



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA  
CENTRO DE COMUNICAÇÃO E EXPRESSÃO  
DEPARTAMENTO DE LÍNGUA E LITERATURA ESTRANGEIRAS  
LETRAS FRANCÊS

Monique Rodrigues Campos

**Tradução culinária do francês para o português brasileiro:**  
*aumônières, crêpes e pancakes*

Florianópolis

2024

Monique Rodrigues Campos

**Tradução culinária do francês para o português brasileiro:**

*aumônières, crêpes e pancakes*

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Departamento de Língua e Literatura Estrangeiras da Universidade Federal de Santa Catarina como requisito à obtenção do grau de Bacharel em Língua e Literatura de Língua Francesa.

Orientadora: Profa. Dra. Marie-Hélène Catherine Torres  
Coorientadora: Brenda Bressan Thomé

Florianópolis

2024

Campos, Monique Rodrigues

Tradução culinária do francês para o português brasileiro: : aumônières, crêpes e pancakes / Monique Rodrigues Campos ; orientadora, Marie-Hélène Catherine Torres, coorientador, Brenda Bressan Thomé, 2024.

67 p.

Trabalho de Conclusão de Curso (graduação) -  
Universidade Federal de Santa Catarina, Centro de  
Comunicação e Expressão, Graduação em Letras - Língua  
Francesa, Florianópolis, 2024.

Inclui referências.

1. Letras - Língua Francesa. 2. Receitas Culinárias. 3.  
Tradução culinária. 4. funcionalismo. 5. adaptação. I.  
Torres, Marie-Hélène Catherine . II. Thomé, Brenda  
Bressan. III. Universidade Federal de Santa Catarina.  
Graduação em Letras - Língua Francesa. IV. Título.

Monique Rodrigues Campos

**Tradução culinária do francês para o português brasileiro:**

*aumônières, crêpes e pancakes*

Este Trabalho de Conclusão de Curso foi julgado adequado para obtenção do título de Bacharel em Letras e aprovado em sua forma final pelo Curso Letras – Francês.

Florianópolis, 27 de julho de 2024.

---

Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Marie-Hélène Catherine Torres

**Banca examinadora**

---

Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Marie-Hélène Catherine Torres  
Orientadora

---

Ma. Brenda Bressan Thomé  
Coorientadora

---

Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Sheila Maria dos Santos,  
Universidade Federal de Santa Catarina

---

Me. André Luís Leite de Menezes  
Universidade Federal de Santa Catarina

Florianópolis, 2024

A todas as pessoas que questionam realidades.  
Que a busca pelo conhecimento nunca cesse.

## AGRADECIMENTOS

Em primeiro lugar, agradeço a Deus, pela saúde e disposição que me permitiu superar desafios e dedicar-me plenamente à realização deste trabalho.

Quero também expressar minha profunda gratidão ao meu amado marido, Adriano, por ser o alicerce de toda a minha jornada acadêmica. Sua dedicação em oferecer tempo e espaço para que eu pudesse estudar é algo que jamais deixarei de valorizar. Agradeço do fundo do meu coração por tornar realidade o sonho que carrego desde a infância. Este trabalho não é somente um certificado de realização acadêmica, mas também um testemunho da sua generosidade, amor e fé em mim.

Agradeço à minha orientadora Marie-Hélène por enriquecer minha compreensão do tema com seus conhecimentos e experiências. Suas aulas, despertaram em mim um interesse genuíno pela área de tradução abrindo novas perspectivas para meu desenvolvimento acadêmico e profissional.

Agradeço à minha coorientadora Brenda. Seu olhar clínico e sua capacidade de identificar detalhes importantes contribuiu significativamente para o desenvolvimento e a finalização deste projeto.

Aos membros da banca, Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Sheila Maria dos Santos e Mestre André Luís Leite, que gentilmente aceitaram a tarefa de avaliar esta pesquisa.

Minha sincera gratidão aos professores do curso de Letras Estrangeiras da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC) e aos meus colegas de classes. Nossas interações enriquecedoras não apenas contribuíram para meu aprendizado, mas também para o desenvolvimento deste trabalho de forma significativa.

Em especial, gostaria de agradecer ao professor Gilles. Foi em sua aula que *A metamorfose*, de Franz Kafka, despertou também em mim o amor pela literatura. (É até poético).

A todos aqueles que, de uma forma ou de outra, fizeram parte desta jornada, o meu mais profundo agradecimento.

Que este trabalho possa contribuir, de alguma maneira, para o avanço do conhecimento na área e para a sociedade como um todo.

“Eu não sou fã da realidade, mas ainda é o  
melhor lugar para se comer uma refeição  
decente.”

(Groucho Marx)

## RESUMO

O objetivo deste estudo é traduzir três receitas francesas do livro *Les Crêpes de Sophie*, da autora Sophie Dudemaine, para o português do Brasil usando a abordagem funcionalista de Christiane Nord. A metodologia aborda não apenas a tradução literal das palavras, mas também leva em conta a sensibilidade à cultura e à linguagem envolvidas nesse processo. Nesse sentido, o estudo destaca a importância de ajustar os elementos, os componentes e o vocabulário especializado ao transpor os aspectos culturais e linguísticos presentes nas receitas, a fim de garantir sua clareza e relevância para o público-alvo. Esse método destaca a complexidade da tradução culinária e sua importância para manter a autenticidade cultural, bem como para uma comunicação eficaz. A avaliação dos resultados destaca a eficácia desse método, mostrando como a adaptação cuidadosa de receitas não apenas preserva suas origens culturais, mas também aumenta sua popularidade em todo o mundo. As descobertas destacam a importância da tradução sensível e contextualizada para facilitar a compreensão intercultural por meio da gastronomia.

**Palavras-chave:** tradução culinária; receitas; funcionalismo; comunicação intercultural; adaptação.

## RÉSUMÉ

*L'objectif de cette étude est de traduire en portugais brésilien trois recettes françaises tirées du livre *Les Crêpes de Sophie*, de l'auteure Sophie Dudemaine, en utilisant l'approche fonctionnaliste de Christiane Nord. La méthodologie aborde non seulement la traduction littérale des mots, mais prend également en compte la sensibilité à la culture et à la langue impliquée dans ce processus. En ce sens, l'étude souligne l'importance d'ajuster les éléments, les composants et le vocabulaire spécialisé lors de la transposition des aspects culturels et linguistiques présents dans les recettes, afin de garantir leur clarté et leur pertinence pour le public cible. Cette méthode met en évidence la complexité de la traduction culinaire et son importance pour le maintien de l'authenticité culturelle ainsi que pour une communication efficace. L'évaluation des résultats met en évidence l'efficacité de cette méthode, en montrant comment l'adaptation minutieuse des recettes permet non seulement de préserver leurs origines culturelles, mais aussi d'accroître leur popularité dans le monde entier. Les résultats soulignent l'importance d'une traduction sensible et contextualisée pour faciliter la compréhension interculturelle par le biais de la gastronomie.*

**Mots-clés :** *traduction culinaire ; recettes ; fonctionnalisme ; communication interculturelle ; adaptation.*

## LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1 — Receita 1 <i>aumônières de sole à l'oseille</i> .....	23
Figura 2 — Receita 2 <i>crêpes de volaille à la mimolette</i> .....	24
Figura 3 — Receita 3 <i>pancakes de poires au vin</i> .....	25
Figura 4 — Exemplo 1 de estrutura de receita culinária no Brasil.....	34
Figura 5 — Exemplo 2 de estrutura de receita culinária no Brasil .....	35
Figura 6 — Exemplo 3 de estrutura de receita culinária no Brasil.....	36
Figura 7 — Exemplo de <i>aumônières</i> na culinária .....	38
Figura 8 — Exemplo de <i>aumônière</i> medieval.....	38
Figura 9 — Exemplo de queijo <i>Mimolette</i> .....	39
Figura 10 — Exemplo de queijo <i>Édam</i> .....	40
Figura 11 — Exemplo de queijo do Reino .....	41
Figura 12 — Exemplo de conversor de unidades.....	43
Figura 13 — Equivalência de colher de café francesa .....	44
Figura 14 — Tabela de medidas brasileira .....	44
Figura 15—Exemplo de crepeira para crepe no palito .....	47
Figura 16 — Exemplo de <i>crêpière</i> .....	47
Figura 17 — Exemplo de frigideira antiaderente para Blinis.....	49
Figura 18 — Exemplo de <i>crème fraîche liquide</i> .....	51
Figura 19 — Exemplo de creme de leite fresco .....	51
Figura 20 — Exemplo de <i>fond de volaille déshydraté</i> .....	53
Figura 21 — Exemplo de caldo de galinha em pó .....	53

## LISTA DE QUADROS

Quadro 1 — Tipos textuais.....	15
Quadro 2 — Proposta de Tradução: receita 1.....	29
Quadro 3 — Proposta de tradução: receita 2.....	30
Quadro 4 — Proposta de tradução: receita 3.....	31
Quadro 5 — Proposta de tradução: título de receita 1.....	37
Quadro 6 — Proposta de tradução: título de receita 2.....	40
Quadro 7 — Proposta de tradução: unidades de medidas.....	43
Quadro 8 — Proposta de tradução: utensílios.....	45
Quadro 9 — Proposta de tradução: <i>crème fraîche</i> .....	52
Quadro 10 — Proposta de tradução: <i>fond de volaille déshydraté</i> .....	54
Quadro 11 — Proposta de tradução: <i>farine fluide</i> .....	55
Quadro 12 — Proposta de tradução: <i>beaujolais</i> .....	56
Quadro 13 — Proposta de tradução: <i>quatre-épices</i> .....	57
Quadro 14 — Proposta de tradução: <i>saler et poivrer</i> .....	58
Quadro 15 — Proposta de tradução: <i>émincer</i> .....	59
Quadro 16 — Proposta de tradução: <i>mijoter</i> .....	59
Quadro 17 — Proposta de tradução: <i>fondre</i> .....	60

## SUMÁRIO

<b>1</b>	<b>INTRODUÇÃO</b> .....	<b>12</b>
<b>2</b>	<b>FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA</b> .....	<b>15</b>
2.1	DEFINIÇÃO DE GÊNERO E TIPOLOGIA TEXTUAL .....	15
<b>2.1.1</b>	<b>Receitas culinárias</b> .....	<b>16</b>
2.2	A TRADUÇÃO ESPECIALIZADA NAS RECEITAS CULINÁRIAS .....	17
2.3	TEORIA FUNCIONALISTA DA TRADUÇÃO DE CHRISTIANE NORD .....	19
<b>3</b>	<b>METODOLOGIA</b> .....	<b>21</b>
3.1	MATERIAL .....	21
3.2	MÉTODOS DE ANÁLISE .....	27
<b>4</b>	<b>TRADUÇÃO COMENTADA DAS RECEITAS <i>LES CRÊPES DE SOPHIE</i>: PRINCIPAIS DESAFIOS</b> .....	<b>29</b>
4.1	ESTRUTURA DAS RECEITAS .....	33
<b>4.1.1</b>	<b>Título das receitas</b> .....	<b>37</b>
<b>4.1.2</b>	<b>Unidades de medida</b> .....	<b>42</b>
<b>4.1.3</b>	<b>Utensílios</b> .....	<b>45</b>
<b>4.1.4</b>	<b>Ingredientes</b> .....	<b>49</b>
4.1.4.1	<i>Crème fraîche</i> .....	50
4.1.4.2	<i>Fond de volaille déshydraté</i> .....	52
4.1.4.3	<i>Farine fluide</i> .....	54
<b>4.1.5</b>	<b>Terminologia</b> .....	<b>57</b>
4.1.5.1	<i>Saler e Poivrez</i> .....	57
4.1.5.2	<i>Émincer</i> .....	58
4.1.5.3	<i>Mijoter</i> .....	59
4.1.5.4	<i>Fondre</i> .....	60
<b>5</b>	<b>CONSIDERAÇÕES FINAIS</b> .....	<b>62</b>
	<b>REFERÊNCIAS</b> .....	<b>63</b>

## 1 INTRODUÇÃO

A gastronomia é mais do que cozinhar. É uma forma de cultura na qual é possível expressar costumes, tradições e hábitos de um grupo e de seus povos ao longo do tempo. Reunir-se em torno de uma mesa para refeições é mais do que apenas um ato para saciar a fome. A hora das refeições é um momento de serenidade e tranquilidade em várias culturas. Esses costumes alimentares são herdados de nossos antecessores e transmitidos de geração em geração, sendo que muitas receitas tradicionais resistem ao tempo. As tradições alimentares podem nos ajudar a identificar eventos, *status* social, estilo de vida, religião, sociedade e muito mais.

Segundo Montanari (2008), a alimentação é por si mesma uma manifestação cultural. É quando o ser humano utiliza não somente o que a natureza lhe oferece, mas também produz, por meio do fogo, sua comida, transformando os ingredientes em algo profundamente diverso. Já para Franzoni (2016), a gastronomia é uma expressão da nutrição e da manifestação da cultura que fornece uma expressão direta de gosto pessoal. Além dos alimentos, também os objetos e elementos, as medidas e as técnicas são produtos culturais de cada país.

É por isso que a tradução de receitas para a língua estrangeira possui muitos desafios, pois não é possível realizar uma boa transposição linguística sem a adaptação cultural (Teixeira, 2008, p. 23).

A literatura culinária, por exemplo, é uma área propícia para isso, pois é uma escrita com uma mistura de conhecimento técnico com elementos culturais e históricos, com a intenção expressa de se aproximar do leitor. Como a descrição em receitas culinárias de produtos locais ou instrumentos necessários para a preparação pode não estar disponível em outro país, o tradutor pode sugerir a equivalência do ingrediente ou utensílio necessário (Rebecchi, 2015). Até mesmo um substituto adequado tem que ser conhecido o suficiente no país do leitor e o prato deve ser semelhante ao local para ter certeza de que a tradução é possível. Para a Tradução Funcionalista, segundo Nord (1991), o texto a ser traduzido é um evento comunicativo em que todos os agentes são ativos. Esta busca não está limitada ao linguístico, mas desdobrada com desvios contextuais, culturais e interativos.

Conforme apontado por Teixeira (2008), a escolha de traduzir textos de culinária não é comum entre os profissionais de tradução, principalmente pela falta de apelo que esses livros possuem. Esse desinteresse muitas vezes está atrelado à remuneração pouco incentivadora e às restrições impostas pelas editoras, o que acaba por complicar o processo de tradução e diminuir a atratividade desse tipo de trabalho. Portanto, a minha escolha por me especializar nesse segmento transcende uma mera preferência pessoal pela culinária e se alinha ao meu desejo de contribuir para o crescimento desse campo de conhecimento.

Adotando uma abordagem funcionalista, decidi me aprofundar no estudo do livro *Les Crêpes de Sophie*, da autoria de Sophie Dudemaine, uma *chef* francesa conhecida por descomplicar receitas e torná-las mais acessíveis<sup>1</sup>, especialmente para quem está começando na cozinha. A obra é dedicada às receitas de crepes e suas variações, um prato icônico da culinária francesa que carrega consigo uma forte carga cultural e traços distintivos da França.

