurso académico.

À memória da minha avó Gracinda. Agradeço todo o amor e apoio que me deu enquanto estive entre nós. Estou-lhe também grata pelo interesse que em mim despertou na área da pastelaria e sobre o qual recai este trabalho.

A todos os meus amigos e às minhas antigas colegas de casa. Agradeço todos os momentos que passei na vossa companhia e o todo o apoio que me deram durante o mestrado.

Sem o vosso contributo nada disto teria sido possível!

---

## Resumo

Neste trabalho de projeto, pretende-se traduzir, de inglês para português, um *corpus* selecionado de receitas de pastelaria tradicional inglesa. Além da tradução do *corpus*, será realizada a análise do processo tradutório para explicar as razões que levaram às decisões tomadas durante o processo. A *Cat-Tool online matecat*. utilizada para auxiliar a tradução. será também analisada do ponto de vista da sua eficácia no desenvolvimento do processo. O trabalho pretende também fazer uma abordagem sobre o papel do tradutor, refletir sobre as questões da fidelidade e visibilidade enquanto características do tradutor. Por último, realizar-se-á uma reflexão sobre a adaptação como uma ferramenta auxiliar da tradução, bem como a funcionalidade e utilidade da tradução técnica.

**Palavras-chave:** Tradução; Gastronomia; Cultura

---

## **Abstract**

**Title:** Recipes' Translation (English into Portuguese): gastronomy as a cultural expression

It is the aim of the project to translate, from English into Portuguese, a selected *corpus* of English traditional pastry recipes. Apart from the translation of the *corpus*, an analysis of the translation process will be done to explain the reasons which led to the decisions taken during the process. The online Cat-Tool *matecat* used to assist in the act of translation will be analysed from its efficiency role. This work also aims to make an approach on the role of the translator, reflecting on the matters of fidelity and visibility as characteristics of the translator. Lastly, it will be made a reflection upon adaptation as an auxiliary tool of translation, as well as the function and usability of technical translation.

**Keywords:** Translation; Gastronomy; Culture

---

## Índice

Resumo .....	3
Abstract.....	4
Introdução .....	9
<b>Capítulo I .....</b>	<b>14</b>
<b>O processo de tradução e o tradutor como o seu transmissor.....</b>	<b>14</b>
1.1. O papel do tradutor .....	15
1.1.1. O papel do tradutor.....	15
1.1.2. A Fidelidade do tradutor.....	21
1.1.3. A Invisibilidade do tradutor .....	26
1.2. Adaptação como ferramenta de auxílio da Tradução .....	28
1.3. Tradução Técnica .....	32
<b>Capítulo II.....</b>	<b>36</b>
<b>A aplicação da teoria na prática - o processo de tradução .....</b>	<b>36</b>
2.1. Tradução e análise das receitas culinárias do “corpus.....	38
2.1.1. Tartes de <i>Mincemeat</i> .....	38
2.1.1.1. Análise da tradução de Mince Pies (Tartes de Mincemeat) .....	40
2.1.2. Tarte de Bakewell .....	42
2.1.2.1. Análise da tradução de Bakewell Tart (Tarte de Bakewell) .....	45
2.1.3. Pão-de-Ló Vitoriano.....	47
2.1.3.1. Análise da tradução de Victoria Sponge (Pão-de-Ló Vitoriano) .....	49
2.1.4. Scones de Devonshire .....	50
2.1.4.1. Análise da tradução de Devonshire Scones (Scones de Devonshire) .....	52
2.1.5. Trifle à moda antiga .....	53
2.1.5.1. Análise da tradução de Classic Old-Fashioned Trifle (Trifle à moda antiga).....	55
2.1.6. Tarte de Natas à Inglesa .....	57
2.1.6.1. Análise da tradução de Egg Custard Tart (Tarte de natas à inglesa) .....	60
2.1.7. Crumble de maçã .....	61
2.1.7.1. Análise da tradução de Apple Crumble (Crumble de maçã) .....	62
2.1.8. Pudim de Natal Inglês .....	63

---

2.1.8.1. Análise da tradução de Christmas Pudding (Pudim de Natal Inglês)	66
2.1.9. Tarte Cigana .....	69
2.1.9.1. Análise da tradução de Gypsy Tart (Tarte Cigana).....	70
2.1.10. Bolo Madeira .....	72
2.1.10.1. Análise da tradução de Madeira Cake (Bolo Madeira).....	73
2.1.11. Tarte de Melaço .....	74
2.1.11.1. Análise da tradução de Treacle Tart (Tarte de Melaço) .....	77
2.1.12.1. Análise da tradução de Rock Cakes .....	81
2.1.13. Queen of Puddings .....	83
2.1.13.1. Análise da tradução de Queen of Puddings.....	85
2.1.14. Glória Nova-iorquina.....	87
2.1.14.1. Análise da tradução de Knickerbocker Glory (Glória Nova-iorquina) .....	88
2.1.15.1. Análise da tradução de Simnel Cake.....	92
2.1.16. Caracóis de Chelsea .....	93
2.1.16.1. Análise da tradução de Chelsea buns (Caracóis de Chelsea) .....	96
2.1.17.1. Análise da tradução de Eccles cakes (Bolos de Eccles).....	100
2.1.18. Bolo de banha.....	101
2.1.18.1. Análise da tradução de Lardy Cake (Bolo de banha) .....	103
2.1.19. Bolo de limão húmido.....	104
2.1.19.1 Análise da tradução de Lemon drizzle cake (Bolo de limão húmido) .....	107
2.1.20. Bolo de Battenberg.....	109
2.1.20.1. Análise da tradução de Battenberg Cake (Bolo Battenberg) .....	112
Conclusão .....	114
Bibliografia.....	118
Webgrafia Geral .....	121
Webgrafia do <i>corpus</i> .....	122
Anexo I – <i>Corpus</i> de receitas culinárias .....	124
Anexo II – Glossário .....	164

---

## Lista de Figuras

<a href="#">FIGURA 1 – TARTES DE MINCEMEAT</a> .....	37
<a href="#">FIGURA 2 – TARTE DE BAKEWELL</a> .....	41
<a href="#">FIGURA 3- PÃO DE LÓ VICTORIANO</a> .....	46
<a href="#">FIGURA 4 – SCONES DE DEVONSHIE</a> .....	49
<a href="#">FIGURA 5 – TRIFLE À MODA ANTIGA</a> .....	52
<a href="#">FIGURA 6 – TARTE DE NATAS À INGLESA</a> .....	56
<a href="#">FIGURA 7 – CRUMBLE DE MAÇÃ</a> .....	60
<a href="#">FIGURA 8 – PUDIM DE NATAL INGLÊS</a> .....	62
<a href="#">FIGURA 9 – TARTE CIGANA</a> .....	68
<a href="#">FIGURA 10 – BOLO MADEIRA</a> .....	71
<a href="#">FIGURA 11 – TARTE DE MELAÇO</a> .....	73
<a href="#">FIGURA 12 – ROCK CAKES</a> .....	79
<a href="#">FIGURA 13 – QUEEN OF PUDDINGS</a> .....	82
<a href="#">FIGURA 14 – GLÓRIA NOVA-IORQUINA</a> .....	86
<a href="#">FIGURA 15 – BOLO SIMNEL</a> .....	88
<a href="#">FIGURA 16 – CARACÓIS DE CHELSEA</a> .....	92
<a href="#">FIGURA 17 – BOLOS DE ECCLES</a> .....	97
<a href="#">FIGURA 18 – BOLO DE BANHA</a> .....	100
<a href="#">FIGURA 19 – BOLO DE LIMÃO HÚMIDO</a> .....	103
<a href="#">FIGURA 20 - BOLO DE BATTENBERG</a> .....	108



---

## Introdução

O presente trabalho foi desenvolvido no âmbito do mestrado em Línguas e Linguística: Especialidade em Tradução, da Escola de Ciências Sociais da Universidade de Évora, sob a orientação da Prof.<sup>a</sup> Doutora Ana Alexandra Silva, no ano letivo 2017/2018, para conclusão do mesmo.

O trabalho está repartido por capítulos para permitir uma maior organização entre os temas a serem abordados. Assim, o capítulo I foi denominado “*O processo de tradução e o tradutor como o seu transmissor*” e pretende debruçar-se sobre o papel do tradutor, a importância da fidelidade e invisibilidade do tradutor para a função da sua tarefa. Também se pretende, neste capítulo, refletir sobre a adaptação como auxiliar do ato tradutório quando a viabilidade do texto é posta em causa. O capítulo I encerra com uma reflexão sobre a tradução técnica tratando da sua importância e do seu objetivo na utilização de terminologia específica entre sistemas linguísticos.

A reflexão sobre o papel do tradutor tem como objetivo a dissecação de aspetos como a fidelidade e a invisibilidade do tradutor de modo a compreender a sua função na realização de uma tradução de qualidade que visa transmitir a intenção do texto de partida tal como foi criado pelo autor através da manutenção do respeito pelas diferenças linguísticas e culturais entre línguas de ambas as comunidades. A fidelidade e a invisibilidade do tradutor são também fundamentais para o sucesso e bom desempenho da sua tarefa tradutória.

---

Quando a tradução se torna inviável por meio de equivalência e correspondência, devido a disparidades semânticas e culturais entre a língua de partida e a língua de chegada que impedem a transparência da mensagem do texto. A adaptação resulta do processo de decisões executadas e deliberadas cuidadosamente pelo tradutor de modo a preservar a intenção do texto original quando não há espaço de manobra linguística e cultural para que a mensagem permaneça intacta no texto traduzido.

A tradução técnica trata da especificidade terminológica utilizada em determinadas áreas que permite não só a transmissão da informação do texto-fonte, como também permite que essa informação possa ser utilizada, na prática, pelos leitores do texto de chegada.

O segundo capítulo passa por uma abordagem prática da tradução que visa a tradução de um *corpus*, previamente selecionado, assim como a análise da tradução de cada receita culinária inserida no *corpus*. A temática do *corpus* foi escolhida de modo a transmitir a gastronomia, neste caso direcionada para a pasteleira, inglesa na língua e cultura portuguesa. Após a leitura da tradução das receitas o leitor poderá comparar ambas as gastronomias encontrando diferenças ou semelhanças. A gastronomia tem origem em motivos históricos através de períodos de abundância ou escassez de alimentos que resultaram na criação de pratos compostos pelos alimentos disponíveis durante estes períodos que rapidamente se estendem a todas as pessoas e se transmitem de geração em geração inserindo-se, assim, na cultura de um povo.

---

Todavia, a tradução do *corpus* foi realizada com recurso ao *matecat*, uma *CAT tool* online, que ajudou a estruturar a tradução na língua de chegada (português). O programa *matecat* permite que, após a criação de uma conta de utilizador, se faça traduções automáticas gratuitas ou se encontre tradutores que realizem a tradução que o utilizador pretende a troco de um pagamento.

Para fazer a tradução do *corpus* das receitas culinárias, seleccionou-se a opção para realizar a tradução automática gratuita. De modo a efetuar este passo foi necessário, em primeiro lugar, indicar o par linguístico que se pretendia. E em segundo lugar, o ficheiro que continha o *corpus*, formato *word*, foi anexado na plataforma digital e de seguida ordenou-se a execução da tradução do *corpus* para a língua de chegada (português). Quando o processo ficou completo, em cerca de um minuto, surgiu um retângulo que dava a opção de transferir um ficheiro *word* com o texto na língua de chegada para o computador.

Após a transferência do ficheiro com o texto de chegada, o mesmo foi aberto e verificou-se que o texto estava escrito na variante de português do Brasil, para além dos erros sintáticos, semânticos e pragmáticos anteriormente identificados.

A tradução feita pelo *matecat* foi uma mais valia na conservação da estrutura externa das receitas culinárias facilitando o processo tradutório. O auxílio do programa *matecat* permitiu que o processo de tradução fosse mais rápido uma vez que alguma da terminologia estava correta prevenindo que o texto sofresse alterações a nível terminológico.

---

Assim, as falhas de tradução da língua de chegada devem-se a uma tentativa de aproximação literal entre ambos os sistemas linguísticos, que na realidade não é possível devido à distinção das estruturas linguísticas que lhe são intrínsecas. Destacam-se erros na tradução de tempos verbais, a discordância entre sujeito e forma verbal, casos de agramaticalidade frásica, a tradução literal de expressão idiomáticas e a falha na tradução de terminologia relacionada com a área da culinária.

O *corpus* é composto, na sua totalidade, por um conjunto de vinte receitas culinárias de pastelaria tradicional inglesa e foi recolhido, com recurso à internet, em *sites* de populares chefes na televisão inglesa conceituados na área e sites da comunicação social de modo a que a informação disponível no *corpus* fosse fidedigna para facilitar a sua tradução uma vez que se trata de textos provenientes de uma outra cultura que, por vezes, se distancia da cultura de chegada sendo necessária a construção de pontes culturais por parte do tradutor para preencher esta lacuna.

Para além do recurso à *CAT-tool* online, *matecat*, a tradução foi realizada com recurso a dicionários unilingues e bilingues, físicos e virtuais, assim como gramáticas de língua portuguesa e língua inglesa para esclarecimento de dúvidas gramaticais e lexicais no decorrer que surgiram no processo de tradução.

A análise da tradução do *corpus* pretende explicar, pormenorizada-mente, as escolhas realizadas ao longo do processo tradutório, assim como a

---

reflexão e a explicação de aspetos sintáticos e semânticos relevantes para promover a compreensão de adaptações feitas na tradução. Houve um enorme esforço para que o texto na língua de chegada fosse o mais fiel possível ao texto na língua de partida.

---

# **Capítulo I**

## **O processo de tradução e o tradutor como o seu transmissor**

### **1.1. O papel do tradutor**

#### **1.1.1. O papel do tradutor**

---

Os Estudos de Tradução surgiram do cruzamento de disciplinas acadêmicas tradicionais como a Linguística, a Filosofia, a Crítica Literária e a Antropologia. Esta disciplina foi desenvolvida na segunda metade do século XX. O avançado crescimento dos Estudos de Tradução contribuiu para uma grande proliferação de programas de treino para tradutores à escala global.

No entanto, a disciplina de Estudos de tradução incorpora uma vasta gama de teorias e de metodologias de pesquisa que podem prejudicar qualquer avaliação do seu “estado atual” rotulando-os como representações parciais, sínteses superficiais e canonizações otimistas.

A tradução é um ato de comunicação que tem como objetivo transmitir a informação, de forma transparente, do texto de partida para o texto de chegada conservando a mensagem original sem a modificar através da escrita. De acordo com Gideon Toury, tradução *“is a communication in translated messages within a certain cultural-linguistic system, with all relevant consequences for the decomposition of the source message, the establishment of the invariant, its transfer across the cultural-linguistic border and the recomposition of the target message.”* (Apud Venuti, 2004b:469)

Assim, o tradutor é responsável por esta ação de comunicação entre sistemas linguísticos sendo o transmissor e mediador da mensagem do texto alvo da tradução. Antes de iniciar o processo de tradução, o tradutor deve fazer uma contextualização sociocultural entre ambas as línguas de modo a evitar incongruências.

---

O tradutor desempenha a tarefa de todo o processo de tradução até obter o produto final (o texto na língua de chegada). Ao tradutor compete analisar a aceitabilidade e a viabilidade do texto traduzido pelo público-alvo e as particularidades do contexto histórico, social e cultural que se enquadram nos leitores a quem se destina a tradução. O texto de chegada deve ser coerente e ser detentor de uma escrita transparente e natural como se o autor do texto traduzido fosse o mesmo que escreveu o texto-fonte. Tal como foi descrito por Nida:

*“An easy and natural style in translating, despite the extreme difficulties of producing it – especially when translating an original of high quality – is nevertheless essential to producing in the ultimate receptors a response similar to that of the original receptors.”*

(*Apud Venuti, 2004b:133*)

O tradutor deve ter a preocupação de, durante o cumprimento das suas funções, preservar e respeitar algumas exigências básicas da tradução, nomeadamente, a capacidade de “fazer sentido”, transmitir o espírito e o modo da mensagem original e expressar-se de forma natural e simples.

Antes do início do processo de tradução do *corpus* de receitas culinárias procedeu-se a pesquisa alargada, tanto em *sítes* como em revistas da área, de receitas culinárias aleatórias redigidas em português de modo a entender as estruturas textual e linguística que constituem a composição do texto da receita culinária.



---

Do ponto de vista de análise do discurso, as receitas culinárias pertencem aos textos instrucionais ou diretivos. Este tipo de texto tem como objetivo o fornecimento de orientações exatas ao leitor para que efetue uma transformação. Para que tal aconteça, é necessário realizar uma sequência organizada de gestos característicos de uma determinada técnica.

A particularidade diferenciadora do texto instrucional ou diretivo, em relação a outros tipos de texto literários e não-literários, é predominância da presença de tempos e modos com um valor diretivo tais como o imperativo, o presente do conjuntivo e o infinitivo.

No caso do texto de receitas culinárias, é possível dividi-lo em três partes distintas que consistem no título da receita que indica o resultado a que se pretende chegar após do processo de transformação; de seguida surge a *situação inicial* onde se encontra a listagem dos ingredientes com a função de informar o leitor dos produtos que precisará de forma a efetuar o processo de transformação cujo o mote foi dado pelo título; por último surge o *resultado final* composto pelas instruções que se destinam a explicar a procedimento a realizar. Para que o objetivo deste tipo de texto seja cumprido é fundamental o seguimento da ordem formal (título, situação inicial e resultado final).

O texto instrucional ou diretivo distingue-se do texto descritivo através da presença de um processo de transformação, que apesar de o descrever, que ambiciona a prática de uma ação que conduza à conclusão do processo em causa. No entanto, o texto instrucional distancia-se também do texto narrativo

---

pela ausência de um sujeito responsável pelas ações a praticar e pelo carácter diretivo dos tempos e modos presentes no texto. Para além dos tempos e dos modos, salienta-se igualmente a abundância de advérbios com valor de modo, conjunções temporais e advérbios conectivos.

Através da pesquisa de receitas culinárias aleatórias na língua portuguesa foi possível a familiarização com as marcas sintáticas e lexicais recorrentes em textos culinários, assim como a terminologia recorrente na área da culinária, mais especificamente na vertente de pastelaria.

O *corpus* foi lido na íntegra antes de se iniciar o processo de tradução de modo a interpretá-lo e fazer um levantamento de toda a terminologia desconhecida, bem como os termos e aspetos culturais externos à cultura de chegada. Foram encontrados termos referentes a comida que são bastante comuns na cultura de partida, visto que se trata de receitas tradicionais, porém causam estranheza junto da cultura de chegada. Realça-se os casos dos termos “*mincemeat*”, “*frangipana*”, “*pudding basins*”, “*trifle sponges*” ou “*ratafia biscuits*”. Para resolver estes choques culturais optou-se por manter os termos originais no texto da língua de chegada recorrendo a notas de rodapé para explicar o seu significado. Contudo, tratando-se de receitas culinárias de outra cultura, por vezes os produtos mencionados não existem no mercado da cultura de chegada pelo que foi imprescindível tentar encontrar produtos com uma composição semelhante para não inviabilizar a tradução de alguns textos inseridos no *corpus*.

---

Durante a leitura do *corpus*, compreendeu-se que existiam semelhanças linguísticas. A cada receita, as frases do texto das instruções na língua de partida recorriam com muita frequência à utilização de advérbios com valor de modo. Os advérbios com valor de modo visam apresentar uma ideia relativamente ao modo como decorreram as ações expressas pelos verbos. Assim, a abundância de advérbios com valor de modo na construção frásica demonstra a preocupação com a forma como a receita é elaborada pelas mãos do leitor.

Para cumprir o seu papel, o tradutor deve adaptar o discurso em função do público-alvo a quem se destina o texto-fonte. Ou seja, é essencial que os registos de linguagem em ambos os textos sejam equivalentes. O texto de chegada deve respeitar os traços criativos e expressivos característicos do autor do texto de partida, uma vez que os leitores da tradução se conectam, a partir da sua língua materna, com o autor. Assim, discute-se a aplicação dos conceitos de domesticação e estrangeirização.

*“Translation never communicates in an untroubled fashion because the translator negotiates the linguistic and cultural differences of the foreign text by reducing them and supplying another set of differences, basically domestic, drawn from the receiving language and culture to enable the foreign to be received there.”*

(Venuti, 2004b:468)

No processo de tradução do *corpus*, compreendeu-se que se devia manter um registo de língua formal devido ao facto de público-alvo ser adultos. No entanto, também se compreendeu que o nível de dificuldade textual deveria ser

---

reduzido, pois entende-se dentro do público-alvo existem elementos de todas as classes sociais e com diferentes habilitações literárias. O facto de os textos estarem disponíveis em *sites* da internet comprova que estão ao dispor das massas.

Quando o tradutor desempenha as suas funções num texto relacionado com aspetos culturais quotidianos, como é o caso da comida, por vezes é necessário que faça uma contextualização sobre os elementos constituintes no texto de partida que não são aplicáveis na cultura da língua de chegada. Neste caso, o papel do tradutor estende-se à criação de uma estratégia que permita a perceção e a compreensão da cultura da língua de partida por parte da cultura da língua de chegada. Esta tarefa pode tornar-se desafiante para o tradutor uma vez que a língua e cultura funcionam como umas lentes que focam a nossa forma de ver o mundo.

*"[...] language and culture filter our experiences of the world to a very great extent, evidently it will be difficult to grasp and convey experiences that take place within a different system of filters, outside our own frames of reference."*

(*Apud* Baker and Saldanha, 2009:67)

Em suma, o papel do tradutor desenrola-se através da sua interpretação do texto de partida; da composição da tradução acompanhada da realização de uma pesquisa elaborada e objetiva para assegurar a correta execução dos passos acima descritos neste parágrafo. Após concluir a tradução, o tradutor deve revê-la para se certificar que não cometeu erros de modo a corrigi-los caso os

---

tenha cometido. Por último, o tradutor deve refletir como o texto de chegada influenciará o público-alvo a quem se destina e a sua aceitabilidade junto desse grupo de leitores.

### **1.1.2. A Fidelidade do tradutor**

*“Se consultarem qualquer dicionário verão que entre os sinónimos de fidelidade não está a palavra exatidão. Em vez dela estão lealdade, honestidade, respeito, piedade.”*

(Eco, 2005:376)

A fidelidade do tradutor, em relação ao texto na língua de partida, não significa que tenha de traduzi-lo para o texto na língua de chegada como uma cópia do texto original. Para efetuar a tradução é necessário considerar não só os fatores linguísticos que lhe são intrínsecos, mas é também imprescindível a consideração de fatores culturais que possam não ter equivalência na língua de chegada. No caso de alguns fatores culturais não terem uma equivalência entre línguas, o tradutor deve manter o(s) termo(s) na língua de partida no texto da língua de chegada adicionando uma nota de rodapé de modo a contextualizar e informar o leitor para que compreenda a importância da presença do(s) elemento(s) cultural(ais) no texto.

*“The additional information a translator may have to add to his version is normally cultural (accounting for difference between SL and TL culture), technical (relating*

---

*to the topic) or linguistic (explaining wayward use of words), and is dependent on the requirement of his, as opposed to the original, readership.”*

(Newmark, 1988:91)

Primeiramente, pode observar-se a informação disponibilizada na nota de rodapé como uma infidelidade para com o texto original, no entanto, tal foi realizado com o intuito de transmitir a mensagem do texto ao leitor tal como o autor a concebeu e idealizou que fosse transmitida.

