



**ΙΟΝΙΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ**  
**ΤΜΗΜΑ ΞΕΝΩΝ ΓΛΩΣΣΩΝ, ΜΕΤΑΦΡΑΣΗΣ ΚΑΙ ΔΙΕΡΜΗΝΕΙΑΣ**

ΤΖΑΜΑΛΗ ΧΡΥΣΑΥΓΗ

Ξ2012010

Μετάφραση και σχολιασμός αποσπάσματος του βιβλίου

The Italian Cook Book:

The Art of Eating Well

Maria Gentile

Επιτροπή Εποπτείας

Παναγιώτης Κελάνδριας

Μιχάλης Πολίτης

ΚΕΡΚΥΡΑ

ΦΕΒΡΟΥΑΡΙΟΣ 2019



Πτυχιακή εργασία

Μετάφραση και σχολιασμός αποσπάσματος του βιβλίου

The Italian Cook Book:

The Art of Eating Well

Maria Gentile

## Περιεχόμενα

|                                                                         |    |
|-------------------------------------------------------------------------|----|
| ΠΡΟΛΟΓΟΣ.....                                                           | 5  |
| ΜΕΤΑΦΡΑΣΜΑ .....                                                        | 6  |
| ΠΡΩΤΟΤΥΠΟ ΚΕΙΜΕΝΟ.....                                                  | 18 |
| ΑΝΑΛΥΤΙΚΗ ΠΡΟΣΕΓΓΙΣΗ.....                                               | 29 |
| Μεταφραστική Εντολή .....                                               | 30 |
| Ανάλυση του ΚΠ .....                                                    | 31 |
| Συστηματική Προσέγγιση Μεταφραστικών Προβλημάτων.....                   | 32 |
| Πολιτισμικά Προβλήματα .....                                            | 32 |
| Διαγλωσσικά Προβλήματα.....                                             | 33 |
| Αξιολόγηση της ποιότητας της μετάφρασης (Προσανατολισμένη στο ΚΣ) ..... | 33 |
| ΣΥΝΤΟΜΟΓΡΑΦΙΕΣ .....                                                    | 35 |
| ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ .....                                                      | 36 |

## ΠΡΟΛΟΓΟΣ

Η Παρούσα εργασία αποτελεί τη διεκπεραίωση των σπουδών μου και ρίχνει τους τίτλους τέλους των φοιτητικών μου χρόνων. Το κείμενο που επέλεξα να χρησιμοποιήσω για τη μετάφρασή μου και τον σχολιασμό, είναι ένα βιβλίο μαγειρικής, συγκεκριμένα της Ιταλικής κουζίνας το οποίο δημοσιεύτηκε τον Μάρτιο του 1919 από την Maria Gentile και έχει τον τίτλο «The Italian Cook Book: The Art of Eating Well». Στο σημείο αυτό οφείλω να αναφέρω πως δεν χρησιμοποίησα ολόκληρο το βιβλίο αλλά ούτε και ένα ενιαίο τμήμα του. Αντιθέτως, κράτησα την εισαγωγή του βιβλίου όπως επίσης και ενιαίες συνταγές διαφορετικών ενοτήτων του βιβλίου διότι ήθελα να αναφερθώ σε όλα τα είδη συνταγών που περιγράφονται σε αυτό το βιβλίο μαγειρικής.

## ΜΕΤΑΦΡΑΣΜΑ

Το ιταλικό βιβλίο μαγειρικής

Η τέχνη του καλού φαγητού

Maria Gentile

ΤΟ ΙΤΑΛΙΚΟ ΒΙΒΛΙΟ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

Η τέχνη του καλού φαγητού

ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ

ΤΗΣ ΙΤΑΛΙΚΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ

ΓΛΥΚΑ

ΠΑΓΩΤΑ

ΣΙΡΟΠΙΑ

ΑΠΟ ΤΗΝ MARIA GENTILE

ΝΕΑ ΥΟΡΚΗ

## Πρόλογος

Ένα από τα ευεργετικά αποτελέσματα του Ά Παγκοσμίου Πολέμου ήταν ότι δίδαξε στο αμερικανικό νοικοκυριό την εγκράτεια. Για πατριωτικούς λόγους και για λόγους οικονομίας, δόθηκε περισσότερη προσοχή στην προετοιμασία και το μαγείρεμα των τροφίμων ώστε να είναι ταυτόχρονα εύγευστα, θρεπτικά και οικονομικά.

Στην ιταλική κουζίνα συναντάμε στο μεγαλύτερο δυνατό βαθμό αυτές τις τρεις ιδιότητες. Ότι είναι εύγευστο, μπορούν να το διαβεβαιώσουν όλοι όσοι έχουν φάει σε ιταλική τρατορία ή στο σπίτι μιας ιταλικής οικογένειας. Ότι είναι υγιεινό αποδεικνύεται από τον πολύ μεγάλο πληθυσμό της Ιταλίας. Και ποιος θα μπορούσε να αρνηθεί, γνωρίζοντας την εγκράτεια της ιταλικής φυλής, ότι είναι οικονομικό;

Θεωρήσαμε λοιπόν ότι ένα βιβλίο ΠΡΑΚΤΙΚΩΝ ΣΥΝΤΑΓΩΝ ΤΗΣ ΙΤΑΛΙΚΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ θα είχε επιτυχία στο αμερικανικό κοινό. Δεν είναι ένα δύσκολο βιβλίο και οι συνταγές του έχουν γραφτεί με τον πιο ξεκάθαρο και απλό τρόπο. Ορισμένα από τα πιάτα που περιγράφονται δεν είναι χαρακτηριστικά της ιταλικής κουζίνας. Όλα, ωστόσο, είναι αντιπροσωπευτικά της σπιτικής παραδοσιακής ιταλικής κουζίνας που δεν είναι το λιγότερο σημαντικό προϊόν ενός αξιολάτρευτου και απλού λαού, ο οποίος έχει σημειώσει μεγάλη επιτυχία στην τέχνη του ευ ζην και του να αποκομίζει όσο το δυνατόν περισσότερα από τη ζωή.