Em vista disso, este trabalho foi desenvolvido considerando principalmente três grupos de público-alvo: o público leigo na culinária, oferecendo receitas acessíveis e fáceis de seguir utilizando termos e utensílios conhecidos; jovens tradutores, proporcionando exemplos e estratégias práticas de tradução; e leitores interessados em produtos com bom custo-benefício, optando por alternativas que fossem economicamente viáveis e facilmente encontradas nos mercados brasileiros, assegurando que as receitas fossem tanto autênticas quanto acessíveis.

Com base nos estudos realizados na disciplina de Prática de Tradução durante o curso de Letras Francês, esta pesquisa tem como objetivo principal propor a tradução para o português brasileiro de três receitas selecionadas a partir de uma análise criteriosa. Foram escolhidas receitas que se destacam por suas características e ingredientes distintos, que podem ser considerados pouco comuns para o público-alvo, mas que, ainda assim, são viáveis de serem executadas na nova língua. As receitas selecionadas são: *Aumônières de sole à l'oseille*, *Crêpes de volaille à la mimolette* e *Pancakes des poires au vin*.

Além disso, o trabalho busca demonstrar a versatilidade no preparo dos crepes em diferentes formatos e técnicas, assim como destacar a popularidade dessas receitas em diversas culturas. Durante o processo, foram fornecidos comentários detalhados sobre o processo de tradução e as decisões tomadas quanto às escolhas linguísticas e culturais.

---

<sup>1</sup>Facebook de Sophie Dudemaine. Disponível em: <https://bit.ly/3xn0yd0>. Acesso em 18 jun. 2024.

Dessa maneira, este projeto se justifica pela necessidade de preencher uma lacuna significativa na pesquisa de tradução e servir como um recurso de referência que ofereça estratégias práticas para o público-alvo. Ele também visa capacitar os profissionais a enfrentarem com eficácia os desafios específicos do campo da tradução culinária.

O trabalho está dividido em: Fundamentação Teórica, Metodologia e Tradução comentada das receitas *Les Crêpes De Sophie*: principais desafios. Na Fundamentação Teórica, será apresentada uma breve análise sobre gênero e tipologia textual. Além disso, o capítulo abordará a tradução especializada nas receitas culinárias e a teoria funcionalista na tradução. Na Metodologia, será apresentado o objeto de tradução do presente estudo, detalhando as ferramentas e abordagens utilizadas que fundamentaram o desenvolvimento deste processo tradutório. O último capítulo será destinado ao processo tradutório das receitas culinárias apresentando comentários e descrições das principais dificuldades enfrentadas, bem como as estratégias adotadas a fim de solucioná-las. Por fim, serão apresentadas as considerações finais e as referências.

## 2 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

A seguir, será apresentada uma análise teórica sobre gênero e tipologia textual, que fornecerá uma base à compreensão da estrutura e funcionalidade de receitas culinárias como um gênero distinto de texto. O capítulo descreverá como as receitas são organizadas e que características textuais são comuns a este gênero. Em seguida, na tradução especializada de receitas culinárias, destacam-se alguns desafios que surgem na tradução de termos técnicos. Por fim, a teoria funcionalista da tradução de Christiane Nord será utilizada para resolver estes problemas, focando na importância de adaptar a linguagem e os contextos culturais e práticos à cultura alvo.

### 2.1 DEFINIÇÃO DE GÊNERO E TIPOLOGIA TEXTUAL

Quando um tradutor examina um texto, é crucial que ele compreenda o estilo e a categoria com os quais estará lidando. Por essa razão, é fundamental distinguir entre gênero textual e tipo textual. Nas palavras do linguista Luiz Antônio Marcuschi:

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

Para uma melhor visibilidade, o Quadro 1 mostra as especificações de cada tipo textual. Vejamos a seguir:

Quadro 1 — Tipos textuais

Tipos de texto	Características
Narração	Este tipo de enunciado textual tem um verbo de mudança no passado, um circunstancial de tempo e lugar. Por sua referência temporal e local, este enunciado é designado como enunciado indicativo de ação.
Argumentação	Tem-se aqui uma forma verbal com o verbo Ser no presente e um complemento (que no caso é um adjetivo). Trata-se de um enunciado de atribuição de qualidade.
Exposição	Aparece um sujeito, um predicado (no presente) e um complemento com um grupo nominal. Trata-se de um enunciado de identificação de fenômenos.
Descrição	Este tipo de enunciado textual tem uma estrutura simples com um verbo estático no presente ou imperfeito, um complemento e uma indicação circunstancial de lugar.

Injunção	Vem representada por um verbo no imperativo. Estes são os enunciados incitadores à ação. Estes textos podem sofrer certas modificações significativas na forma e assumir por exemplo a configuração mais longa onde o imperativo é substituído por um “deve”.
----------	---

Fonte: Werlich, (1973, *apud* Marcuschi, 2002, p. 28)

Ou seja, os tipos textuais são definidos por suas características linguísticas principais, como vocabulário, sintaxe e tempo verbal. Eles não formam um texto completo por si só, mas sim uma sequência de elementos que, quando bem conectados, criam um texto coeso.

Os gêneros textuais, por sua vez, são classificações mais abrangentes que se apoiam sobretudo nas funções comunicativas dos textos. Representam uma vasta variedade de estruturas textuais empregadas com o propósito de atender a objetivos específicos de comunicação. Marcuschi (2002) exemplifica:

Alguns exemplos de gêneros textuais seriam: telefonema, sermão, carta comercial, carta pessoal, romance, bilhete, reportagem jornalística, aula expositiva, reunião de condomínio, notícia jornalística, horóscopo, receita culinária, bula de remédio, lista de compras, cardápio de restaurante, instruções de uso, outdoor, inquérito policial, resenha, edital de concurso, piada, conversa espontânea, conferência, carta eletrônica, bate-papo por computador, aulas virtuais e assim por diante. (Marcuschi, 2002, p. 13)

Ou seja, o gênero é a forma geral de comunicação, enquanto as sequências tipológicas são os elementos que compõem essa estrutura.

A partir da distinção entre tipo e gênero textual e suas respectivas características, no que diz respeito ao gênero receitas culinárias, é possível enquadrá-lo na classe de textos de injunção, ou seja, caracterizados por instruções sequenciais, uso de verbos imperativos, clareza e concisão, e outras informações relevantes para orientar eficazmente o leitor na execução com sucesso de um prato específico.

### 2.1.1 Receitas culinárias

As receitas culinárias são reconhecidas em todo o mundo. Estão em livros, revistas, rótulos, sites e programas de TV. Elas têm um papel crucial na comunicação e no funcionamento das sociedades. As receitas culinárias são fáceis de entender porque têm uma estrutura e tipo de texto bem definidos. Bazerman disse que:

A maioria dos gêneros tem características de fácil reconhecimento que sinalizam a espécie de texto que são. E, frequentemente, essas características estão intimamente relacionadas com as funções principais ou atividades realizadas pelo gênero. (Bazerman 2020, p. 63)

De acordo com a classificação textual apresentada por Marcuschi (2002), as receitas culinárias são classificadas como textos injuntivos. Esses textos têm como objetivo principal guiar o leitor na execução de uma sequência de ações específicas, com o objetivo final de atingir um objetivo predeterminado: a criação de um prato ou alimento.

Travaglia (2007) explica que um texto injuntivo é composto por três partes ou categorias esquemáticas. Dessa forma:

- **Primeira:** elenco ou descrição dos elementos a serem manipulados;
- **Segunda:** determinação ou incitação onde a realização da ação se encontra, a própria injunção em si;
- **Terceira:** justificativa, explicação ou incentivo, onde razões para realização da segunda categoria são apresentadas.

Para entender melhor receitas culinárias, há três categorias: os ingredientes, o modo de fazer e as dicas para fazer com sucesso. Ou seja, além do título, da lista de ingredientes, das instruções de preparo, pode haver uma série de outras informações, como número de porções, fotografias do prato ou dos ingredientes, tempo estimado de preparo, custo, nível de dificuldade e tempo total necessário para preparar a receita.

Essas três categorias esquemáticas não seguem uma sequência e podem se sobrepor, como aponta Travaglia (2007).

## 2.2 A TRADUÇÃO ESPECIALIZADA NAS RECEITAS CULINÁRIAS

Dentro da tradução especializada, a comunicação é classificada em dois grupos: a tradução especializada e a tradução geral. De acordo com Asensio (2007), há uma oposição entre elas que se aplica da seguinte forma:

A comunicação especializada é considerada aquela que ocorre entre especialistas da área, comunicando-se sobre assuntos específicos e usando jargões específicos, enquanto a comunicação geral é considerada aquela que ocorre entre leigos, comunicando-se sobre fatos cotidianos e usando o vocabulário compartilhado por todos os falantes<sup>2</sup>. (Asensio, 2007, p. 2-3, tradução própria)

Essas regras afetam o modo de traduzir textos, pois a comunicação geral é a que ocorre entre indivíduos sem conhecimento especializado, falando sobre temas do dia a dia e usando palavras que todos entendem. Por outro lado, a chamada “tradução especializada” possui um conteúdo escrito por especialistas, usando termos técnicos específicos que são compreendidos por quem tem conhecimento sobre o assunto e, ainda segundo o autor, segue normalmente estruturas bastante rígidas e contém uma terminologia especializada.

Em vista disso, traduzir um texto para outro idioma envolve diversos elementos, como o tradutor, a recepção, o contexto e o apoio de outros profissionais como editores e revisores. Em textos instrucionais, Azenha (1995, p. 143) acrescenta que “conhecimentos técnicos apresentados em textos se concretizam de forma diferenciada numa e noutra língua/cultura”. Rebechi (2015) reforça também que a tradução especializada e a terminologia transmitem conhecimentos específicos entre culturas e destaca que este princípio é crucial para a tradução receitas culinárias.<sup>3</sup>

Alguns ingredientes, utensílios e técnicas de cozinha, por exemplo, podem não ter equivalentes em português. Muitas receitas têm medidas precisas que podem variar de país para país. Novodvorski e Bevilacqua (2022) confirmam:

Como qualquer texto especializado, guardam especificidades lexicais e sintáticas próprias (TEIXEIRA, 2009; BUBEL; SPITZ, 2013). Por exemplo: nelas, é recorrente o uso de vocabulário especializado (termos técnicos como ‘xícaras’, ‘colher de sopa’, ‘branquear’ etc.) e outros padrões típicos (‘até levantar fervura’, ‘acrescente aos poucos’, ‘sem parar de mexer’, ‘enquanto isso’ etc.), imediatamente associados ao domínio da culinária. (Novodvorski e Bevilacqua, 2022, p.445)

---

<sup>2</sup>Do inglês: “*Specialised communication is considered to be that which occurs among experts in the field, communicating on specific matters and using specific jargon, whereas general communication is considered to be that which occurs among lay people, communicating on everyday facts and using the vocabulary shared by all speakers.*”

<sup>3</sup>REBECHI, Rozane R. **A Tradução da Culinária Típica Brasileira para o Inglês: Um estudo sob o Enfoque da Linguística de Corpus / USP.** São Paulo, 2015.

Ou seja, a linguagem técnica não é suficiente para evitar mal-entendidos, pois os textos especializados são influenciados pelo contexto cultural das línguas envolvidas.

Rebechi (2015) explica que, ainda assim, a tradução deste gênero textual não é tratada como uma área específica, o que pode levar a traduções de receitas por pessoas não especializadas ou até mesmo às traduções automáticas<sup>4</sup>. Essa falta de padronização de equivalentes resulta em uma escrita que pode conter erros simples, dificultando a compreensão do leitor.

A autora aborda então a perspectiva funcionalista de Christiane Nord, que enfatiza que as intenções dos autores do texto original não asseguram uma tradução precisa, e o que deve ser levado em consideração é a função do texto-alvo para o seu receptor. Para uma receita culinária funcionar bem, é importante que a tradução siga as regras de como usar as palavras para explicar a receita.

### 2.3 TEORIA FUNCIONALISTA DA TRADUÇÃO DE CHRISTIANE NORD

A teoria funcionalista da tradução, desenvolvida por Christiane Nord, oferece uma perspectiva para abordar a tradução de textos especializados como as receitas culinárias. Nord (1991) propõe que a tradução não deve ser apenas uma transposição linguística, mas um ato de comunicação que considera o propósito ou função do texto na cultura de destino.

A funcionalidade de um texto está diretamente relacionada à sua capacidade de “funcionar” para seus destinatários conforme pretendido pelo autor, em um contexto específico. Segundo Nord:

Como a função do texto é determinada pela situação na qual o texto serve como instrumento de comunicação, a transposição deve conter o máximo possível de informações sobre os fatores situacionais da possível recepção do Texto Traduzido, como o destinatário(s) ou possíveis receptores, hora e local da recepção, meio pretendido etc.<sup>5</sup> (Nord 1991, p. 11, tradução própria)

---

<sup>4</sup>*Ibid* (2015, p. 33)

<sup>5</sup>Do inglês: “*As text function is determined by the situation in which the text serves as an instrument of communication, the translation brief should contain as much information as possible about the situational factors of the prospective TT reception, such as the addressee(s) or possible receivers, time and place of reception, intended medium, etc.*”

A tradução de textos, especialmente de receitas culinárias, vai além da simples tradução de termos entre línguas. É fundamental que o tradutor leve em conta o propósito do texto traduzido, seu público-alvo e a forma como será utilizado na nova cultura. Para garantir que a receita seja compreensível e eficiente para os leitores na nova língua, é crucial adaptar culturalmente a receita. Isso significa prestar atenção especial aos verbos no imperativo, ao vocabulário específico da área e às expressões típicas para que o texto traduzido seja eficaz e relevante para quem o usa.

Segundo Rebechi (2015), as expectativas nem sempre são alcançadas, pois o nível de familiaridade do leitor com o texto pode interferir no processo e, conseqüentemente, no resultado. De qualquer maneira, é esperado que ao seguir uma receita, a conclua corretamente. Ainda, de acordo com a autora, podemos inferir que, se o principal objetivo de uma receita culinária é orientar o leitor na aplicação de técnicas que vão desde a simples mistura de ingredientes até o processo de cozimento para criar um prato comestível, adaptações dos elementos culinários do texto original ao contexto cultural local, por exemplo, seriam adequadas e úteis.

Ao aplicar a teoria funcionalista neste estudo específico, é possível prever que os ingredientes, técnicas e utensílios utilizados, especialmente aqueles de origem regional que não são comuns na cultura de destino, seriam trocados por opções mais familiares à comunidade receptora no texto traduzido. Essa adaptação não apenas facilita a compreensão e execução da receita, mas também garante que o texto cumpra sua função comunicativa e prática na nova cultura, seguindo os princípios da funcionalidade defendidos por Christiane Nord na tradução de textos especializados como as receitas culinárias.