Não se deve confundir “tradução literal” com “fidelidade”. A tradução literal é realizada palavra-a-palavra que na transferência direta gramatical e idiomática do texto na língua de partida para a estruturas linguísticas semelhantes no texto na língua de chegada. De acordo com um dos métodos de tradução de Vinay e Darbelnet em que afirmam que:

*“Literal, or word by word, translation is the direct transfer of a SL text into a grammatically and idiomatically appropriate TL text [...] In principle, a literal translation is a unique solution which is reversible and complete in itself.”*

(Apud Venuti, 2004b:86)

A fidelidade é a tendência de transferir a intenção do texto-fonte para a língua de chegada, através do respeito do(a) tradutor(a) pelo texto de modo a obter a aceitabilidade do público-alvo. Contudo a fidelidade, por vezes, ao autor pode conduzir a falhas na transmissão da mensagem do texto na cultura de partida. Assim, a interpretação do tradutor pode desviar-se do sentido do texto. Exis-

---

tem palavras que não têm uma correspondência concreta entre a língua de partida e a língua de chegada por motivos morfológicos, semânticos e pragmáticos.

Walter Benjamin defende que:

*“Fidelity in the translation of individual words can almost never fully reproduce the meaning they have in the original. For sense in its poetic significance is not limited to meaning, but derives from the connotations conveyed by the word chosen to express it.”*

(Apud Venuti, 2004b:21)

Desta forma, a lealdade do tradutor não recai apenas sobre os aspetos linguísticos do texto de partida nem sobre a árdua tarefa de ser a “voz” do autor utilizando a sua própria forma de escrever. A sua lealdade também deve ser aplicada ao nível cultural uma vez que a língua é muito influenciada pela cultura. De acordo com Nord (2012:34):

*“Translating means comparing cultures. Translators interpret source-culture phenomena in the light of their own culture-specific knowledge of that culture, from either the inside or the outsider, depending on whether the translation is from or into the translator’s native language-and-culture.”*

Tal facto, por exemplo, pode ser comprovado pelas expressões idiomáticas e/ou onomatopaicas. As expressões idiomáticas são compostas por um conjunto de palavras que têm um significado próprio que não resulta no significado de cada um dos seus elementos.

---

No contexto de expressões idiomáticas ou “semânticas”, recorre-se a uma tradução dinâmica (sentido por sentido) uma vez que é necessário encontrar uma equivalência que viabilize a intenção do texto de partida. Por exemplo, uma expressão encontrada no *corpus*, “[...] *watch them like a hawk*”<sup>1</sup> foi traduzida como “[...] observando-as com muita atenção”<sup>2</sup>. A expressão “[...] *watch them like a hawk*” não podia ser adotada, no texto de chegada, por meio de tradução direta traduzindo-a por “observando-as como um falcão” sendo que a expressão não está convencionada em português, caso fosse utilizada na tradução, no contexto em que está inserida seria ininteligível para os seus leitores lusófonos.

Porém, durante o processo de tradução do *corpus* foi necessário considerar os aspetos extralinguísticos da língua da partida, como por exemplo a toponímia. A presença de topónimos, como *Bakewell*, *Devonshire* e *Chelsea*, no texto indicam o local de origem das receitas culinárias em questão. Contudo, por vezes, os topónimos que constituem parte do nome das receitas culinárias não indicam o seu lugar de origem transmitindo, por seu turno, a informação subentendida de que um determinado lugar ou um determinado produto de um preciso lugar inspirou a invenção e aperfeiçoamento de uma receita. Tal facto verificou-se, no *corpus*, nos títulos das receitas *Madeira cake* e *Battenberg cake* para que o leitor da tradução percebesse que a utilização de ambos os topónimos se engloba na receita como fonte inspiradora e não advém de um fator interno.

---

<sup>1</sup> Cf. *Corpus* dos textos de partida, *Old-fashioned Trifle*, página 122.

<sup>2</sup> Cf. Tradução do *corpus* dos textos de chegada, *Trifle à moda antiga*, páginas 47-48.



---

A manutenção dos topónimos nos títulos na tradução das receitas culinárias suporta a ideia de fidelidade do tradutor em relação ao texto de partida na medida em que respeita a sua origem e transmite-a também para a cultura de chegada preservando a sua identidade que reflete a identidade unitária de um povo.

Por outro lado, também se pode apontar fatores históricos como elementos edificadores e integrantes da identidade de uma comunidade. Por exemplo, o título da receita *Victoria Sponge* foi traduzido para português como *Pão de Ló Vitoriano* porque a receita surgiu durante o período histórico Vitoriano (século XIX). Não se manteve o nome próprio *Victoria* na língua de chegada para não conduzir o leitor a uma interpretação errónea que teria sido inventada por alguém com o nome *Victoria*. Ao efetuar esta alteração no processo de tradução, existe a intenção de transmitir na íntegra a mensagem e o propósito do texto de partida.

Na tradução do *corpus*, optou-se por explicar e/ou clarificar através de notas de rodapé a constituição de alguns produtos relativos à cultura de partida que podiam ser desconhecidos para a maioria dos leitores lusófonos. Tal situação foi aplicada nos casos como “xarope dourado”<sup>3</sup> e “mixed spices”<sup>4</sup>. Também se criou uma nota de rodapé no título da receita *Bolo Simnel* de modo a contextualizar os leitores do texto de chegada da época do ano em que se confeciona, por norma, o bolo na cultura de partida.

---

<sup>3</sup> Cf. Tradução da receita *Treacle Tart*.

<sup>4</sup> Cf. Tradução da receita *Simnel Cake*.

---

Assim, conclui-se que a fidelidade é um dever do tradutor, para com as suas línguas de trabalho, que visa o mútuo respeito para com as línguas e culturas que traduz ao passo que as interliga através da transmissão da mensagem do texto de partida para o texto de chegada tal como foi concebida quebrando todas as barreiras linguísticas e culturais.

### **1.1.3. A Invisibilidade do tradutor**

Uma das funções do tradutor prende-se com a sua invisibilidade que lhe permite traduzir o texto na língua de partida para a língua de chegada transmitindo a personalidade e a intenção do escritor ou a essência do significado do texto da língua de partida sem que a sua escrita transpareça no resultado final da tradução. O objetivo da invisibilidade do tradutor é a criação da ilusão que o resultado da tradução do texto da língua de partida seja tido como um texto original e não uma tradução.

Todavia, a invisibilidade também se prende com a fluência linguística do tradutor. Quanto maior for o domínio linguístico do tradutor em ambas as línguas, mais notável será a sua invisibilidade.

A invisibilidade do tradutor também é, em parte, determinada pela conceção individualista de autoria em que o autor expressa os seus pensamentos e sentimentos na escrita. *“The translator’s invisibility is thus a weird self-annihilation, a way of conceiving and practicing translation that undoubtedly reinforces its marginal status [...]”*. (Venuti, 1995a:8)

---

De forma a manter a invisibilidade no texto de chegada que redigiu, o tradutor deve recorrer a um discurso fluente para que a tradução seja reconhecida e perceptível na ótica do público-alvo associando a escrita da tradução com o modo do autor do texto original.

*“Under the regime of fluent translating, the translator works to make his or her work “invisible,” producing the illusory effect of transparency that simultaneously masks its status as an illusion: the translated text seems “natural,” i.e., not translated.”*

(Venuti, 1995a:5)

A “ausência” do tradutor depende da sua fluência na língua de chegada. A fluência depende também da sintaxe, que se altera consoante o sistema linguístico. A fluência existe quando há a ausência de particularidades linguísticas e estilísticas o que causa que o texto transmita transparência parecendo que se reflete a personalidade do autor do texto de partida ou a intenção do texto original ou o significado do conteúdo da mensagem do texto original. Talvez seja prudente apontar que a transmissão do conteúdo da mensagem está sempre dependente da interpretação feita pelo tradutor em função da sua ideia, face ao estudo realizado sobre o leitorado, dos conhecimentos e dos interesses do público-alvo em questão.

Tal como refere a citação acima, a ilusão da transparência trata-se, na realidade, do efeito do discurso fluente fruto do esforço do tradutor para assegurar uma agradabilidade de leitura recorrendo a linguagem corrente (contemporânea) e à manutenção de uma sintaxe continua.

---

A invisibilidade pode também ser determinada pelo conceito de autoria em que o autor tem o direito de exprimir os seus pensamentos, sentimentos e ideais que são considerados uma autorrepresentação. Quando traduzidos, para a língua de chegada, os aspetos idiossincrásicos do autor devem permanecer intactos mesmo que existam ambiguidades linguísticas, culturais e sociais entre línguas. Porém, se a transferência da expressão do autor não for viável para a tradução é necessário que o tradutor explique numa nota de rodapé as intenções originais do autor. No fundo, quanto mais invisível for o tradutor, mais visível para o escritor.

## **1.2. Adaptação como ferramenta de auxílio da Tradução**

O uso da adaptação é utilizado quando a tradução se torna impraticável face a divergências linguísticas e/ou culturais entre a língua de partida e a língua de chegada. Desta forma, a adaptação é empregue quando o conteúdo da mensagem na língua de partida é desconhecido para a cultura da língua de chegada. Frequentemente, constata-se a necessidade de adaptar o texto na língua de chegada devido a diferenças gramaticais e lexicais entre sistemas linguísticos.

*“Adaptation may be understood as a set of translative interventions which result in a text that is not generally accepted as a translation but is nevertheless recognized as representing a source text.”*

(*Apud* Baker e Saldanha; 2009:3)

---

A adaptação pode ser vista como uma ferramenta auxiliar da tradução aquando da transferência de jogos de palavras, trocadilhos, trava-línguas, provérbios, entre outros, que se modificam ou não têm equivalência da língua de partida para a língua de chegada. Porém, o recurso à adaptação pode também ser empregue em casos de ambiguidade linguística. No *corpus* em anexo neste trabalho, pode ser encontrada a metáfora “make a well”<sup>5</sup> que na língua de chegada não tem sentido igual ao originalmente criado, pois em português daria a ideia de que deveria, de facto, construir um poço. Assim, foi indispensável adaptar a metáfora “make a well” criando uma nova metáfora (“abra uma cova no meio da tijela”<sup>6</sup>), em português, que transmitisse a mensagem do mesmo modo que no texto de partida sem gerar ambiguidades.

Os processos de adaptação podem acontecer através da transcrição do original, da omissão, da expansão, do exotismo, da atualização, da adequação situacional ou cultural e da criação. A transcrição do original funda-se na escrita da parte do texto original no texto de chegada acompanhando-a com uma tradução literal em modo de explicação.

A omissão consiste na eliminação ou implicação de parte do texto. Durante a tradução do *corpus* foi detetada uma dificuldade em explicar as natas a utilizar nas receitas que as exigem. Isto deve-se ao facto de no mercado inglês existir uma vasta designação para natas (e.g. *whipping cream, single cream, double cream, etc.*) que depende da percentagem de matéria gorda. Quando

---

<sup>5</sup> Cf. Receita de Egg Custard Tart presente no *corpus* em anexo neste trabalho.

<sup>6</sup> Cf. Receita de Tarte de Natas da tradução do *corpus* no capítulo II.

---

estes termos foram transferidos para a língua de chegada, existiu a preocupação de usar as designações da língua de chegada, como foi explicado nas análises das traduções das receitas onde estes termos estão inseridos.

A expansão é referente à adição ou implicação de informação sobre a língua ou cultura de partida colocada no corpo do trabalho, no prefácio, em notas de rodapé ou num glossário. Um exemplo de adaptação por expansão, pode ser encontrado na tradução do *corpus* onde *Simnel Cake* foi traduzido por “Bolo Simnel” e foi criada uma nota de rodapé para informar os leitores da época do ano em que é confeccionado expressando uma tradição.

O exotismo substitui o uso de gíria, regionalismos e palavras sem sentido no texto de partida para equivalentes grosseiros na língua de chegada o que acontece com as estruturas fráscas na língua de partida que se fossem utilizadas de igual forma na língua de chegada poderiam soar indelicadas ou demasiado informais para o registo de linguagem utilizado na tradução. Um exemplo de exotismo, pode ser observado na tradução da receita de Gypsy Tart, no terceiro parágrafo das instruções, traduziu-se “*a dollop of*” que, em português, significa “um bocado de; um pedaço grosseiro de comida” por “uma quantidade generosa” porque se considerou que estes termos tornariam o texto um pouco coloquial e rude recorrendo, assim, a um eufemismo.

A atualização prende-se com a substituição de informação desatualizada e obsoleta por equivalências contemporâneas o que não se verificou na tradução do *corpus* uma vez que todas as receitas foram redigidas na atualidade.

---

A adequação situacional ou cultural trata da recriação de um contexto que é mais familiar ou apropriado culturalmente na perspetiva dos leitores na língua de chegada do que o utilizado no texto de partida. Alguns exemplos desta adequação, podem ser observados nas traduções das receitas *Treacle Tart* e *Apple Crumble*. No texto original da receita *Treacle Tart*, no ponto seis das instruções encontra-se a seguinte frase “*Remove about 150g/5½oz of pastry from the main ball and set aside for the lattice top.*” que indica ao leitor a sugestão do autor de decoração da tarte. A metáfora “*lattice top*” refere-se ao padrão estético da vidraça das janelas gelosias que são muito comuns no país da língua de partida devido à forte abundância do estilo arquitetónico gótico. No entanto, no país da língua de chegada estas janelas não são tão comuns, por isso adequou-se a metáfora do texto original para “*Retire cerca de 150g de massa da bola maior e reserve a restante para decorar por cima em forma de rede de pesca.*”. Uma rede de pesca tem o mesmo padrão do que a vidraça da janela gelosia, contudo a rede de pesca ajusta-se melhor à perspetiva do leitor uma vez que a cultura de chegada está muito ligada ao mar. Na receita *Apple Crumble*, à semelhança do exemplo anterior, deparou-se no segundo parágrafo das instruções o termo “*breadcrumbs*”. O termo “*breadcrumbs*” foi adaptado para “*torrões de areia*” devido à impossibilidade de transmitir com precisão a textura pretendida pois se tivesse sido traduzido como “*miolos de pão*”, a textura da mistura dos ingredientes não seria clara na língua de chegada por causa de fatores pragmáticos diferenciadores entre as línguas de partida e de chegada.

---

Por último, a criação trata de uma substituição mais global do texto original com um texto que apenas preserva as mensagens, as ideias e as funções indispensáveis do texto original. Um exemplo de criação, na tradução do *corpus*, prende-se com os produtos derivam entre os mercados de cada cultura.

### **1.3. Tradução Técnica**

Ao contrário da tradução literária que estabelece uma relação muito próxima entre o autor do texto-fonte, o tradutor e o leitor; a tradução técnica visa a transmissão de informação de domínios específicos de diversas áreas de conhecimento que se destina a uma aquisição concreta de conceitos essenciais para o conhecimento do leitor face à sua área de interesse. A tradução técnica distingue-se da tradução literária pelo seu carácter textual não-cultural e universal uma vez que o seu conteúdo informativo e pedagógico se dirige a várias comunidades linguísticas e culturais cujo objetivo é a aquisição de conhecimentos em determinadas áreas.

Relativamente a outras formas de tradução, a tradução diferencia-se através do uso da terminologia que corresponde apenas, em média, a 5 a 10% do texto como Newmark (1988:168) afirma:

*“Technical translation is primarily distinguished from other forms of translation by terminology, although terminology usually only makes up about 5-10% of a text.”*

A terminologia baseia-se em metodologias que ambicionam a criação, a compilação, a explicação e a apresentação de termos. O campo da terminologia



---

pode ser dividido em três categorias: conceito, definição e termo. O conceito é a unidade de pensamento usado para organizar o nosso conhecimento e a nossa percepção do mundo que nos rodeia. A definição estabelece uma ponte entre o conceito e o termo utilizados de modo a diferenciá-los. O termo é uma designação linguística atribuída ao conceito uma vez que a terminologia lida com domínios especializados do conhecimento, os termos referem-se a entidades conceituais discretas, propriedades, atividades ou relações que constituem o conhecimento de um determinado domínio. Segundo Bowker:

*“Knowledge of theories of terminology is important for translators because they will need to apply it in order to carry out tasks such as determining relationships between concepts, dealing with instances where concepts are similar rather than identical, creating target language terms for new concepts and finding terms that correspond to the same concept in two languages, which sometimes involves selecting one term from among a number of possible alternative expressions.”*

(Apud Baker e Saldanha; 2009:286-287)

A tradução técnica é parte integrante da tradução especializada direcionada para campos profissionais, industriais e comerciais, estando ao serviço das instituições. Não obstante, acredita-se que a tradução técnica se resume somente à resolução de problemas terminológicos e técnicos. Primeiro, é necessário rever o significado do enunciado “técnica” que se prende com algo relativo à tecnologia, mas que também significa como algo é feito através um método específico.

---

Por norma, esta forma de tradução é caracterizada na escrita pelo desprovemento de emoção, conotações e metáforas com vista a preservar a objetividade do texto para que se mantenha transparente.

Porém, o tradutor técnico também necessita de ter em mente o tipo de público-alvo para quem o texto técnico de partida se destina. Ou seja, existe a necessidade de ajustar a linguagem e a terminologia a utilizar consoante as particularidades específicas dos recetores no texto da língua de chegada. Newmark (1988:153) exemplifica os estilos de variedades técnica, demonstrando:

*“(1) scientific, e.g., chambre de congelation; (2) workshop level, e.g., compartment refrigerateun (3) everyday usage level, e.g., congeiateur — 'deep-freeze'; (4) publicity/sales, e.g., freezer (as a French word).”*

O processo de tradução de um texto técnico, para que o texto na língua de chegada seja coerente, o tradutor tem de entender a descrição, a função e o efeito do conceito sendo dispensável o seu conhecimento específico sobre a área em que incide a tradução. Segundo Byrne (2006:5):

*“There is a common belief that in order to be a good technical translator, you need to be an expert in a highly specialised field and you can't specialise in more than one or two subject areas. But the reality is that, armed with a good and solid understanding of the basic principles and technologies, many technical translators can, in the words of Robinson (2003:128) “fake it”.”*

---

O *corpus* presente e proposto a tradução neste trabalho trata de uma compilação de receitas culinárias de pastelaria tradicional inglesa. Para que a tradução do *corpus* fosse exequível, além de algum conhecimento de causa nesta área, considerou-se também a terminologia usada na língua de chegada face a objetos, a metáforas, produtos, expressões e verbos descritos no texto de partida. De forma detalhada, foi realizado um glossário que constitui o Anexo II onde se expõem as diferenças terminológicas entre línguas.

---

## **Capítulo II**

# **A aplicação da teoria na prática**

### **- o processo de tradução**

---

## 2.1. Tradução e análise das receitas culinárias do “corpus

### 2.1.1. Tartes de *Mincemeat*

#### Ingredientes

1 porção de massa doce (veja a seção de tartes para a receita)

Manteiga para untar

Farinha para polvilhar

1 ovo batido com um pouco de leite, para pincelar

#### Para o recheio

410g de *Mincemeat*<sup>7</sup> (recheio de mistura de uvas passas, maçãs, amêndoas, especiarias e frutas cristalizadas)

2 tangerinas (tipo satsumas), descascadas e divididas em gomos, ou metade de uma lata de 310g de gomos de mandarinas escorridos

1 maçã<sup>8</sup>, com casca, sem caroço e cortada em fatias finas

Raspa da casca de um limão

#### Para terminar



Figura 1 – Tartes de *Mincemeat*

---

<sup>7</sup> É um recheio feito, à base, de uma mistura de uvas passas, maçãs, amêndoas, especiarias e frutas cristalizadas.

<sup>8</sup> É preferível uma maçã de variedades como a Fuji, a Gala, a Red Delicious, a Granny Smith, etc.

---

Açúcar refinado ou açúcar em pó para polvilhar

**Instruções:**

1. Coloque a *mincemeat* numa tigela grande. Adicione os gomos de mandarina ou de tangerina (satsuma), a maçã cortada e a raspa da casca do limão. Mexa bem, cubra e deixe a macerar durante várias horas ou de um dia para o outro.
2. Aqueça o forno a 200 ° C. Unte com um pouco de manteiga uma forma para 12 *muffins*.
3. Estique a massa doce com o rolo levemente sobre uma bancada ligeiramente polvilhada com farinha até obter uma espessura de 2 a 3mm. Não se preocupe se a massa se partir ou se colar, pressione e volte a esticar. Com um aro de 10 cm, corte 12 círculos e use-os para forrar a forma para *muffins*. Utilize um cortamassas de 7,5-8cm para cortar 12 círculos mais pequenos para as tampas das tartes. Volte a enrolar a massa como necessário para cortar círculos suficientes.
4. Coloque cerca de 2 colheres de chá de *mincemeat* em cada base da tarte. Pincele os rebordos dos círculos mais pequenos com o ovo batido e coloque-os sobre o recheio. Pressione as extremidades da massa juntamente com as pontas dos dedos para selar. Pincele as *mince pies* com um pouco mais de ovo batido e polvilhe com um pouco de açúcar refinado. Faça um orifício por cima de cada tarte com uma faca pequena e afiada ou com a ponta de um palito.

---

5. Coza cerca de 20 minutos até ficar um tom castanho-dourado e borbulhar. Retire as *mince pies* da forma cuidadosamente e deixe-as numa grelha de arrefecimento para arrefecerem. Sirva morno ou frio, polvilhado com um pouco de açúcar refinado ou açúcar em pó.

#### **2.1.1.1. Análise da tradução de Mince Pies (Tartes de Mincemeat)**

Durante o processo de tradução desta receita culinária foi necessário fazer alguma pesquisa sobre a melhor terminologia a adotar na língua de chegada, tendo como principal critério as expressões ou palavras mais utilizadas no meio culinário de modo a tornar a tradução mais acessível ao leitor na língua de chegada (português).

No título da receita, optou-se por não se manter o termo “*mincemeat*” em português, apesar de se usar o termo original da língua de partida. Tal se deve ao facto de se tratar de um produto que é desconhecido no mercado português, pelo que se tornou necessário fazer uso de uma nota de rodapé para explicar em que consiste a composição deste produto de forma generalizada para contextualizar, não só em aspetos textuais, mas também em aspetos culturais, o leitor na língua de chegada.

Um dos obstáculos que surgiram nesta tradução foi a palavra “*satsumas*”, a qual não foi encontrada, em nenhum dicionário de inglês-português físico ou online. Contudo, foi possível encontrar uma entrada no dicionário *Oxford Advanced Learner’s Dictionary* que a descrevia como “a type of a small orange without seeds and with loose skin that comes off easily” (pp. 1357). Assim recorreu-se ao auxílio da internet para pesquisar melhor este termo e após algumas

---

visitas a “*sites*” da especialidade concluiu-se que se tratava, afinal, de uma variedade de tangerina.

Por vezes, durante o processo de tradução, é possível encontrar palavras ou expressões que conduzem a eventuais adaptações na tradução. Foi o que aconteceu quando se traduziu o termo “1 dessert apple” e se constatou que não existia uma equivalência direta na língua chegada para este termo. Assim, houve a necessidade de pesquisar o que este termo pretendia transmitir na língua de partida para conseguir chegar a um equivalente na língua de chegada. Deste modo, a solução encontrada foi de traduzir “1 dessert apple” por somente “uma maçã” e criar uma nota de rodapé que refere o grupo de variedades específicas de maçã a que o termo original se refere.