## Πρώτο μέρος

### ΖΩΜΟΙ Ή ΣΟΥΠΕΣ

#### (Brodo)

Για να φτιάξετε έναν ωραίο ζωμό, πρέπει να βάλετε το κρέας σε κρύο νερό και έπειτα να το αφήσετε να σιγοβράσει. Προσθέστε στο κρέας μερικά κομμάτια από τα κόκκαλα και λαχανικά όπως σέλινο, καρότα, και μαϊντανό. Για να δώσετε ένα καφετί χρώμα στο ζωμό, μπορείτε να προσθέσετε ζάχαρη , που πρώτα έχετε κάψει στη φωτιά, και έπειτα έχετε αραιώσει σε κρύο νερό.

Αν και ο ζωμός δεν θεωρείται να έχει μεγάλη θρεπτική αξία, είναι εξαιρετικός για την πέψη. Σχεδόν όλες οι ιταλικές σούπες παρασκευάζονται με βάση τον ζωμό.

Μια καλή συνταγή για το βασικό ζωμό που μπορείτε να χρησιμοποιήσετε σε σούπα για αρρώστους είναι η εξής: Κόψτε λίγο βοδινό κρέας σε λεπτές φέτες και τοποθετήστε τις σε μια μεγάλη κατσαρόλα. Προσθέστε λίγο αλάτι. Ρίξτε κρύο νερό ώστε να καλύψετε εντελώς τις φέτες του κρέατος. Καλύψτε την κατσαρόλα έτσι ώστε να είναι ερμητικά κλειστή και τοποθετήστε στο καπάκι μια υποδοχή που περιέχει νερό, το οποίο πρέπει να ανανεώνεται συνεχώς. Αφήστε το σε χαμηλή φωτιά για έξι ώρες, και στη συνέχεια σε δυνατή φωτιά για δέκα λεπτά. Σουρώστε το ζωμό με ένα τουλουπάνι.

Αυτός ο ζωμός πέρα από το ότι μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε σούπες, είναι επίσης απαραίτητο συστατικό για εκατοντάδες ιταλικές συνταγές.

#### ΣΟΥΠΑ «ΚΑΠΑΛΕΤΤΙ»

Αυτή η Σούπα ονομάζεται "Cappelletti" ή "καπελάκια" λόγω του σχήματος των "Cappelletti" (πρόκειται για ζυμαρικά που στο σχήμα τους μοιάζουν με τα τორτελίνια).

Αρχικά φτιάξτε ένα λεπτό φύλλο ζύμης σύμφωνα με τις ακόλουθες οδηγίες:

Η καλύτερη και πιο τρυφερή ζύμη γίνεται απλώς από αυγά, αλεύρι και αλάτι, το νερό μπορεί να αντικαταστήσει μέρος των αυγών, για οικονομία, ή όταν χρειάζεστε μια λιγότερο πλούσια ζύμη. Για κάθε αυγό προσθέστε μια κούπα αλεύρι. Τοποθετήστε το αλεύρι σε μια επιφάνεια κοπής, ανοίξτε μια τρύπα στη μέση και σπάστε το αυγό. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε και επιπλέον ασπράδια αν σας βρίσκονται. Ζυμώστε καλά προσθέτοντας αλεύρι αν χρειαστεί, μέχρι να έχετε μια ζύμη που να μπορεί να ανοίξει εύκολα. Ανοίξτε το φύλλο τόσο λεπτό ώστε να έχει πάχος τρία χιλιοστά. Κανονικά χρειάζεται ένας μακρύς πλάστης, αλλά κάθε ράβδος, που έχει λειανθεί σωστά, μπορεί να χρησιμοποιηθεί εξίσου καλά.

Κόψτε από αυτό το φύλλο της ζύμης κυκλικά κομμάτια με διάμετρο περίπου επτά εκατοστών το καθένα. Στη μέση κάθε κύκλου τοποθετήστε μια κουταλιά γέμισης την οποία πρέπει να έχετε φτιάξει προηγουμένως, και η οποία αποτελείται από μαγειρεμένο κρέας (κοτόπουλο, χοιρινό ή μοσχάρι) ψιλοκομμένο και καρυκευμένο με τριμμένο τυρί, τριμμένη φλούδα λεμονιού, μοσχοκάρυδο, μπαχάρι και αλάτι. Ο κιμάς πρέπει να αναμειχθεί με ίσες ποσότητες τυροπήγματος ή τυριού κότατζ.

Στη συνέχεια, διπλώστε τη ζύμη και μουσκέψτε την άκρη της με το δάκτυλο αφού το έχετε βουτήξει σε νερό για να τη διατηρήσετε καλά κλεισμένη.

Τα cappelletti μαγειρεύονται σε ζωμό κοτόπουλου ή βοδινού έως ότου μαλακώσουν και σερβίρονται με αυτό το ζωμό ως σούπα.

#### ΝΙΟΚΙ

Αυτή είναι μια εξαιρετική σούπα, αλλά καθώς απαιτεί βραστό ή ψητό στήθος κοτόπουλου ή γαλοπούλας καλό θα ήταν να τη φτιάχνετε μόνο όταν τα υλικά αυτά είναι διαθέσιμα.