### 3 METODOLOGIA

O objetivo desta pesquisa é traduzir três receitas selecionadas do livro *Les Crêpes de Sophie*, de Sophie Dudemaine, para o português brasileiro. Desenvolvi a metodologia abaixo para garantir a eficácia da tradução:

- a) descrição das receitas culinárias a serem traduzidas elencando características textuais tipológicas, terminológicas e culturais;
- b) identificação dos elementos que caracterizam as receitas;
- c) aplicação da teoria funcionalista que fundamenta as possibilidades tradutórias destes elementos;
- d) identificação de possíveis problemas tradutórios destacando itens culturais-específicos da cultura francesa que podem interferir no processo de tradução;
- e) elaboração de estratégias para solucioná-los;
- f) apresentação de resultados nas considerações finais deste trabalho.

#### 3.1 MATERIAL

O livro escolhido é um livro de gastronomia francês, publicado pela primeira vez em 2001. Sophie Dudemaine é uma *chef* francesa famosa por suas receitas descomplicadas.

A obra foca em um ícone da culinária mundial: o crepe. O crepe é muito popular na França e no Brasil, mas também em outros lugares do mundo, com diferentes ingredientes e métodos de preparo. *Les Crêpes de Sophie* tem 80 receitas salgadas e doces, não só nas formas clássicas, mas também com uma grande diversidade de ingredientes e técnicas culinárias.

Além das receitas, o livro oferece dicas e conselhos da autora, imagens dos pratos, e um glossário culinário com 18 termos específicos, como *Confire*, *Monder*, *Sirop*, *Étuver*, *Écumer*, *Mouiller*, *Rissoler*, entre outros.

No livro, a primeira parte foca nos conselhos da autora, Sophie, que oferece orientações sobre a preparação e conservação da massa de crepes, além de dicas para a escolha dos melhores ingredientes, com sugestões para adaptações ou substituições conforme o gosto pessoal de cada um. Em seguida, são detalhados os principais utensílios utilizados na cozinha.

As receitas são apresentadas sem a tradicional divisão entre entradas, pratos principais e sobremesas comumente encontrada em livros de culinária. A obra é centrada no crepe, explorando suas diversas variações como *blinis*, *aumônières*, *pancakes* e *charlottes*, começando pelas versões salgadas e concluindo com as doces.

As receitas do livro são apresentadas com uma linguagem acessível, porém com um toque especializado, utilizando técnicas e verbos característicos da culinária francesa. Evidentemente, por se tratar de um livro de culinária francesa, reconhecida por sua sofisticação globalmente, a linguagem das receitas reflete essa tradição, especialmente por serem criadas por uma *chef* renomada. Ao final, a obra inclui um léxico culinário que explica os termos específicos utilizados nas receitas, facilitando assim a vida do leitor e encorajando-o a desfrutar mais tempo à mesa do que na cozinha.

Após uma análise detalhada da obra para delimitar o escopo do estudo, optei por selecionar três receitas que integrariam o trabalho de monografia, levando em conta limitações de tempo e espaço. Essas receitas foram escolhidas por levantarem questões significativas e por apresentarem aspectos desafiadores, tanto em termos de ingredientes quanto de instruções de preparo. Em seguida, como estudante-aprendiz do curso de bacharelado em Letras Francês, será apresentada a proposta de tradução desses textos de receitas para a língua portuguesa do Brasil. Durante o processo, serão observados cuidadosamente os desafios encontrados e posteriormente discutidos e comentados, abordando questões nos níveis estrutural, lexical e principalmente cultural, à luz das situações extralinguísticas identificadas.

Abaixo, apresento as receitas escolhidas que mais trouxeram desafios de tradução em relação aos elementos descritos acima:

1. *Aumônières de sole à l'oseille.*
2. *Crêpe de volaille à la mimolette.*
3. *Pancakes des poires au vin.*

A seguir estão as imagens das receitas conforme se encontram registradas no livro:

Figura 1 — Receita 1 *aumônières de sole à l'oseille*

LES CRÊPES SALÉES

## Aumônières DE SOLE À L'OSEILLE

INGRÉDIENTS

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

Garniture pour 2 aumônières :  
4 filets de sole parés  
300 g d'oseille  
15 g de beurre  
2 longs brins de ciboulette  
sel, poivre

Sauce pour 2 aumônières :  
50 g de roquefort  
2 cuillerées à soupe de crème fraîche  
1 cuillerée à café de porto  
sel, poivre

- Mettez la farine, la levure, le sel et le poivre dans un saladier. Creusez un puits, cassez-y les œufs entiers. Mélangez énergiquement à l'aide d'un fouet et versez petit à petit l'huile et le vin blanc. Délayez la préparation peu à peu avec le lait chaud.
- Triez les feuilles d'oseille, retirez les queues dures. Lavez et épongez les feuilles. Faites fondre 15 g de beurre dans une poêle. Ajoutez l'oseille et faites-la fondre à feu moyen jusqu'à l'évaporation totale de l'eau. Salez et poivrez.
- Préparez vos crêpes dans une crêpière antiadhésive de 22 centimètres de diamètre.
- Préchauffez le four à 180 °C (th. 5/6).
- Déposez de l'oseille au centre de chaque crêpe et ajoutez deux filets de sole préalablement salés et poivrés. Pliez chaque crêpe en forme de bourse et fermez-la à l'aide d'un brin de ciboulette. Placez ces aumônières dans un plat et mettez-le 10 minutes au four.
- Pendant ce temps, émiettez le roquefort dans un bol. Ajoutez la crème fraîche et le porto. Mélangez bien. Salez et poivrez.
- Disposez les aumônières de sole sur des assiettes. Versez la sauce roquefort autour et servez.

*Ces aumônières se dégustent chaudes,  
accompagnées d'une salade de mâche.*

36

Les Crêpes de Sophie

Fonte: Dudemaine, 2001

Na figura 1, observamos um título descrito a partir de uma técnica culinária (*Aumônières*).

Figura 2 — Receita 2 crêpes de volaille à la mimolette

LES CRÊPES SALÉES

## Crêpes DE VOLAILLE À LA MIMOLETTE

INGRÉDIENTS

Pâte pour 8 crêpes :

- 2 œufs
- 125 g de farine de blé noir
- 20 cl de lait demi-écrémé
- 10 cl de fond de volaille (ou 10 cl d'eau bouillante
- + 1 cuillerée à café de fond de volaille déshydraté)
- 2 cuillerées à soupe d'huile de tournesol
- 1/2 sachet de levure chimique
- sel, poivre

Garniture pour 1 roulé de crêpe :

- 80 g de mimolette ou d'édam
- 100 g de filet de poulet ou de dinde
- 1/2 oignon
- 2 cuillerées à soupe de crème fraîche
- 20 g de gruyère râpé
- 20 g de beurre
- 1 cuillerée à soupe d'huile de tournesol
- sel, poivre

• Mettez la farine, la levure, le sel et le poivre dans un saladier. Creusez un puits, cassez-y les œufs entiers. Mélangez énergiquement à l'aide d'un fouet et versez petit à petit l'huile et le fond de volaille. Délayez la préparation peu à peu avec le lait chaud.

• Épluchez l'oignon et émincez-le. Faites-le dorer dans une poêle avec le beurre et un peu d'huile. Remuez jusqu'à ce que l'oignon devienne blond. Ajoutez le poulet coupé en petits cubes. Salez et poivrez. Coupez la mimolette en petits dés, ajoutez-la au poulet avec la crème fraîche. Remuez et laissez mijoter 2 minutes. Rectifiez l'assaisonnement.

• Préparez vos crêpes dans une crêpière antiadhésive de 25 centimètres de diamètre.

• Préchauffez le four à 180 °C (th. 5/6).

• Étalez la préparation sur les crêpes et roulez-les sur elles-mêmes. Disposez-les dans un plat à four rectangulaire antiadhésif. Parsemez de gruyère et mettez 10 minutes au four.

*Ces crêpes se dégustent chaudes, accompagnées de riz,  
de champignons sautés ou de salade verte.*

54

Les Crêpes de Sophie

Fonte: Dudemaine, 2001

Os ingredientes são apresentados em forma de lista organizada em uma, duas ou mais colunas.

Figura 3 — Receita 3 *pancakes de poires au vin*

LES CRÊPES SUCRÉES

## Pancakes DE POIRES AU VIN

INGRÉDIENTS

Pâte pour 6 pancakes :  
2 œufs  
125 g de farine fluide  
15 cl de lait demi-écrémé  
1 sachet de levure chimique  
1 cuillerée à soupe de miel liquide

Garniture pour 1 pancake :  
1 poire williams  
25 cl de beaujolais  
50 g de sucre en poudre  
2 tranches d'orange  
1 pincée de quatre-épices  
quelques grains de poivre noir  
1 cuillerée à soupe de sirop de cassis Monin®

- Mettez la farine et la levure dans un saladier. Creusez un puits et ajoutez les œufs entiers et le miel. Mélangez énergiquement à l'aide d'un fouet. Délayez la préparation peu à peu avec le lait chaud.
- Dans une casserole, préparez un sirop à feu doux en mélangeant le vin, le sucre, les épices, le poivre et les tranches d'orange. Épluchez la poire en gardant la queue. Trempez-la dans le sirop de cassis et faites-la cuire dans le vin pendant 15 minutes. Égouttez-la et coupez-la en tranches.
- Préparez les pancakes dans une poêle à blinis antiadhésive de 12 centimètres de diamètre.
- Posez chaque pancake sur une assiette, mettez des poires par-dessus et nappez de sirop.

*Ces pancakes se dégustent en dessert avec un verre de beaujolais.*

LE CONSEIL DE SOPHIE

*J'utilise pour mes recettes le sirop gourmet de chez Monin®, que vous trouverez en grande surface. Il restitue tous les arômes naturels des fruits. De plus, il est conditionné en petites bouteilles de 33 centilitres, ce qui rend son utilisation pratique.*

124

Les Crêpes de Sophie



Fonte: Dudemaine, 2001

As receitas do livro deste projeto não apresentam a denominação “Modo de Preparo”,

típica em receitas culinárias, mas seguem uma ordem lógica e cronológica, além de sentenças com verbos no imperativo.

### 3.2 MÉTODOS DE ANÁLISE

Para entender melhor o processo de tradução de textos técnicos e receitas culinárias, foi feita uma vasta pesquisa sobre o assunto. Para isso, foi necessário ler livros, dicionários, glossários e sites de receitas em francês, como *Le tour du monde des crêpes*, escrito por Luc Roux (2007); *Le Grand Larousse Gastronomique* de Joël Robuchon (2007), o site *Marmiton*<sup>6</sup> e o site *TudoGostoso*<sup>7</sup>. Assim como o *TudoGostoso*, o site *Marmiton* é uma plataforma *online* na qual os usuários compartilham e encontram uma variedade de receitas, além de dicas culinárias. O site *TudoGostoso*, muito popular no Brasil, oferece um grande leque de receitas, desde pratos tradicionais brasileiros até receitas internacionais adaptadas.

A pesquisa de imagens do Google foi igualmente utilizada na tradução, abrangendo quase todos os ingredientes e utensílios do texto original. Através dessas imagens, foi possível ver ingredientes, utensílios e técnicas de cozimento novas. As imagens mostraram o tamanho e a quantidade de produtos, o que evita erros na tradução das receitas.

Para realizar a pesquisa empírica deste trabalho, visitei supermercados locais em São José, Santa Catarina, incluindo redes como Brasil Atacadista, Angeloni, Fort Atacadista e Giassi. Essas visitas foram fundamentais para verificar a presença dos produtos utilizados nas receitas e avaliar sua viabilidade de execução. Considerando que não seria possível realizar essa investigação em todos os supermercados brasileiros devido ao tempo limitado e à dificuldade de deslocamento, fiz um recorte representativo, focando em grandes redes com preços acessíveis, que refletem o perfil do público escolhido. O supermercado Fort Atacadista, por exemplo, está presente em sete estados brasileiros<sup>8</sup>, o que amplia a representatividade da amostra. Embora as outras redes estejam predominantemente na região Sul, suas unidades espalhadas por várias localidades dessa região oferecem uma visão abrangente da realidade do público-alvo, garantindo uma análise relevante e representativa dentro do contexto regional.

Assim, foi usada a abordagem de Christiane Nord, particularmente em seu modelo funcionalista, para que a tradução levasse em conta não somente as diferenças linguísticas entre

---

<sup>6</sup>*Marmiton*. Disponível em: <https://www.marmiton.org/>. Acesso em 12 abr. 2024.

<sup>7</sup>*TudoGostoso*. Disponível em: <https://www.tudogostoso.com.br/>. Acesso em 12 abr. 2024.

<sup>8</sup> Fort Atacadista. Disponível em: <https://www.fortatacadista.com.br/institucional/>. Acesso em 25 jul. 2024.

os textos originais e de destino, mas também as diferenças culturais e contextuais, para produzir uma tradução eficiente permitindo ao leitor executar as receitas com sucesso.

#### 4 TRADUÇÃO COMENTADA DAS RECEITAS *LES CRÊPES DE SOPHIE*: PRINCIPAIS DESAFIOS

Apresento nos Quadros 2, 3 e 4 as traduções das receitas selecionadas, acompanhadas de uma análise minuciosa dos principais obstáculos enfrentados durante a tradução. Os obstáculos foram identificados com base na teoria discutida anteriormente. Os obstáculos específicos encontrados, bem como as soluções e técnicas utilizadas para superá-los, serão descritos.