No ponto três da receita, foi necessário escolher entre duas opções possíveis, “bancada” e “superfície”, para traduzir a palavra “*surface*” e acabou por se optar pela primeira opção por ser mais específica do que a segunda. No mesmo ponto, houve uma alteração gramatical na tradução de “*to a 2-3mm thickness.*”, de forma a simplificar a frase na língua de chegada, colocou-se o verbo “obter” no infinitivo em posição posterior à preposição “até” apesar de não existir nenhum verbo no texto na língua de partida na mesma posição em que se colocou na língua de partida o que se leva a crer que o verbo esteja subentendido na frase. Na língua de chegada, não é possível manter o verbo subentendido por tornar a frase pouco clara.



---

A última nota que se deve salientar na tradução desta receita, situa-se no ponto três e é referente à palavra “discs” que não podia ser traduzida recorrendo a uma tradução direta e que se teve de optar pela palavra “círculos” que é utilizada mais frequentemente em português na área da culinária.

O texto, na língua de chegada, mantém a mesma apresentação esquemática que na língua de partida, isto é, manteve-se a disposição estética de forma a destacar o contexto: uma receita culinária.

O texto foi concebido para dar instruções, assim recorre-se ao imperativo para o concretizar. Ao longo do texto observa-se uma predominância de orações coordenadas copulativas e de enumerações.

### **2.1.2. Tarte de Bakewell**

#### **Ingredientes**

##### **MASSA**

- 200g farinha sem fermento
- 2 colheres de sopa de açúcar em pó
- 100g de manteiga sem sal não amolecida, cortada em cubos
- 1 ovo M
- 1 colher de chá de sumo de limão
- 2-3 colheres de chá de água gelada



**Figura 2 – Tarte de Bakewell**

---

## **Recheio de Frangipana<sup>9</sup>**

- 100g de manteiga sem sal
- 100g de açúcar refinado
- 2 ovos L
- 50g de farinha sem fermento
- 75g de miolo de amêndoas
- Uma gota de extrato de amêndoa (opcional)
- 100g de doce de framboesa
- 100g de framboesas
- 20g de amêndoas laminadas

### **Para terminar:**

- Açúcar em pó para polvilhar

### **Utensílios:**

Uma tarteira retangular de 36 x 12cm (ou uma tarteira redonda de 23cm)

### **Instruções:**

1. Para fazer a massa, misture a farinha e o açúcar em pó numa tigela. Adicione a manteiga e envolva-a delicadamente com a ponta dos dedos até que a mistura

---

<sup>9</sup> Frangipane, ou frangipani (mais correcto) é uma palavra italiana que significa em português “frangipana” que, por sua vez, significa “creme de amêndoas”.

---

se pareça com torrões de areia. Misture o ovo com o sumo de limão e 2 colheres de chá de água. Mexa a mistura com uma faca de lâmina redonda, adicionando outra colher de chá de água, se necessário. (Como alternativa, pode fazê-lo num processador, junto a farinha com o açúcar e a manteiga, de seguida, adicione o líquido.).

2. Enquanto a massa se liga, cuidadosamente amasse numa bola macia. Embrulhe-a em película aderente e deixe-a descansar durante pelo menos 15 minutos.

3. Aqueça o forno a 200 ° C. Estenda a massa sobre uma superfície ligeiramente polvilhada com farinha até obter uma espessura de 3 mm e use-a para forrar uma tarteira de 36x12 cm de fundo amovível (ou uma tarteira redonda de 23 cm), deixando em suspensão nas laterais o excesso da massa.

4. Forre a base da tarte com papel vegetal e encha-a com feijões secos<sup>10</sup>. Leve ao por forno cerca de 12-15 minutos, até que a massa esteja seca. Retire o papel e os feijões e volte a colocar a base da tarte no forno durante 5 minutos até ficar ligeiramente corada. Corte os excessos da massa das laterais. Reduza o forno até 180 ° C.

5. Para o recheio de “frangipana”, bata a manteiga e com o açúcar até ficar uma mistura leve e fofa, de seguida bata os ovos um de cada vez. Junte a farinha, miolo de amêndoa e o extrato de amêndoas (se utilizar).

---

<sup>10</sup> Utilizar de preferência feijões secos que já tenham sido usados anteriormente para confeccionar outra tarte.

---

6. Espalhe o doce sobre a base da tarte e espalhe as framboesas. Cubra com a frangipana e espalhe uniformemente. Coza durante 10 minutos e, de seguida, espalhe as amêndoas laminadas por cima e cozinhe mais 15 minutos até que o recheio esteja dourado. Deixe arrefecer na tarteira antes de cortar. Sirva polvilhada com açúcar em pó.

#### **2.1.2.1. Análise da tradução de Bakewell Tart (Tarte de Bakewell)**

À semelhança do que foi descrito no processo de tradução da receita anterior, também foi preciso pesquisar alguma terminologia que pudesse ser mais desconhecida do público na língua de chegada de forma a informá-lo. Como é o caso do termo “*frangipane*” (frangipana) em que houve uma atenção especial não só semanticamente, mas também na pesquisa pela origem linguística da palavra uma vez que é parte integrante de outra cultura culinária que não a inglesa ou a portuguesa. De modo a informar/contextualizar algum leitor que possa desconhecer o significado de frangipana criou-se uma nota de rodapé explicativa.

Ainda sobre os aspetos terminológicos, adaptou-se a forma como se designa o tamanho dos ovos que na língua de partida se faz com recurso a adjetivos (“medium” ou “large”) e que na língua de chegada se utiliza a categorização pela série de letras (S, M, L, XL) para designar o tamanho dos ovos por ser a escala indicada nas caixas de ovos comercializados.

No ponto um das instruções optou-se por traduzir o “to rub it in” por “envolva-a” apesar de não ter este significado, considerou-se mais apropriado para este contexto e também o mais usual na língua portuguesa na área da culinária.

---

Outra observação relevante situa-se no ponto quatro, na parte das instruções para confeccionar a receita. Neste caso, realizou-se uma adaptação na tradução relativamente ao excerto “[...] *fill with baking beans or dried beans.*” em que se apurou que tanto “*baking beans*” como “*dried beans*” significam ambos o mesmo em português. A diferença reside no facto de que “*baking beans*” são feijões secos que foram, anteriormente, usados noutras confeções. Optou-se pela criação de uma nota de rodapé, para encorajar o leitor a reutilizar os feijões usados. A nota de rodapé foi também a solução encontrada para transmitir a diferença entre as duas expressões que são, em português, traduzidas pela mesma expressão (“feijões secos”).

Ainda no ponto quatro das instruções foi necessário adaptar, em português, a expressão “*Bake blind*” que se refere a uma cozedura, de curta duração, da massa da base da tarte antes de colocar o recheio da tarte. Após a consulta de dicionários bilingues concluiu-se que não existia uma expressão equivalente em português. Assim, recorreu-se a receitas de tartes produzidas na língua de chegada para encontrar um termo que se adaptasse ao original, por fim concluiu-se que o termo “*Leve ao forno...*” era a solução mais adequada para este problema.

Em relação à tradução do título da receita, optou-se por fazer uma tradução mais direta mantendo, apenas, o termo “*Bakewell*” por se tratar de uma pequena cidade no Condado de Derbyshire, em Inglaterra.

---

Na tradução, decidiu-se eliminar todas as unidades de temperatura e de peso, com exceção para as unidades em graus Celsius e em quilogramas, por serem irrelevantes para os leitores em português.

Como foi descrito na análise da receita das tartes de *Mincemeat*, a tradução mantém a mesma disposição esquemática e estilística que na língua de partida, o que permite que o leitor perceba que se trata de uma receita culinária ainda antes de ler o conteúdo do texto.

Sintaticamente, verifica-se que no texto é abundante o uso do imperativo. Ao longo do texto, verifica-se também a predominância de enumerações.

### 2.1.3. Pão-de-Ló Vitoriano

#### Ingredientes

230g de farinha sem fermento

4 colheres de chá de fermento em pó

1 pitada de sal

230g açúcar refinado

230g de manteiga sem sal, amolecida e um pouco mais para untar

4 ovos M



Figura 3- Pão de Ló Victoriano

---

### **Para terminar**

150ml de natas para bater

100 g de doce de framboesa ou mais se preferir

Açúcar em pó ou açúcar extrafino para polvilhar

### **Instruções**

1. Aqueça o forno a 180 ° C. Forre a base de duas formas de bolo de 20 cm com papel vegetal e passe manteiga nas laterais.
2. Coloque a farinha, o fermento, o sal, o açúcar, a manteiga e os ovos numa batedeira ou tigela grande. Misture na velocidade baixa, ou bata lentamente usando uma varinha mágica com o acessório de batedor, até que todos os ingredientes estejam misturados uniformemente; não bata demasiado sendo que a mistura fica comprimida resultando numa textura elástica.
3. Divida a mistura entre as duas formas e coloque-as no forno a cozer cerca de 25 a 30 minutos. Os pães de ló estão prontos quando as partes de cima estiverem douradas e descoladas ligeiramente dos lados da forma. Deixe arrefecer nas formas durante alguns minutos antes de os colocar numa grelha de arrefecimento para arrefecerem.
4. Escolha o pão de ló com melhor aspeto para a parte de cima e, de seguida, coloque a outra, com a parte de cima virada para baixo no prato. Espalhe o doce na parte de baixo e, depois, bata as natas até formar picos suaves e espalhe-as

---

no doce. Coloque o outro pão-de-ló por cima e polvilhe com açúcar em pó ou açúcar extrafino quando servir.

#### **2.1.3.1. Análise da tradução de Victoria Sponge (Pão-de-Ló Vitoriano)**

O texto original desta tradução é curto e apresenta pouca terminologia que requer alguma pesquisa mais elaborada, como por exemplo “*whipping cream*” em que foi necessário procurar e encontrar pontos de equivalência entre os tipos de natas disponíveis nos mercados português e inglês. Realizou-se, assim, uma equivalência baseada nas percentagens de “máximo de matéria gorda” (M.M.%) que cada tipo de natas contém. Também se conseguiu apurar, por pesquisa de campo, que no mercado português é comum encontrar natas até 35% M.M. para bater, as natas com percentagem superior a 35% M.M. são consideradas “*chantilly*” devido à sua densidade mais espessa e as natas com percentagem inferior a 35% M.M. são normalmente usadas para fazer molhos para acompanhar ou enriquecer refeições.

Também a listagem de ingredientes, na tradução de “*Icing or caster sugar for dusting*” optou-se por traduzir, em português, o termo “*caster sugar*” por “açúcar extrafino” em vez de “açúcar refinado”, embora o dicionário conceba ambas como a sua tradução, existe uma pequena diferença entre estes produtos alimentares. A diferença entre estes termos, em português, reside no facto de o açúcar refinado se aproximar ao açúcar em branco e o açúcar extrafino ser um meio termo entre o açúcar refinado e o açúcar em pó, logo faz todo o sentido utilizá-lo nesta receita.



---

Gramaticalmente, o texto contém as mesmas características que os anteriores, mantendo a predominância de frases imperativas e também se destaca a forte presença de enumerações.

#### **2.1.4. Scones de Devonshire**

##### **Ingredientes**

450g de farinha com fermento

2 colheres de chá de fermento em pó

75g de manteiga, à temperatura ambiente

50g de açúcar refinado

2 ovos

Aproximadamente 225 ml de leite

##### **Instruções**

##### **Para fazer cerca de 20 scones**

Unte ligeiramente dois tabuleiros. Pré-aqueça o forno a 220 ° C.

Pese a farinha e o fermento colocando-os num processador. Adicione a manteiga e processe até obter uma textura areosa e, de seguida, adicione o açúcar. Ou faça com a mão, envolvendo a manteiga com a farinha usando as pontas dos dedos até a misturar se assemelhe a torrões de areia. Acrescente o açúcar.



**Figura 4 – Scones de Devonshie**

---

Bata bem os ovos e adicione-os a 300 ml de leite, depois ponha cerca de 2 colheres de sopa da mistura dos ovos e do leite numa chávena à parte para pincelar os scones mais tarde. Acrescente, aos poucos, a mistura dos ovos e do leite aos ingredientes secos até obter uma massa fofa. É muito melhor que a mistura dos scones esteja húmida, colando-se aos dedos, assim os scones crescerão melhor.

Coloque a massa numa bancada ligeiramente polvilhada com farinha e alise-a com as mãos ou use um rolo da massa, para obter uma espessura de 1-2 cm. Use um corta-massas de 5 cm com caneluras para moldar a massa calcando-o na massa (não gire o corta-massas) retirando-o de seguida. Desta forma, garante que os scones vão crescer uniformemente e vão manter a forma. Com cuidado, retire o resto da massa, trabalhe-a ligeiramente depois volte a amassá-la e corte mais scones como anteriormente.

Disponha os scones nos tabuleiros previamente preparados e pincele-os por cima com a mistura de ovo batido com leite que reservou. Coza durante 10-15 minutos ou até que os scones estejam altos e dourados. Deixe arrefecer numa grelha de arrefecimento, cobertos com um pano de cozinha limpo para mantê-los húmidos. Sirva-os o mais acabado de fazer possível, corte-os ao meio e espalhe, generosamente, o doce de morango e encha-os com uma colher bem cheia de natas batidas.

---

#### 2.1.4.1. Análise da tradução de Devonshire Scones (Scones de Devonshire)

A primeira decisão que se tomou neste processo de tradução foi a retirada das unidades de peso em libras presentes uma vez que o público português se rege pelo Sistema Internacional de Unidades<sup>11</sup> que estabelece a massa (peso) medida por quilogramas, assim, as unidades em libras não são utilizadas em Portugal nem compreendidas pela maioria da população. O mesmo aconteceu com as medidas de temperatura e de volume.

De seguida, surgiu uma dúvida relacionada com termo “*caster sugar*” e concluiu-se que a tradução, que o dicionário fornece, para *caster sugar* é “açúcar extrafino ou açúcar refinado”. Utilizou-se a tradução do dicionário optando pelo termo “açúcar refinado” pela sua textura se aproximar mais do açúcar branco enquanto que o “açúcar extrafino” se assemelha mais ao açúcar em pó.

No segundo parágrafo das instruções, no texto de chegada, acrescentou-se o verbo “colocar” para a tradução da frase “*Measure the flour and baking powder into a processor.*” uma vez que, em português a preposição “em” contraída com o artigo indefinido “um” (“em” + “um” = “num”) não permite que o verbo seja subentendido. Ainda no mesmo parágrafo, teve de se recorrer à pragmática para traduzir a expressão “*until a crumble*” para “até obter uma textura areosa” por meio de adaptação.

A decisão de traduzir “*Beat the eggs together until blended*” para “*Bata bem os ovos*” prende-se com uma forma mais económica e concisa de indicar

---

<sup>11</sup> <https://paginas.fe.up.pt/~mam/unidades2003.pdf>; 01/07/2018 15:50h

---

que os ovos têm de ser batidos até se misturarem as gemas com as claras. Na mesma frase, mais adiante, foi preciso adicionar o substantivo “mistura” na tradução de “2 *tablespoons of the egg/milk*” de forma facilitar a compreensão imediata do leitor ao que se refere a expressão “*the egg/milk*”.

No quarto parágrafo, houve algumas dúvidas quanto à terminologia mais correta a aplicar, na língua de chegada, em relação à tradução de “*fluted cutter*” uma vez que o adjetivo “*fluted*” pode significar “*aflautado; acanelado ou estriado*” e após a ponderação dos significados resolveu-se optar por “*acanelado*”, mas por questões estilísticas substitui-se o adjetivo pelo uso de preposição seguido de substantivo, ou seja, “*com caneluras*”.

Gramaticalmente, o texto apresenta as mesmas características do que os anteriores verificando a predominância de frases imperativas e de enumerações.

### **2.1.5. Trifle à moda antiga**

#### **Ingredientes**

1 lata de peras em sumo natural

8 palitos de “la reine”

Doce de morango

75 ml de vinho Xerez seco



**Figura 5 – Trifle à moda antiga**

---

Cerca de 10 biscoitos ratafia<sup>12</sup> ou biscoitos quebrados de amêndoa como macarons

600ml de creme custard de baunilha fresco de compra de boa qualidade

300ml de natas para bater

25g de amêndoas laminadas, levemente tostadas (ver Dica)

### **Instruções**

Escorra as peras, reserve o sumo e corte a fruta em bocadinhos. Parta os palitos de la reine ao meio e intercale-os com doce de morango. Meça o Xerez com um medidor e adicione sumo de pera até aos 150ml. Se não quiser utilizar Xerez no seu trifle, utilize, então, todo o sumo de pera cerca de 150ml.

Coloque metade das peras cortadas num tabuleiro de vidro com cerca de 20cm de diâmetro e 6cm de altura. Coloque metade dos palitos de la reine por cima, depois adicione as restantes peras e finalmente os restantes palitos de la reine. Espalhar os biscoitos de amêndoa (ratafia) e deite a mistura do Xerez com o sumo de pera uniformemente.

Com cuidado, deite o creme *custard* por cima. Lentamente, bata as natas até obter a sua forma tira-as com uma colher, cuidadosamente, e coloque-as sobre o creme custard. Alise ou amacie a superfície. Sirva bem frio. Polvilhe com as amêndoas laminadas tostadas mesmo antes de servir.

---

<sup>12</sup> Os biscoitos de ratafia são uns biscoitos de amêndoa italianos.

---

**Dica** - As amêndoas laminadas já podem ser compradas tostadas, mas se precisar de as tostar, coloque-as num tacho seco em lume médio no fogão. Mexa-as com uma colher de pau com muita atenção, pois podem queimar-se num ápice.

**Preparação Prévia** - Esta é uma sobremesa ideal para fazer no dia antes, assim os sabores têm tempo para se ligar. Mantenha-o no frigorífico. Espalhe as amêndoas mesmo antes de servir.

#### **2.1.5.1. Análise da tradução de Classic Old-Fashioned Trifle (Trifle à moda antiga)**

Por vezes, durante o processo de tradução, o tradutor recorre à adaptação para resolver problemas que lhe possam surgir inerentes ao cumprimento das suas tarefas tradutórias. Na tradução desta receita culinária, houve a necessidade de utilizar a adaptação de modo a construir pontes para interligar termos que fossem desconhecidos na cultura de chegada. Pode tomar-se como exemplo a descrição dos ingredientes, *“1 packet trifle sponges containing 8 sponges”* que se pesquisou o que eram *“trifle sponges”*, na esperança de existir o mesmo produto no mercado português, mas infelizmente tal não se verificou. Assim, tendo em conta o formato e a consistência dos *“trifle sponges”* foi possível verificar que não se diferenciavam muito dos *“palitos de la reine”*, comercializados em Portugal, o termo foi adaptado para colmatar a inexistência de um produto cuja única solução passa pela utilização de um produto semelhante que possa estar ao alcance do leitor/consumidor. Outro exemplo semelhante ao acima explicado trata-se do termo *“About 10 ratafia biscuits”* que se traduziu como *“Cerca de 10 biscoitos ratafia”* e criou-se uma nota de rodapé para explicar o tipo de

---

produto ao leitor. Estes biscoitos de amêndoa não são muito conhecidos em Portugal, embora a palavra “ratafia” exista no dicionário de língua portuguesa. Como a receita já sugere ao leitor outros tipos biscoitos de amêndoa dando também um exemplo, podia ter sido ocultado na tradução os biscoitos de ratafia e ter sido dada a informação dos biscoitos de amêndoa juntamente com o exemplo para evitar alguma estranheza.

Durante a tradução dos ingredientes, ocorreram dúvidas relativamente à designação das natas (*double cream*), assunto que já foi descrito na análise da receita *Victoria Sponge*, contudo verificou-se que tanto *Double cream* (M.M. 48%), *Whipping cream* (M.M. 35%), *Whipped cream* (M.M. 35%) significam “natas para bater” apenas se diferenciam pela percentagem de matéria gorda utilizada para na sua confeção.

No primeiro parágrafo das instruções, surgiu a palavra “*jug*” que significa “caneca ou jarro”, todavia considerou-se mais prudente optar, em português, pela palavra “medidor” uma vez que a lista de ingredientes indica uma quantidade de medida específica para ambos os líquidos que se pretende colocar do recipiente em questão.

No terceiro parágrafo das instruções, houve a necessidade de acrescentar a forma verbal “coloque-as” ao texto de chegada para completar o sentido da frase que, na língua de partida, esta partícula não é precisa por a preposição “*over*” completar a ideia fornecida pelo verbo “*to spoon*”.

---

No fim da receita onde o autor fornece uma dica ao leitor, surgiu a expressão idiomática “[to] watch like a hawk” que, apesar de ter sido feita uma pesquisa, se desconhece uma expressão idiomática equivalente na língua de chegada, mas tentou-se ultrapassar este obstáculo transmitindo a ideia significativa da expressão idiomática resultando na expressão “com muita atenção”.

Gramaticalmente, o texto não apresenta características distintas dos outros textos.

#### **2.1.6. Tarte de Natas à Inglesa**

##### **Ingredientes**

##### **Massa**

225g de farinha sem fermento

150g de manteiga sem sal

50g de açúcar refinado

1 pitada de sal

1 ovo L

##### **Recheio**

350ml de natas para bater

100ml de leite gordo



**Figura 6 – Tarte de Natas à Inglesa**



---

2 colheres de chá de extrato de baunilha ou 1 vagem de baunilha

8 gemas grandes

100g de açúcar refinado

1 grão de noz-moscada

### **Instruções**

Unte levemente uma tarteira de 23cm (de preferência com um fundo amovível) e reserve.

Para a massa, coloque a farinha e a manteiga numa tigela grande e, usando os dedos, misture a manteiga na farinha até se assemelhar a torrões de areia. Adicione o açúcar e o sal e mexa até ligar. Faça um monte e abra uma cova no meio da tigela e junte o ovo. Usando um garfo, comece a ligar o ovo e a mistura de manteiga. Assim que a massa se começar a ligar, use as mãos para trabalhar a massa, com cuidado, até obter uma mistura uniforme e macia. Embrulhe a massa em película aderente e leve ao frigorífico cerca de uma hora ou até ficar firme o suficiente para que possa ser moldada.

Polvilhe a superfície de trabalho com um pouco de farinha e estenda a massa até que fique cerca de alguns centímetros maior do que a tarteira. Com cuidado, levante e pressione a massa na base da lata, deixando o excesso pendurado na tarteira. Coloque-a num tabuleiro forrado com papel vegetal e leve ao frigorífico cerca de 30 minutos ou até que a massa fique novamente firme, isto

---

ajuda a que a massa mantenha a sua forma enquanto coze. Enquanto a massa está no frigorífico, pré-aqueça o forno a 180C.

Retire a tarte do frigorífico e forre-a com papel vegetal, enchendo-a com feijão ou arroz e coza-a no forno pré-aquecido cerca de 20 minutos. Retire a tarte do forno e retire, cuidadosamente, o papel vegetal e os feijões. Coloque a tarte, de novo, no forno durante 5 minutos para dourar um pouco a base. Uma vez que a tarte esteja cozida, toma-se um passo extra para evitar que o líquido do recheio deixe a base encharcada. Arranje outra gema de ovo, use um pincel e revista o interior da tarte com o ovo. Coloque, novamente, no forno durante 5 minutos para secar. O ovo cria um bom revestimento para que o líquido do recheio não deixe a massa ensopada.