Προετοιμάστε μια συγκεκριμένη ποσότητα βραστής πατάτας, κατά προτίμηση πατάτας κατάλληλης για πουρέ. Πολτοποιήστε τις πατάτες και ανακατέψτε τις με τα πολύ ψιλοκομμένα κομμάτια κοτόπουλου ή γαλοπούλας, τριμμένο τυρί (παρμεζάνα ή ελβετικό), δύο ή περισσότερους κρόκους αυγών, αλάτι και μια μικρή ποσότητα μοσχοκάρυδου. Τοποθετήστε το μίγμα σε μια επιφάνεια κοπής με μια ποσότητα αλευριού αρκετή ώστε να μπορείτε να φτιάξετε μια ζύμη, και κάντε την

μικρά μπάστούνια, με πάχος ίσο με το μικρό σας δάχτυλο. Στη συνέχεια, κόψτε τα μπάστούνια σε μικρά κομμάτια μήκους περίπου ενός εκατοστού το καθένα και τοποθετήστε τα σε βραστό νερό. Πέντε με έξι λεπτά μαγειρέματος είναι αρκετά.

## ΡΑΒΙΟΛΙΑ

Τοποθετήστε σε μια επιφάνεια κοπής περίπου δύο κιλά αλεύρι φτιάχνοντας ένα μικρό λόφο. Ανοίξτε μια τρύπα στη μέση και ρίξτε μέσα ένα κομμάτι βούτυρο, τρεις κρόκους αυγών, αλάτι και τρεις ή τέσσερις κουταλιές της σούπας χλιαρό νερό. Ζυμώστε καλά, κι έπειτα, αφήστε τη ζύμη μια ώρα να ξεκουραστεί, τυλιγμένη ή καλυμμένη με μια λινή πετσέτα. Στη συνέχεια, ανοίξτε τη ζύμη ένα τόσο λεπτό φύλλο, όσο ένα κέρμα των δέκα λεπτών.

Κόψτε και αλέστε κομμάτια ψητού ή βραστού κοτόπουλου. Προσθέστε, ένα ανάλογο κομμάτι από το μεδούλι του μοσχαρίσιου κοκάλου και κομμάτι του εγκεφάλου, τρεις κρόκους, λίγο τριμμένο ψωμί εμποτισμένο με γάλα ή ζωμό και λίγο τριμμένο τυρί (παρμεζάνα ή ελβετικό). Περάστε τη ζύμη μέσα από ένα κόσκινο και φτιάξτε μικρά μπαλάκια μεγέθους ενός φουντουκιού, τα οποία στη συνέχεια τοποθετείτε σε ίσες αποστάσεις (περίπου τρία εκατοστά), σε μια σειρά πάνω στο φύλλο της ζύμης.

Χτυπήστε ένα αυγό και αλείψτε τη ζύμη με ένα πινέλο γύρω από τα μπαλάκια. Καλύψτε τα με ένα άλλο φύλλο ζύμης, πιέστε τα διαστήματα ανάμεσα από τα μπαλάκια και έπειτα διαχωρίστε κάθε κομμάτι από το άλλο χρησιμοποιώντας ένα μαχαίρι. Μουσκεψτε με το χέρι σας τις άκρες κάθε κομματιού με κρύο νερό ώστε να κολλήσουν και πατήστε τις με τα δάχτυλα ή με ένα πιρούνι. Στη συνέχεια, βάλτε τα να βράσουν σε αλατισμένο νερό ή ακόμα καλύτερα σε ζωμό. Τέλος, σερβίρετε τα ραβιόλια ζεστά με τυρί και βούτυρο ή με ζωμό ή με σάλτσα ντομάτας.

## ΖΥΜΑΡΙΚΑ

ΣΠΑΓΓΕΤΙ, ΜΑΚΑΡΟΝΙ κλπ

(Ζυμαρικά Asciutta)

Οι Ιταλοί σερβίρουν τα σπαγγέτι (μακριά ζυμαρικά) ή τα μακαρόνια (κοντά ζυμαρικά) στην αρχή του γεύματος, στη θέση της σούπας, και του δίνουν το όνομα Minestra Asciutta ή "ξηρή" σούπα. Εκτός από τα γνωστά σπαγγέτι, τα ζυμαρικά σερβίρονται σε πολλές άλλες μορφές και με διαφορετικά καρυκεύματα. . Αυτό είναι μακράν το πιο δημοφιλές ιταλικό πιάτο και φαίνεται να έχει ικανοποιήσει τη γεύση όλων των λαών της γης. Οι εξαιρετικά θρεπτικές ιδιότητες των σπαγγέτι και του τυριού, τα απαραίτητα καρυκεύματά τους, έχουν αναγνωριστεί από όλες τις διατροφικές συνήθειες, και όσο για τη νοστιμιά τους, οι λάτρεις των σπαγγέτι είναι τόσο πολυάριθμοι, τόσο σε άλλες χώρες όσο και στο εσωτερικό αυτής της

ευλογημένης χώρας. Το πιο δημοφιλές συνοδευτικό για σπαγγέτι, είναι η σάλτσα ντομάτας, ο ζωμός και η σάλτσα αντσούγιας.

## ΣΑΛΤΣΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ

(Salsa di Pomodoro)

Ψιλοκόψτε μαζί, ένα τέταρτο ενός κρεμμυδιού, μια σκελίδα σκόρδο, ένα κομμάτι σέλινο τόσο μακρύ όσο το δάχτυλό σας, μερικά φύλλα δάφνης και μπόλικο μαϊντανό. Προσθέστε λίγο λάδι, αλατοπιπερώστε, κόψτε επτά ή οκτώ ντομάτες και βάλτε τα όλα μαζί στη φωτιά. Ανακατέψτε ανά διαστήματα και όταν δείτε το χυμό της ντομάτας να συμπυκνώνεται παίρνοντας τη μορφή σάλτσας, περάστε το από το σουρωτήρι και είναι έτοιμο για χρήση.