Quadro 2 — Proposta de Tradução: receita 1

Texto original	Texto traduzido
<p><i>AUMÔNIÈRES DE SOLE À L'OSEILLE</i></p> <p><i>INGRÉDIENTS</i></p> <p><i>Pâte pour 8 aumônières :</i>  <i>2 œufs</i>  <i>125 g de farine de blé noir</i>  <i>20 cl de lait demi-écrémé</i>  <i>10 cl de vin blanc sec</i>  <i>2 cuillerées à soupe d'huile de tournesol</i>  <i>½ sachet de levure chimique</i>  <i>Sel, poivre</i></p> <p><i>Garniture pour 2 aumônières :</i>  <i>4 filets de sole parés</i>  <i>300 g d'oseille</i>  <i>15 g de beurre</i>  <i>2 longs brins de ciboulette</i>  <i>Sel, poivre</i></p> <p><i>Sauce pour 2 aumônières :</i>  <i>50 g de roquefort</i>  <i>2 cuillerées à soupe de crème fraîche</i>  <i>1 cuillerée à café de porto</i>  <i>Sel, poivre</i></p> <p><i>Mettez la farine, la levure, le sel et le poivre dans un saladier. Creusez un puits, cassez-y les œufs entiers. Mélangez énergiquement à l'aide d'un fouet et versez petit à petit l'huile et le vin blanc. Délayez la préparation peu à peu avec le lait chaud.</i></p> <p><i>Triez les feuilles d'oseille, retirez les queues dures. Lavez et épongez les feuilles. Faites fondre 15 g de beurre dans une poêle. Ajoutez l'oseille et faites-la</i></p>	<p>TROUXINHAS DE LINGUADO COM AZEDINHA</p> <p>INGREDIENTES</p> <p>Massa para 8 trouxinhas:  2 ovos  125 g de farinha de trigo sarraceno  200 ml de leite semidesnatado  100 ml de vinho branco seco  2 colheres (sopa) de óleo de girassol  1 colher (chá) de fermento químico  Sal e pimenta-do-reino a gosto</p> <p>Recheio para 2 trouxinhas:  4 filés de linguado  300 g de azedinha  15 g de manteiga  2 talos longos de cebolinha  Sal e pimenta-do-reino a gosto</p> <p>Molho para 2 trouxinhas:  50 g de queijo roquefort  2 colheres (sopa) de creme de leite fresco  1 colher (chá) de vinho do Porto  Sal e pimenta-do-reino a gosto</p> <p>MODO DE PREPARO</p> <p>Coloque a farinha, o fermento, o sal e a pimenta em uma tigela grande. Faça um buraco no centro e adicione os ovos inteiros. Misture vigorosamente com um fouet e adicione aos poucos o óleo e o vinho branco. Dilua a mistura aos poucos com o leite quente.</p> <p>Separe as folhas de azedinha e remova os talos duros. Lave e seque as folhas. Derreta a manteiga em uma</p>

<p><i>fondre à feu moyen jusqu'à l'évaporation totale de l'eau. Salez et poivrez.</i></p> <p><i>Préparez vos crêpes dans une crêpière antiadhésive de 22 centimètres de diamètre.</i></p> <p><i>Préchauffez le four à 180 C (th. 5/6).</i></p> <p><i>Déposez de l'oseille au centre de chaque crêpe et ajoutez deux filets de sole préalablement salés et poivrés. Pliez chaque crêpe en forme de bourse et fermez-la à l'aide d'un brin de ciboulette. Placez ces aumônières dans un plat et mettez-le 10 minutes au four.</i></p> <p><i>Pendant ce temps, émiettez le roquefort dans un bol. Ajoutez la crème fraîche et le porto. Mélangez bien. Salez et poivrez.</i></p>	<p>frigideira. Adicione a azedinha e refogue em fogo médio até que toda a água evapore. Tempere com sal e pimenta-do-reino.</p> <p>Prepare os crepes em uma frigideira antiaderente de 22 cm de diâmetro.</p> <p>Pré-aqueça o forno a 180°C.</p> <p>Coloque um pouco de azedinha no centro de cada crepe e adicione dois filés de linguado, previamente temperados com sal e pimenta-do-reino. Dobre cada crepe em um formato de trouxinha e feche com um ramo de cebolinha. Coloque essas trouxinhas em uma travessa e leve ao forno por 10 minutos.</p> <p>Enquanto isso, coloque o queijo roquefort em uma tigela pequena. Adicione o creme de leite fresco e o vinho do Porto. Misture bem. Tempere com sal e pimenta-do-reino.</p>
---	---

Fonte: Elaboração própria com base no texto original

Os termos técnicos foram traduzidos de forma a refletir práticas culinárias familiares ao público-alvo, garantindo que a receita seja clara e executável.

Quadro 3 — Proposta de tradução: receita 2

<b>Texto original</b>	<b>Texto traduzido</b>
<p><i>CRÊPES DE VOLAILLE À LA MIMOLETTE</i></p> <p><i>INGRÉDIENTS</i></p> <p><i>Pâte pour 8 crêpes :</i></p> <p><i>2 œufs</i></p> <p><i>125 g de farine de blé noir</i></p> <p><i>20 cl de lait demi-écrémé</i></p> <p><i>10 cl de fond de volaille (ou 10 cl d'eau bouillante + 1 cuillerée à café de fond de volaille déshydraté)</i></p> <p><i>2 cuillerées à soupe d'huile de tournesol</i></p> <p><i>1/2 sachet de levure chimique</i></p> <p><i>Sel, poivre</i></p> <p><i>Garniture pour 1 roulé de crêpe :</i></p> <p><i>80 g de mimolette ou d'édam</i></p> <p><i>100 g de filet de poulet ou de dinde</i></p> <p><i>1/2 oignon</i></p> <p><i>2 cuillerées à soupe de crème fraîche</i></p> <p><i>20 g de gruyère râpé</i></p> <p><i>20 g de beurre</i></p>	<p>CREPES DE FRANGO COM QUEIJO DO REINO</p> <p>INGREDIENTES</p> <p>Massa para 8 crepes:</p> <p>2 ovos</p> <p>125 g de farinha de trigo sarraceno</p> <p>200 ml de leite semidesnatado</p> <p>100 ml de caldo de frango caseiro (ou) 100 ml de água fervente + 1 colher (chá) caldo de galinha em pó</p> <p>2 colheres (sopa) de óleo de girassol</p> <p>1 colher (chá) de fermento químico</p> <p>Sal e pimenta-do-reino a gosto</p> <p>Recheio para 1 crepe:</p> <p>80 g de queijo do reino ou édam</p> <p>100 g de filé de frango ou de peru</p> <p>½ cebola</p> <p>2 colheres (sopa) de creme de leite pasteurizado</p> <p>20 g de queijo gruyère ralado</p> <p>20 g de manteiga</p>

<p><i>1 cuillerée à soupe d'huile de tournesol</i> <i>Sel poivre</i></p> <p><i>Mettez la farine, la levure, le sel et le poivre dans un saladier. Creusez un puits, cassez-y les œufs entiers. Mélangez énergiquement à l'aide d'un fouet et versez petit à petit l'huile et le fond de volaille. Délayez la préparation peu à peu avec le lait chaud.</i></p> <p><i>Épluchez l'oignon et émincez-le. Faites-le dorer dans une poêle avec le beurre et un peu d'huile. Remuez jusqu'à ce que l'oignon devienne blond. Ajoutez le poulet coupé en petits cubes. Salez et poivrez.</i></p> <p><i>Coupez la mimolette en petits dés, ajoutez-la au poulet avec la crème fraîche. Remuez et laissez mijoter 2 minutes. Rectifiez l'assaisonnement.</i></p> <p><i>Préparez vos crêpes dans une crêpière antiadhésive de 25 centimètres de diamètre.</i></p> <p><i>Préchauffez le four à 180 C (th. 5/6).</i></p> <p><i>Étalez la préparation sur les crêpes et roulez-les sur elles-mêmes.</i></p> <p><i>Disposez-les dans un plat à four rectangulaire antiadhésif. Parsemez de gruyère et mettez 10 minutes au four.</i></p> <p><i>Ces crêpes se dégustent chaudes, accompagnées de riz, de champignons sautés ou de salade verte.</i></p>	<p>1 colher (sopa) de óleo de girassol Sal e pimenta-do-reino a gosto</p> <p><b>MODO DE PREPARO</b></p> <p>Coloque a farinha, o fermento, o sal e a pimenta em uma tigela grande. Faça um buraco no meio e adicione os ovos inteiros. Misture vigorosamente com um fouet e adicione pouco a pouco o óleo e o caldo de galinha. Dilua a preparação aos poucos com o leite quente.</p> <p>Descasque a cebola e corte-a em fatias finas. Doure-a numa frigideira com a manteiga e um pouco de óleo.</p> <p>Mexa até a cebola dourar. Adicione o frango cortado em cubos pequenos. Tempere com sal e pimenta-do-reino.</p> <p>Corte o queijo do reino em pequenos cubos e adicione ao frango com o creme de leite. Mexa e deixe cozinhar em fogo baixo por 2 minutos. Ajuste o tempero.</p> <p>Prepare os crepes em uma frigideira antiaderente de 25 centímetros de diâmetro.</p> <p>Pré-aqueça o forno a 180° C.</p> <p>Espalhe o recheio sobre os crepes e enrole-os. Coloque-os em uma assadeira retangular antiaderente. Polvilhe com queijo gruyère e leve ao forno por 10 minutos.</p> <p>Estes crepes são servidos quentes, acompanhados de arroz, cogumelos salteados ou salada verde.</p>
---	---

Fonte: Elaboração própria com base no texto original

As instruções foram mantidas claras e diretas, seguindo a forma imperativa característica das receitas culinárias.

Quadro 4 — Proposta de tradução: receita 3

Texto original	Texto traduzido
<p><i>PANCAKES DE POIRE AU VIN</i></p> <p><i>INGRÉDIENTS</i> <i>Pâte pour 6 pancakes :</i> <i>2 œufs</i> <i>125 g de farine fluide</i> <i>15 cl de lait demi-écrémé</i></p>	<p>PANQUECAS DE PERA AO VINHO</p> <p>INGREDIENTES Massa para 6 panquecas: 2 ovos 125 g de farinha Tipo “00” ou farinha de trigo peneirada</p>

<p><i>1 sachet de levure chimique</i> <i>1 cuillerée à soupe de miel liquide</i></p> <p><i>Garniture pour 1 pancake :</i> <i>1 poire williams</i> <i>25 cl de beaujolais</i> <i>50 g de sucre en poudre</i> <i>2 tranches d'orange</i> <i>1 pincée de quatre-épices</i> <i>Quelques grains de poivre noir</i> <i>1 cuillerée à soupe de sirop de cassis Monin®</i></p> <p><i>Mettez la farine et la levure dans un saladier. Creusez un puits et ajoutez les œufs entiers et le miel. Mélangez énergiquement à l'aide d'un fouet. Délayez la préparation peu à peu avec le lait chaud.</i></p> <p><i>Dans une casserole, préparez un sirop à feu doux en mélangeant le vin, le sucre, les épices, le poivre et les tranches d'orange. Épluchez la poire en gardant la queue. Trempez-la dans le sirop de cassis et faites-la cuire dans le vin pendant 15 minutes. Égouttez-la et coupez-la en tranches.</i></p> <p><i>Préparez les pancakes dans une poêle à blinis antiadhésive de 12 centimètres de diamètre.</i></p> <p><i>Posez chaque pancake sur une assiette, mettez des poires par-dessus et nappez de sirop.</i></p> <p><i>Ces pancakes se dégustent en dessert avec un verre de beaujolais.</i></p> <p><b>LE CONSEIL DE SOPHIE</b></p> <p><i>J'utilise pour mes recettes le sirop gourmet de chez Monin®, que vous trouverez en grande surface. Il restitue tous les arômes naturels des fruits. De plus, il est conditionné en petites bouteilles de 33 centilitres, ce qui rend son utilisation pratique.</i></p>	<p>150 ml de leite semidesnatado 2 colheres (chá) de fermento químico 1 colher (sopa) de mel</p> <p>Recheio para 1 panqueca: 1 pera Williams 250 ml de vinho <i>Beaujolais</i> ou <i>Pinot Noir</i> 50 g de açúcar granulado 2 rodela de laranja 1 pitada de <i>quatre-épices</i>* Alguns grãos de pimenta-do-reino 1 colher (sopa) de xarope de cassis Monin®</p> <p><b>MODO DE PREPARO</b></p> <p>Coloque a farinha e o fermento em uma tigela grande. Faça um buraco, adicione os ovos inteiros e o mel. Misture vigorosamente com um fouet. Dilua a preparação aos poucos com o leite quente.</p> <p>Em uma panela, prepare uma calda em fogo baixo misturando o vinho, o açúcar, as especiarias, a pimenta e as rodela de laranja. Descasque a pera, deixando o cabo. Mergulhe-a no xarope de cassis e depois cozinhe-a no vinho por 15 minutos. Escorra e corte a pera em fatias</p> <p>Prepare as panquecas em uma frigideira antiaderente para Blinis (minipanquecas) com 12 centímetros de diâmetro.</p> <p>Coloque cada panqueca em um prato, coloque as peras por cima e regue com a calda.</p> <p>Essas panquecas são servidas como sobremesa com um copo de vinho <i>Beaujolais</i> ou <i>Pinot Noir</i>.</p> <p><b>DICA DA SOPHIE</b></p> <p>Eu uso em minhas receitas o xarope gourmet da Monin®, que você encontra facilmente em supermercados. Ele preserva todos os aromas naturais das frutas. Além disso, é vendido em garrafas pequenas de 330 ml, o que facilita o uso.</p> <p><i>*Quatre-épices:</i> mistura composta de quatro especiarias moídas: pimenta-do-reino, noz moscada, cravo e canela. Podem ser facilmente encontrados ou produzido em lojas de especiarias ou em casa.</p>
--	---

Fonte: Elaboração própria com base no texto original

A inclusão de notas explicativas, como a descrição do *quatre-épices*, ajuda a esclarecer eventuais dúvidas sobre ingredientes menos conhecidos no Brasil.

#### 4.1 ESTRUTURA DAS RECEITAS

Conforme foi mencionado previamente, é possível classificar o gênero textual receita culinária em três partes distintas: o título, a lista de ingredientes e o modo de preparo. Dependendo da publicação, as receitas também podem conter informações extras, como sugestões de como decorar, opções de acompanhamentos ou instruções sobre diferentes versões da receita. A proposta de tradução das receitas culinárias do presente estudo manteve a estrutura tripartida, exibindo os textos em francês e português do Brasil, seguindo a mesma organização do livro original. A uniformidade não só torna a leitura mais fácil e compreensível para o leitor, como também garante que a tradução siga o formato e estilo da autora, Sophie Dudemaine.

Em relação à estrutura geral das receitas culinárias, incluí a expressão “modo de preparo”, que não constava no texto original, em todas as receitas traduzidas, já que é uma expressão comumente utilizada no Brasil. Abaixo, apresento alguns exemplos de receitas disponíveis nos sites *TudoGostoso*, *Receitinhas* e *Tastemade* que mostram essa estrutura de maneira clara e organizada, evidenciando como essa adaptação torna as receitas mais acessíveis e compreensíveis para o público-alvo:

Figura 4 — Exemplo 1 de estrutura de receita culinária no Brasil

**Ingredientes (5 porções)**

 1 xícara de leite	 1 ovo
 2 colheres (sopa) de manteiga	 1 colher (chá) de essência de baunilha
 1 xícara de farinha de trigo	 2 colheres (sobremesa) de açúcar
 nutella a gosto	

**Modo de preparo**

 Modo de preparo : **20min**

-  Em uma tigela, misture o leite, o ovo, a manteiga e a essência de baunilha.
-  Misture com o auxílio de um fouet.
-  Adicione a farinha de trigo e o açúcar e volte a misturar.

Fonte: TudoGostoso<sup>9</sup>

No site, *Receitinhas*, a expressão Modo de Preparo também divide a receitas a fim de organizá-las:

<sup>9</sup> TudoGostoso. Disponível em: <https://bit.ly/4eMf0fr>. Acesso em 04 jul. 2024.