Baixe o forno para 130°C e faça o creme *custard*. Coloque as natas e o leite numa panela média e leve a lume médio. Adicione o extrato de baunilha ou se estiver a usar a vagem de baunilha (raspe as sementes e adicione ao líquido juntamente com a própria vagem) e leve o creme a ferver em lume brando. Coloque as gemas e o açúcar numa tigela e junte. Deite o creme quente sobre as gemas, mexendo constantemente (se estiver a usar a vagem de baunilha, retire-a nesta altura). Deixando a tarte no forno e deite o creme *custard*, a razão para isto é que assim enche a tarte por completo e é muito fácil entornar se tiver que levá-la para o forno. Com cuidado, rale a noz-moscada sobre toda a tarte e depois coza cerca de 30-40 minutos ou até despegar de lado, mas que ainda se agite no meio. Deixe a tarte arrefecer por completo antes cortar o excesso de massa retirando-a da forma.

---

### 2.1.6.1. Análise da tradução de Egg Custard Tart (Tarte de natas à inglesa)

O processo de tradução desta receita não apresentou grandes obstáculos uma vez que a maioria da terminologia presente já fora utilizada em receitas traduzidas anteriormente, com exceção de alguns pormenores abaixo explicados.

Na parte dos ingredientes para o recheio, surge a instrução de “350ml *single cream*” que se traduziu apenas por “350ml de natas para bater”. Quando se diz “apenas” refere-se ao facto de a terminologia ser mais generalizada, em português, do que na língua inglesa.

Na parte das instruções de como executar a receita, no segundo parágrafo, deparou-se com a expressão “*Make a well in the middle of the bowl*” que, na língua de chegada, a metáfora do poço não resultava bem neste contexto por isso foi preciso encontrar uma equivalência que preenchesse esta lacuna assim se chegou à estrutura “*Faça um monte e abra uma cova no meio da tigela*” apesar de resultar numa estrutura maior, em português, foi a melhor solução encontrada para resolver o problema. No mesmo parágrafo, foi também necessário encontrar uma solução para o início da frase “*This egg creates a nice seal...*” pois o significado da palavra “*seal*”, em português, não se aplica neste contexto, assim, considerou-se a palavra “*revestimento*” (apesar de também terem sido consideradas as palavras “*camada*” e “*cobertura*”) o que resultou no início da frase “*O ovo cria um bom revestimento...*”.

Do ponto de vista gramatical, o texto não apresenta nenhuma característica além daquelas que têm sido mencionadas anteriormente.

---

### **2.1.7. Crumble de maçã**

#### **Ingredientes**

##### **Para o Crumble**

300g de farinha sem fermento peneirada com uma pitada de sal

175g de açúcar mascavado

200g de manteiga sem sal cortada em cubos à temperatura ambiente

Uma noz de manteiga para untar

##### **Para o recheio**

450g de maçãs, descascadas, sem caroços e cortados em pedaços de 1cm

50 g de açúcar mascavado

1 Colheres de sopa de farinha sem fermento

1 pitada de canela em pó

##### **Instruções**

Pré-aqueça o forno a 180C.

Coloque a farinha e o açúcar numa tigela grande e misture bem. Pegue em alguns cubos de manteiga, de uma vez, junte à mistura de farinha. Continue a mexer até que a mistura se assemelhe a torrões de areia.



**Figura 7 – Crumble de maçã**

---

Coloque a fruta numa tigela grande e polvilhe com o açúcar, a farinha e a canela. Misture bem, com cuidado, para não despedaçar a fruta.

Unte com a manteiga um tabuleiro de 24cm. Com uma colher coloque a mistura de frutas no fundo, de seguida, polvilhe com a mistura de *crumble* por cima.

Coza no forno cerca de 40-45 minutos até que o *crumble* esteja castanho e a mistura de frutas a borbulhar.

Sirva com *chantilly* ou creme *custard*.

#### **2.1.7.1. Análise da tradução de Apple Crumble (Crumble de maçã)**

À semelhança do que foi explicado no primeiro parágrafo do comentário da tradução de receita de *Egg Custard Tart*, não se encontrou grandes entraves durante o processo de tradução devido à maioria da terminologia presente no texto ser recorrente nas traduções anteriores.

Contudo houve algumas arestas que foram necessárias limar, como é o caso da remoção de todas as unidades de medida que não são utilizadas, normalmente, em Portugal. No segundo parágrafo das instruções, o termo “*breadcrumbs*” foi adaptado para “*torrões de areia*” por se verificar a impossibilidade de transmitir com precisão a textura pretendida. Se “*breadcrumbs*” tivesse sido traduzido como “*miolos de pão*” esta noção da textura da mistura dos ingredientes não seria muito clara na língua de chegada devido a fatores pragmáticos que se perdem a diferente visão do mundo entre os leitores lusófonos e anglófonos.

---

No sexto parágrafo das instruções, também foi necessário adaptar a tradução de “*thick cream*” para “*chantilly*” dado que o termo na língua de partida ter uma grande densidade que, na língua de chegada, se assemelha ao “*chantilly*” e não a natas somente batidas.

Em termos gramaticais, não se verificaram características diferentes dos textos anteriores.

### 2.1.8. Pudim de Natal Inglês

#### Ingredientes

900g de mistura de frutos secos (como figos, alperces, ginjas, passas de uvas, tâmaras, bagas de arando secas ou sultanas)

150ml de brandy ou uísque

1 laranja grande, raspa e sumo

225g de manteiga, amolecida e mais um pouco derretida para untar

225g açúcar mascavado escuro

4 ovos frescos batidos

110g de farinha com fermento

110g de miolo de pão do dia

85g de frutos secos picados (amêndoas, avelãs ou nozes Pecan)



Figura 8 – Pudim de Natal Inglês

---

1 colher de chá de noz-moscada acabada de ralar

1 colher de chá de canela

### **Para servir**

Brandy para flamear

Cerejas frescas

Creme custard, *chantilly* ou gelado

### **Instruções**

Coloque os frutos secos numa tigela grande (corte os alperces ou figo em bocados grandes para que toda a fruta esteja aproximadamente do mesmo tamanho). Adicione o *brandy* ou o uísque.

Junte as raspas de laranja aos frutos e de seguida deite sumo de laranja.

Mexa tudo até estar bem ligado. Tape a tigela com película aderente e reserve num local fresco durante a noite.

No dia seguinte, unte ligeiramente duas tigelas de cerâmica de 1,2 litro com a manteiga derretida e coloque um círculo de papel parafinado no fundo de cada uma.

Numa tigela maior, bata a manteiga amolecida e o açúcar até ficar um creme esbranquiçado e fofo usando uma batedeira elétrica (durante cerca de cinco minutos).

---

Mexa os ovos batidos, aos poucos, incorpore uma porção na massa antes de adicionar a próxima. (NOTA: Se a mistura começar a coalhar, junte uma colher cheia de farinha.)

Quando os ovos batidos tiverem sido incorporados na mistura, adicione a fruta embebida com o sumo e mexa até ficarem ligados bem.

Adicione a farinha e o miolo do pão à mistura e ligue tudo.

Adicione as nozes e as especiarias misturando até ficar tudo bem ligado. (NOTA: A mistura deve ter uma consistência escorregadia.)

Tire a mistura com uma colher para as tigelas de cerâmica preparadas para o cozer o pudim e tape com duas camadas de papel parafinado e uma folha de papel de alumínio. Ate-os com um fio de cozinha.

Prepare uma máquina a vapor e coza os pudins a vapor durante quatro horas. Nesta fase, poderá comer os pudins ou deixe-os arrefecer completamente e guarde-os, nas tigelas, durante dois a três meses num local fresco e escuro nas tigelas de cerâmica, por 2-3 meses, volte a cozê-los a vapor durante duas horas antes de servir.

Para servir, retire cuidadosamente os pudins das tigelas de cerâmica virando-os ao contrário num prato.

Adorne o topo dos pudins com as cerejas. Com cuidado, incendeie o *brandy* usando um fósforo. Deixe as chamas flamejarem, depois coloque o *brandy* sobre



---

os pudins. (CUIDADO: Mantenha a chama afastada dos olhos, do cabelo e do rosto).

Adorne cada porção com algumas cerejas e sirva com creme *custard*, *chantilly* ou gelado.

#### **2.1.8.1. Análise da tradução de Christmas Pudding (Pudim de Natal Inglês)**

O processo de tradução desta receita culinária apresentou alguma complexidade a nível sintático, pragmático e terminológico. Nesta análise, foram descritos todos os pontos do texto que apresentaram maior complexidade aos níveis acima mencionados. Alguns pontos não foram descritos por se considerarem elementos repetitivos que foram descritos em análises do processo de tradução de outras receitas.

O título da receita foi traduzido para a língua de chegada como “Pudim de Natal Inglês”, adicionando a palavra inglês, como adjetivo, para qualificar/clarificar que se trata de uma receita tradicional inglesa.

Outro passo neste processo de tradução, foi a remoção de todas as unidades de medida, temperatura ou volume que não são utilizadas em Portugal.

Na descrição dos frutos secos na lista de ingredientes, optou-se traduzir a palavra “*apricot*” por “*alperce*” em vez de “*damasco*”, ambas são sinónimas, no entanto “*alperce*” parece ser o termo mais utilizado, no segundo pesquisa nos sites de cadeias de supermercado portuguesas ou que operam em Portugal. Ainda na listagem de ingredientes na tradução da frase “*225g/8oz butter, softe-*

---

*ned, plus extra, melted, for greasing*”, dispensou-se o uso de vírgulas e adicionou-se a conjunção copulativa (“e”) criando, assim, uma oração coordenada copulativa de modo que a frase seja inteligível para o leitor. Também se optou por traduzir “*free-range eggs*” por “*ovos frescos*” após se ter verificado que existe uma diferença do processo de criação de galinhas que distingue “*ovos biológicos*” de “*ovos frescos*”.

Também se substituiu “*fresh breadcrumbs*” (ver lista de ingredientes) por “miolo de pão do dia” pois, em português, é mais comum utilizar a expressão “pão do dia”. Caso se optasse pelo adjetivo “fresco” após o substantivo “pão” não faria sentido, neste contexto, porque este adjetivo é mais usado para transmitir a frescura de vegetais ou para indicar algo refrescante ou frio.

Na tradução de “*1 tsp freshly grated nutmeg*”, adicionou-se o participio passado (acabada) para referir a ideia de “imediato” explícita no texto de partida pelo adjetivo “*freshly*”.

No terceiro parágrafo das instruções, traduziu-se “*all of the bowl contents*” apenas pelo pronome indefinido “tudo” não só economia textual/linguística, mas também pelo uso deste pronome utilizado transmitir, em português, a ideia inerente do texto em inglês. A expressão “*all of the bowl contents*” é, do ponto de vista estilístico, uma perífrase que não faz sentido manter na língua de chegada devido a não se utilizar semelhante expressão.

No quarto parágrafo das instruções, foi preciso adaptar o termo “*pudding basins*” por “tigelas de cerâmica” uma vez que se trata de uma receita de um

---

pudim tradicional inglês que é feita nuns recipientes próprios para sua confecção. Todavia, esta panóplia de objetos não existe no mercado português pelo que foi necessário encontrar um objeto semelhante. Assim, utilizou-se o termo “*tigela de cerâmica*” por existirem recipientes destes com capacidade para quantidades iguais aos “*pudding basins*”.

No quinto parágrafo das instruções, apesar de o texto original ser “*In a very large bowl*” decidiu-se não fazer a tradução do adjetivo *large* (grande”) no grau superlativo absoluto analítico (“muito grande”) e substitui-lo por “maior” indicando que se trata de um recipiente de maior dimensão do que os que se pedem no quarto parágrafo das instruções. Mais à frente na mesma frase, foi necessário adaptar a tradução do adjetivo “*pale*”, tendo em conta que, neste contexto na língua de chegada, não se utiliza o adjetivo “*pálido*”, mas sim “*esbranquiçado*”. Também se adaptou a tradução de “*this will take about five minutes*”, uma vez que uma tradução mais direta tornava a frase muito coloquial, assim traduziu-se a oração por “durante cerca de cinco minutos”.

No sexto parágrafo das instruções, deparou-se com as iniciais “*NB*” que não é indicado no texto na língua de partida do que possam significar, contudo pensa-se que possam significar “*Note of the baker*”, no entanto como não existem certas optou-se na tradução por usar a palavra “*nota*”, recorrendo em letras maiúsculas de modo a captar a atenção do leitor, em vez de colocar as iniciais para facilitar a compreensão do leitor.

---

No sétimo parágrafo das instruções, o objeto direto teve de ser traduzido desta forma porque não faz sentido traduzir “*soaking juices*” o que se compreende como a bebida em que a fruta está embebida.

No décimo parágrafo das instruções, foi necessário fazer uma perífrase no texto em português, para a tradução de “*the prepared pudding basins*”, pelos motivos que foram destacados na tradução do termo “*pudding basins*”. Assim, adicionou-se a informação “*para cozer o pudim*” pelas razões anteriormente mencionadas. Ainda no mesmo ponto, teve de especificar a palavra “*string*”, na tradução em português, para “fio de cozinha” de modo a clarificar o tipo de fio que deve ser utilizado na confeção da receita.

As características gramaticais do texto não se afastam dos outros textos, mantendo a predominância de frase imperativas e enumerações, assim como algumas orações subordinadas adverbiais temporais, orações coordenadas copulativas e orações coordenadas disjuntivas.

### **2.1.9. Tarte Cigana**

#### **Ingredientes**

Farinha para polvilhar

200g de massa quebrada

205g de leite evaporado

200g de açúcar mascavado escuro



**Figura 9 – Tarte Cigana**

---

## Instruções

Pré-aqueça o forno a 180C. Polvilhe levemente uma superfície de trabalho e estenda a massa. Usando um rolo de massa, estenda-a para que fique pouco maior do que uma tarteira de 23 cm. Coloque a massa sobre a tarteira e pressione os lados para baixo e nas laterais. Passe com o rolo sobre a massa para recortar os excessos nas laterais. Pique, algumas vezes, a massa com um garfo. Forre-a com papel vegetal e encha com feijões ou arroz. Descanse a massa no congelador durante 10 minutos até que esteja dura.

Coza-a no forno durante 10 minutos, ou até que as laterais da massa comecem a alourar. Retire o papel vegetal e os feijões e coloque, novamente, a massa mais 5 minutos no forno até começar a ganhar cor.

Entretanto, coloque o leite evaporado e o açúcar numa tigela. Com uma vara de arames ou com uma batedeira elétrica bata durante 15 minutos. Não se restrinja neste passo. Deite a mistura na base da tarte. Volte a colocá-la no forno durante mais 10-15 minutos, até que a superfície assente e forme algumas bolhas. Continuará a assentar à medida que arrefece. Deixe a arrefecer na tarteira. Sirva com uma quantidade generosa de *crème fraîche*.

### 2.1.9.1. Análise da tradução de Gypsy Tart (Tarte Cigana)

O processo de tradução desta receita apresentou elementos com alguma complexidade léxico-sintática que ainda não tinham sido abordadas em textos anterior e que se encontram inframencionadas.

---

O título da receita foi traduzido para a língua de chegada, na íntegra, por se considerar a traduzibilidade possível devido à sua origem histórica que, segundo fonte dos *media*, foi criada por uma cigana para alimentar umas crianças subnutridas que se cruzaram no seu caminho.

Procedeu-se à remoção de todas as medidas de peso, temperatura e volume do texto de chegada que não são utilizadas em Portugal como foi feito anteriormente na tradução de outras receitas.

Na segunda frase do primeiro parágrafo das instruções, optou-se por traduzir a “*23cm/9in quiche or flan tin*” por, apenas, “uma tarteira de 23 cm” por a nossa realidade de forma para fazer um pudim flan ser diferente, sendo que utilizamos uma forma com alguma profundidade enquanto que na cultura da língua de partida usam uma forma semelhante a uma forma de quiche em que o formato é todo liso. No mesmo parágrafo, na terceira frase, voltou-se a utilizar o substantivo “tarteira” para a palavra “*tin*” para fazer referência à frase anterior mantendo, assim, a coerência interfrásica. Na quarta frase, não foi encontrada uma tradução exata para a “*for a scalloped edge*”. No entanto, encontrou-se o verbo “*to scallop*”, no dicionário, cujo um dos seus significados é “recortar” e assim adaptou-se a frase, na língua de chegada, para “para recortar os excessos nas laterais”. Na quinta frase, houve a necessidade de colocar/adicionar um objeto direto (“a massa”), na língua de chegada, à frase “*Rest in the freezer for 10 minutes until the pastry is hard.*” para especificar o que sofre a ação.

---

Na última frase do terceiro parágrafo, decidiu-se traduzir “*a dollop of*” que, em português, significa “um bocado de; um pedaço grosseiro de comida” por “uma quantidade generosa” porque se considerou que estes termos tornariam o texto pouco coloquial e rude recorrendo, assim, a um eufemismo.

O texto não apresenta diferenças gramaticais de todos os outros textos anteriormente analisados.

#### **2.1.10. Bolo Madeira**

##### **Ingredientes**

175g de manteiga à temperatura ambiente

175g de açúcar refinado

3 ovos frescos

250g farinha com fermento

2-3 colheres de sopa de leite

A raspa de um limão

1-2 pedaços fininhos de citrinos cristalizados ou casca de limão para decorar

##### **Instruções**

Pré-aqueça o forno a 180C. Unte uma forma redonda de 18cm / 7cm, forre a base com papel parafinado e unte o papel.



**Figura 10 – Bolo Madeira**

---

Misture a manteiga e o açúcar numa tigela até ficar um creme esbranquiçado e fofo. Bata os ovos, um de cada vez, mexendo bem a mistura entre cada um e adicione uma colher de sopa de farinha com o último ovo para evitar que a mistura coagule.

Peneire a farinha e com cuidado junte-a com leite suficiente para dar uma textura que caía da colher lentamente. Junte a raspa de limão.

Tire com uma colher a mistura para a forma previamente preparada e nivele ligeiramente a superfície. Coza na prateleira do meio do forno durante 30-40 minutos, ou até a superfície estiver um castanho-dourado e espetar um palito no centro que saía limpo.

Retire do forno e deixe arrefecer na forma durante 10 minutos, de seguida, desenforme-o numa grelha de arrefecimento e deixe-o arrefecer por completo.

Para servir, decore o bolo com os frutos cristalizados.

#### **2.1.10.1. Análise da tradução de Madeira Cake (Bolo Madeira)**

O processo de tradução desta receita não apresentar grande complexidade, contudo refletiu-se sobre algumas decisões tomadas a nível semântico e sintático que ainda não tinham sido abordadas anteriormente.

O título da receita foi traduzido como Bolo Madeira sem fazer uso do genitivo. A ausência da marca de genitivo não representa um erro gramatical. Ao contrário do que se possa pensar, este bolo não tem como origem o Arquipélago da Madeira. A origem deste bolo está associada ao vinho da Madeira que era muito popular na Inglaterra no século XIX sendo que esta bebida era servida com



---

o bolo. Assim a ausência de genitivo tem como intensão não induzir a origem culinária do bolo em erro.

Retirou-se do texto, na língua de chegada, todas as unidades de medida, temperatura e comprimento que não são, por norma, utilizadas em Portugal.

No terceiro parágrafo das instruções, foi necessário alterar a tradução da palavra “*mixture*” que, em português, significa “mistura” por “textura” por se considerar que este passo se refere à consistência da massa e não à massa em si.

No quarto parágrafo das instruções, adicionou-se o advérbio de modo “previamente” porque não faria sentido dizer apenas “forma preparada”. Foi preciso situar no tempo e fazer referência à informação dada no primeiro parágrafo das instruções.

A estrutura gramatical desta receita não apresenta diferenças das estruturas das outras receitas anteriores.

### **2.1.11. Tarte de Melaço**

#### **Ingredientes**

##### **Para a massa**

250g farinha sem fermento

130g manteiga, mais um pouco para untar

##### **Para o recheio**



**Figura 11 – Tarte de Melaço**

---

400 g de xarope dourado<sup>13</sup>

150g de miolo de pão do dia

Raspa e sumo de dois limões

1 ovo fresco batido para pincelar

### **Instruções**

Primeiro faça a massa quebrada: coloque a farinha numa tigela grande e envolva a manteiga trabalhe a mistura com a ponta dos dedos em areia (em alternativa, este processo pode ser feito num processador de alimentos). Adicione cerca de três colheres de sopa de água fria e misture até obter uma massa firme, embrulhe-a em película aderente e leve ao frigorífico cerca de 20 minutos.

Pré-aqueça o forno a 200°C e coloque um tabuleiro pesado e raso no forno a aquecer. Unte uma tarteira de 18 cm de fundo amovível com manteiga.

Retire cerca de 150g de massa da bola maior e reserve a restante para decorar por cima em forma de rede de pesca.

Estenda, finamente, o resto da massa numa bancada ligeiramente polvilhada de farinha e forre com a massa a tarteira previamente preparada.

Pique a base com um garfo para impedir que a massa cresça durante a cozedura.

---

<sup>13</sup> O xarope dourado é feito com açúcar, água e limão em lume brando durante 45 minutos depois de frio fica com uma textura semelhante à do mel. Pode ser um substituto do mel.

---

Coloque a massa que reservou para decorar dentro de película aderente e estenda-a finamente. Pincele a massa com ovo e coloque-a a descansar no frigorífico (a película aderente facilita a sua manipulação). Nesta fase, não corte a massa em tiras. Não pincele as tiras com ovo quando estiverem na tarte, pois irão pingar para o recheio de melaço.

Para fazer o recheio, aqueça o xarope, com cuidado, numa panela grande, mas não deixe ferver.

Depois de derretido, junte o miolo do pão, as raspas da casca e o sumo de limão ao xarope. (Pode juntar menos limão se preferir menos sabor citrino). Se a mistura lhe parecer líquida, adicione mais algum miolo de pão.

Deite o recheio na tarteira forrada com a massa e nivele a superfície.

Retire a massa reservada do frigorífico em tiras longas com 1 cm de largura. Certifique-se de que estão mais longas do que a extremidade da tarteira.

Pincele com a massa na extremidade da tarteira e comece a fazer a rede entrelaçando as tiras sobre o recheio, deixe-as penduradas sobre a extremidade da tarteira.

Quando a rede estiver feita, use a extremidade da tarteira para cortar as tiras, calcando a massa com as mãos, criando um acabamento elegante.

Coza no tabuleiro pré-aquecido no forno quente cerca de 10 minutos até que a massa tenha começado a dourar, e então reduza a temperatura do forno

---

para 180°C. Se, nesta fase, a rede lhe parecer estar a ficar com um tom castanho escuro, cubra a tarte com papel de alumínio.

Coza durante mais 25-30 minutos até que a massa fique com um tom castanho-dourada e que o recheio esteja firme.

Retire a torta do forno e deixe-a na tarteira até estar mais firme. Sirva quente ou frio.

### **Dicas**

O miolo do pão tem de ser de pão do dia, quanto maior for mais espessas serão a textura e a consistência, o recheio pode queimar-se ou chamoscar-se um pouco enquanto estiver a cozer.

#### **2.1.11.1. Análise da tradução de Treacle Tart (Tarte de Melaço)**

O processo de tradução da receita focou-se em adaptações pragmáticas e sintáticas fruto das estruturas linguísticas que divergem em ambas as línguas. As decisões mais complexas tomadas no recorrer desta tradução foram explicadas neste comentário.

Antes de realizar a tradução da receita, removeu-se todas as unidades de medida de peso, temperatura e comprimento que não são utilizadas em Portugal.