Όταν δεν υπάρχουν φρέσκιες ντομάτες, μπορείτε να τις αντικαταστήσετε με πάστα ντομάτας. Πρόκειται για μια συμπυκνωμένη πάστα φτιαγμένη από ντομάτες και μπαχαρικά που μπορείτε να βρείτε σε όλα τα ιταλικά παντοπωλεία, πλέον και σε μεγάλο αριθμό και σε όλη την Αμερική. . Αραιωμένο με νερό, είναι πολύ συχνό συστατικό σε ιταλικές συνταγές. Δε θα μπορούσαμε να το αντικαταστήσουμε με το Catsup και τη συμπυκνωμένη τοματίνη γιατί έχουν πολύ γλυκιά γεύση. Φυσικά, κονσέρβες ντομάτας καρυκευμένες με αλάτι και λίγο φύλλο δάφνης, μπορούν πάντοτε να χρησιμοποιηθούν αντί για φρέσκες ντομάτες.

Αυτή η σάλτσα εξυπηρετεί πολλούς σκοπούς. Ταιριάζει απόλυτα στο βρασμένο κρέας. Επίσης εξαιρετική σάλτσα σε μακαρόνια, σπαγγέτι ή άλλα ζυμαρικά που μπορούν να συνοδευτούν με βούτυρο και τυρί, ή βρασμένο ρύζι καρυκευμένο με τον ίδιο τρόπο (βλέπε Ριζότο). Τα μανιτάρια είναι μια ωραία προσθήκη σε αυτή τη σάλτσα.

Όταν χρησιμοποιείτε συμπυκνωμένο τοματοπολτό, οι ακόλουθες συνταγές μπορούν να σας δώσουν καλά αποτελέσματα:

Ψιλοκόψτε ένα κρεμμύδι, ένα καρότο, και ένα κοτσάνι σέλινου. Πάρτε ένα ματσάκι μαϊντανό και άλλα αρωματικά χόρτα και βάλτε τα όλα στο τηγάνι να πάρουν χρώμα μαζί με ένα κομμάτι βούτυρο. Προσθέστε μια λογική ποσότητα τοματοπολτού ενώ μαγειρεύετε, ανακατέψτε και κρατήστε τη σε χαμηλή φωτιά μέχρι η σάλτσα ν' αποκτήσει τη σωστή σύσταση.

## PIZOTO MILANESE

(Risotto alla Milanese)

Λιώστε ένα κομματάκι βούτυρο σε μια κατσαρόλα. Ρίξτε μέσα ένα κρεμμύδι μεσαίου μεγέθους κομμένο σε λεπτές φέτες. Όταν το κρεμμύδι πάρει χρώμα, απομακρύνετε το και προσθέστε σιγά-σιγά το ρύζι, ανακατεύοντάς το με μια ξύλινη κουτάλα. Κάθε φορά που εξατμίζεται το υγρό μέσα στην κατσαρόλα, προσθέστε

λίγο ζεστό ζωμό (ή ζεστό νερό) μέχρι να μαγειρευτεί το ρύζι. Προσθέστε αλάτι και πιπέρι και λίγο σαφράν αν είναι της αρεσκείας σας.

Όταν το ρύζι είναι σχεδόν έτοιμο, προσθέστε λίγο ζωμό. Τέλος, σερβίρετε με τυρί παρμεζάνα και λίγο βούτυρο. Ανακατέψτε καλά και σερβίρετέ το ζεστό. Αυτό το πιάτο δεν πρέπει να μαγειρευτεί πολύ ούτε να κρυώσει πριν φαγωθεί.

## ΠΟΛΕΝΤΑ

(Polenta Pasticciata)

Φτιάξτε ένα πολύ σφιχτό πουρέ από καλαμποκάλευρο μαγειρεμένο σε γάλα. Αλατίστε καλά και απλώστε τον σε μια επιφάνεια κοπής ανοίγοντας τον ένα φύλλο περίπου δυόμιση εκατοστά. Όταν κρυώσει, κόψτε το φύλλο σε μικρά διαμάντια ή τετράγωνα και τοποθετήστε τα σε ένα ταψί. Στη συνέχεια, ετοιμάστε τη σάλτσα Μπολονέζ σύμφωνα με την ακόλουθη συνταγή: Ψιλοκόψτε, εκατόν δέκα γραμμάρια στρογγυλό, μία φέτα χοιρινό ή μπέικον, ένα μικρό καρότο, ένα τέταρτο κρεμμύδι, και ένα μεγάλο κομμάτι σέλινο. Βάλτε το κρέας και τα λαχανικά στη φωτιά μ' ένα κομμάτι βούτυρο. Όταν το κρέας πάρει χρώμα, προσθέστε μισή κουταλιά της σούπας αλεύρι και μουσκέψτε το μίγμα με ζεστό νερό ή ζωμό, επιτρέποντάς του να σιγοβράσει από μισή έως μια ώρα. Είναι έτοιμο όταν πάρει τη σύσταση ενός παχύρρευστου υγρού.

Φτιάξτε μια λεία λευκή σάλτσα με γάλα καλαμποκιού και βούτυρο. Στη συνέχεια. Πάνω σε μια στρώση πολέντας, την οποία έχετε κόψει και τοποθετήσει στο ταψί, όπως είπαμε παραπάνω, πασπαλίστε με λίγο τριμμένο τυρί και μερικές κουταλιές από την λευκή σάλτσα και τη σάλτσα κρέατος. Επαναλάβετε μέχρι να γεμίσετε το ταψί. Ψήστε μέχρι να ροδίσει όμορφα η επιφάνεια. Αυτό το πιάτο φαίνεται πολύ περίπλοκο, αλλά είναι πολύ νόστιμο και ένα πλήρες γεύμα από μόνο του. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε τη σάλτσα μπολονέζ για να συνοδεύσετε μακαρόνια ή σπαγγέτι στη θέση της σάλτσας ντομάτας ή του ζωμού.