Figura 5 — Exemplo 2 de estrutura de receita culinária no Brasil

INGREDIENTES	MODO DE PREPARO
<b>MASSA</b>	<b>MASSA</b>
<input type="radio"/> 4 ovos	<input type="radio"/> Misture todos os ingredientes e, posteriormente, leve um pouco de massa para a frigideira para dourar.
<input type="radio"/> 1 xícara de trigo	<input type="radio"/> Vire de lado e reserve.
<input type="radio"/> Sal a gosto	<input type="radio"/> Se preferir, pode untar a frigideira com um pouco de manteiga, tome cuidado com os excessos.
<input type="radio"/> 1 xícara de leite integral	<input type="radio"/> Recheie.
<input type="radio"/> 3 colheres de óleo	<b>RECHEIO</b>
<b>RECHEIO</b>	<input type="radio"/> Limpe e lave bem o camarão, tempere com sal e pimenta, deixe marinar por algumas horas (o processo de tempero deve ser realizado antes do crepe).
<input type="radio"/> 1 kg de camarão médio ou pequeno	<input type="radio"/> Doure o camarão na manteiga e adicione o trigo até formar uma passa com a manteiga.
<input type="radio"/> ½ xícara de cebolinha picada	<input type="radio"/> Posteriormente, adicione os demais ingredientes, mexa bem e pronto, basta servir.
<input type="radio"/> ½ xícara de salsinha picada	
<input type="radio"/> 1 pitada de sal	
<input type="radio"/> Pimenta do reino a gosto	
<input type="radio"/> 4 colheres de manteiga	
<input type="radio"/> 3 dentes de alho picados	
<input type="radio"/> 1 xícara de trigo	
<input type="radio"/> 2 colheres de sopa de farinha de trigo	
<input type="radio"/> 1 lata de creme de leite	

Fonte: Receitinhas<sup>10</sup>

Há ainda receitas culinárias que apresentam a expressão “Passo a passo” como mais uma forma de dividir a receita em partes, facilitando o entendimento e a execução das etapas:

<sup>10</sup> Receitinhas. Disponível em: <https://bit.ly/3XSlh3q>. Acesso em 04 jun. 2024.

Figura 6 — Exemplo 3 de estrutura de receita culinária no Brasil

**MASSA DA PANQUECA:**

½ xícara de leite

1 ovo

2 colheres de sopa de açúcar

9 colheres de sopa de farinha de trigo (90g)

1 colher de chá de fermento em pó (12g)

Margarina para untar

**MONTAGEM:**

1 xícara de Club Molho Sabor Emmental e Gruyère Polenghi

2½ colheres de sopa de mel

8 morangos picados

**Passo a passo**

**MASSA DA PANQUECA:**

1. Em um liquidificador, colocar o leite, o ovo, o açúcar, a farinha e o fermento.
2. Bater até que todos ingredientes estejam bem misturados.
3. Untar uma frigideira pequena antiaderente com margarina e despejar uma concha pequena de massa de panqueca. Não deixar a massa espalhar para obter panquecas altas.
4. Em fogo baixo cozinhar primeiro um lado, e quando a massa começar a soltar nas bordas, virar com o auxílio de uma espátula para que cozinhe do outro lado. Reservar em um prato.
5. Repetir o processo com toda a massa.

**MONTAGEM:**

1. Finalizar as panquecas com 2 colheres de sopa de Club Do Molho Sabor Emmental e Gruyère Polenghi aquecido, mel, morangos frescos e servir.

Fonte: *Tastemade*<sup>11</sup>

A partir das figuras acima, é possível verificar que as receitas francesas que constituem parte do projeto não diferem tanto das receitas encontradas no Brasil no que se refere à estrutura, visto que apresentam as mesmas características nos títulos, nos ingredientes e nas etapas de

---

<sup>11</sup> *Tastemade*. Disponível em: <https://bit.ly/4cuXdYA>. Acesso em 04 jun. 2024.

preparo da receita. A seguir, cada uma dessas partes é explorada em detalhes, levando em consideração as especificidades de cada receita, incluindo informações adicionais pertinentes, como unidades de medidas e os utensílios utilizados.

#### 4.1.1 Título das receitas

Na estrutura original de *Les Crêpes de Sophie*, os títulos são, em sua maioria, informativos. Eles fornecem ao leitor uma compreensão antecipada do que esperar, estabelecendo uma conexão direta entre o nome da receita e o processo de cozinhar descrito nas instruções.

Por exemplo, o título *Aumônières de sole à l'oseille* oferece uma visão clara do prato na língua de origem. *Aumônières* refere-se a uma técnica específica de preparação em que a massa é dobrada ou embrulhada para formar pequenos bolsos, ou trouxinhas, geralmente recheados com diversos ingredientes. Roux (2007) também explica como essa técnica pode ser executada:

Coloque o recheio no meio de uma pequena galette ou crepe. Faça uma dobra em um lado do crepe e, em seguida, faça uma nova dobra girando em torno do recheio e assim por diante, dando a volta completa no crepe. Junte tudo e amarre com um talo de cebolinha, uma tira de folha de alho-poró ou, para um crepe doce, um fio de alcaçuz.<sup>12</sup> (Roux, 2007, p. 10, tradução própria)

Esse termo já prepara o leitor para um prato que envolverá uma apresentação visual e técnica particular. Assim, optei por manter a informatividade do título para garantir que o leitor da língua alvo tenha a mesma experiência antecipada.

Quadro 5 — Proposta de tradução: título de receita 1

Texto original	Texto traduzido
<i>Aumônières de sole à l'oseille</i>	Trouxinhas de Linguado com Azedinha

Fonte: Elaboração própria com base no texto original

<sup>12</sup> Do francês “*Déposer la garniture au milieu d'une galette ou d'une crêpe de petite taille. Plisser un côté de la crêpe puis effectuer une nouvelle fronce en effectuant une rotation autour de la garniture et ainsi de suite en faisant le tour de la crêpe. Rassembler l'ensemble vers le haut puis lier il l'aide d'une tige de ciboulette, une lanière de feuille de poireau ou, pour une crêpe sucrée, un fil de réglisse.*”

A tradução “trouxinha” captura essa ideia de um embrulho ou pequeno pacote, preservando a essência do termo original ao descrever uma preparação culinária onde os ingredientes são cuidadosamente envolvidos por uma camada de massa, formando um pequeno saco que remete à trouxa histórica<sup>13</sup>. A seguir, seguem fotos de *aumônières* para melhor ilustrar essa descrição.

Figura 7 — Exemplo de *aumônières* na culinária



Fonte: *Journal des Femmes*<sup>14</sup>

Figura 8 — Exemplo de *aumônière* medieval



Fonte: *Pinterest*<sup>15</sup>

---

<sup>13</sup>Definição de *Aumônière*: “Dans un sens plus large et plus moderne, petit sac porté ou non à la ceinture, surtout par les femmes, contenant des objets d'utilité courante, ou destiné à recueillir de l'argent...”. Disponível em: <https://bit.ly/3WZe0OG>. Acesso em 27 mai. 2024.

<sup>14</sup>*Aumônières*. Disponível em: <https://bit.ly/45I7P3S>. Acesso em 12 jun. 2024

<sup>15</sup>*Aumônière Medieval*. Disponível em: <https://bit.ly/3yWSm3L>. Acesso em 10 jun. 2024.

Essa escolha de tradução preserva a ideia de pequenos bolsos ou embrulhos, mantendo a referência à técnica de preparação e garantindo que o leitor entenda o que esperar do prato.

Um ponto de destaque é a análise do título *Crêpes de volaille à la mimolette*. Para expandir sobre o desafio da tradução do título desta receita culinária e já introduzir a discussão sobre ingredientes, podemos destacar a singularidade do queijo *Mimolette* e sua importância na culinária francesa.

O *Mimolette* (Figura 9) refere-se a um tipo específico de queijo francês indisponível no Brasil. Surgiu no norte da França, no século XVII, com o objetivo de substituir o queijo *Édam* (Figura 10), um queijo holandês cuja importação era então proibida<sup>16</sup>. Sendo então, o queijo *Édam* (utilizado como opção de substituição pela própria autora) considerado como um ancestral do queijo *Mimolette*, cuja diferença está no tempo de maturação e em sua cor alaranjada devido à adição de urucum<sup>17</sup>.

Figura 9 — Exemplo de queijo *Mimolette*



Fonte: Isigny St. Mère<sup>18</sup>

---

<sup>16</sup>História do queijo *Edam*. Disponível em: <https://bit.ly/3zkfIAt>. Acesso em 27 mai. 2024.

<sup>17</sup>História do queijo *Mimolette*. Disponível em: <https://bit.ly/3zDOiWh>. Acesso em 10 jun. 2024.

<sup>18</sup>*Ibid. ref. 16.*

Figura 10 — Exemplo de queijo *Édam*



Fonte: TheSpruceEats<sup>19</sup>

Inicialmente, optei por deixar apenas o queijo *Édam* na tradução, pois ele mantém a proximidade cultural e de sabor com o queijo *Mimolette*. No entanto, ao realizar pesquisas comerciais para verificar a disponibilidade deste queijo específico, constatei que o *Édam*, ainda que exista no Brasil, é difícil de encontrar. Nesse contexto, conforme quadro 6, substituí o queijo *Mimolette* pelo queijo do Reino, mantendo, assim como a autora, o queijo *Édam* como opção, pois mesmo que seja difícil de encontrar, segue comercializado no Brasil.

Quadro 6 — Proposta de tradução: título de receita 2

Texto original	Texto traduzido
80 g de mimolette ou d'édam	80 g de Queijo do Reino ou Edam

Fonte: Elaboração própria com base no texto original

O queijo do Reino (Figura 11), embora tenha origem portuguesa, é muito popular no Brasil desde o período colonial e é semelhante ao queijo *Édam*, porém com sabor mais forte e coloração amarelada.

---

<sup>19</sup>Queijo *Edam*. Disponível em: <https://bit.ly/3yVsC7P>. Acesso em 10 jun. 2024.

Figura 11 — Exemplo de queijo do Reino



Fonte: Foodsafetybrazil<sup>20</sup>

Ambos pertencem ao mesmo grupo de queijos semiduros e ligeiramente salgados, mas diferem no tempo de maturação<sup>21</sup>. Além disso, o queijo do Reino está amplamente acessível nos supermercados locais, tornando as receitas que o utilizam mais práticas e viáveis.

Por fim, o título da receita *Pancakes de poires au vin* foi traduzido de forma literal e a escolha do termo “panqueca” em vez de “crepe” foi fundamentada na diferença entre suas definições, mais especificamente, na elaboração das massas. A massa da panqueca, nesta receita específica, contém uma quantidade maior de fermento, resultando em uma textura mais fofa e volumosa. Em contraste, a massa de crepe é mais leve e flexível, o que a torna ideal para ser recheada ou dobrada. Em relação às panquecas em geral, Luc Roux, em *Le tour du monde des crêpes* afirma que:

Panquecas são crepes grossos e fofos feitos com massa fermentada. São um prato tradicional do café da manhã norte-americano. Do Canadá ao México, elas são consumidas quentes, cobertas com manteiga e xarope de bordo. Há muitas variações,

---

<sup>20</sup>Queijo do Reino. foodsafetybrazil. Disponível em: <https://bit.ly/4eeydGp>. Acesso em 10 jun. 2024.

<sup>21</sup>“O antecessor do Queijo do Reino é o Edam, na época muito difundido na Europa e o preferido da corte portuguesa. O produto saía da Holanda para Portugal, onde era embalado em latas arredondadas – uma espécie de cuias sobrepostas – para ficar protegido dos balanços e pancadas que poderia sofrer durante a travessia do Atlântico. Mas esse cuidado não impedia que o queijo, amarelo claro e suavemente salgado e picante, sofresse uma espécie de maturação, ganhando cor e sabor muito mais intensos que os do produto original.” Disponível em: <https://bit.ly/4bPAUMT>. Acesso em 06 jun. 2024

mas todas as receitas contêm farinha de trigo, ovos, leite ou água e fermento em pó ou bicarbonato de sódio...<sup>22</sup> (Roux, 2007, p. 110, tradução própria)

Por outro lado, segundo o dicionário Centre Nationale de Ressources Textuelles et Lexicales (CNRTL), os crepes são definidos como uma “fina camada de massa de forma redonda composta por ovos batidos com leite e farinha de trigo ou trigo sarraceno”. Portanto, embora o tipo de farinha e a quantidade fermento influenciem a textura, as receitas básicas das massas de panquecas e crepes são bastante similares. Isso sugere que a panqueca pode ser considerada como uma variação do crepe, adaptada a diferentes culturas.

#### 4.1.2 Unidades de medida

O sistema de medidas é crucial para garantir a precisão e a praticidade das receitas traduzidas, uma vez que interfere diretamente na execução e no resultado do prato. Epstein (2009 *apud* Rutgers, 2013, p.22), analisa os problemas de tradução culinária, sendo um deles “medidas e quantidades”, onde ressalta que “é necessário conhecimentos extralinguísticos, pois existem muitas discrepâncias intralinguais”

Assim, ao adotar as medidas adequadas, evita-se o perigo de a comida ficar excessivamente salgada, doce ou até insossa. No entanto, conforme observado em diversas receitas utilizadas como pesquisa para o presente estudo, em diversas culturas, os ingredientes são medidos de maneira que não seguem o padrão do quilo, do litro..., mas outros diversos tipos de unidades de medidas como colher, xícara, copo, pitada etc. Logo, a comida nem sempre tem o mesmo sabor, podendo variar constantemente.

É possível questionar: quanto mede de uma colher de chá? Ainda, Epstein (2009) aconselha que, além de levar em conta as diferenças entre os sistemas de medidas é necessário considerar as preferências culturais dos dois países do estudo, pois eles têm maneiras diferentes de lidar com situações cotidianas como executar uma receita. Deste modo, durante a tradução,

---

<sup>22</sup>“*Les pancakes sont de petites crêpes épaisses et moelleuses faites avec une pâte levée. C'est un mets traditionnel du petit déjeuner nord-américain. Du Canada au Mexique, ont les déguste chauds, nappés de beurre et de sirop d'érable. Il existe de nombreuses variantes, mais toutes les recettes contiennent de la farine de blé, des œufs, du lait ou de l'eau, et de la levure chimique ou du bicarbonate de soude...*”

fiz conversões e ajustes, assegurando que a receita fosse concluída com êxito. Abaixo, apresentarei alguns aspectos relevantes que foram levados em conta.