No primeiro parágrafo das instruções, decidiu-se traduzir, em português, a palavra “*measure*” por “coloque”, apesar de não ser um significado de “*measure*”, é a melhor opção neste contexto porque o termo já remete para quantidade de farinha indicada na lista de ingredientes e após se ter lido o resto da

---

frase concluiu-se que “medir para uma tijela” não resulta como tradução. Na primeira frase do mesmo ponto, a expressão “*trabalhar a mistura [...] em areia*” foi utilizada para descrever a textura da massa que a este dado momento da receita se parece a areia, na visão do leitor da língua de chegada, o que substituiu por meio de adaptação a expressão, em inglês, “*until the mixture resembles fine breadcrumbs*”.

Na tradução da oração “*this can be done in a food processor*”, decidiu-se acrescentar o substantivo “*processo*” após o pronome demonstrativo invariável para manter a linguagem formal do texto.

Na segunda frase do primeiro parágrafo das instruções, na tradução da oração “*mix to a firm dough*” adicionou-se o verbo “*obter*” para indicar que se está a falar da consistência da massa que irá resultar na mistura dos ingredientes. Se o verbo não fosse adicionado, podia induzir-se o leitor em erro pensando que se estaria a falar de uma massa diferente.

No segundo parágrafo das instruções, não foi encontrada uma tarteira sem caneluras com fundo amovível no mercado português. Por isso, considerou-se que se podia traduzir “[...] *a deep 18cm/7in loose-bottomed fluted flan tin*” por “*tarteira de 18cm*” tornando o termo mais genérico e abrangente.

No terceiro parágrafo das instruções, realizou-se a tradução por meio de adaptação do complemento oblíquo “*the main ball*” e da oração coordenada copulativa “[...] *and set aside for the lattice top*”. O adjetivo “*main*” foi traduzido

---

como “*maior*” porque se considera que finalidade desta instrução seja a indicação relativa ao tamanho da porção de massa. Caso, se adotasse o adjetivo “*principal*” seria transmitida, em português, uma ideia de poder que não é o que se pretende. Em relação à tradução de “[...] *and set aside for the lattice top.*” que foi realizada por meio de adaptação pois a expressão pragmática, na língua original, refere-se a uma janela gelosia/rótula que tem os vidros decorados com faixas de madeira que, geometricamente, formam losangos. Ora, em português, esta referência não seria tão imediata para o leitor como a imagem de uma rede de pesca que tem a mesma geometria.

No sexto parágrafo das instruções, substituiu-se a expressão “[...] *for the lattice top [...]*”, em português, pelo verbo “*decorar*” para evitar uma repetição da expressão anterior. Também se adaptou o complemento direto “[...] *makes it easier to move about*”, em português, para “[...] *facilita a sua manipulação*” de modo a manter a coerência textual e evitar uma perífrase. Na última frase do sexto parágrafo das instruções, o substantivo “*mixture*” foi traduzido para a língua de chegada por “*recheio*” pois nesta fase da receita todos os ingredientes já foram misturados. Assim, na mistura dos ingredientes resulta o “*recheio*” que se considera ser o termo mais correto em português.

As estruturas sintáticas deste texto não divergem de todos os outros anteriormente mencionados.

---

### 2.1.12. Rock Cakes

#### Ingredientes

225g de farinha com fermento

75g de açúcar refinado

1 colher de chá de fermento em pó

125g de manteiga sem sal, cortada aos cubos

150g de frutos secos

1 ovo fresco

1 colher de sopa de leite

1 colher de extrato de baunilha

#### Instruções

Pré-aqueça o forno a 180°C e forre um tabuleiro com papel vegetal.

Misture a farinha, o açúcar e o fermento em pó numa tigela e envolva os cubos de manteiga até ter uma textura areosa, de seguida, junte os frutos secos.

Numa tigela limpa, bata o ovo e o leite com o extrato de baunilha.

Adicione a mistura do ovo aos ingredientes secos e mexa com uma colher até que a mistura se ligue numa massa espessa e grumosa. Adicione mais uma colher de chá de leite se precisar de fazer com que a mistura fique junta.



Figura 12 – Rock Cakes

---

Com uma colher, coloque porções de massa do tamanho de bolas de golf no tabuleiro já preparado. Deixe espaço entre elas pois vão achatar e alargar para o dobro do tamanho durante a cozedura.

Coza-os durante 15-20 minutos, até que estejam com um tom castanho dourado. Deixe-os arrefecer por alguns minutos, depois retire-os para uma grelha de arrefecimento.

#### **2.1.12.1. Análise da tradução de Rock Cakes**

O processo de tradução desta receita não foi muito complexo, devido em parte à sua curta extensão. As dúvidas surgidas, ao longo da tradução, foram de origem semântico-sintáticas. O processo de resolução de todas as dúvidas foi descrito neste comentário.

O título da receita foi mantido, na língua de chegada, em inglês por se considerar que qualquer tradução (exemplo, “queques Rock” ou “queque pedra”) não tornaria a receita apelativa ao leitor. Assim, a permanência do título em inglês suscita maior curiosidade ao leitor devido à provocação causada ao utilizar uma língua estrangeira o que confere um grau de exotismo e estranheza a esta receita culinária.

Na parte da descrição dos ingredientes necessário para o acabamento dos *rock cakes*, traduziu o substantivo “*jam*” por “*geleia*” em vez de “*doce*”. Uma vez que geleia é mais sólida e condensada do que o doce (compota) precisa, por isso, de ir ao lume para que seja mais fácil de trabalhar. E como é referido nas



---

instruções o ingrediente tem de ir ao lume, logo geleia é o termo correto a ser utilizado.

No quinto parágrafo das instruções, foi necessário criar, em português, uma estrutura sintática diferente para transmitir a ideia original. Portanto, a oração *“Place golfball-sized spoons of the mixture”* foi traduzida por *“Com uma colher, coloque porções do tamanho de bolas de golf [...]”* pois não seria prudente fazer uma tradução muito próxima ao texto na língua de partida por parecer que se estaria a adjetivar a colher em vez de a massa.

Na primeira frase do sexto parágrafo das instruções, adicionou-se o verbo “estar” conjugado na terceira pessoa do plural do presente do conjuntivo, de modo a relacionar o sujeito com o adjetivo. A expressão, *“um tom”*, foi acrescentada ao texto uma questão estilística para que o leitor perceba o ponto de cozedura certo dos *rock cakes*. Na frase seguinte do mesmo parágrafo, traduziu-se *“a couple of minutes”* por “por alguns minutos” apesar de ser comum ver esta expressão traduzida por “dois minutos”, mas considera-se que, nesta situação, se trata na realidade de um curto espaço de tempo, mas que se estende para além dois minutos.

Não foram observadas, nesta receita, estruturas sintáticas distintas dos outros textos anteriores.

---

### 2.1.13. Queen of Puddings

#### Ingredientes

##### Para a base

600 ml de leite gordo

25 g de manteiga, e mais um pouco para untar o tabuleiro

Raspa fina da casca de um limão

50g de açúcar refinado

3 gemas de ovos frescos

75g de miolo de pão branco do dia

##### Para o merengue

175 g de açúcar refinado

3 claras de ovos

##### Para o doce de fruta

200g de frutas frescas de verão ou 500g de fruta congelada. (Em alternativa, pode usar doce de framboesa se preferir.)

200g de açúcar refinado (ou a gosto)

##### Para servir

Natas batidas

#### Instruções



Figura 13 – Queen of Puddings

---

Pré-aqueça o forno a 170°C e unte um tabuleiro pouco fundo (que caiba dentro de um outro tabuleiro) com manteiga.

Para a base, aqueça o leite numa caçarola em lume brando. Adicione a manteiga, as raspas de limão e os 50g de açúcar mexa até se dissolver.

Bata ligeiramente as gemas numa tigela. Deite lentamente o leite morno nos ovos enquanto mexe.

Polvilhe o miolo de pão sobre a base do tabuleiro e deite o creme *custard* por cima. Deixe repousar cerca de 15 minutos para que o pão absorva o líquido.

Com cuidado, coloque o tabuleiro dentro de outro tabuleiro enchendo-o até meio com água quente. Coza o creme *custard* no forno já aquecido por cerca de 25-30 minutos até que o creme esteja pronto. Retire do forno e reserve para arrefecer um pouco.

Entretanto, coloque a mistura de frutas de verão numa panela e aqueça-as em lume brando. Depois de terem amaciado e libertado o sumo, acrescente o açúcar e cozinhe por mais três minutos.

Aqueça em lume brando até obter uma consistência semelhante a uma compota. Se estiver a usar frutos silvestres congelados, vão libertar mais líquido, assim pode precisar de cozinhá-los durante mais algum tempo até engrossar para consistência exata de compota.

Bata as claras em castelo com uma batedeira elétrica em velocidade máximo. Adicione os restantes 175g de açúcar, uma colher de chá de cada vez,

---

ainda mexendo ainda em velocidade máxima até que fique firme e brilhante. Coloque o merengue num saco de pasteleiro.

Espalhe 4-5 colheres de sopa da compota de fruta sobre o creme *custard* já firme, em seguida, decore com o merengue.

Baixe a temperatura do forno para 150°C e coloque, de novo, o pudim no forno (sem o tabuleiro com a água) durante cerca de 25-30 minutos até que o merengue tenha um tom dourado pálido e crocante. Sirva imediatamente com as natas batidas.

#### **2.1.13.1. Análise da tradução de Queen of Puddings**

O processo de tradução desta receita culinária apresentou alguns problemas, que ainda não tinham surgido durante o processo tradutório das receitas anteriores, a nível morfosintático, pragmático e semântico que foram descritos neste comentário.

À semelhança do título da receita *Rock Cakes*, também se optou por manter o título, na língua de chegada, desta receita em inglês. Neste contexto, traduzir “*Queen of Puddings*” para “*O pudim rei*” poderia ser visto como uma forma de diminuir a doçaria portuguesa ao traduzir o título de um pudim tradicional inglês utilizando o substantivo “rei” (uma vez que a palavra “pudim”, em português, é masculino) o que lhe conferia uma superioridade relativamente a todos os pudins. Assim, manter o título na língua de partida não implica esta carga pejorativa, pois o leitor percebe de imediato que esta superioridade dada pelo substantivo “*queen*” refere-se apenas aos pudins dentro da doçaria inglesa.

---

De seguida, eliminou-se todas as unidades de medida de peso, temperatura e volume que não são utilizadas em Portugal.

No primeiro parágrafo das instruções, traduziu-se *“battered dish”* apenas como “tabuleiro” por não se considerar muito estético traduzir, para português, a expressão “tabuleiro com manteiga”, pois no ponto um já é indicado que o tabuleiro é untado com manteiga evitando uma repetição.

No oitavo parágrafo das instruções, considerou-se desnecessário traduzir a *“when the whisk is removed”* porque a expressão “bater as claras em castelo”, em português, já subentende a forma que pretende quando se parar/retirar a batedeira. Assim, a oração subordinada adverbial temporal não é relevante para a compreensão de toda a frase na língua de chegada. Na segunda frase do mesmo parágrafo, substituiu-se *“the mixture”* pelo pronome relativo “que” pois este processo não se trata de uma mistura, mas sim de uma fusão. Assim, contornou-se o problema com esta substituição mantendo o significado e contexto da frase.

No nono parágrafo das instruções, deparou-se com a inexistência de um verbo, em português, equivalente a *“to pipe”*, entretanto é comum utilizar os verbos “decorar” ou “recheiar” como tradução de *“to pipe”*, mas como a receita descreve que a ação é feita no topo do bolo, então o verbo *“decorar”* é a decisão certa uma vez que *“recheiar”* aplicaria ser no interior da sobremesa.

Por fim, não se verificam estruturas sintáticas distintas de todas as outras anteriormente descritas.

---

### 2.1.14. Glória Nova-iorquina

#### Ingredientes

450g de framboesas frescas

2 colheres de sopa de açúcar em pó

1 manga madura, descascada, sem caroço, cortada em cubos

150g de mirtilos, frescos

12 colheres<sup>14</sup> de gelado de baunilha

25 g pistachos, grosseiramente picados

#### Instruções

Para o puré de framboesa, pese 250g das framboesas e coloque-as num processador de alimentos, adicione o açúcar em pó e misture até que esteja homogéneo.

Deite o puré de framboesa num coador sobre uma tigela. Use uma colher de metal para passar a polpa da fruta pelo coador. Deite fora as sementes.

Divida metade da manga em cubos entre seis taças de gelado. Divida metade dos mirtilos entre as taças, colocando-os por cima da manga. Coloque uma colher de gelado por cima de cada camada de mirtilo, regue com metade



Figura 14 – Glória Nova-iorquina

---

<sup>14</sup> Utilize uma colher de gelado para este passo da receita.

---

do puré de framboesa e metade as framboesas inteiras. Repita as camadas, de novo, para usar os restantes ingredientes e coloque os pistachos picados por cima.

### **Dicas**

**Dica 1:** Se alguém for alérgico a frutos secos, pode substituir os pistachos com biscoitos de gengibre desfeitos.

**Dica 2:** O puré de framboesa pode ser feito com antecedência e guardado, coberto, no frigorífico até 2 dias.

#### **2.1.14.1. Análise da tradução de Knickerbocker Glory (Glória Nova-iorquina)**

O processo tradutório desta receita não apresentou um grande grau de dificuldade não só por se tratar de um texto de curta extensão, mas também pela sua posição no *corpus* sendo precedida por receitas em que já foram abordadas algumas dúvidas que surgiram neste texto.

Primeiramente, eliminou-se todas as unidades de peso da receita que não são utilizadas na língua de chegada.

O nome da receita *Knickerbocker Glory* é muito curioso quanto à sua etimologia. Do ponto de vista lexical, “*knickerbocker*” é um coloquialismo que se refere a um “*nova-iorquino com ascendência holandesa*” ou apenas a um “*nova-iorquino*”. No entanto, esta palavra no plural refere-se a umas calças de golf usadas na primeira metade do século XX. Pelo que se conseguiu apurar, a origem da receita está, intrinsecamente, ligada a Nova Iorque e pensa-se ser um tributo

---

à cidade. Esta sobremesa terá sido levada, mais tarde, para o Reino Unido onde foi adotada mantendo o nome original.

Na tradução de “12 scoops vanilla ice cream” foi necessário criar uma nota de rodapé para informar o leitor sobre a colher exata que deve usar neste passo da receita. A informação não foi fornecida no texto para evitar repetições de palavras.

Sintaticamente, não se verificam estruturas gramaticais para além daquelas previamente identificadas.

#### **2.1.15. Bolo Simnel<sup>15</sup>**

##### **Ingredientes**

##### **Para a pasta de amêndoa:**

250g de açúcar refinado

250g de miolo de amêndoa

2 ovos frescos batidos

1 colher de chá essência de amêndoa

##### **Para o bolo:**

175g de manteiga ou margarina



**Figura 15 – Bolo Simnel**

---

<sup>15</sup> Este bolo é confeccionado, por norma, em épocas festivas como a Páscoa, o Natal e a Quaresma.



---

175g de açúcar amarelo

3 ovos frescos batidos

175 g de farinha sem fermento

1 pitada de sal

½ colher de chá de *mixed spices* <sup>16</sup> (opcional)

350g de mistura de passas de uva, corintos e sultanas

55g de casca de laranja e limão cristalizados

Raspa de meio limão

1-2 colheres de sopa de doce de alperce

1 ovo fresco batido para pincelar

### **Instruções**

Para a pasta de amêndoa, coloque o açúcar e as amêndoas moídas numa tigela. Adicione uma parte do ovo batido e mexa até obter uma consistência suficientemente macia.

Adicione a essência de amêndoa e amasse durante um minuto até a pasta ficar macia e maleável.

---

<sup>16</sup> Mixed spices é uma típica mistura britânica de especiarias que, tradicionalmente, contém canela, noz-moscada e pimenta-da-Jamaica, mas pode conter sementes de coentros, gengibre, alcaravia e cravo-da-Índia. É usado na confeção de alguns doces e sobremesas.

---

Estenda um terço da massa de amêndoa, faça um círculo de 18cm de diâmetro e reserve o restante para a decoração do bolo.

Pré-aqueça o forno a 140°C. Unte e forre uma lata de bolo de 18 cm.

Para o bolo, bata a manteiga com o açúcar até ficar um creme esbranquiçado e fofo. Aos poucos, adicione os ovos até estarem bem ligados e, de seguida, peneire a farinha, o sal e os *mixed spices* (se utilizar) um pouco de cada vez. Finalmente, junte a mistura de frutos secos, as cascas de laranja e limão cristalizados e a casca de limão ralado e mexa até ligar.

Coloque metade da massa numa lata de bolo untada e forrada de 18cm. Alise a superfície e cubra com o círculo da pasta de amêndoa. Adicione a restante da massa do bolo e alise a parte superior deixando uma leve moessa no centro para deixar o bolo crescer. Coza-o, no forno pré-aquecido, durante 1 hora e 45 minutos. Faça um teste, inserindo um palito no meio - se ele sair limpo, está pronto. Depois de cozido, retire do forno e deixe arrefecer numa grelha de arrefecimento.

Pincele a parte superior do bolo, já arrefecido, com o doce de alperce. Divida o restante da pasta de amêndoa ao meio. Com uma metade estenda um círculo para cobrir a parte superior do bolo e com a outra metade faça 11 bolinhas.

Coloque o círculo da pasta sobre a cobertura do doce e coloque as bolinhas em torno da extremidade. Pincele a cobertura do bolo com um pouco de ovo batido.

---

Pré-aqueça o grelhador a alta temperatura. Coloque o bolo num tabuleiro de forno e coza durante 1-2 minutos, ou até que a pasta de amêndoa comece a dourar por cima. Em alternativa, aqueça ligeiramente a cobertura do bolo usando um maçarico de cozinha até que a massapão seja com um tom castanho-dourado.

#### **2.1.15.1. Análise da tradução de Simnel Cake**

O presente comentário sobre o processo de tradução da receita culinária “*Simnel Cake*” descreve as razões que conduziram a todas as decisões que ainda não tinham sido abordadas previamente.

O nome da receita foi, na língua de chegada, mantido em inglês por não existir um significado, em português, para a palavra “*Simnel*”, porém foi criada uma nota de rodapé para contextualizar o leitor em que épocas festivas é confeccionado este bolo, na cultura da língua de partida.

Pelas mesmas razões que foram apontadas anteriormente, foram retiradas todas as unidades de medida de peso, temperatura e comprimento.

Na lista dos ingredientes para o bolo, optou-se por manter o termo “*mixed spices*” em inglês, visto que esta mistura não utilizada na gastronomia portuguesa. Para compreensão dos leitores, criou-se uma nota de rodapé enumerados os respetivos ingredientes utilizados

No primeiro parágrafo das instruções, traduziu-se “*fairly*” por “*suficientemente*” pois de acordo com o dicionário de *Oxford Advanced Learner’s Dictionary* (pp. 548) significa “(before adjectives and adverbs) to some extent but not very

---

(...)", assim considera-se que o advérbio "suficientemente", em português, é a opção mais viável.

No sexto parágrafo das instruções, o termo "*mixture*" foi, novamente, adaptado para a língua portuguesa por se empregar o termo "mistura" quando os ingredientes ainda não estão ligados numa massa homogénea. Quando já têm a consistência de massa, passa-se designar "mistura" por "massa". Também se converteu a indicação temporal "*1¾ hours*" para "*1 hora e 45 minutos*", contudo esta opção depende da variação dialetal do leitor, os falantes, na sua maioria, usam esta forma de indicar tempo, só uma parte de falante de variações dialetais setentrionais usa a forma do texto original.

Relativamente às estruturas sintáticas presentes no texto da receita culinária, não se observaram diferenças entre os outros textos traduzidos.

#### **2.1.16. Caracóis de Chelsea** **Ingredientes**

500g farinha tipo 65, mais alguma para polvilhar

1 colher de chá sal

1 saqueta de 7g de fermento de padeiro em pó

300 ml de leite

40g de manteiga sem sal, mais alguma para untar a lata

1 ovo fresco



**Figura 16 – Caracóis de Chelsea**

---

Óleo vegetal para untar

### **Para o recheio**

25g de manteiga sem sal derretida

Raspa de uma laranja

75g de açúcar amarelo

2 colheres de chá de canela moída

100g de arandos secos

100g de sultanas

100g de alperces secos cortados

### **Para terminar**

1 colher de sopa cheias de geleia de alperce

200g de açúcar em pó peneirado

Raspa de uma laranja

### **Instruções**

Coloque a farinha e o sal numa tigela grande e mexa até ficar muito bem ligado. Faça uma cova no centro da farinha e despeje o fermento.

Aqueça o leite e a manteiga numa caçarola pequena até que a manteiga esteja derretida e a mistura esteja tépida. Deite-a na mistura de farinha, junte o ovo e mexa bem até o conteúdo da tigela se unir numa massa macia.

---

Coloque a massa numa superfície de trabalho ligeiramente polvilhada com farinha e amasse bem durante cinco minutos até que a massa esteja macia e elástica.

Coloque a massa numa tigela oleada e deixe a crescer, coberta com um pano de cozinha húmido, durante uma hora ou até ter o dobro do tamanho.

Deite a massa numa superfície de trabalho ligeiramente polvilhada com farinha. Estenda a massa num retângulo com cerca de 30x20cm.

Pincele toda a massa com a manteiga derretida. Polvilhe uniformemente as raspas de laranja sobre a manteiga, seguido pelo açúcar, a canela e os frutos secos.

Segure o lado maior do retângulo de massa mais próximo de si, pressionando-o sobre a superfície de trabalho com o polegar. Enrole o lado paralelo da massa perto de si com alguma força, até que o rolo esteja completo e apertado. Com uma faca afiada, corte rodelas com cerca de 4cm de espessura.

Unte, minuciosamente, um tabuleiro fundo ou um tabuleiro raso com manteiga.

Coloque os caracóis, com o lado cortado para cima, no tabuleiro untado deixando cerca de um espaço de 1cm entre cada. Querirá que estejam suficientemente próximos para que, quando crescerem mais e depois forem cozer, cozam a tocarem nos lados. Podem, depois, ser separados para que obtenham uma extremidade suave e atrativa.

---

Deixe-os a crescer durante cerca de 30 minutos num local quente.

Pré-aqueça o forno a 190°C.

Quando os caracóis estiverem prontos, coloque-os no forno e coza-os durante 20-25 minutos até ficarem com um tom castanho-dourado. Verifique-os ao fim de mais ou menos 15 minutos e cubra os caracóis com folha de papel de alumínio se estiverem a ficar muito castanhos.

Retire os caracóis do forno e deixe-os arrefecer um pouco antes de os transferir do tabuleiro para a grelha de arrefecimento.

Derreta a geleia numa panela pequena com um pouco de água até ficar homogéneo. Pincele a geleia sobre os caracóis para dar brilho e deixe arrefecer.

Misture o açúcar em pó, com as raspas de laranja e as quatro colheres de sopa de água. Regue a cobertura sobre os caracóis arrefecidos e deixe secar antes de servir.

#### **2.1.16.1. Análise da tradução de Chelsea buns (Caracóis de Chelsea)**

O processo tradutório da receita “*Chelsea buns*” não foi tão complexo devido ao facto de a maior parte do vocabulário presente ter sido tratado e processado no decorrer dos processos de tradução de receita anteriores.