## ΑΓΡΙΑ ΠΑΠΙΑ

(Anitra selvatica)

Καθαρίστε την πάπια, αφαιρώντας τα εντόσθια, και κόβοντας το κεφάλι και τα πόδια. Ψιλοκόψτε μια χοντρή φέτα ζαμπόν και με το λιπαρό και με το άπαχος μέρος του, με μια μέτρια ποσότητα σέλινου, μαϊντανό, καρότο και μισό κρεμμύδι μεσαίου μεγέθους. Στη συνέχεια ρίξτε το ψιλοκομμένο ζαμπόν και τα λαχανικά σε μια κατσαρόλα και προσθέστε ολόκληρη την πάπια, συμπληρώνοντας με αλάτι και πιπέρι. Γυρίστε την πάπια απ' όλες τις πλευρές ώστε να πάρει χρώμα παντού και προσθέστε νερό για να ολοκληρώσετε το μαγείρεμα.

Μια καλή προσθήκη επίσης αποτελεί το λάχανο ή οι φακές, τα οποία έχουν πρώτα μαγειρευτεί σε νερό και στη συνέχεια ολοκληρώνουν το μαγείρεμά τους στη σάλτσα της πάπιας.

Για να αποφύγετε την έντονη γεύση της άγριας πάπιας, μπορείτε να την πλύνετε με ξύδι πριν το μαγείρεμα ή να τη ζεματίσετε με βραστό νερό.

## ΝΕΦΡΟ ΣΩΤΕ

(Rognoni saltati)

Πάρτε ένα μεγάλο νεφρό ή δύο ή τρία πιο μικρά, ανοίξτε τα και αφαιρέστε όλο το λίπος. Κόψτε τα κατά μήκος σε λεπτές φέτες, αλατίστε και ρίξτε όσο βραστό νερό χρειάζεται μέχρι να καλυφθούν. Όταν το νερό κρυώσει καλά, στραγγίξτε, και σκουπίστε καλά τις φέτες με μια πετσέτα. Έπειτα τοποθετήστε τις σε ένα τηγάνι με ένα μικρό κομμάτι βούτυρο. Γυρίζετε τις συχνά και μετά από πέντε λεπτά προσθέστε μια πρέζα αλεύρι και συμπληρώστε με αλάτι και πιπέρι. Αφήστε το στην φωτιά μέχρι να μαγειρευτεί καλά και λίγο πριν το σβήσετε προσθέστε άλλο ένα κομμάτι βούτυρο, ένα κλωναράκι ψιλοκομμένο μαϊντανό και λίγο ζωμό εφόσον χρειάζεται. Το νεφρό δεν πρέπει να μαγειρευτεί πολύ γιατί σκληραίνει.

## ΑΡΝΑΚΙ ΜΕ ΑΡΑΚΑ

(Agnello ai piselli)

Πάρτε ένα κομμάτι από το πίσω μέρος του αρνιού, αλείψτε το με δύο σκελίδες σκόρδο κομμένες σε λεπτές λωρίδες και μερικά κλωναράκια δενδρολίβανου. Ψιλοκόψτε ένα κομμάτι από το λαρδί και μια φέτα κορν μπιφ (παστού βοδινού κρέατος). Βάλτε το αρνί στη φωτιά μαζί με το ψιλοκομμένο κρέας και λίγο λάδι και αφήστε το να ροδίσει αφού πρώτα έχετε συμπληρώσει αλάτι και πιπέρι. Όταν το κρέας έχει ροδίσει προσθέστε ένα κομμάτι βούτυρο, λίγη σάλτσα ντομάτας ή τοματοπολτό αραιωμένο σε νερό ή κάποιο ζωμό και ολοκληρώστε το μαγείρεμα. Απομακρύνετε το αρνί, προσθέστε τον αρακά στο ζωμό, και αφού έχει σιγοβράσει και μαγειρευτεί, βάλτε και πάλι πίσω το αρνί και σερβίρετε.

## ΓΕΝΟΒΕΖΙΚΟ ΚΡΕΑΣ

(Carne alla Genovese)

Επιλέξτε χοντρές φέτες από καλό άπαχο μοσχάρι περίπου δύο κιλά. Χτυπήστε και ισιώστε το καλά. Χτυπήστε τρία ή τέσσερα αυγά. Προσθέστε τους αλάτι και πιπέρι, μια πρέζα τριμμένο τυρί και λίγο ψιλοκομμένο μαϊντανό. Φτιάξτε με τα αυγά μια ομελέτα τηγανισμένη σε βούτυρο περίπου στο μέγεθος του κρέατος πάνω στο οποίο πρόκειται να την τοποθετήσετε. Κόψτε τις άκρες της ομελέτας που

περισσεύουν και τοποθετήστε τις όπου λείπει ώστε να καλυφθεί εξ ολοκλήρου το κρέας. Στη συνέχεια, τυλίξτε σφιχτά το κρέας με την ομελέτα και δέστε το με μια κλωστή. Έπειτα, πασπαλίστε το ρολό με λίγο αλεύρι και βάλτε το σε μια κατσαρόλα με ένα κομμάτι βούτυρο, συμπληρώνοντας με αλάτι και πιπέρι. Όταν έχει πια ροδίσει απ' όλες τις πλευρές, προσθέστε λίγο ζωμό για να ολοκληρώσετε το μαγείρεμα και σερβίρετέ το στη σάλτσα του, η οποία θα είναι αρκετά παχύρρευστη λόγω του αλευριού που χρησιμοποιήσατε.