Conforme mencionado anteriormente, as dimensões de certos itens, como colheres e ingredientes, como sachês, variam de país para país, dificultando a tradução. Durante esse processo, listei as principais medidas utilizadas nas receitas originais e suas respectivas traduções (Quadro 7) e, para resolver esses problemas, fiz pesquisas na internet buscando imagens e vídeos para comparar as medidas e utensílios usados no Brasil e na França:

Quadro 7 — Proposta de tradução: unidades de medidas

Unidade de medida- França	Unidade de medida - Brasil
<i>cl (centilitre)</i>	ml mililitro
<i>1 cuillerée à café de porto</i>	1 colher (chá) de vinho do Porto
<i>½ sachet de levure chimique</i>	1 colher (chá) de fermento químico

Fonte: Elaboração própria com base no texto original

De acordo com o *corpus* deste trabalho, a unidade de medida empregada para os ingredientes líquidos nas receitas francesas é o *cl* (centilitro), enquanto nas receitas brasileiras, utiliza-se o *ml* (mililitro). Logo, conforme figura 12, foi necessário efetuar uma simples conversão para garantir a precisão das quantidades utilizadas:

Figura 12 — Exemplo de conversor de unidades

Volume

20 = 200

Centilitro Mililitro

Fonte: Google<sup>23</sup>

<sup>23</sup>Conversor de unidades. Disponível em: <https://bit.ly/3VFXfXG>. Acesso em 12 jun. 2024

Em relação às medidas equivalentes das colheres, a partir das imagens abaixo, verifiquei que a medida da colher de café na França, equivale à mesma medida da colher de chá no Brasil utilizando o conversor de unidades:

Figura 13 — Equivalência de colher de café francesa



**Une cuillère à café (à thé) est équivalente à:**

0,5 cl de liquide

5 g de sel, de sucre ou de beurre  
4 g de farine, d'huile ou de semoule  
3 g de poivre moulu, de cacao, de fécule, de sucre glace ou de maizena

**Une cuillère à soupe est équivalente à :**

1,5 cl ou 15 ml

3 cuillères à café

5 gr de flocons d'avoine, feuilles de thé, fromage râpé.  
8 grammes de cacao en poudre, café en grains

Fonte: *SuperToinette*<sup>24</sup>

Figura 14 — Tabela de medidas brasileira

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

Fonte: Nestlé<sup>25</sup>

Sendo assim, adaptei “1 cuillerée à café de porto” para “1 colher (chá) de vinho do Porto”. Ainda, a inclusão da palavra “vinho” é essencial para especificar que estamos falando

<sup>24</sup>*SuperToinette*. Disponível em: <https://bit.ly/3Klp2Go>. Acesso em 28 mai. 2024.

<sup>25</sup>*Nestlé*. Disponível em: <https://bit.ly/4dQXiXI>. Acesso em 28 mai. 2024

de uma bebida alcoólica, enquanto “do Porto” com letra maiúscula destaca sua origem portuguesa. Essa adaptação ajuda a evitar qualquer ambiguidade e proporciona uma compreensão mais exata do ingrediente necessário para a receita, mantendo a autenticidade e a funcionalidade do prato original.

Quanto à quantidade de fermento químico, inicialmente, examinei pessoalmente as embalagens disponíveis no Brasil e, através de fotos e vídeos, na França. No Brasil, o fermento químico é comumente vendido em potinhos de 100 g, enquanto na França é mais frequentemente encontrado em sachês de 11 g. Na receita original, Dudemaine utiliza ½ sachê de fermento químico, que seria equivalente a 5,5 g. Deste modo, adaptei a medida para uma colher de chá de fermento químico, que equivale a 5 g aproximadamente, de acordo com a tabela de medidas fornecida no site da Nestlé.

Por fim, removi das receitas traduzidas a indicação de temperatura pelo termostato (th. 5/6), uma vez que as receitas originais apresentavam a temperatura em graus Celsius, a medida de temperatura usada no Brasil. Acrescentei o símbolo do grau (°) acompanhado da letra C para maior clareza.

#### 4.1.3 Utensílios

Assim como as unidades de medida, os utensílios de cozinha também têm um papel crucial na execução correta de uma receita. Escolher os instrumentos adequados torna o processo de preparo mais fácil e garante que as técnicas culinárias sejam empregadas de acordo com o planejamento.

Ao examinar os itens mencionados nas receitas deste estudo, me deparei com algumas dificuldades na transposição das palavras durante a tradução. Para isso, listei, no quadro 8, os utensílios utilizados e as possíveis adaptações. Em seguida, apresento as escolhas mais relevantes que fiz para a realidade do público-alvo.

Quadro 8 — Proposta de tradução: utensílios

Texto original	Texto traduzido
<i>Saladier</i>	Tigela grande
<i>Fouet</i>	Fouet

<i>Poêle</i>	Frigideira
<i>Crêpière antiadhésive</i>	Frigideira antiaderente
<i>Plat</i>	Travessa
<i>Bol</i>	Tigela pequena
<i>Plat à four rectangulaire antiadhésif</i>	Assadeira retangular antiaderente
<i>Casserole</i>	Panela
<i>Poêle à blinis antiadhésive</i>	Frigideira antiaderente para blinis

Fonte: Elaboração própria com base no texto original

No que diz respeito aos termos *saladier* e *bol*, optei por preservar a funcionalidade dos utensílios ao escolher termos equivalentes em português que desempenham a mesma função na receita: misturar os ingredientes. A principal diferença entre eles é o tamanho<sup>26</sup>, sendo a *saladier* um pouco maior que o *bol*. Para assegurar clareza e praticidade na tradução, destaquei essa diferença de dimensão, garantindo que os leitores entendam corretamente o tamanho dos utensílios necessários para as receitas.

Da mesma maneira, ao modificar o nome *crêpière antiadhésive*, considerei não só a utilidade do utensílio na confecção de crepes, mas também o seu *design* físico, incluindo a forma. Importante ressaltar que no Brasil, o nome “crepeira” é frequentemente usado para descrever um tipo particular de crepe, conhecido como crepe no palito, que possui uma forma distinta do tradicional crepe francês, conforme mostrado nas imagens abaixo.

---

<sup>26</sup> Bowl, saladeira e tigela. Disponível em <https://bit.ly/4cMr715>. Acesso em 25 jul. 2024.

Figura 15—Exemplo de crepeira para crepe no palito



Fonte: Amazon<sup>27</sup>

Figura 16—Exemplo de *crêpière*



Fonte: Amazon<sup>28</sup>

Apesar de uma *crêpière* se referir a um objeto específico para fazer crepes, a escolha da “frigideira antiaderente” foi feita para manter a funcionalidade e o formato do objeto na

---

<sup>27</sup>Crepeira no palito. Disponível em: <https://bit.ly/4aR77Ct>. Acesso em 10 jun. 2024

<sup>28</sup>*Crêpière*. Disponível em: <https://bit.ly/3VzQ6YN>. Acesso em 10 jun. 2024

culinária, uma vez que as frigideiras também podem ser usadas para fazer crepes. Além disso, o termo “antiaderente” refere-se a uma propriedade desejável em utensílios de cozinha. Essa característica é particularmente importante ao preparar crepes, pois ajuda a garantir que a massa fina deslize facilmente e que o crepe seja virado sem dificuldades, mantendo sua forma e textura adequadas.

Já na tradução do termo *poêle*, esta dispensa a característica antiaderente do utensílio utilizado, pois está diretamente ligada à necessidade funcional do utensílio na etapa específica da receita em questão, onde a aderência não é um requisito principal da preparação.

O termo *fouet* se refere a um utensílio de cozinha utilizado para bater ou misturar ingredientes, como um batedor de arame. No entanto, como este utensílio tem uma função específica e reconhecível na culinária, optei por não traduzir o termo, preservando sua identidade e evitando possíveis ambiguidades ou perdas de sentido que poderiam ocorrer com uma tradução.

O termo *poêle à blinis* se refere a uma panela específica para fazer Blinis<sup>29</sup>, que é uma espécie de minipanqueca típica da culinária russa, como pode ser observado também em *Le tour du monde des crepes*, na obra de Luc Roux (2007, p. 06). Portanto, uma tradução adequada para esse termo foi “frigideira antiaderente para blinis (minipanquecas)” pois preserva a função específica da panela e sua característica antiaderente, além de uma descrição adicional e esclarecer o que são blinis para os leitores menos familiarizados a este nome.

---

<sup>29</sup>*Blini*. Disponível em: <https://bit.ly/4eabEmp>. Acesso em 10 jun. 2024

Figura 17—Exemplo de frigideira antiaderente para Blinis



Fonte: Mathon<sup>30</sup>

#### 4.1.4 Ingredientes

Da mesma forma que os utensílios, os ingredientes também têm um papel crucial no resultado de um prato. A escolha adequada das palavras para descrever os ingredientes não apenas informa os leitores sobre o que devem usar, mas também assegura que eles possam achá-los de forma precisa ao procurar em suas despensas ou lojas próximas. No entanto, segundo Paradowski (2010, p. 41), “os mesmos ingredientes muitas vezes têm nomes diferentes nos dois lados do Atlântico”<sup>31</sup> ou podem até mesmo não estar disponíveis. Assim sendo, essa categoria representou um grande obstáculo no processo de produção.

Apesar de muitos supermercados terem uma seção de produtos internacionais, a falta de alguns ingredientes específicos nas receitas deste estudo levou à substituição e/ou sugestão por outros que possuem características parecidas, como textura e sabor, especialmente aqueles considerados mais sofisticados ou de difícil acesso. As modificações foram realizadas levando em conta a função de cada componente, assegurando a manutenção do resultado desejado. Dessa forma, apresentarei alguns produtos que foram substituídos, seguido das justificativas.

---

<sup>30</sup>Frigideira antiaderente para *Blinis*. Disponível em: <https://bit.ly/3KyOeBH>. Acesso em 10 jun. 2024.

<sup>31</sup>Do inglês: “*The same ingredients often go by different names on the two sides of the Atlantic.*”

#### 4.1.4.1 Crème fraîche

A tradução do *crème fraîche* foi muito difícil de solucionar. Ele é amplamente utilizado na culinária francesa, tanto em preparações doces quanto salgadas e possui uma grande (grande mesmo) variedade de texturas. Além disso, no texto original das receitas do presente estudo, a autora Sophie Dudemaine não especifica qual textura este ingrediente deve possuir. Contudo, de acordo com o *chef* executivo de cozinha Maurício Barufaldi (2021), o *crème fraîche* sem qualificação se refere a creme líquido:

No entanto, nos países de língua francesa, *crème fraîche* pode referir-se a: (A) ao produto fermentado espesso, *crème fraîche épaisse* ou *fermentée*, ou (B) a um creme líquido, *crème fraîche liquide* ou *florete*.

Nesses países, *crème fraîche* sem qualificação normalmente se refere a creme líquido, com a forma espessa geralmente chamada de *crème épaisse* (creme espesso).<sup>32</sup> (Barufaldi, 2021)

Por conseguinte, de acordo com o dicionário *Larousse Cuisine*<sup>33</sup>, o *crème fraîche liquide* (creme fresco líquido), também chamado de *fleurette* (figura 18), é um creme simplesmente pasteurizado. Possui uma quantidade de gordura acima de 30%, é levemente ácido e que pode ser batido para chegar ao ponto de *chantilly*.

---

<sup>32</sup>*Crème fraîche*. Disponível em: <https://bit.ly/4cFfyBU>. Disponível em 10 jun. 2024.

<sup>33</sup>Dicionário *Larousse Cuisine*. Disponível em: <https://bit.ly/3XgbkME>. Acesso em 10 jun. 2024.

Figura 18 — Exemplo de *Crème fraîche liquide*



Fonte: *Alsace Lait*<sup>34</sup>

A vista disso, concluí que o equivalente mais próximo em termos de uso e características é o “creme de leite pasteurizado”, também chamado de “creme de leite fresco”, como ilustrado na figura abaixo.

Figura 19 — Exemplo de Creme de leite fresco



Fonte: BigBox<sup>35</sup>

---

<sup>34</sup> *Crème fraîche liquide*. Disponível em: <https://bit.ly/3Xhk9Gf> . Acesso em 27 jun. 2024.

<sup>35</sup> Creme de leite pasteurizado. Disponível em: <https://bit.ly/3XAhtnc>. Acesso em 27 jun. 2024.

Essa escolha de tradução, conforme Quadro 9, foi baseada na necessidade de um ingrediente que possuísse uma textura líquida, além de uma leve acidez que complementasse a receita original. O creme de leite pasteurizado disponível no Brasil atende a essas especificações<sup>36</sup>, permitindo que o prato final mantenha suas características autênticas.

Quadro 9 — Proposta de tradução: *crème fraîche*

Texto original	Texto traduzido
<i>2 cuillerées à soupe de crème fraîche</i>	2 colheres (sopa) de creme de leite pasteurizado

Fonte: Elaboração própria

Além disso, optei por utilizar a tradução “pasteurizado”, pois o termo “fresco” não é comum nas embalagens comercializadas que encontrei, evitando assim qualquer possibilidade de confusão e facilitando o acesso ao produto.

#### 4.1.4.2 *Fond de volaille déshydraté*

A expressão *fond de volaille déshydraté*, comum na culinária francesa, mas menos familiar no Brasil, refere-se a um caldo concentrado de frango em pó, que pode ser feito em casa ou comprado pronto. No contexto brasileiro, esse caldo de frango é mais comum e familiar para os cozinheiros na forma de cubos ou pó desidratado. Ambos se referem a um caldo de frango concentrado, que é dissolvido em água para ser utilizado. Vejamos abaixo as imagens que ilustram estas definições:

---

<sup>36</sup> Mercado de creme de leite no Brasil. Disponível em: <https://bit.ly/4cumou6>. Acesso em 27 jun. 2024.

Figura 20 — Exemplo de *fond de volaille déshydraté*



Fonte: *Toque d'Azur*<sup>37</sup>

Figura 21 — Exemplo de caldo de galinha em pó



Fonte: *Ajinomoto*<sup>38</sup>

Assim, a tradução da expressão *fond de volaille déshydraté*, foi adaptada para “caldo de galinha em pó”, conforme quadro abaixo.

---

<sup>37</sup> *Fond de volaille déshydraté*. Disponível em: <https://bit.ly/3xfqyqL>. Acesso em 10 jun. 2024.

<sup>38</sup> Caldo de galinha em pó Ajinomoto. Disponível em: <https://bit.ly/4esBTEK>. Acesso em 10 jun. 2024.

Quadro 10 — Proposta de tradução: *fond de volaille déshydraté*

Texto original	Texto traduzido
10 cl de fond de volaille (ou 10 cl d'eau bouillante + 1 cuillerée à café de fond de volaille déshydraté)	100 ml de caldo de frango caseiro (ou 100 ml de água fervente + 1 colher (chá) caldo de galinha em pó)

Fonte: Elaboração própria

A tradução para “caldo de galinha em pó” em vez de “caldo de galinha em cubos” foi escolhida por razões práticas. Primeiramente, o caldo em pó possibilita uma dosagem mais precisa e ajustável, o que ajuda o cozinheiro a usar a quantidade exata necessária na receita. Além disso, o caldo em pó se dissolve de maneira mais uniforme na água, garantindo uma distribuição mais homogênea do sabor por todo o prato. A decisão também foi feita para garantir que o público consiga achar e usar o ingrediente com facilidade, mantendo a funcionalidade do ingrediente original.