O nome da receita foi traduzido como “*Caracóis de Chelsea*” por motivos pragmáticos e semânticos. Em português, a palavra “*bun*” significa um puxo (ou na gíria popular, um carapito). Uma vez que esta definição não seria muito lógica, neste contexto, para o leitor lusófono foi preciso recorrer à pasteleira portuguesa

---

para encontrar os tradicionais “Caracóis” que têm a mesma forma que o *Chelsea buns*.

Uma das primeiras decisões tomadas, no processo de tradução desta receita, passou pela eliminação de todas as unidades de medida de peso, temperatura e volume que não são utilizadas em Portugal, como foi feito em traduções anteriores.

De seguida, na lista de ingredientes, não se encontrou uma tradução para o termo “*strong white flour*” de forma a solucionar este problema foi preciso fazer uma pesquisa sobre a quantidade de componentes que constituem o produto no mercado inglês através da consulta das respetivas tabelas nutricionais, os valores variam consoante a marca, comparando-as com a tabelas nutricionais das farinhas disponíveis no mercado português. Com esta comparação foi possível chegar a uma equivalência concluindo que a “farinha tipo 65” tem a composição nutricional mais próxima de “*strong white flour*”.

Na lista dos ingredientes para a confeção da calda, traduziu-se o substantivo “*jam*” por “*geleia*” em vez de “*doce*”. A geleia é mais sólida e condensada do que o doce (compota) e por essa razão precisa de ir ao lume para que seja mais fácil de trabalhar o que tornou esta a opção certa.

No sexto parágrafo das instruções, considerou-se necessário fazer uso da palavra “massa”, na língua de chegada, por a frase não poder subentender o objeto direto.



---

No sétimo parágrafo das instruções, na segunda frase optou-se pelo adjetivo “*paralelo*” na tradução “*the opposite long side*” para evitar uma descrição muito comprida e, possivelmente, confusa. O adjetivo descreve na perfeição a ideia que o texto na língua de partida transmite e também remete para a frase anterior que refere o lado da massa.

Não se verificaram outras estruturas gramaticais para além daquelas já descritas.

### 2.1.17. Bolos de Eccles<sup>17</sup>

#### Ingredientes

#### Para o recheio:

75g de manteiga sem sal

150g de açúcar amarelo

150 g de corintos

1 colher de chá de canela moída

½ colher de chá de noz-moscada acabada de ralar

Sumo e raspa fina de uma laranja

50g de casca de laranja e limão cristalizados



Figura 17 – Bolos de Eccles

---

<sup>17</sup> Eccles é uma cidade, situada no noroeste de Inglaterra, inserida no condado de Greater Manchester.

---

### **Para a massa**

25 a 50 g de margarina para untar

1 embalagem de massa folhada de compra

Farinha para polvilhar

2-3 colheres de sopa de leite, para pincelar

Açúcar refinado para polvilhar

Açúcar em pó para polvilhar

### **Instruções**

Para o recheio, derreta a manteiga em lume brando numa panela pequena. Quando estiver derretida, retire do lume e junte todos os outros ingredientes para o recheio até estarem bem ligados. Deixe arrefecer.

Pré-aqueça o forno a 220°C. Unte um tabuleiro raso com margarina.

Para a massa, estenda a massa numa superfície de trabalho ligeiramente polvilhada com farinha até obter uma espessura com cerca de 3mm. Com um cortador de 6cm de diâmetro, corte a massa às rodelas.

Coloque uma colher de chá de recheio no meio de cada rodada, de seguida, pincele as extremidades da metade da massa com o leite. Traga a outra parte da massa e una-a. Traga os cantos da massa para o meio e aperte para unir.

---

Vire as dobras de massa para baixo, para que as dobras fiquem para baixo e, de seguida, estenda com o rolo, com cuidado, até que tenha 0.5cm de espessura. Cuidadosamente, bata na massa ao de leve até obter uma forma redonda e coloque-os no tabuleiro já untado.

Faça três cortes em cada bolo com a ponta de uma faca afiada. Pincele os bolos com o leite e polvilhe com açúcar refinado.

Coza durante 15 minutos ou até que a massa esteja dourada e inchada. Mude os bolos para uma grelha de arrefecimento.

Polvilhe os bolos de Eccles com açúcar em pó antes de servir.

#### **2.1.17.1. Análise da tradução de Eccles cakes (Bolos de Eccles)**

O presente comentário do processo de tradução aborda aspetos lexicais, pragmáticos e semânticos que antes ainda não tinham sido descritos em comentários de processos de tradução anteriores.

No título da receita, o topónimo “Eccles” foi mantido por não ter tradução na língua de chegada. No entanto, foi feito uso de uma nota de rodapé para contextualizar geograficamente a cidade de Eccles.

Todas as unidades de medida de peso e temperatura que não são usadas, normalmente, pelo leitor lusófono foram eliminadas do texto na língua de chegada.

---

Na lista dos ingredientes indicados para confeccionar a massa dos bolos, traduziu-se “1 block ready-made puff pastry” por “1 embalagem de massa folhada de compra”, pois a receita, do texto na língua de partida, refere uma massa já feito deduzindo que se trata de uma massa folhada já feita que se comprou.

No quinto parágrafo das instruções, a palavra “seam” foi adaptada, na língua de chegada, pois significa “costura; bainha”, mas considerou-se que o termo não era o mais apropriado para este contexto, assim optou-se por “dobras” visto que a massa é de facto dobrada e não cosida.

Sintaticamente, o texto revela a predominância do modo imperativo, enumerações, orações coordenadas adversativas, orações subordinadas causais e orações coordenadas copulativas.

### **2.1.18. Bolo de banha** **Ingredientes**

450g de farinha tipo 65

1 colher de chá de sal

2 saquetas de 7g de fermento de padeiro em pó

75g de banha

300ml de água

75g de manteiga



**Figura 18 – Bolo de Banha**

---

225g de corintos e sultanas incluindo casca de laranja e limão cristalizados

50 g de açúcar amarelo

Mais um pouco de farinha para polvilhar

### **Instruções**

Junte a farinha com o sal e o fermento numa tigela. Envolve 20g da banha com as pontas dos dedos até que não haja pedaços de banha visíveis.

Adicione três quartos da água (225ml) e mexa à mão a farinha com a água até formar uma massa. Adicione o que precisar da restante água para obter uma massa que seja leve e que deixe os lados da tigela limpos.

Deite a massa sobre uma superfície ligeiramente polvilhada com farinha e amasse durante 5-10 minutos ou até que a massa esteja macia. Coloque-a numa tigela limpa, cubra-a e deixe crescer até que tenha o dobro do tamanho. Dependendo da temperatura da divisão, mas deve demorar 1 a 2 horas.

Deite a massa sobre uma superfície de trabalho polvilhada com farinha e estenda-a num retângulo com cerca 20x50cm e 0.5cm de espessura.

Incorpore um terço da banha restante e um terço da manteiga sobre a parte de cima da massa. Espalhe mais de um terço da fruta e um terço do açúcar. Dobre uma terça parte da massa para baixo e outra terça parte para cima de modo que a massa seja dobrada em três e esteja um quadrado rudimentar. Dê-lhe uma quarta dobra. Estenda com o rolo e repita este processo duas vezes mais para utilizar o resto da banha e dos frutos.

---

Forre uma forma quadrada de fundo amovível de 23x23cm com papel vegetal. Estenda a massa para que caiba na lata e coloque-a no interior. Cubra-a com película aderente ou coloque-a dentro de um saco de plástico grande e deixe a crescer durante 30 minutos. Pré-aqueça o forno a 220°C.

Coza durante 30-35 minutos ou até ficar com um tom castanho-dourado.

Deixe ligeiramente a arrefecer antes de desenformar. Corte aos quadrados e sirva morno ou frio com manteiga.

#### **2.1.18.1. Análise da tradução de Lardy Cake (Bolo de banha)**

O comentário do processo de tradução da receita "*Lardy cake*" explica a resolução algumas dúvidas a nível semântico e sintático que ainda não tinham sido abordadas noutros processos de tradução.

Na lista dos ingredientes a utilizar para confeccionar o bolo de banha, traduziu-se "*225g/8oz mixed dried fruit including mixed peel*" por "*225g de corintos e sultanas incluindo casca de laranja e limão cristalizados*" que torna os ingredientes necessários mais claros do que traduzir a frase por "*mistura de frutos secos e cascas de fruta cristalizadas*". Além disso, os frutos secos são muito abrangentes podendo também incluir nozes, avelãs, amêndoa que não fazem parte desta receita.

Na penúltima frase do quinto parágrafo, a estrutura sintática e semântica da frase, "Turn the dough a quarter turn", foi alterada na língua de chegada para

---

evitar incongruências o que resultou, em português, na frase “*Dê-lhe uma quarta dobra*”.

Na última frase do quinto parágrafo das instruções, na tradução “[...] *repeat the out process [...]*” o pronome demonstrativo “este” está a substituir a preposição “out” porque não é viável, em português, usar uma preposição nesta situação. Ao utilizar o pronome demonstrativo invariável “este” remete para o processo que foi explicado anteriormente. Ainda na mesma frase, “*to use all the lard and fruit*” foi traduzido como “*para utilizar o resto da banha e dos frutos*” porque se descreve os ingredientes que sobraram do primeiro processo por isso não se pode falar de um todo quando se faz referência a apenas uma parte.

Sintaticamente, verificou-se novamente a predominância de todas as estruturas gramaticais descritas anteriormente.

### **2.1.19. Bolo de limão húmido**

#### **Ingredientes**

#### **Para o bolo**

5 ovos frescos

300 g de açúcar refinado

140 ml de natas para bater

Raspas de 3 limões

1½ colher de servir rum encorpado (i.e., *dark rum*)



**Figura 19 – Bolo de limão húmido**

---

1 pitada de sal

80g de manteiga sem sal derretida

240g de farinha sem fermento

½ colher de chá de fermento em pó

### **Para a glacé de Alperce**

3 colheres de sopa de geleia de alperce aquecida numa panela pequena

### **Para a calda de limão**

Sumo e raspa de um limão

150 g açúcar em pó

### **Instruções**

Pré-aqueça o forno a 180°C.

Unte uma forma de inglês com 26 x 9 cm x 8cm forre-a com papel parafinado.

Numa tigela grande, misture os ovos com o açúcar, as natas, a raspa de limão, o rum, o sal e a manteiga.

Peneire a farinha e o fermento em pó numa tigela e misture até obter uma massa homogénea.



---

Deite a massa na forma já preparada e coza no forno durante 50-60 minutos, virando-o a meio da cozedura. O bolo está cozido quando a lâmina de faca inserida no meio do bolo, saia limpa.

Desenforme o bolo, virando-o numa grelha de arrefecimento e deixe arrefecer durante 10 minutos o que fará com que o vapor se liberte antes de pincelar o bolo.

Pincele o bolo com o glacé de alperce e deixe ficar por cinco minutos, enquanto faz a calda de limão.

Para a calda de limão, misture o açúcar em pó com o sumo e as raspas de limão.

Aqueça a mistura numa panela pequena, ou no micro-ondas, até que o açúcar se tenha dissolvido e obtenha um xarope.

Pincele todo o bolo com a calda de limão e deixe assentar por alguns minutos.

Coloque o bolo com a calda no forno num tabuleiro, desligue o lume e deixe cerca 3-5 minutos a glacê a secar até que fique translúcida.

Retire o bolo do forno e deixe arrefecer até à temperatura ambiente antes de servir.

### **Dicas**

O bolo pode ser feito com um dia de antecedência, pois as caldas impedem que o bolo seque.

---

Pode substituir o limão por outros citrinos – experimente com laranja ou toranja e use marmelada ou *lemon curd* em vez do doce de alperce.

Adicione textura ao bolo, juntando passas, sultanas, corintos ou pepitas de chocolate.

Também pode salpicar o bolo com um pouco de rum (ou licor de laranja, se se usou laranja na calda) quando o retirar do forno para que fique mais húmido.

#### **2.1.19.1 Análise da tradução de Lemon drizzle cake (Bolo de limão húmido)**

O comentário do processo de tradução da receita de bolo de limão húmido explica como foram ultrapassados dos obstáculos a nível sintático e semântico que ainda não tinham surgido em traduções anteriores.

Tal como aconteceu com outras traduções, foram eliminadas todas as unidades de medida de peso, temperatura e volume que não são utilizadas pelo leitor lusófono.

Na lista dos ingredientes utilizados para confeccionar o bolo de limão húmido, “*1½ tbsp dark rum*” foi traduzido por “*rum encorpado*”, no entanto, foi igualmente acrescentado em parênteses “*i.e. dark rum*” uma vez que o produto pode também ser encontrado no mercado português com a designação em inglês escrita no rótulo.

No ingrediente para confeccionar a glacé de alperce, o substantivo “*jam*” foi traduzido por “geleia” em vez de “doce” pelo mesmo motivo apresentado no comentário do processo de tradução da receita de Chelsea buns.

---

No sexto parágrafo das instruções, as frases *“Remove the cake from the tin, turn onto a cooling rack and leave to cool for 10 minutes. This will allow the steam to escape before you glaze the cake.”* foram traduzidas numa só frase em português. Para juntar estas duas frases numa só, na língua de chegada, utilizou-se o pronome relativo (“o que”) para não cometer incoerências resultando na frase *“Desenforme o bolo, virando-o numa grelha de arrefecimento e deixe arrefecer durante 10 minutos o que fará com que o vapor se liberte antes de pincelar o bolo.”*

No oitavo parágrafo das instruções, alterou-se a posição do termo *“açúcar em pó”*, na tradução, para evitar uma repetição da conjunção copulativa “e”.

No ponto onze das instruções, procedeu-se a uma pequena alteração da ordem sintática da terceira oração (*“to dry the glaze”*) colocando, na tradução, o complemento direto anteposto (*“a glacê a secar”*). Também a quarta oração sofreu uma alteração sintática através da substituição do conector copulativo (*“and”*) pela locução subordinativa temporal (*“até que”*) para não só evitar uma repetição do conector copulativo, mas também para indicar a finitude da ação.

Por fim, no segundo parágrafo da secção das dicas, optou-se por manter o termo *“lemon curd”* sendo a sua designação original também utilizada em português.

Do ponto de vista sintático, o texto não se diferencia dos anteriores.

---

## 2.1.20. Bolo de Battenberg

### Ingredientes

#### Para o bolo de amêndoa

175g de manteiga muito amolecida

175 g de açúcar extrafino

140g de farinha com fermento

50g de amêndoas moídas

½ colher de chá de fermento em pó

3 ovos M

½ colher de chá de extrato de baunilha

¼ colher de chá de extrato de amêndoa

#### Para o bolo cor de rosa

1 x os ingredientes para o bolo de amêndoa

Corante alimentar rosa q.b.

#### Para decorar

200g de geleia de alperce

2 x 500g de pasta de açúcar branco

Um pouco açúcar em pó, para polvilhar



Figura 20 - Bolo de Battenberg

---

## Instruções

Aqueça o forno a 180°C e forre a base e os lados de uma forma quadrada de 20 cm com papel vegetal (a forma mais fácil é atravessar 2 tiras de 20cm sobre a base). Para fazer o bolo de amêndoa, coloque a manteiga com o açúcar, a farinha, a amêndoa moída, o fermento, os ovos, a baunilha e o extrato de amêndoas numa tigela grande. Bata com uma batedeira elétrica até que esteja uma massa homogênea. Coloque a massa na forma, espalhando-a pelos cantos e coza-a durante 25-30 minutos - quando inserir um palito, deve sair limpo. Deixe arrefecer na forma durante 10 minutos, depois coloque-o sobre uma grelha de arrefecimento para acabar de arrefecer enquanto faz o segundo bolo.

Para o bolo cor de rosa, forre a lata como anteriormente. Misture todos os ingredientes como anteriormente, mas não adicione o extrato de amêndoa. Duplique um pouco de corante rosa. Em seguida, a coloque a massa na forma e coza como antes. Depois deixe arrefecer.

Para decorar, aqueça a geleia numa panela pequena até ficar líquida e deixe escorrer. Apare as extremidades de fora do bolo de amêndoa, de seguida, apare bem uma terceira extremidade. Meça aproximadamente a altura do bolo e, de seguida corte a partir de uma extremidade bem aparada, use uma régua para o ajudar a cortar 4 fatias com a mesma largura que a altura do bolo. Deite fora ou coma aos poucos o restante bolo. Faça o mesmo com o bolo cor de rosa.

Pegue em 2 fatias do bolo de amêndoa e 2 fatias do bolo cor de rosa e corte-as para que tenham todas o mesmo comprimento. Estenda um bloco de

---

pasta de açúcar numa bancada ligeiramente polvilhada com açúcar em pó até ter pouco mais de 20 cm de largura, depois continue a estender longitudinalmente até que a pasta de açúcar tenha aproximadamente 0,5 cm de espessura. Pincele-a com geleia de alperce, depois coloque uma fatia rosa e uma fatia de amêndoa lado a lado numa das extremidades da pasta de açúcar, pincele a geleia entre as fatias para que colem, e deixe 4cm livres no fim da pasta de açúcar. Pincele com mais geleia o cimo das fatias e, de seguida, coloque as duas fatias restantes por cima, alternando as cores para fazer um padrão axadrezado. Corte a pasta de açúcar ao comprimento do bolo.

Com cuidado, levante a pasta de açúcar e alise-a sobre o bolo com as mãos, mas deixe uma pequena dobra na pasta de açúcar ao longo da parte inferior antes de colocá-la no primeiro lado. Corte o lado oposto para coincidir com o tamanho da cobertura, de seguida, frise as extremidades usando os dedos (ou, mais fácil, pressione com os dentes do garfo). Se quiser, marque as 10 fatias usando os dentes de um garfo.

Faça o segundo Battenberg e guarde-o em uma caixa hermética ou bem embrulhado em película aderente até 3 dias. Pode ser congelado até um mês.

#### **2.1.20.1. Análise da tradução de Battenberg Cake (Bolo Battenberg)**

---

O comentário descreve a resolução das dificuldades encontradas a nível semântico, sintático e pragmático durante a realização do processo de tradução da receita culinária Bolo Battenberg.

Tal como aconteceu com a tradução do nome do Bolo Madeira, também não se fez uso da marca de genitivo (“de”) porque o bolo foi inventado, no século XIX, em Inglaterra para celebrar o matrimónio da neta da Rainha Vitória, Victoria de Hesse e Reno, com o príncipe Luís de Battenberg. Assim, o nome do bolo teve origem do título do príncipe por este motivo não se colocou marca de genitivo.

De seguida, eliminou-se todas as unidades de medida de peso, temperatura e comprimento que não são usados pelo leitor na língua portuguesa.

Na lista de ingredientes para confeccionar o bolo cor de rosa, adaptou-se a frase “*we used ½ tsp Squires rose food paste*” por se tratar de uma publicidade a marca britânica que não tem presença no mercado português, assim a frase foi como “*Corante cor de rosa q.b.*”. Realça-se também que não se colocou a quantidade que a autora usou na receita por esta ser referente à marca do produto publicitado. Este caso, a intensidade da cor varia consoante a marca, por isso acrescentou a abreviatura “q.b.” para que o leitor escolha a quantidade razoável a usar de acordo com o seu conhecimento de causa do produto.

---

Na penúltima frase do primeiro parágrafo das instruções, o verbo “*Scrape*” foi adaptado para a língua de chegada pelo verbo “colocar” por se ter considerado que o verbo “raspar” não se apropriava, neste contexto, num registo de linguagem formal.

Mais adiante no texto, na primeira frase do segundo parágrafo das instruções, a locução “*as above*” foi traduzida pelo advérbio de modo “*anteriormente*” para manter um discurso cuidado sem ter de recorrer a participios passados o que aconteceria se a locução tivesse sido traduzida como “*acima*”. Continuando no mesmo ponto, pode ser observado que a última frase que consiste apenas em “*Cool.*” foi traduzida para traduzida como “*Depois deixe arrefecer.*” para evitar o discurso informal.

Por último, no quarto parágrafo das instruções, traduziu-se “[...] *of the cakes*”, para a língua de chegada, no plural (“[...] *dos bolos*”) porque se considerou que nesta do processo culinário, tanto o bolo de amêndoa como o bolo cor de rosa se transformaram num só.

Em suma, salienta-se a predominância das estruturas sintáticas enumeradas em comentários de processos tradutórios anteriores.



---

# Conclusão

---

Este trabalho de projeto teve como objetivos a tradução e análise das traduções do *corpus* de receitas de pastelaria tradicionais inglesas que foram recolhidas em *sites* da especialidade. Além da tradução e análises das receitas do *corpus*, foram unidos esforços de modo a fornecer uma visão da responsabilidade e das funções do tradutor enquanto transmissor linguístico e cultural de informação entre línguas e comunidades. O trabalho focou-se em provar que o processo de tradução das receitas do *corpus* concordava com a teoria apresentada e desenvolvida no capítulo I, utilizando excertos das traduções, meticulosamente selecionados, como exemplos de modo a comprovar a aplicabilidade da teoria em procedimentos práticos.

O capítulo I, designado “O processo de tradução e o tradutor como o seu transmissor”, desenvolveu alguns aspetos teóricos como o papel do tradutor, a sua fidelidade e invisibilidade para com o texto original, assim como as temáticas da adaptação e tradução.

O papel do tradutor foi tratado de forma a contextualizar a tradução com o desempenho das funções do tradutor destacando a capacidade camaleónica de pesquisa e conhecimentos gerais de áreas externas à sua, assim como a constante necessidade de adquirir e aprofundar conhecimentos linguísticos e culturais, sempre fundamentais para a área da tradução.

A fidelidade do tradutor visou a explicação de como se processa a contextualização e a transmissão da mensagem do texto de partida para o texto de chegada respeitando as limitações culturais e linguísticas das línguas inglesa e

---

portuguesa. O aspeto da fidelidade também abordou a importância do respeito para com a identidade e originalidade da escrita do autor.

Por seu turno, a invisibilidade do tradutor refletiu sobre a capacidade do tradutor em transmitir não só o conteúdo do texto sem a sua intervenção, mas também a sua capacidade de transparecer a essência idiossincrásica do autor sem que os leitores sintam estar perante uma tradução.

A adaptação, neste trabalho, fundamentou-se nos processos de adaptação de transcrição do original, da omissão, da expansão, do exotismo, da atualização, da adequação situacional ou cultural e da criação sobre os quais recaem as tomadas de decisão, quando a adaptação é o último recurso.

O último subponto do capítulo I trata da tradução técnica distanciando-a da tradução literária. A tradução técnica prende-se com o rigor da transmissão de informação técnica, de forma clara, essencial de um determinado domínio do conhecimento. Este subponto também incide sobre a função do tradutor técnico em relação às necessidades específicas do seu público-alvo. A importância do domínio terminológico do tradutor para o desempenho da sua tarefa também foi abordada.

O capítulo II, *A aplicação da teoria na prática - o processo de tradução*, é composto pela tradução do *corpus* e as respetivas análises das traduções realizadas.

Antes de iniciar o processo de tradução, foi preciso pensar sobre o público-alvo a quem, eventualmente, poderia ser destinada a tradução. Desta

---

forma, concluiu-se que a tradução teria de ser realizada com recurso a uma linguagem que fosse acessível a qualquer pessoa, uma vez que a culinária é uma área de interesse que se estende às massas, assim é necessário a utilização de linguagem simples e cuidada. Houve também uma preocupação de que a tradução transmitisse, de forma transparente, a informação fornecida pelo texto de partida apesar de, por vezes, o texto de chegada ter de ser modificado por meio de adaptação, devido a incompatibilidades linguísticas e/ou culturais. De modo a quebrar barreiras linguísticas e culturais, foram criadas notas de rodapé que visaram a explicação de possíveis aspetos, fatores e/ou termos causadores de estranheza aos olhos dos leitores do texto na língua de chegada.