## ΣΠΑΡΑΓΓΙΑ

(Sparagi)

Τα σπαράγγια μπορούν να παρασκευαστούν με πολλούς διαφορετικούς τρόπους, αλλά ο απλούστερος και καλύτερος είναι να τα βράσετε και να τα σερβίρετε με ελαιόλαδο και ξύδι ή χυμό λεμονιού. Ωστόσο, υπάρχουν και άλλοι τρόποι, όπως για παράδειγμα οι εξής: Βάλτε ολόκληρα τα σπαράγγια να πάρουν λίγο χρώμα με το πράσινο μέρος τους στο βούτυρο και, αφού τους προσθέσετε αλάτι, πιπέρι και μια πρέζα τριμμένο τυρί, περιχύστε με το λιωμένο βούτυρο όταν έχει πάρει χρώμα. Διαφορετικά, διαχωρίστε το λευκό από το πράσινο μέρος των σπαραγγιών και τοποθετήστε τα σε ένα πυρίμαχο σκεύος όπως περιγράφεται παρακάτω: Πασπαλίστε τον πάτο του σκεύους με τριμμένο τυρί και παρατάξτε τις μύτες των σπαραγγιών τη μία δίπλα στην άλλη. Συμπληρώστε αλάτι, πιπέρι, τριμμένο τυρί και μερικά κομματάκια βούτυρο. Φτιάξτε άλλη μια στρώση από σπαράγγια και καρυκεύστε με τον ίδιο τρόπο, συνεχίστε μέχρι το τέλος. Πρέπει να είστε μετρημένοι με τα καρυκεύματα. Σταυρώστε τα στρώματα των σπαραγγιών σαν μια γέφυρα, και βάλτε τα στο φούρνο μέχρι να λιώσουν τα καρυκεύματα τους. Σερβίρετέ τα ζεστά.

Αν έχετε ζωμό, βράστε πρώτα τα σπαράγγια και έπειτα ολοκληρώστε το μαγείρεμα με τον ζωμό προσθέτοντας μια μικρή δόση του και πασπαλίζοντας με μια μικρή ποσότητα τριμμένου τυριού.

## ΜΕΡΟΣ II

ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ, ΓΛΥΚΑ, ΠΑΓΩΤΑ, ΣΙΡΟΠΙΑ

### TARTA MANTOYA

(Torta Mantovana)

Εκατόν εβδομήντα γραμμάρια αλεύρι. Εκατόν εβδομήντα γραμμάρια ζάχαρη. Εκατόν σαράντα γραμμάρια βούτυρο. Πενήντα πέντε γραμμάρια αμύγδαλα και κουκουνάρια. Ένα ολόκληρο αυγό. Τέσσερις κρόκοι αυγών. Μια γεύση φλούδας λεμονιού.

Πρώτα, χτυπήστε πολύ καλά τα αυγά με τη ζάχαρη. Στη συνέχεια, ρίξτε λίγο- λίγο το αλεύρι, ενώ ανακατεύετε και στο τέλος, προσθέστε το βούτυρο το οποίο προηγουμένως έχει λιώσει σε μπεν μαρί. Τοποθετήστε το μίγμα σε ένα σκεύος κατάλληλο για πίτες αλειμμένο με βούτυρο και πασπαλισμένο με αλεύρι ή τριμμένη φρυγανιά. Στην κορυφή, τοποθετήστε τα αμύγδαλα και τα κουκουνάρια. Κόψτε τα κουκουνάρια στη μέση και τα αμύγδαλα, αφού τα έχετε πρώτα αποφλοιώσει σε ζεστό νερό, κόψτε καθένα από αυτά σε οχτώ με δέκα κομμάτια. Αυτή τάρτα δεν πρέπει να ξεπερνά τα δυόμιση εκατοστά σε πάχος, έτσι ώστε να στεγνώσει καλά στον φούρνο, ο οποίος πρέπει να είναι σε χαμηλή θερμοκρασία. Πασπαλίστε με ζάχαρη άχνη και σερβίρετέ το κρύο.

## ΑΜΥΓΔΑΛΩΤΑ

(Amaretti)

I

Διακόσια πενήντα γραμμάρια κρυσταλλική ζάχαρη. Εκατό γραμμάρια αμύγδαλα. Πενήντα γραμμάρια πικραμύγδαλα. Ασπράδια από δύο αυγά.

Αποφλοιώστε τα αμύγδαλα και στη συνέχεια ψιλοκόψτε τα. Προσθέστε τη ζάχαρη στα ασπράδια των αυγών και ανακατέψτε για περίπου μισή ώρα. Έπειτα, προσθέστε τα αμύγδαλα ώστε να σχηματίσετε μια αρκετά σκληρή ζύμη. Φτιάξτε τη ζύμη μικρά μπαλάκια όσο το μέγεθος ενός καρδιού. Αν η ζύμη σας είναι πολύ μαλακή, προσθέστε λίγο βούτυρο. Αν είναι πολύ σκληρή, λίγο ασπράδι αυγού, αυτή τη φορά χτυπημένο. Αν θέλετε να δώσετε στα αμυγδαλωτά σας ένα πιο σκούρο χρώμα, μπορείτε να αναμείξετε με τη ζύμη λίγη καμένη ζάχαρη.

Όταν φτιάξετε τα μπαλάκια της ζύμης και τα ισοπεδώσετε έτσι ώστε να έχουν πάχος περίπου οκτώ χιλιοστών, τοποθετήστε τα σε μια σχάρα, ή σε κομμάτια χαρτιού, ή ένα ταψάκι αλειμμένο με βούτυρο και πασπαλισμένο μισό με αλεύρι και μισό με ζάχαρη άχνη. Τοποθετήστε τα σε κάποια απόσταση το ένα με το άλλο καθώς θα πλατύνουν και θα φουσκώσουν, παραμένοντας κενά στο εσωτερικό.

Ψήστε τα σε φούρνο με μέτρια θερμοκρασία.

II

Τριακόσια γραμμάρια ζάχαρη άχνη. Ογδόντα πέντε γραμμάρια αμύγδαλα. Είκοσι οκτώ γραμμάρια πικραμύγδαλα. Ασπράδια από δύο αυγά.

Αποφλοιώστε τα αμύγδαλα και αποξηράνετέ τα στον ήλιο, ή στη φωτιά. Στη συνέχεια, ψιλοκόψτε τα και ανακατέψτε τα, κατά διαστήματα, με ασπράδι από ένα αυγό. Έπειτα, ρίξτε τη μισή ποσότητα της ζάχαρης και ζυμώστε με τα χέρια σας. Συνεχίστε, ρίχνοντας τα πάντα σε ένα μπολ και ανακατεύοντας διαρκώς, προσθέστε την υπόλοιπη ποσότητα της ζάχαρης και τέλος τα υπόλοιπα ασπράδια.