#### 4.1.4.3 *Farine fluide*

De acordo com o site *Francine*<sup>39</sup> (marca citada pela autora no livro), a *farine fluide* é uma farinha de trigo do tipo 45, ou seja, uma farinha mais refinada, ideal para massas mais líquidas, tais como massas de crepes, para realização de molhos, de cremes etc. No Brasil, a farinha de trigo do tipo 45, também é chamada de Farinha Flor ou Farinha Tipo “00”<sup>40</sup>.

De acordo com a enciclopédia *Le Grand Larousse Gastronomique* (2007), a *farine fluide* é uma farinha de qualidade superior:

Farinha superior. Proveniente de trigo de primeira qualidade, é muito pura, possui pouca umidade e não forma grumos. Pode ser farinha “de grão” (com poder de crescimento dobrado em relação à comum), farinha “fluída” ou “peneirada” (feita com grãos de trigo menos moídos, adequada para espessar molhos e fazer waffles e crepes) ou ainda farinha “para bolos” (contendo fermento em pó). (Robuchon, 2007, p. 355, tradução própria)<sup>41</sup>

<sup>39</sup> Site Francine. Disponível em: <https://bit.ly/3RYNuBN>. Acesso em 10 jun. 2024.

<sup>40</sup> Farinha Tipo 45. Disponível em: <https://bit.ly/4cdTVsq>. Acesso em 10 jun. 2024.

<sup>41</sup> Do francês: “*FARINE SUPÉRIEURE. Elle provient d'un blé de première qualité ; très pure, elle est peu humide et ne grumelle pas. Il peut s'agir de farine « de gruau » (pouvoir levant double de l'ordinaire), de farine « fluide » ou « tamisée » (faite avec des grains de blé moins écrasés, elle convient pour lier les sauces et faire des gaufres et des crêpes) ou de farine « à gâteaux » (contenant de la poudre levante).*”

Embora a farinha “00” seja a opção que melhor corresponde à descrição da farinha original, somente a encontrei em lojas *online*. De acordo com o *Mercado Livre*<sup>42</sup> e as lojas virtuais dos supermercados locais<sup>43</sup>, as ofertas disponíveis de 1kg deste tipo de farinha, custam em média R\$20,47. Sendo assim, com base na definição do produto e o custo associado, a tradução ficou da seguinte forma:

Quadro 11— Proposta de tradução: *farine fluide*

Texto original	Texto traduzido
125 g de <i>farine fluide</i>	125 g de farinha Tipo “00” ou farinha de trigo peneirada

Fonte: Elaboração própria

A decisão de oferecer duas opções visa garantir a funcionalidade do ingrediente, atendendo tanto às necessidades práticas quanto às preferências do público-alvo. A inclusão da “farinha de trigo peneirada” como alternativa, busca acomodar a realidade de quem pode ter dificuldades em encontrar ou acessar imediatamente a farinha “00”.

#### 4.1.4.4 *Beaujolais*

A inclusão do vinho *Pinot Noir* na receita (Quadro 12) é justificada tanto pelos aspectos históricos quanto práticos. A uva *Gamay*<sup>44</sup>, que é a principal componente do vinho *Beaujolais*, é descendente da uva *Pinot Noir*<sup>45</sup> e ambas têm suas origens na Borgonha, região francesa. Segundo o *Institut National de la Origine et de la Qualité*<sup>46</sup> (INAO, 2023), os vinhos tintos de denominação Borgonha são monovarietais e elaborados a partir da variedade de uva *Pinot noir*.

---

<sup>42</sup> Mercado Livre. Farinha “00”. Disponível em: <https://bit.ly/3WC1mo5>. Acesso em 25 jul. 2024.

<sup>43</sup> Supermercados Imperatriz. Disponível em: <https://bit.ly/3yhkej1>. Angeloni. Disponível em: <https://bit.ly/3WCoBhO>. Acesso em 25 jul 2024.

<sup>44</sup> História da uva *Gamay*. Disponível em: <https://bit.ly/4by5wl4>. Acesso em 04 jul. 2024.

<sup>45</sup> História da uva *Pinot Noir*. Disponível em: <https://bit.ly/4cOb4Jn>. Acesso em 04 jul. 2024.

<sup>46</sup> INAO. Disponível em: [https://www.inao.gouv.fr/show\\_texte/7391](https://www.inao.gouv.fr/show_texte/7391). Acesso em 04 jul. 2024.

Quadro 12 — Proposta de tradução: *beaujolais*

Texto original	Texto traduzido
25 cl de <i>beaujolais</i>	250 ml de vinho <i>Beaujolais</i> ou <i>Pinot Noir</i>

Fonte: Elaboração própria

A utilização do *Pinot Noir* na tradução não apenas preserva a autenticidade cultural e o perfil de sabor desejado, como também facilita o acesso ao ingrediente, uma vez que esta uva é amplamente reconhecida e economicamente acessível ao público-alvo, ao contrário da uva *Gamay*, que, mesmo disponível no comércio local, é consideravelmente mais cara. Além disso, o termo permanece em francês, pois a padronização dos nomes das uvas evita confusões ou perdas de informações sobre os tipos específicos de vinho recomendados para o preparo.

#### 4.1.4.5 *Quatre-épices*

De acordo com a enciclopédia *Le Grand Larousse Gastronomique* (2007), a *quatre-épices* é uma combinação moída de quatro ingredientes usada como substituta da Pimenta-da-Jamaica. Esta última é uma especiaria única que, ao ser esmagada, libera aromas de pimenta-do-reino, noz-moscada, cravo e canela<sup>47</sup>. No entanto, no Brasil, nas descrições da Pimenta-da-Jamaica, que é facilmente encontrada em lojas de especiarias, não há menção do aroma de pimenta-do-reino.<sup>48</sup> Essas diferenças resultam em sabores e aromas distintos para ambas as especiarias. Por essa razão, decidi não traduzir termo *quatre-épices* (Quadro 13) e adicionei uma nota explicativa que descreve a composição deste ingrediente de acordo com a cultura francesa sugerindo ainda que pode ser facilmente encontrado e/ou produzido em lojas de especiarias ou em casa.

---

<sup>47</sup> Do francês : “*Mélange d’épices comprenant du poivre moulu, de la muscade râpée, du clou de girofle en poudre et de la cannelle en poudre. Le quatre-épices convient aux boudins, saucisses, civets, terrines et gibiers. On appelle aussi « quatre-épices » (ou « toute-épice ») le condiment tiré des baies d’un arbre des Antilles, le pimentier de la Jamaïque (myrtacées). Sa baie contient beaucoup de molécules odorantes communes aux épices cités ci-dessus, d’où son nom.*”

<sup>48</sup> Pimenta-da-Jamaica. Disponível em: <https://bit.ly/3RWbG7F>. Acesso em 04 jul. 2024.

Quadro 13 — Proposta de tradução: *quatre-épices*

Texto original	Texto traduzido
<i>1 pincée de quatre-épices</i>	1 pitada de <i>quatre-épices</i> *  * <i>Quatre-épices</i> : mistura composta de quatro especiarias moídas: pimenta-do-reino, noz moscada, cravo e canela. Podem ser facilmente encontrados ou produzido em lojas de especiarias ou em casa.

Fonte: Elaboração própria

Apresentei aqui algumas das dificuldades encontradas na tradução dos ingredientes das receitas, selecionando aquelas que considere mais relevantes para uma explicação mais detalhada.

#### 4.1.5 Terminologia

Como já observado, no texto original, o modo de preparo não é explicitamente titulado como tal, mas consiste em uma série de injunções típicas em textos culinários. Essas injunções são formuladas de maneira a orientar o leitor sobre cada etapa do processo culinário de forma clara e sequencial. De acordo com Ghoubar (2012), a tradução deve orientar o leitor, detalhando as características de cada gesto, ação e operação culinária, para garantir o sucesso da receita na cultura de chegada. Ou seja, isso envolve ensinar ao leitor sobre executar cada técnica para alcançar o resultado desejado no prato.

Na tradução das receitas para o trabalho em questão, foi identificada uma vasta quantidade de verbos no imperativo, a maioria dos quais diretamente relacionada às técnicas culinárias empregadas no preparo dos alimentos. Para solucionar os desafios encontrados durante o processo de tradução, foi realizada uma adaptação cuidadosa dos termos técnicos por descrições detalhadas das ações, garantindo clareza e precisão na língua de chegada.

Vejamos alguns desses verbos imperativos a seguir, explicando suas funções específicas nas receitas e como foram adaptados para a cultura brasileira.

##### 4.1.5.1 *Saler e Poivrer*

Os verbos *saler* e *poivrer* foram empregados em todas as três receitas, formando a expressão “*saler et poivrer*”. No entanto, no Brasil, não dispomos de verbos que descrevam simultaneamente as ações de salgar e de apimentar sem causar uma certa estranheza ao leitor.

Para resolver essa questão de forma adequada, baseei-me nas definições dos dois verbos no dicionário CNRTL:

1. *Poivrer* = Apimentar: Temperar com pimenta<sup>49</sup> (do reino)
2. *Saler* = Salgar: Temperar (...) com sal<sup>50</sup>

Assim, cheguei à seguinte tradução:

Quadro 14 — Proposta de tradução: *saler et poivrer*

Texto original	Texto traduzido
<i>Salez et poivrez</i>	Tempere com sal e pimenta-do-reino
<i>Déposez de l'oseille au centre de chaque crêpe et ajoutez deux filets de sole préalablement salés et poivrés,</i>	Coloque um pouco de azedinha no centro de cada crepe e adicione dois filés de linguado, previamente temperados com sal e pimenta-do-reino.

Fonte: Elaboração da autora

#### 4.1.5.2 *Émincer*

O verbo *émincer* representa uma técnica muito usada na culinária, porém não possui um verbo equivalente na língua portuguesa. Para resolver esta questão, após pesquisas, na enciclopédia *Le Grand Larousse Gastronomique* (2007, p. 331) encontrei a seguinte definição para *émincer*: “Corte em fatias, tiras ou rodelas mais ou menos finos, mas de igual espessura...”<sup>51</sup>.

---

<sup>49</sup>Do francês “A.-1. Assaisonner de poivre”. Disponível em: <https://bit.ly/3XRiFT7>. Acesso em 13 jun. 2024.

<sup>50</sup>Do francês “a) Assaisonner un aliment, un plat avec du sel”. Disponível em: <https://bit.ly/4byrF2X>. Acesso em 13 jun. 2024.

<sup>51</sup>Do francês “Couper en tranches, en lamelles ou en rondelles plus ou moins fines, mais d'égale épaisseur, des légumes, des fruits ou de la viande.”

A partir dessa definição, optei por traduzir o verbo detalhando a característica da ação do verbo cortar. A tradução ficou assim:

Quadro 15 — Proposta de tradução: *émincer*

Texto original	Texto traduzido
<i>Épluchez l'oignon et émincez-le.</i>	Descasque a cebola e corte-a em fatias finas.

Fonte: Elaboração da autora

#### 4.1.5.3 *Mijoter*

*Mijoter* é uma técnica comum em muitas receitas culinárias, porém, no Brasil, não há verbo equivalente para esse termo. Um dos principais desafios na tradução foi capturar a sutileza da técnica sem recorrer a terminologias que possam não ser familiares para o público-alvo.

Segundo o *CNTRL*, *mijoter* significa “cozinhar em fogo baixo”<sup>52</sup>, por outro lado, segundo a enciclopédia *Le Grand Larousse Gastronomique* (2007, p. 543), a técnica significa “cozinhar lentamente...”<sup>53</sup>. Isto é, sugere um cozimento lento, o que normalmente implica um processo prolongado para permitir que os sabores se desenvolvam. No entanto, nesta receita específica, o tempo de cozimento indicado é muito curto – apenas 2 minutos.

O tempo de 2 minutos não é suficiente para um processo de cozimento lento completo, como normalmente se esperaria com *mijoter*<sup>54</sup>.

Desse modo, vejamos abaixo minha escolha de tradução:

Quadro 16 — Proposta de tradução: *mijoter*

Texto original	Texto traduzido
<i>Remuez et laissez mijoter 2 minutes.</i>	Mexa e deixe cozinhar em fogo baixo por 2 minutos.

Fonte: Elaboração da autora

---

<sup>52</sup> Do francês “*I. Cuire (un plat) avec soin et lentement en maintenant la cuisson à la limite de l'ébullition, à tout petit feu.*”. Disponível em: <https://bit.ly/4bvwyct>. Acesso em 13 jun. 2024.

<sup>53</sup> Do francês “*cuire lentement...*”.

<sup>54</sup> Métodos de cocção por calor úmido. Disponível em: <https://bit.ly/3LHJa6p>. Acesso em 25 jul. 2024.

A tradução “cozinhar em fogo baixo” é mais clara e diretamente associada a um curto período, além de transmitir a ideia de um controle de temperatura alinhando-se com o propósito da receita de finalizar a mistura de ingredientes.

#### 4.1.5.4 *Fondre*

A escolha de traduzir *faites fondre* envolveu considerações específicas do contexto culinário e das definições do dicionário CNRTL. Em francês, *faites fondre* significa “amolecer ou liquefazer algo ao aquecê-lo”<sup>55</sup>, como manteiga ou queijo em uma panela.

Para a manteiga, *faites fondre* é aplicado corretamente, onde “derreter” é associado a um processo mais intenso de transformação de um sólido em líquido. No entanto, ao aplicar o mesmo verbo para a azedinha, que é uma erva comestível, o sentido de “derreter” não é apropriado, pois a azedinha não derrete da mesma forma que a manteiga. Em vez disso, o processo é melhor descrito como “cozinhar até murchar” ou “refogar”, onde a azedinha é suavizada e suas fibras quebradas, mas não completamente derretida. Sendo assim, segue minha escolha de tradução no quadro 16.

Quadro 17 — Proposta de tradução: *fondre*

Texto original	Texto traduzido
<i>Faites fondre 15 g de beurre dans une poêle.</i>	Derreta a manteiga em uma frigideira.
<i>Ajoutez l'oseille et faites-la fondre à feu moyen jusqu'à l'évaporation totale de l'eau.</i>	Adicione a azedinha e refogue em fogo médio até que toda a água evapore.

Fonte: Elaboração da autora

Essas adaptações visam garantir que as receitas traduzidas sejam claras e acessíveis para os público-alvo, mantendo a autenticidade dos pratos franceses enquanto se ajustam às expectativas e hábitos culinários locais. A teoria funcionalista da tradução, que prioriza a função e o objetivo do texto traduzido, influenciou essas decisões, possibilitando uma tradução que

---

<sup>55</sup> Do francês “*Amollir, liquéfier en chauffant.*”. Disponível em: <https://bit.ly/4cQQ70z>. Acesso em 13 jun. 2024.

não apenas comunica o conteúdo original, mas também se ajusta às exigências e cenários culturais do público-alvo. Assim, a tradução preserva não só o caráter culinário dos pratos franceses, mas também simplifica sua preparação e aceitação no Brasil, possibilitando uma experiência gastronômica genuína e acessível.