Após a conclusão da tradução do *corpus*, elaborou-se a análise das traduções das respetivas receitas culinárias centradas, principalmente, na tomada de decisões no decorrer do processo tradutório referentes, fundamentalmente, a todos os aspetos tratados anteriormente no capítulo. Porém, também foram destacados alguns aspetos sintáticos relevantes para a composição e constituição dos textos.

Em suma, a elaboração deste trabalho de projeto permitiu uma maior consciencialização sobre o universo da tradução e o mundo do tradutor. O tradutor trabalha e vive na sombra resolvendo as dificuldades comunicativas e culturais, unindo comunidades através da partilha igualitária de conhecimentos por via da tradução.

---

## **Bibliografia**

Baker, M e Saldanha, G. (2009). *Routledge Encyclopedia of Translation Studies*. 2ª edição. Routledge. Norfolk.

Byrne, J. (2006). *Technical Translation – Usability Strategies for Translating Technical Documentation*. Springer. The Netherlands.

Catford, J. C. (1965). *A Linguistic Theory of Translation*. 5ª edição. Oxford University Press. Great Britain.

Eco, U. (1997). *Como se faz uma tese em Ciências Humanas*. Editorial Presença. Lisboa

Eco, U. (2005). *Dizer quase a mesma coisa sobre a tradução*. Difel. Viseu.

Hastim, B. e Mason, I. (2005). *The Translator as Communicator*. Routledge. New York.

Munday, J. (2001). *Introducing Translation Studies – Theories and Applications*. Routledge. New York.

Newmark, P. (1988). *A Textbook of Translation*. Pearson Education Limited. Great Britain.

Nord, C. (2012). *Translating as a Purposeful Activity*. St. Jerome Publishing. Manchester.

Robison, D. (2004). *Becoming a Translator*. Routledge. New York.

---

Venuti, L. (1995). *The Translator's Invisibility – A history of translation*. Routledge. London.

Venuti, L. (2004). *The Translation Studies Reader*. Routledge. London.

---

## **Bibliografia de Dicionários e gramáticas**

*Dicionário de inglês-português.* (2015). 5ª edição. Porto. Porto Editora.

*Oxford Advanced Learner's Dictionary.* (2013). 8ª edição. Oxford University Press. Oxford.

Yule, G. (2013). *Oxford Practice Grammar Advanced.* Oxford University Press. Oxford.

---

## **Webgrafia Geral**

*Collins English Dictionary* - <https://www.collinsdictionary.com/dictionary/english/>

*Dicionário de Cambridge online* - <https://dictionary.cambridge.org/pt/>

*Dicionário de inglês – português online Porto Editora* – <https://www.infope-dia.pt/dicionarios/ingles-portugues>

*Dicionário de Língua Portuguesa online Porto Editora* - <https://www.infope-dia.pt/dicionarios/lingua-portuguesa>

*Dicionário de Língua Portuguesa online Priberam* - <https://dicionario.priberam.org/>

*Dicionário de português – inglês online Porto Editora* – <https://www.infope-dia.pt/dicionarios/portugues-ingles/>

*Dictionary by Merriam and Webster* - <https://www.merriam-webster.com/>

*Normas para indicações bibliográficas* - [https:// www.uc.pt/fcdef/documentosbiblioteca/Bibliotecadigital/Normas](https://www.uc.pt/fcdef/documentosbiblioteca/Bibliotecadigital/Normas)



---

## **Webgrafia do corpus**

Apple Crumble; [http://www.bbc.co.uk/food/recipes/applecrumble\\_2971](http://www.bbc.co.uk/food/recipes/applecrumble_2971); (consultado a 25/10/2017; 19:37h)

Bakewell Tart; <http://paulhollywood.com/recipes/bakewell-tart/>; (consultado a 25/10/2017; 18:18h)

Batterberg cake; <https://www.bbcgoodfood.com/recipes/1120657/battenberg-cake>; (consultado a 01/08/2018; 11:30h)

Chelsea buns; [https://www.bbc.co.uk/food/recipes/chelsea\\_buns\\_01576](https://www.bbc.co.uk/food/recipes/chelsea_buns_01576); (consultado a 03/11/2017; 20:14h)

Christmas Puddings; [http://www.bbc.co.uk/food/recipes/christmaspudding\\_90194](http://www.bbc.co.uk/food/recipes/christmaspudding_90194); (consultado a 25/10/2017; 20:10h)

Classic Old-fashioned Trifle; <http://www.maryberry.co.uk/recipes/desserts/classic-oldfashioned-trifle>; (consultado a 25/10/2017; 19:22h)

Devonshire Scones; <http://www.maryberry.co.uk/recipes/baking/devonshire-scones>; (consultado a 25/10/2017; 19:12h)

Eccles Cakes; [https://www.bbc.co.uk/food/recipes/eccles\\_cakes\\_72475](https://www.bbc.co.uk/food/recipes/eccles_cakes_72475); (consultado a 03/11/2017; 20:21h)

Egg Custard Tart; <http://www.independent.co.uk/life-style/food-and-drink/recipes/great-british-bake-off-egg-custard-tart-recipe-9709183.html>; (consultado a 25/10/2017; 19:30h)

Gypsy Tart; <http://stevieparle.co.uk/recipe-detail.php?r=83>; (consultado a 25/10/2017; 21:12h)

Knickerbocker Glory; [https://www.bbc.co.uk/food/recipes/knickerbocker\\_glory\\_59895](https://www.bbc.co.uk/food/recipes/knickerbocker_glory_59895); (consultado a 03/11/2017; 17:22h)

Lardy Cake; [https://www.bbc.co.uk/food/recipes/lardy\\_cake\\_80839](https://www.bbc.co.uk/food/recipes/lardy_cake_80839); (consultado a 03/11/2017; 20:29h)

---

Lemon drizzle cake; [https://www.bbc.co.uk/food/recipes/lemon\\_cake\\_29430](https://www.bbc.co.uk/food/recipes/lemon_cake_29430);  
(consultado a 30/11/2017; 20:40h)

Madeira Cake; [http://www.bbc.co.uk/food/recipes/madeiracake\\_73878](http://www.bbc.co.uk/food/recipes/madeiracake_73878); (consultado a 25/10/2017; 21:38h)

Mince Pies; <http://paulhollywood.com/recipes/mince-pies/>; (consultado a 25/10/2017; 18:12h)

Queen of Puddings; [https://www.bbc.co.uk/food/recipes/queen\\_of\\_puddings\\_79904](https://www.bbc.co.uk/food/recipes/queen_of_puddings_79904); (consultado a 03/11/2017; 16:52h)

Rock cakes; [https://www.bbc.com/food/recipes/rock\\_cakes\\_03094](https://www.bbc.com/food/recipes/rock_cakes_03094); (consultado a 27/07/2018; 19:07h)

Simnel cake; [https://www.bbc.co.uk/food/recipes/simnelcake\\_792](https://www.bbc.co.uk/food/recipes/simnelcake_792); (consultado a 03/11/2017; 17:32h)

Treacle Tart; [https://www.bbc.co.uk/food/recipes/mary\\_berrys\\_treacle\\_tart\\_28524](https://www.bbc.co.uk/food/recipes/mary_berrys_treacle_tart_28524); (consultado a 03/11/2017; 16:27h)

Victoria Sponge; <http://paulhollywood.com/recipes/victoria-sponge/>; (consultado a 25/10/2017; 18:56h)

## **Anexo I – *Corpus* de receitas culinárias**

---

## Mince pies

### Ingredients

1 quantity of sweet pastry (see pie section for recipe)

Butter for greasing

Flour for dusting

1 egg, beaten with a splash of milk (egg wash), for glazing

For the filling

410g jar mincemeat

2 satsumas, peeled and segmented, or ½ x 310g tin mandarin orange segments,  
drained

1 dessert apple, unpeeled, cored and finely chopped

Finely grated zest of 1 lemon

### To finish

Caster or icing sugar for sprinkling

### Instructions:

1. Put the mincemeat in a large bowl. Add the mandarin or satsuma segments, chopped apple and lemon zest. Stir well, cover and leave to macerate for several hours or overnight.

2. Heat your oven to 200°C. Lightly butter a 12-hole muffin tin.



---

3. Roll out your sweet pastry thinly on a lightly floured surface, to a 2-3mm thickness. Don't worry if the pastry breaks or sticks, just press it together and re-roll. With a 10cm pastry cutter, cut 12 discs and use these to line the muffin tins. Use a 7.5-8cm cutter to cut 12 smaller discs for the pie lids. Re-roll your pastry as necessary to cut enough discs.

4. Put about 2 tsp of the mincemeat into each pastry case. Brush the edges of the smaller discs with egg wash and place over the mincemeat. Press the pastry edges together with your fingertips to seal. Brush the mince pies with a little more egg wash and sprinkle with a little caster sugar. Make a hole in the top of each pie with a small, sharp knife or the tip of a skewer.

5. Bake for about 20 minutes until golden brown and bubbling. Carefully remove the mince pies from the tins and leave on a wire rack to cool. Serve warm or cold, dusted with a little more caster sugar or icing sugar.

## **Bakewell Tart**

### **Ingredients**

#### **PASTRY**

- 200g plain flour
- 2 tbsp icing sugar
- 100g cold unsalted butter, diced



- 
- 1 medium egg
  - 1 tsp lemon juice
  - 2-3 tsp ice-cold water

### **FRANGIPANE FILLING**

- 100g unsalted butter
- 100g caster sugar
- 2 large eggs
- 50g plain flour
- 75g ground almonds
- A drop of almond extract (optional)
- 100g raspberry jam
- 100g raspberries
- 20g flaked almonds

### **TO FINISH**

- Icing sugar, for dusting

### **EQUIPMENT**

A 36 x 12cm rectangular tart tin (or 23cm round tart tin)

### **Instruction**

- 
1. To make the pastry, mix the flour and icing sugar together in a bowl. Add the butter and rub it in lightly with your fingertips until the mixture resembles fine breadcrumbs. Mix the egg with the lemon juice and 2 tsp water. Stir into the mixture with a round-bladed knife, adding another 1 tsp water if necessary. (Alternatively, you can make it in a food processor, blitzing the flour, icing sugar and butter together, then adding the liquid.)
  2. As the dough comes together, gently knead it into a smooth ball. Wrap in cling film and chill for at least 15 minutes.
  3. Heat the oven to 200°C/Gas 6. Roll out the pastry on a lightly floured surface to a 3mm thickness and use to line a 36 x 12cm loose-bottomed tart tin (or a 23cm round tin), leaving a little excess overhanging the edge.
  4. Line the pastry case with baking parchment and fill with baking beans or dried beans. Bake blind for 12-15 minutes, until the pastry is dry to the touch. Remove the paper and beans and return the pastry case to the oven for about 5 minutes until very lightly coloured. Trim away excess pastry from the edge. Turn the oven down to 180°C/Gas 4.
  5. For the frangipane filling, beat the butter and sugar together until light and fluffy, then beat in the eggs one at a time. Stir in the flour, ground almonds and the almond extract, if using.
  6. Spread the jam over the base of the pastry case and scatter over the raspberries. Top with the frangipane and spread evenly. Bake for 10 minutes, then scatter

---

the flaked almonds on top and cook for a further 15 minutes until the filling is golden. Leave to cool in the tin before slicing. Dust with icing sugar to serve.

## **Victoria Sponge**

### **Ingredients**

230g plain flour

4 tsp baking powder

Pinch of salt

230g caster sugar

230g unsalted butter, softened, plus extra for greasing

4 medium eggs

### **To finish**

150ml whipping cream

100g raspberry jam or more if you like

Icing or caster sugar for dusting

### **Method**

1. Heat your oven to 180°C. Line the base of two 20cm cake tins with baking parchment and lightly butter the sides.



---

2. Put the flour, baking powder, salt, sugar, butter and eggs into an electric mixer or large bowl. Mix on a low speed, or whisk slowly using an electric hand-held whisk, until all the ingredients are evenly combined; do not overmix as this will tighten the mixture and result in a rubbery texture.

3. Split the mixture between the cake tins and put in the oven to bake for 25-30 minutes. The sponge is ready when the top is golden and slightly shrunk from the sides of the tin. Leave to cool in the tins for a few minutes before moving to a wire rack to cool.

4. Select the best-looking sponge for the top layer and then lay the other one, top side down on your serving dish. Spread the jam over the bottom layer, and then whip the cream to soft peaks and spread over the jam. Place the other layer on top and dust with icing or caster sugar when serving.

## **DEVONSHIRE SCONES**

### **Ingredients**

450g (1 lb) self-raising flour

2 rounded teaspoons baking powder

75g (3 oz) butter, at room temperature

50g (2 oz) caster sugar

2 eggs





---

About 225 ml (8 fl oz) milk

## **Instructions**

Makes about 20 scones

Lightly grease two baking trays. Pre-heat the oven to 220°C/425°F/Gas 7.

Measure the flour and baking powder into a processor. Add the butter and process until a crumble, then add the sugar. Or make by hand by rubbing the butter into the flour using your fingertips until the mixture resembles fine breadcrumbs. Stir in the sugar.

Beat the eggs together until blended and make up to a generous 300ml (1/2 pint) with the milk, then put about 2 tablespoons of the egg/milk aside in a cup for glazing the scones later. Gradually add the egg/milk mixture to the dry ingredients until you have a soft dough. It is far better that the scone mixture is on the wet side, sticking to your fingers, as the scones will rise better.

Turn the dough onto a lightly floured surface and flatten it out with your hand, or use a rolling pin, to a thickness of 1-2 cm (1/2 – 3/4 inch). Use a 5 cm (2 inch) fluted cutter to stamp out the dough by pushing the cutter straight down into the dough (as opposed to twisting the cutter) then lift it straight out. This ensures that the scones will rise evenly and keep their shape. Gently push the remaining dough together, knead very lightly then re-roll and cut more scones out as before.

Arrange the scones on the prepared baking trays and brush the tops with the reserved beaten egg/milk mixture to glaze. Bake for about 10-15 minutes or until

---

the scones are well risen and golden. Cool on a wire rack, covered with a clean tea towel to keep them moist. Serve as fresh as possible, cut in half and spread generously with strawberry jam and top with a good spoonful of thick cream.

### **Classic Old-fashioned Trifle**

#### **Ingredients**

1 x 400g can pears in natural juice

1 packet trifle sponges containing 8 sponges

strawberry jam

75ml medium dry sherry

About 10 ratafia biscuits or broken almond biscuits such as macaroons

600ml bought good-quality fresh vanilla custard

300ml double cream

25g flaked almonds, lightly toasted (see Tip)

#### **Instructions**

Drain the pears, reserving the juice, then cut the fruit into small pieces. Split the trifle sponges in half and sandwich together with the strawberry jam. Measure the



---

sherry into a jug and make up to 150ml with the reserved pear juice. If you don't wish to have sherry in your trifle, then use all of the pear juice – about 150ml.

Put half the chopped pears into the base of a glass serving dish of about 20cm in diameter and 6cm deep. Arrange half the trifle sponges on top, then add the remaining pears and finally the remaining sponges. Scatter the ratafias on top and pour the sherry and pear juice mixture over evenly.

Carefully pour the custard over the top. Lightly whip the cream until it just holds its shape and spoon carefully over the custard. Smooth or fluff the surface. Serve chilled. Sprinkle with the toasted flaked almonds just before serving.

Tip - Flaked almonds can now be bought ready toasted but, if you do need to toast them yourself, put them in a dry pan over a medium heat on the hob. Move them around with a wooden spoon and watch them like a hawk as they can quickly burn.

**Preparing ahead** - This is an ideal dessert to make a day ahead as the flavours have time to mingle. Keep in the fridge. Scatter over the almonds just before serving.

## **Egg Custard Tart**

### **Ingredients**

#### **Pastry**

225g plain flour



---

150g unsalted butter

50g caster sugar

pinch of salt

1 large egg

### **Custard Filling**

350ml single cream

100ml whole milk

2 tsp vanilla extract or 1 vanilla bean

8 large egg yolks

100g caster sugar

1 nutmeg

### **Instructions**

Lightly grease an 9-inch tart tin (preferably with a loose bottom) and set aside.

For the pastry, place the flour and butter into a large bowl and using your fingertips gently rub the butter into the flour, until it resembles breadcrumbs. Add the sugar and the salt and stir to combine. Make a well in the middle of the bowl and add in the egg. Using a fork start to combine the egg and the butter mixture. Once the dough has started to come together use your hands to gently knead the dough into a uniform, smooth mix. Wrap the pastry in clingfilm and refrigerate for about an hour or until firmed up, enough so that it is rollable.

---

Dust the worksurface with a little flour and roll out the pastry until it is about a couple of inches wider than the tart tin. Roll the pastry onto the rolling pin and gently drape it into the tin. Gently lift and press the pastry into the base of the tin, leaving the excess overhanging the tart. Place onto a parchment lined baking tray and refrigerate for about 30 minutes or until the pastry has firmed up again, this will help the pastry keep its shape whilst baking. Whilst the pastry is in the fridge preheat the oven to 180C.

Remove the tart from the fridge and line it with a piece of parchment paper, filling it with either baking beans or rice and bake in the preheated oven for about 20 minutes. Remove the tart from the oven and carefully remove the parchment and the baking beans.

Place the tart back in the oven for about 5 minutes to brown the base a little. Once the tart has baked we are going to take an extra step to prevent our liquid filling making the base soggy. Take an extra egg yolk and using a pastry brush coat the entire inside of the tart. Place this back in the oven for 5 minutes to dry out. This egg creates a nice seal so that the liquid in the filling can't make the pastry soggy.

Turn the oven down to 130C and make the custard. Place the cream and milk into a medium saucepan and set over medium heat. Add the vanilla extract or if you are using it the vanilla pod (scrape out the seeds and add to the liquid along with the pod itself) and bring the cream to a simmer. Place the egg yolks and the sugar into a bowl and whisk together. Pour the hot cream over the yolks, whisking

---

constantly (remove the vanilla pod at this stage if using). Leaving the tart in the oven pour in the custard, the reason for this is that it fills the tart completely and it's very easy to spill if you have to carry it to the oven. Carefully grate the nutmeg over the entire tart and then bake for around 30-40 minutes or until set around the outside but still with a little wobble in the middle. Allow the tart to cool fully before trimming off the excess pastry and removing from the tin.

## **Apple crumble**

### **Ingredients**

#### **For the Crumble**

300g/10½oz plain flour, sieved pinch of salt

175g/6oz unrefined brown sugar

200g/7oz unsalted butter, cubed at room temperature

Knob of butter for greasing

#### **For the filling**

450g/1lb apples, peeled, cored and cut into 1cm/½in pieces

50g/2oz unrefined brown sugar

1 tbsp plain flour

1 pinch of ground cinnamon



---

## Instructions

Preheat the oven -to 180C/350F/Gas 4.

Place the flour and sugar in a large bowl and mix well. Taking a few cubes of butter at a time rub into the flour mixture. Keep rubbing until the mixture resembles breadcrumbs.

Place the fruit in a large bowl and sprinkle over the sugar, flour and cinnamon. Stir well being careful not to break up the fruit.

Butter a 24cm/9in ovenproof dish. Spoon the fruit mixture into the bottom, then sprinkle the crumble mixture on top.

Bake in the oven for 40-45 minutes until the crumble is browned and the fruit mixture bubbling.

Serve with thick cream or custard.

## Christmas pudding

### Ingredients

900g/2lb mixed dried fruit (such as figs, apricots, sour cherries, raisins, dates, cranberries or sultanas)

150ml/5fl oz brandy or whisky

1 large orange, grated zest and juice



---

225g/8oz butter, softened, plus extra, melted, for greasing

225g/8oz dark brown sugar

4 large free-range eggs, beaten

110g/4oz self-raising flour

110g/4oz fresh breadcrumbs

85g/3oz chopped nuts (almonds, hazelnuts or pecans)

1 tsp freshly grated nutmeg

1 heaped tsp cinnamon

### **To serve**

Brandy, for flaming

Fresh cherries

Custard, thick cream or ice cream

### **Instructions**

Place the dried fruit into a large bowl (cut up any large pieces of apricot or fig so that all the fruit pieces are roughly the same size). Pour over the brandy or whisky.

Add the grated orange zest to the fruit, then pour over the orange juice.

Mix all of the bowl contents together until well combined. Cover the bowl with cling film and set aside in a cool place overnight.



---

The next day, lightly grease two 1.2 litre/2pint pudding basins with the melted butter and place a disc of greaseproof paper into the base of each.

In a very large mixing bowl, cream together the softened butter and sugar until pale and fluffy using an electric whisk (this will take about five minutes).

Whisk in the beaten eggs, a little at a time, incorporating each addition into the batter before adding the next. (NB: If the mixture starts to curdle, just whisk in a spoonful of flour.)

When all of the eggs have been incorporated into the mixture, add the soaked fruit and soaking juices and stir well to combine.

Add the flour and the breadcrumbs to the mixture and stir to combine.

Add the nuts and spices and mix gently until well combined. (NB: The mixture should be of dropping consistency.)

Spoon the mixture into the prepared pudding basins and cover with a double layer of greaseproof paper and a single sheet of aluminium foil. Tie with string.

Prepare a steamer and steam the puddings for four hours. You can eat the puddings at this stage, or you can cool them completely and store them, in their basins, for 2-3 months, in a cool dark place, re-steaming them for two hours before serving.

To serve, carefully remove the puddings from the basins and turn each out onto a serving plate.

---

Garnish the top of the puddings with the cherries. Carefully set the brandy alight using a match. Allow the flames to flare up, then pour the brandy over the puddings. (CAUTION: Keep the flame well away from the eyes, hair and face.)

Garnish each serving with a few extra cherries and serve with custard, thick cream or ice cream.

## **Gypsy Tart**

### **Ingredients**

Flour, for dusting

200g/7oz shortcrust pastry

205g/7¼oz evaporated milk

200g/7oz dark muscovado sugar

### **Instructions**

Preheat the oven to 180C/350F/Gas 5. Lightly dust a work surface and lay out the pastry. Using a rolling pin, roll it out so that it's just larger than a 23cm/9in quiche or flan tin. Lay the pastry over the tin and press the sides down and into the edges. Roll the pin over the pastry for a scalloped edge. Prick the pastry a few times with a fork. Line with baking parchment and cover with baking beans or rice. Rest in the freezer for 10 minutes until the pastry is hard.



---

Bake in the oven for 10 minutes, or until the pastry edge is beginning to turn golden. Remove the baking parchment and beans and return the pastry to the oven for another 5 minutes until it begins to colour.

Meanwhile, put the evaporated milk and sugar in a bowl. Using a hand-held or electric whisk, beat for 15 minutes. Don't stint on this. Pour the mix into the pastry case. Return to the oven for 10-15 minutes, until the surface is set and there are a few bubbles on the surface. It will continue to set as it cools. Leave to cool in the tin. Serve with a dollop of crème fraîche.