Μ' αυτόν τον τρόπο θα έχετε πετύχει μια ζύμη σωστής σταθερότητας. Στη συνέχεια, φτιάξτε ένα μπαστούνι και κόψτε μικρές ίσες ποσότητες οι οποίες να έχουν πάχος περίπου οκτώ χιλιοστά. Πάρτε ένα- ένα τα κομμάτια και φτιάξτε μικρές μπάλες μεγέθους ενός καρδιού. Έπειτα ισοπεδώστε τις ώστε να έχουν πάχος οκτώ χιλιοστά και συνεχίστε με τον ίδιο τρόπο. Πασπαλίστε με ζάχαρη άχνη και τοποθετήστε τα στο φούρνο.

Με αυτή τη δόση μπορείτε να φτιάξετε περίπου τριάντα αμυγδαλωτά.

## ΚΟΜΠΟΣΤΕΣ

### ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΒΕΡΙΚΟ

(Conserva di albicocche)

Χρησιμοποιήστε καλά και ώριμα βερίκοκα. Είναι λάθος να πιστεύετε ότι η μαρμελάδα μπορεί να γίνει με οποιοδήποτε είδος φρούτου. Αφαιρέστε τα κουκούτσια, τοποθετήστε τα βερίκοκα σε μια κατσαρόλα χωρίς νερό και ενώ βράζουν, ανακατέψτε τα με μια κουτάλα δημιουργώντας ένα πολτό. Όταν η μαρμελάδα σας έχει βράσει για μισή ώρα, περάστε την από ένα σουρωτήρι ώστε να διαχωρίσετε τον πολτό από τις φλούδες που πρόκειται να πεταχτούν. Στη συνέχεια βάλτε τον πολτό και πάλι στη φωτιά και προσθέστε κρυσταλλική ζάχαρη σε αναλογία τριάνμισι προς τεσσεράμισι. Δηλαδή τριάνμισι κιλά ζάχαρη για τεσσεράμισι κιλά πολτό βερίκοκου. Ανακατεύετε συχνά με μια κουτάλα μέχρι το μίγμα να αποκτήσει τη σταθερότητα της μαρμελάδας, την οποία θα καταλάβετε δοκιμάζοντας κατά περιόδους με ένα κουταλάκι αν ρέει αργά.

Όταν η μαρμελάδα είναι πια έτοιμη, πάρτε την από τη φωτιά, αφήστε την να κρυώσει και στη συνέχεια τοποθετήστε την σε βάζα ερμητικά κλειστά και με ταινία παραφίνης ή με ένα μαντήλι βουτηγμένο σε αλκοόλ, ώστε να μην περάσει μέσα αέρας.

## ΓΡΑΝΙΤΕΣ

(Gelati)

Παρόλο που η μεγαλύτερη κατανάλωση παγωτού γίνεται στην Αμερική, στην Ιταλία φτιάχτηκε για πρώτη φορά και τα Ιταλικά παγωτατζίνικα είναι αυτά που φτιάχνουν την παγωμένη λιχουδιά σε πολλές ευρωπαϊκές πόλεις. Θεωρείται λοιπόν πως λίγες συνταγές παγωτού θα δώσουν το συμπέρασμα σ' αυτό το μικρό έργο.

## ΤΟΥΤΙ ΦΡΟΥΤΙ

Για να φτιάξετε αυτή τη γρανίτα, είναι απαραίτητο ένα ειδικό καλούπι παγωτού ή ένα μεταλλικό δοχείο που μπορεί να κλείσει ερμητικά. Διαλέξτε διάφορες ποικιλίες

φρούτων εποχής, ώριμων και καλής ποιότητας, όπως για παράδειγμα, φράουλες, κεράσια, δαμάσκηνα, βερίκοκα, ένα μεγάλο ροδάκινο, ένα μεγάλο αχλάδι, ένα καλό κομμάτι πεπόνι. Ξεφλουδίστε τα και αφαιρέστε τα κουκούτσια και τους πυρήνες όλων αυτών των καρπών. Στη συνέχεια κόψτε τα φρούτα σε πολύ λεπτές φέτες και πετάξτε τα κουκούτσια και τους πυρήνες τους.

Όταν τα φρούτα έχουν προετοιμαστεί μ' αυτόν τον τρόπο, ζυγίστε τα και πασπαλίστε τα με λίγο παραπάνω από το ένα πέμπτο του βάρους τους σε ζάχαρη άχνη προσθέτοντας και ένα στυμμένο λεμόνι. Ανακατέψτε τα όλα μαζί και αφήστε το μίγμα να ξεκουραστεί για μισή ώρα.

Τοποθετήστε ένα κομμάτι χαρτί στον πάτο του δοχείο και στη συνέχεια γεμίστε το με τα φρούτα πατημένα όλα μαζί και σκεπάστε με αλάτι και πάγο. Αφήστε το στην κατάψυξη για δύο ώρες ή λίγο λιγότερο.

Αυτό δεν είναι το παγωτό φρούτων όπως είναι γνωστό στην Αμερική, αλλά ένα κοκτέιλ φρούτων, που θα βρείτε πολύ ευχάριστο τους καλοκαιρινούς μήνες.

ΠΡΩΤΟΤΥΠΟ

The Italian Cook Book:

The Art of Eating Well

Maria Gentile

THE ITALIAN COOK BOOK  
The Art of Eating Well  
PRACTICAL RECIPES  
OF THE  
ITALIAN CUISINE  
PASTRIES  
SWEETS, FROZEN DELICACIES  
AND SYRUPS  
COMPILED BY  
MRS. MARIA GENTILE  
ITALIAN BOOK CO.  
NEW YORK

## PREFACE

One of the beneficial results of the Great War has been the teaching of thrift to the American housewife. For patriotic reasons and for reasons of economy, more attention has been bestowed upon the preparing and cooking of food that is to be at once palatable, nourishing and economical.