Reitero que foram apresentados apenas alguns exemplos dos problemas e soluções encontrados. É importante destacar que há outras perspectivas sobre a definição de problemas tradutórios e suas possíveis soluções, considerando as características culturais envolvidas.

## 5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este projeto teve como objetivo traduzir três receitas extraídas do livro *Les Crêpes de Sophie*, da *chef* Sophie Dudemaine, abordando suas particularidades linguísticas e culturais para que essas receitas pudessem ser facilmente preparadas pelo público-alvo.

Dessa forma, percebi que a tradução de receitas culinárias requer um estudo aprofundado dos tipos de texto, a fim de identificar os elementos que o compõem e os diferenciam dos outros. Ao examinar esses dados somados à análise das características técnicas da tradução, pude reafirmar que o processo tradutório deste gênero textual pode ser árduo. É crucial encontrar as soluções adequadas, especialmente em meio à escassez de materiais de consulta especializados para essa área.

Neste sentido, concluí que o tradutor deve possuir habilidades de pesquisa para garantir precisão e contexto, pois saber onde e como encontrar informações relevantes é fundamental para respaldar suas escolhas e assegurar a qualidade da tradução. O uso de ferramentas de auxílio à tradução, bem como pesquisas empíricas em supermercados locais, foi essencial para este projeto, permitindo uma observação prática.

Além disso, em relação à estrutura geral das receitas, constatei que é necessário trazer sensibilidade e naturalidade ao texto. Em alguns casos, foi preciso criar notas explicativas para garantir que o leitor compreendesse corretamente o uso e a substituição dos ingredientes. Já a inclusão da expressão “modo de preparo” trouxe naturalidade ao texto, visando alcançar um efeito de aceitação no público-alvo.

Em resumo, este projeto atingiu seus objetivos. Apesar dos muitos desafios, obtive um resultado muito satisfatório ao realizar uma tradução cuidadosa e culturalmente adaptada. Mesmo que a tradução de textos culinários não seja muito comum entre tradutores, este projeto evidenciou que é um campo rico para quem busca desafios.

Espero que este trabalho possa ser útil como um recurso valioso, fornecendo estratégias práticas sobre os desafios específicos da tradução culinária. Dessa forma, contribuo para o avanço deste campo de estudo e encorajo a valorização da tradução de textos culinários como uma prática significativa e enriquecedora.

## 6 REFERÊNCIAS

ASENSIO, Roberto M. **Specialised translation: a concept in need of revision.** *Babel*, v. 53, n. 1, p. 48-55, 2007. Disponível em: <https://bit.ly/4eYMnM5>. Acesso em 10 jun. 2024.

AZENHA JR., João. **Tradução Técnica e condicionantes culturais: e os limites das responsabilidades do tradutor.** USP. São Paulo. 1995. Disponível em: <https://bit.ly/3VXNjZN>. Acesso em 26 jun 2024.

Bazerman, Charles. **Gêneros textuais, tipificação e interação** / Charles Bazerman; Angela Paiva Dionisio (Organizadora), Judith Chambliss Hofnagel (Organizadora); Judith Chambliss Hoffnagel (Tradução) – 2.ed. – Recife: Pipa Comunicação, Campina Grande: EDUFCG, 2020. Disponível em: <https://bit.ly/3XEASDr>. Acesso em 26 jun 2024.

BARUFALDI, Maurício. **Crème fraîche ou creme fresco;** produto lácteo feito de creme de leite contendo 35% de gordura de manteiga, azedado com uma cultura bacteriana. Disponível em: <https://bit.ly/4cFfyBU>. Disponível em 10 jun. 2024.

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

FRANZONI, Elisa. **A gastronomia como elemento cultural, símbolo de identidade e meio de integração.** Dissertação (mestrado em Ciências da educação) — FCSH – Faculdade de Ciências Sociais Humanas. Lisboa, 2016. Disponível em: <https://bit.ly/4csNPES>. Acesso em 19 jun. 2024.

GHOUBAR, Janaína. B. **Aspectos da tradução (francês-português) de uma receita da cozinha francesa:** especificidades e desafios. (versão corrigida). Dissertação (pós-graduação em Estudos Linguísticos, Literários e Tradutológicos em francês) — Departamento de Letras Modernas da Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2012.

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO). **CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « BOURGOGNE »** Publié au BO du MASA le 04 janvier 2024. Disponível em: [https://www.inao.gouv.fr/show\\_texte/7391](https://www.inao.gouv.fr/show_texte/7391). Acesso em 04 jul. 2024.

MARCUSCHI, Luiz Antonio. **Gêneros textuais:** definição e funcionalidade. 2002. In: DIONISIO, Ângela Paiva; MACHADO, Anna Rachel; BEZERRA, Maria Auxiliadora (orgs.). **Gêneros textuais & ensino.** 5ªed. Rio de Janeiro: Lucerna, 2005. Disponível em: <https://bit.ly/3VDRPLx>. Acesso em 16 jun 2024.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura.** Senac, ed. 2, p. 15 – 16, 2008.

NORD, Christiane. **Text Analysis in Translation: theory, methodology and didactic application of a model of translation-oriented text analysis.** Tradução de Christiane Nord e Penelope Sparrow. Amsterdam; Atlanta: Rodopi, 1991.

NOVODVORSKI, Ariel; BEVILACQUA, Cleci R. (orgs) **Fraseologia**: enfoques contrastivos e especializados. [s.l: s.n.]. Disponível em: <https://bit.ly/4b8E7Gm>. Acesso em: 19 jun. 2024.

PARADOWSKI, Michal B. **Using Corpus Insights in Specialized Translation: Slicing and Dicing the Language of Food**. Institute of Applied Linguistics, University of Warsaw ul. Dobra 55, PL-00-312 Warsaw, Poland †Department of Second Language Studies, Indiana University, Bloomington, 2010. [m.b.paradowski@uw.edu.pl](mailto:m.b.paradowski@uw.edu.pl).

REBECHI, Rozane R. **A Tradução da Culinária Típica Brasileira para o Inglês**: Um estudo sob o Enfoque da Linguística de Corpus / Rozane Rodrigues Rebechi; Orientadora Stella Esther Ortweiler Tagnin. Tese (Doutorado) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo. Departamento de Letras Modernas. – 2015.

ROBUCHON, Joël. **Le grand Larousse gastronomique**. Paris: Larousse, 2007.

ROUX, Luc. **Le tour du monde des crêpes**. Texte et recettes Luc Roux. Ed. Édilarge S.A. – EDITIONS OUEST-FRANCE Rennes, France. Janvier, 2007.

RUTGERS, Natascha. **Pão pão queijo queijo?** A tradução de livros de culinária. 2013. 60 f. Tese de Bacharelado. Portugese taal en Cultuur - Universiteit Utrecht. Disponível em: <https://bit.ly/4euReEx>. Acesso em: 19 junho 2024.

TEIXEIRA, Elisa. D. **A linguística de corpus a serviço do tradutor**: Propostas de um dicionário de culinária voltado para a produção textual. 2008. 439 f. Tese (Doutorado). Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, USP. São Paulo. 2008. Disponível em: <https://bit.ly/45ui3oe>. Acesso em 19 junho 2024.

TRAVAGLIA, Luiz C. **A caracterização de categorias de texto**: tipos, gêneros e espécies. ALFA Revista de Linguística, São Paulo, v.51, n.2, p. 39-79, 2007. Disponível em: <https://bit.ly/3VZjYxW>. Acesso em 26 jun 2024.

## SITES

**Aumônières**. Outils et Tressources pour un Traitement Optimisé de la LANgue (Ortolang).– CNRTL. Nancy Cedex - France. Disponível em: <https://bit.ly/3WZe0OG>. Acesso em: 27 mai. 2024.

**Blini**. Embaixada da Federação da Rússia na República Federativa do Brasil. Disponível em: <https://bit.ly/4eabEmp>. Acesso em 10 jun. 2024.

**Creme de leite**: aspectos de mercado, tecnológicos e legais. Leite e Derivados. BTS na informa business. Nº 147. Ano XXII. Maio/Junho 2014. ISSN 1807-9733. Disponível em: <https://bit.ly/4cumou6>. Acesso em 27 jun. 2024.

**Crème Fraîche.** Dicionário Larousse Cuisine. Disponível em: <https://bit.ly/3XgbkME>. Acesso em 10 jun. 2024.

**Crêpe.** Outils et Ressources pour un Traitement Optimisé de la LANGue (Ortolang).– CNRTL. Nancy Cedex – France. Disponível em : <https://www.cnrtl.fr/definition/cr%C3%AApe>. Acesso em 25 jul. 2024.

**Farine de blé fluide.** Francine: on se retrouve en cuisine. Disponível em: <https://bit.ly/3RYNuBN> . Acesso em 10 jun. 2024.

**Farinha de trigo tipo 45, 55 ou 65?** Quais as diferenças? Viva Bem: dia a dia mais feliz. Disponível em: <https://bit.ly/4cdTVsq>. Acesso em 10 jun. 2024.

**Farinha “00”.** Mercado Livre. Disponível em: <https://bit.ly/3WC1mo5>. Acesso em 25 jul. 2024.

**Farinha le5stagioni 1kg napolitana tp 00.** Angeloni. Disponível em: <https://bit.ly/3WCoBhO>. Acesso em 25 jul. 2024.

**Farinha de trigo MOLINO GATTI Tipo “00”.** Supermercados Imperatriz. Disponível em: <https://bit.ly/3yhkej1>.

**Fondre.** Outils et Ressources pour un Traitement Optimisé de la LANGue (Ortolang).– CNRTL. Nancy Cedex - France. Disponível em: <https://bit.ly/4cQQ70z>. Acesso em 13 jun. 2024.

**Fort Atacadista.** Disponível em: <https://www.fortatacadista.com.br/institucional/>. Acesso em 25 jul. 2024.

**Marmiton.** Disponível em: <https://www.marmiton.org/>. Acesso em 12 abr. 2024.

**Mimolette.** Fromage. Disponível em: <https://bit.ly/3zDOiWh>. Acesso em 10 jun. 2024.

MÉNARD, Bruno; RAISIN, Véronique. **Le cépage gamay.** Vin. *In Figaro*. Disponível em: <https://bit.ly/4by5wl4>. Acesso em 04 jul. 2024.

MÉNARD, Bruno; RAISIN, Véronique. **Le cépage pinot noir.** Vin. *In Figaro*. 2022. Disponível em: <https://bit.ly/4cOb4Jn>. Acesso em 04 jul. 2024.

**Mijoter.** Outils et Ressources pour un Traitement Optimisé de la LANGue (Ortolang).– CNRTL. Nancy Cedex - France. Disponível em: <https://bit.ly/4bvwyct>. Acesso em 13 jun. 2024.

**Pimenta-da-Jamaica.** Agrop Spice Brasil. Disponível em: <https://bit.ly/3RWbG7F>. Acesso em 04 jul. 2024.

**Poivrer.** Outils et Ressources pour un Traitement Optimisé de la LANGue (Ortolang).– CNRTL. Nancy Cedex - France. Disponível em: <https://bit.ly/3XRiFT7>. Acesso em 13 jun. 2024.

**Queijo do Reino:** um sabor engendrado nos porões dos navios. Lugares de Memória. Disponível em: <https://bit.ly/4bPAUMT>. Acesso em 06 jun. 2024.

Saler. **Outils et Tessaires pour un Traitement Optimisé de la LANGue** (Ortolang).– CNRTL. Nancy Cedex - France. Disponível em: <https://bit.ly/4byrF2X>. Acesso em 13 jun. 2024.

**Sophie Dudemaine.** Facebook. Disponível em: <https://bit.ly/3xn0yd0>. Acesso em 18 jun. 2024.

**TudoGostoso.** Disponível em: <https://www.tudogostoso.com.br/>. Acesso em 12 abr. 2024.

**Visite d'Edam aux Pays Bas:** le guide touristique - Histoire d'Edam.. Prochains détours. Disponível em: <https://bit.ly/3zkfIAAt>. Acesso em 27 mai. 2024.

### ENDEREÇOS DAS ILUSTRAÇÕES

Crème fraîche liquide. **Alsace lait.** Disponível em: <https://bit.ly/3Xhk9Gf>. Acesso em 27 jun. 2024.

Aumonières. **Journal des femmes.** Disponível em: <https://bit.ly/45I7P3S>. il, color. Acesso em 12 jun. 2024.

Aumonière Médiéval. **Pinterest.** Disponível em: <https://bit.ly/3yWSm3L>. il, color. Acesso em 10 jun. 2024.

Caldo Em Pó SAZÓN®. **Ajinomoto.** Disponível em: <https://bit.ly/4esBTEK>. Acesso em 10 jun. 2024.

Conversor de unidades. **Google.** Disponível em: <https://bit.ly/3VFxfXG>. Acesso em 12 jun. 2024.

Creme de leite fresco. **Tirolez.** Disponível em: <https://bit.ly/3LmdTpr> . Acesso em 27 jun. 2024.

Crepeira Pratic Crepe & Hot Dog. **Amazon.** Disponível em: <https://bit.ly/4aR77Ct>. Acesso em 10 jun. 2024

Crepe de camarão. **Receitinhas.** Disponível em: <https://bit.ly/3XSlh3q>. Acesso em 04 jun. 2024.

Crepe de nutella fácil. **TudoGostoso.** Disponível em: <https://bit.ly/4eMf0fr>. Acesso em 04 jul. 2024.

Fond de volaille déshydraté. **Toque d'Azur**. ÉPICES ET BASES CULINAIRES pour les professionnels de la restauration. Disponível em: <https://bit.ly/3xfqyqL>. Acesso em 10 jun. 2024.

IEVDOKIMOVA, Maryna. What's is Edam?. **TheSpruceEats** Disponível em: <https://bit.ly/3yVsC7P>. il, color. Acesso em 10 jun. 2024.

Mesures et équivalences pour la cuisine. **SuperToinette**. Disponível em: <https://bit.ly/3Klp2Go>. Acesso em 28 mai. 2024.

Poêle 7 mini blinis ou pancakes. **Mathon**. **L'invitation à cuisiner**. Disponível em: <https://bit.ly/3KyOcBH>. Acesso em 10 jun. 2024.

Queijo do Reino. **FoodSafetyBrazil**. Il, color. 1280x1588cm. Disponível em: <https://bit.ly/4eeydGp>. Acesso em 10 jun. 2024.

Tabela de medidas culinárias. **Nestlé**. Disponível em: <https://bit.ly/4dQXiXI>. Acesso em 28 mai. 2024.

Panquecas ao Molho de Emmental e Gruyère. **Tastemade**. Disponível em: <https://bit.ly/4cuXdYA>. Acesso em 04 jun. 2024.

Techwood Crêpière en pierre. **Amazon**. Disponível em: <https://bit.ly/3VzQ6YN>. Acesso em 10 jun. 2024.