### **Madeira cake**

#### **Ingredients**

175g/6oz butter, at room temperature

175g/6oz caster sugar

3 free-range eggs

250g/9oz self-raising flour

2-3 tbsp milk

1 lemon, zest only

1-2 thin pieces of candied citron or lemon peel, to decorate

#### **Instructions**



---

Pre-heat the oven to 180C/350F/Gas 4. Grease an 18cm/7in round cake tin, line the base with greaseproof paper and grease the paper.

Cream the butter and sugar together in a bowl until pale and fluffy. Beat in the eggs, one at a time, beating the mixture well between each one and adding a tablespoon of the flour with the last egg to prevent the mixture curdling.

Sift the flour and gently fold in, with enough milk to give a mixture that falls slowly from the spoon. Fold in the lemon zest.

Spoon the mixture into the prepared tin and lightly level the top. Bake on the middle shelf of the oven for 30-40 minutes, or until golden-brown on top and a skewer inserted into the centre comes out clean.

Remove from the oven and set aside to cool in the tin for 10 minutes, then turn it out on to a wire rack and leave to cool completely.

To serve, decorate the cake with the candied peel.

## **Treacle Tart**

### **Ingredients**

#### **For the pastry**

250g/9oz plain flour

130g/4½oz butter, plus extra for greasing

#### **For the filling**



---

400g/14oz golden syrup

150g/5½oz fine fresh white breadcrumbs

2 lemons, zest and juice

1 free-range egg, beaten, to use as egg wash

### **Method**

First make the short crust pastry: measure the flour into a large bowl and rub in the butter with your fingertips until the mixture resembles fine breadcrumbs (alternatively, this can be done in a food processor). Add about three tablespoons of cold water and mix to a firm dough, wrap in cling film and chill in the fridge for about 20 minutes.

Preheat the oven to 200C/400F/Gas 6 and put a heavy baking tray in the oven to heat up. Grease a deep 18cm/7in loose-bottomed fluted flan tin with butter.

Remove about 150g/5½oz of pastry from the main ball and set aside for the lattice top.

Roll the rest of the pastry out thinly on a lightly floured work surface and line the prepared flan tin with the pastry.

Prick the base with a fork, to stop the base rising up during baking.

Place the reserved pastry for the lattice top on cling film and roll out thinly. Egg wash the pastry and set aside to chill in the fridge (the cling film makes it easier

---

to move about). Do not cut into strips at this stage. Do not egg wash the strips once they are on the tart as it will drip into the treacle mixture.

To make the filling, heat the syrup gently in a large pan but do not boil.

Once melted, add the breadcrumbs, lemon juice and zest to the syrup. (You can add less lemon if you would prefer less citrus taste.) If the mixture looks runny, add a few more breadcrumbs.

Pour the syrup mixture into the lined tin and level the surface.

Remove the reserved pastry from the fridge and cut into long strips, 1cm/1/2in wide. Make sure they are all longer than the edges of the tart tin.

Egg wash the edge of the pastry in the tin and start to make the woven laying lattice pattern over the mixture, leave the strips hanging over the edge of the tin.

Once the lattice is in place, use the tin edge to cut off the strips by pressing down with your hands, creating a neat finish.

Bake on the pre-heated baking tray in the hot oven for about 10 minutes until the pastry has started to colour, and then reduce the oven temperature to 180C/350F/Gas 4. If at this stage the lattice seems to be getting too dark brown, cover the tart with tin foil.

Bake for a further 25-30 minutes until the pastry is golden-brown and the filling set.

Remove the tart from the oven and leave to firm up in the tin. Serve warm or cold.

---

## Recipe Tips

The breadcrumbs need to be fine fresh breadcrumbs, the bigger they are the lumpier the texture and consistency will be, and the mixture can burn/catch slightly when cooking.

## Rock cakes

### Ingredients

225g/8oz self-raising flour

75g/2½oz caster sugar

1 tsp baking powder

125g/4½oz unsalted butter, cut into cubes

150g/5½oz dried fruit

1 free-range egg

1 tbsp milk

2 tsp vanilla extract

### Method

Preheat oven to 180C/160C Fan/Gas 4 and line a baking tray with baking parchment.



---

Mix the flour, sugar and baking powder in a bowl and rub in the cubed butter until the mixture looks like breadcrumbs, then mix in the dried fruit.

In a clean bowl, beat the egg and milk together with the vanilla extract.

Add the egg mixture to the dry ingredients and stir with a spoon until the mixture just comes together as a thick, lumpy dough. Add a teaspoon more milk if you need it to make the mixture stick together.

Place golfball-sized spoons of the mixture onto the prepared baking tray. Leave space between them as they will flatten and spread out to double their size during baking.

Bake for 15–20 minutes, until golden-brown. Allow to cool for a couple of minutes, then turn them out onto a wire rack to cool.

## **Queen of puddings**

### **Ingredients**

#### **For the base**

600ml/1 pint full-fat milk

25g/1oz butter, plus extra for greasing the dish

1 lemon, zest finely grated

50g/2oz caster sugar

3 free-range eggs, yolks only





---

75g/3oz fresh white breadcrumbs

### **For the meringue**

175g/6oz caster sugar

3 free-range eggs, whites only

### **For the fruit jam**

200g/7oz fresh mixed summer fruits, or 500g/1lb 2oz frozen. (Alternatively, you can use raspberry jam if you prefer.)

200g/7oz caster sugar (or to taste)

### **To serve**

pouring cream

### **Method**

Preheat the oven to 170C/325F/Gas 3 and grease a 1.4 litre/2½ pint shallow ovenproof dish (one that will fit into a roasting tin) with butter.

For the base, very gently warm the milk in a small saucepan. Add the butter, lemon zest and the 50g/2oz of sugar, stir until dissolved.

Lightly whisk the egg yolks in a bowl. Slowly pour the warm milk into the eggs, while whisking.

Sprinkle the breadcrumbs over the base of the buttered dish and pour over the custard. Leave to stand for about 15 minutes, so the breadcrumbs absorb the liquid.

---

Carefully transfer the dish to a roasting tin and fill the tin halfway with hot water. Bake the custard in the preheated oven for about 25-30 minutes until the custard has set. Remove from the oven and set aside to cool a little.

Meanwhile, put the mixed summer fruits into a pan and warm over a gentle heat. Once they've softened and released their juice, add the sugar and cook for a further three minutes.

Heat gently until you have a jam-like consistency. If you are using frozen berries they will release more liquid, so you might need to cook for longer to thicken to the right jam consistency.

Whisk the egg whites using an electric hand whisk on full speed until stiff peaks form when the whisk is removed. Add the remaining 175g/6oz sugar a teaspoon at a time, still whisking on maximum speed until the mixture is stiff and shiny. Transfer the meringue mixture to a piping bag.

Spread 4-5 tablespoons of the fruit jam over the set custard, then pipe the meringue on top.

Lower the oven temperature to 150C/300F/Gas 2 and return the pudding to the oven (not in the roasting tin with water) for about 25-30 minutes until the meringue is pale golden all over and crisp. Serve at once with pouring cream.

---

## Knickerbocker glory

### Ingredients

450g/1lb fresh raspberries

2 tbsp icing sugar

1 ripe mango, peeled, stone removed, diced

150g/5½oz fresh blueberries

12 scoops vanilla ice cream

25g/1oz pistachios, coarsely chopped



### Method

For the raspberry coulis, measure 250g/9oz of the raspberries into a food processor, add the icing sugar and pulse until smooth.

Tip the raspberry purée into a sieve set over a bowl. Use a metal spoon to push the fruit pulp through the sieve. Discard the seeds.

Divide half the diced mango between six sundae glasses. Divide half the blueberries between the glasses, placing on top of the mango. Sit one scoop of ice cream on top of each blueberry layer, drizzle over half the raspberry coulis and half the whole raspberries. Repeat the layering again to use the remaining ingredients and top with the chopped pistachios.

### Recipe Tips

---

**Tip 1:** If anyone is allergic to nuts, you could replace the pistachios with crumbled ginger biscuits.

**Tip 2:** The raspberry purée can be made in advance and kept, covered, in the fridge for up to 2 days.

### **Simnel cake**

#### **Ingredients**

##### **For the almond paste:**

250g/9oz caster sugar

250g/9oz ground almonds

2 free-range eggs, beaten

1 tsp almond essence

##### **For the cake**

175g/6oz butter or margarine

175g/6oz soft brown sugar

3 free-range eggs, beaten

175g/6oz plain flour

Pinch salt

½ tsp ground mixed spice (optional)



---

350g/12oz mixed raisins, currants and sultanas

55g/2oz chopped mixed peel

½ lemon, grated zest only

1-2 tbsp apricot jam

1 free-range egg, beaten for glazing

### **Method**

For the almond paste, place the sugar and ground almonds in a bowl. Add enough beaten egg and mix to a fairly soft consistency.

Add the almond essence and knead for one minute until the paste is smooth and pliable.

Roll out a third of the almond paste to make a circle 18cm/7in in diameter and reserve the remainder for the cake topping.

Preheat oven to 140C/275F/Gas 1. Grease and line a 18cm/7in cake tin.

For the cake, cream the butter and sugar together until pale and fluffy. Gradually beat in the eggs until well incorporated and then sift in the flour, salt and mixed spice (if using) a little at a time. Finally, add the mixed dried fruit, peel and grated lemon zest and stir into the mixture.

Put half the mixture into a greased and lined 18cm/7in cake tin. Smooth the top and cover with the circle of almond paste. Add the rest of the cake mixture and smooth the top leaving a slight dip in the centre to allow for the cake to rise. Bake

---

in the preheated oven for 1¾ hours. Test by inserting a skewer in the middle - if it comes out clean, it is ready. Once baked, remove from the oven and set aside to cool on a wire rack.

Brush the top of the cooled cake with the apricot jam. Divide the remainder of the almond paste in half; roll out a circle to cover the top of the cake with one half and form 11 small balls with the other half.

Place the circle of paste on the jam glaze and set the balls round the edge. Brush the cake topping with a little beaten egg.

Preheat the grill to high. Place the cake onto a baking tray and grill for 1-2 minutes, or until the top of the marzipan begins to brown. Alternatively, lightly heat the cake topping using a cook's blow torch, until the marzipan is golden-brown.

## **Chelsea buns**

### **Ingredients**

500g/1lb 2oz strong white flour, plus extra for dusting

1 tsp salt

1 x 7g sachet fast-acting yeast

300ml/10fl oz milk



---

40g/1½oz unsalted butter, plus extra for greasing the tin

1 free-range egg

vegetable oil, for greasing

### **For the filling**

25g/1oz unsalted butter, melted

1 orange, zest only, grated

75g/2½oz soft brown sugar

2 tsp ground cinnamon

100g/3½oz dried cranberries

100g/3½oz sultanas

100g/3½oz dried apricots, chopped

### **To finish**

1 heaped tbsp apricot jam

200g/7oz icing sugar, sifted

1 orange, zest only, grated

### **Method**

Place the flour and salt into a large mixing bowl and stir until thoroughly combined. Make a well in the centre of the flour and pour in the yeast.

---

Warm the milk and butter in a small saucepan until the butter is melted and the mixture is lukewarm. Pour into the flour mixture, add the egg and stir thoroughly until the contents of the bowl come together as a soft dough.

Tip the dough onto a lightly floured work surface and knead well for five minutes, until the dough is smooth and elastic.

Place the dough into an oiled bowl and leave to rise, covered with a damp tea towel, for one hour or until doubled in size.

Tip the dough out onto a lightly floured work surface. Roll out dough into a rectangle about 30x20cm/12x8in.

Brush all over with the melted butter. Evenly sprinkle the orange zest over the buttered surface, followed by the sugar, cinnamon and dried fruit.

Tack down the long side of the dough rectangle nearest to you by pressing it down onto the work surface with your thumb. Roll the opposite long side of the dough towards you quite tightly, until the roll is complete and tight. With a sharp knife cut into thick rounds - about 4cm/1<sup>3</sup>/<sub>4</sub>in.

Grease a deep roasting tin or baking tray thoroughly with butter.

Place the buns, cut side up, into the greased baking tray leaving about 1cm/1<sup>1</sup>/<sub>2</sub>in of space between each one. You want them to be close enough so that when they rise further and then bake, they will bake with their sides touching. They can then be pulled apart and you get a lovely soft edge.

Leave to rise for about 30 minutes in a warm place.



---

Preheat oven to 190C/375F/Gas 5.

When the buns are ready, put them in the oven and bake for 20-25 minutes until golden-brown. Check after 15 minutes or so and cover the buns with foil if they are getting too brown.

Remove the buns from the oven and let them cool slightly before transferring them from the tin to a cooling rack.

Melt the jam in a small saucepan with a splash of water until smooth. Brush the jam over the buns to glaze and allow to cool.

Mix together the icing sugar, orange zest and two tablespoons water. Drizzle the icing over the cooled buns and allow to set before serving.

## **Eccles cakes**

### **Ingredients**

#### **For the filling:**

75g/3oz unsalted butter

150g/5oz soft brown sugar

150g/5oz currants

1 tsp ground cinnamon

½ tsp freshly ground nutmeg



---

1 orange, juice and finely grated zest

50g/2oz mixed citrus peel

### **For the pastry**

25-50g/1-2oz margarine, for greasing

1 block ready-made puff pastry

flour, for dusting

2-3 tbsp milk, for glazing

caster sugar, for dusting

icing sugar, for dusting

### **Method**

For the filling, melt the butter over a low heat in a small saucepan. Once melted, remove from the heat and stir in all of the remaining filling ingredients until well combined. Set aside to cool.

Preheat the oven to 220C/425F/Gas 7. Grease a baking tray with the margarine.

For the pastry, roll out the pastry on a lightly floured work surface to a thickness of about 3mm/1/8in. Using a 6cm/2 1/2in cutter, cut the pastry into rounds.

Place a teaspoon of the filling in the middle of each round, then brush the edges of half the pastry with milk. Bring the other half of the pastry over and seal. Bring the corners of the pastry up into the middle and pinch to seal.

---

Turn the sealed pastry parcel over, so that the seam is underneath, then gently roll out until it is about ½cm/¼in thick. Gently pat back into a round shape and place onto the greased baking tray.

Slash each cake across three times using the tip of a sharp knife. Brush the cakes with milk and sprinkle with caster sugar.

Bake for 15 minutes, or until the pastry is golden-brown and puffed up. Transfer the cakes to a wire rack to cool.

Dust the Eccles cakes with icing sugar before serving.

### **Lardy cake**

#### **Ingredients**

450g/1lb strong white flour

1 tsp salt

2 x 7g sachets instant yeast

75g/2½oz lard

300ml/10½fl oz water

75g/2½oz butter

225g/8oz mixed dried fruit including mixed peel

50g/1¾oz soft brown sugar



---

extra flour for dusting

### **Method**

Mix together the flour, salt and yeast in a mixing bowl. Rub in 20g/ $\frac{3}{4}$ oz of the lard using your fingertips until there are no pieces of lard visible.

Add three-quarters of the water and hand-mix the flour into the water to form a dough. Add as much of the remaining water as you need to get a dough that is soft and leaves the sides of the bowl clean.

Tip the dough onto a lightly floured surface and knead for 5-10 minutes, or until the dough is smooth. Place in a clean bowl, cover and leave to rise until doubled in size. This depends on the temperature of the room, but should take 1-2 hours.

Tip the dough onto a floured work surface and roll into a rectangle about 20x50cm/8x20in and about  $\frac{1}{2}$ cm thick.

Dot a third of the remaining lard and a third of the butter over the surface of the dough. Scatter over a third of the fruit and a third of the sugar. Fold the top third of the dough down and the bottom third up so that the dough is folded in three and roughly square. Turn the dough a quarter turn. Roll out and repeat the out process twice more, to use up all the lard and fruit.

Line a 23x23cm/9x9in square loose bottomed tin with baking parchment. Roll out the dough to fit the tin and place it inside. Cover with clingfilm, or place inside a large plastic bag, and leave to rise for 30 minutes. Preheat the oven to 220C/425F/Gas 7.

---

Bake for 30-35 minutes, or until golden-brown.

Leave to cool slightly before removing from the tin. Cut into squares and serve warm or cold, with butter.

### **Lemon drizzle cake**

#### **Ingredients**

##### **For the cake**

5 free-range eggs

300g/11oz caster sugar

140ml/5fl oz double cream

3 lemons, zest only

1½ tbsp dark rum

1 pinch salt

80g/3oz unsalted butter, melted

240g/8½oz plain flour

½ tsp baking powder

##### **For the apricot jam glaze**

3 tbsp apricot jam, warmed in a small saucepan



---

### **For the lemon glaze**

1 lemon, zest and juice

150g/5oz icing sugar

### **Method**

Preheat the oven to 180C/350F/Gas 4.

Lightly butter a 26cm x 9cm x 8cm/10in x 3½in x 3in loaf tin and line it with grease-proof paper.

In a large mixing bowl, whisk together the eggs, sugar, cream, lemon zest, rum, salt and butter.

Sift the flour and baking powder into a separate bowl then whisk it into the egg mixture until you have a smooth batter.

Pour the batter into the prepared tin and bake in the oven for 50-60 minutes, turning halfway through cooking. The cake is cooked when a knife blade inserted into the middle comes out clean.

Remove the cake from the tin, turn onto a cooling rack and leave to cool for 10 minutes. This will allow the steam to escape before you glaze the cake. Leave the oven turned on.

Brush the cake with the warmed apricot glaze and leave for five minutes while you make the lemon glaze.

For the lemon glaze, mix together the lemon juice, zest and icing sugar.

---

Heat the mixture in a small pan, or in the microwave, until the sugar has dissolved and you have a syrup.

Brush the lemon glaze all over the cake and leave for a few minutes to set.

Place the glazed cake in the oven on a baking tray, turn off the heat and leave for 3-5 minutes to dry the glaze and turn it translucent.

Remove the cake from the oven and leave to cool to room temperature before serving.

### **Recipe Tips**

The cake can be made one day in advance as the glaze will prevent it from drying out.

You can substitute lemon with other citrus fruits – try orange or grapefruit, and use marmalade or lemon curd in place of the apricot jam.

Add texture to the cake by adding raisins, sultanas, currants or chocolate chips.

You could also sprinkle the cake with a little rum (or orange-flavoured liqueur if you have used orange in the mixture) when you take it out of the oven to make it more moist.

---

## **Battenberg cake**

### **Ingredients**

#### **For almond sponge**

175g very soft butter

175g golden caster sugar

140g self-raising flour

50g ground almonds

½ tsp baking powder

3 medium eggs

½ tsp vanilla extract

¼ tsp almond extract

For pink sponge

1 x ingredients for almond sponge

pink food colouring, we used ½ tsp Squires rose food paste

#### **To assemble**

200g apricot jam

2 x 500g blocks white marzipan

little icing sugar, for dusting





---

## Method

Heat oven to 180C/160C fan/gas 4 and line the base and sides of a 20cm square tin with baking parchment (the easiest way is to cross 2 x 20cm-long strips over the base). To make the almond sponge, put the butter, sugar, flour, ground almonds, baking powder, eggs, vanilla and almond extract in a large bowl. Beat with an electric whisk until the mix comes together smoothly. Scrape into the tin, spreading to the corners, and bake for 25-30 mins – when you poke in a skewer, it should come out clean. Cool in the tin for 10 mins, then transfer to a wire rack to finish cooling while you make the second sponge.

For the pink sponge, line the tin as above. Mix all the ingredients together as above, but don't add the almond extract. Fold in some pink food colouring. Then scrape it all into the tin and bake as before. Cool.

To assemble, heat the jam in a small pan until runny, then sieve. Barely trim two opposite edges from the almond sponge, then well trim a third edge. Roughly measure the height of the sponge, then cutting from the well-trimmed edge, use a ruler to help you cut 4 slices each the same width as the sponge height. Discard or nibble leftover sponge. Repeat with pink cake.

Take 2 x almond slices and 2 x pink slices and trim so they are all the same length. Roll out one marzipan block on a surface lightly dusted with icing sugar to just over 20cm wide, then keep rolling lengthways until the marzipan is roughly 0.5cm thick. Brush with apricot jam, then lay a pink and an almond slice side by side at one end of the marzipan, brushing jam in between to stick sponges, and

---

leaving 4cm clear marzipan at the end. Brush more jam on top of the sponges, then sandwich remaining 2 slices on top, alternating colours to give a checkerboard effect. Trim the marzipan to the length of the cakes.

Carefully lift up the marzipan and smooth over the cake with your hands, but leave a small marzipan fold along the bottom edge before you stick it to the first side. Trim opposite side to match size of fold, then crimp edges using fingers and thumb (or, more simply, press with prongs of fork). If you like, mark the 10 slices using the prongs of a fork.

Assemble second Battenberg and keep in an airtight box or well wrapped in cling film for up to 3 days. Can be frozen for up to a month.

## **Anexo II – Glossário**

<b>Termos na língua de partida</b>	<b>Termos na língua de chegada</b>
A knob of butter	Uma noz de manteiga
Bain-marie=Double boiler	Banho-maria

---

Basin	Bacia; recipiente; tigela
Batter (bolos, fritos)	Massa crua
Brown Sugar	Açúcar mascavado
Caster sugar	Açúcar refinado
Coulis (Culinária)	Calda; caldo; coado
Cranberry	Uvas-do-monte; arandos (bagas); mirtilo
Currants	Corintos; uvas-passas de Corinto
Dark Brown Sugar	Açúcar mascavado
Dates (fruto)	Tâmaras
Diced (culinária)	Cortado em cubos
Flatten	Achatar; abater; aplanar
Greaseproof paper	Papel parafinado; papel encerado
Icing Sugar	Açúcar em pó
Knob (culinária)	Ponta; bocadinho
Parchment paper	Papel Vegetal
Pastry case	Base de tarte
Pipping bag	Saco de pasteleiro
Plain flour	Farinha sem fermento
Puff pastry	Massa folhada
Raisins	Passas de uva
roll pin	Rolo da massa
Runny (culinária)	Líquido (Textura)

---

Saucepan	Caçarola; panela pequena
Scoop	Colher de gelado
Self-raising flour	Farinha com fermento
Shortcrust pastry	Massa quebrada
Sieve	Peneira; Coador
Simmer	Lume brando
Soft brown sugar	Açúcar Amarelo
Soggy	Encharcado; Ensopado em água; (Pão) pesado; mal cozido; empapado
Sour cherry	Ginja (fruto)
Steamer (Culinária)	Máquina de cozer a vapor
Stir around (Culinária)	Mexer
Stir in	Acrescentar; mexer
Stir up	Agitar; mexer; (lume) avivar
tbsp (Tablespoon)	Colher de servir
To batter (Culinária)	envolver a massa em
To blend	Misturar; combinar
To coat	Cobrir; revestir
To cream	Bater até ficar cremoso
To curdle	Coagular; coalhar
To flare up	Cintilar; flamejar
To glaze	Dar brilho a; Polir; Cobertura
To heat in a bain marie/double boiler	Aquecer em banho-maria

---

To keep on ice	Deixar em banho-maria
To keep at/on a simmer	Ferver a lume brando
To knead (farinha)	Amassar
To knead the dough	Trabalhar a massa
To knead together	Misturar
To line	Forrar
To roll out the pastry	Estender a massa com o rolo
To sift	Peneirar
To Spoon	Tirar com uma colher
To Steam	Cozinhar/Cozer a vapor
Tps (Teaspoon)	Colher de chá
Whipping cream	Natas para bater
Whisk together	Juntar; batendo; juntar com um batedor
Whisk up	Bater (Culinária)
Whisker	Vara de arames
Wire rack	Grelha de arrefecimento