In the Italian cuisine we find in the highest degree these three qualities. That it is palatable, all those who have partaken of food in an Italian trattoria or at the home of an Italian family can testify, that it is healthy the splendid manhood and womanhood of Italy is a proof more than sufficient. And who could deny, knowing the thriftiness of the Italian race, that it is economical?

It has therefore been thought that a book of PRACTICAL RECIPES OF THE ITALIAN CUISINE could be offered to the American public with hope of success. It is not a pretentious book, and the recipes have been made as clear and simple as possible. Some of the dishes described are not peculiar to Italy. All, however, are representative of the Cucina Casalinga of the peninsular Kingdom, which is not the least product of a lovable and simple people, among whom the art of living well and getting the most out of life at a moderate expense has been attained to a very high degree.

## Part I

### BROTH OR SOUP STOCK

(Brodo)

To obtain good broth the meat must be put in cold water, and then allowed to boil slowly. Add to the meat some pieces of bones and "soup greens" as, for instance, celery, carrots and parsley. To give a brown color to the broth, some sugar, first browned at the fire, then diluted in cold water, may be added.

While it is not considered that the broth has much nutritive power, it is excellent to promote the digestion. Nearly all the Italian soups are made on a basis of broth.

A good recipe for substantial broth to be used for invalids is the following: Cut some beef in thin slices and place them in a large saucepan; add some salt. Pour cold water upon them, so that they are entirely covered. Cover the saucepan so that it is hermetically closed and place on the cover a receptacle containing water, which must be constantly renewed. Keep on a low fire for six hours, then on a strong fire for ten minutes. Strain the liquid in cheese cloth.

The soup stock, besides being used for soups, is a necessary ingredient in hundreds of Italian dishes.

## SOUP OF "CAPPELLETTI"

This Soup is called of "Cappelletti" or "little hats" on account of the shape of the "Cappelletti".

First a thin sheet of paste is made according to the following directions:

The best and most tender paste is made simply of eggs, flour and salt, water may be substituted for part of the eggs, for economy, or when a less rich paste is needed. Allow about a cup of flour to an egg. Put the flour on a bread board, make a hollow in the middle and break in the egg. Use any extra whites that are on hand. Knead it thoroughly, adding more flour if necessary, until you have a paste you can roll out. Roll it as thin as an eighth of an inch. A long rolling pin is necessary, but any stick, well scrubbed and sand papered, will serve in lieu of the long Italian rolling pin.

Cut from this sheet of paste rounds measuring about three inches in diameter. In the middle of each circle place a spoonful of filling that must be made beforehand, composed of cooked meat (chicken, pork or veal) ground very fine and seasoned with grated cheese, grated lemon peel, nutmeg, allspice, salt. The ground meat is to be mixed with an equal amount of curds or cottage cheese.

When the filling is placed in the circle of paste, fold the latter over and moisten the edge of the paste with the finger dipped in water to make it stay securely closed.

These cappelletti should be cooked in chicken or beef broth until the paste is tender, and served with this broth as a soup.

## GNOCCHI

This is an excellent soup, but as it requires boiled or roast breast of chicken or turkey it is well to make it only when these ingredients are handy.

Prepare a certain quantity of boiled potatoes, the mealy kind being preferred. Mash the potatoes and mix them with chicken or turkey breast well ground, grated cheese (Parmesan or Swiss), two or more yolks of eggs, salt and a small quantity of nutmeg. Pour the compound on the bread board with a quantity of flour sufficient to make a paste and roll it in little sticks as thick as the small finger. Cut the sticks in little pieces about half an inch long and put them in boiling water. Five or six minutes' cooking will be sufficient.

## RAVIOLI

Put on the bread board about two pounds of flour in a heap; make a hollow in the middle and put in it a piece of butter, three egg-yolks, salt and three or four tablespoonfuls of lukewarm water. Make a paste and knead it well, then let it stand

for an hour, wrapped or covered with a linen cloth. Then spread the paste to a thin sheet, as thin as a ten-cent piece.

Chop and grind pieces of roast or boiled chicken meat: add to it an equal part of marrow from the bones of beef and pieces of brains, three yolks, some crumbs of bread soaked in milk or broth and some grated cheese (Parmesan or Swiss). Rub through a sieve and make little balls as big as a hazel-nut, which are to be placed at equal distances (a little more than an inch) in a line over the sheet of paste.

Beat a whole egg and pass it over the paste with a brush all around the little balls. Cover these with another sheet of paste, press down the intervals between each ball, and then separate each section from the other with a knife. Moisten the edges of each section with the finger dipped in cold water, to make them stick together, and press them down with the fingers or the prongs of a fork. Then put to boil in water seasoned with salt or, better still, in broth. The ravioli are then to be served hot seasoned with cheese and butter or with brown stock or tomato sauce.

## PASTE

### SPAGHETTI, MACARONI ETC.

(Pasta Asciutta)

The Italians serve the spaghetti or macaroni at the beginning of the meal, in place of soup, and they give it the name of Minestra Asciutta or “dry” soup. Besides the familiar spaghetti, the paste is served in many other forms and with different seasoning. This is by far the most popular Italian dish, and it seems to have pleased the taste of all the peoples of the earth. The highly nutritive qualities of spaghetti and of cheese, their indispensable condiment, have been recognized by all diet authorities and, as for its palatableness, the lovers of spaghetti are just as enthusiastic and numerous outside of Italy as within the boundaries of that blessed country. The most popular seasoning for spaghetti, are tomato sauce, brown stock and anchovy sauce.

### TOMATO SAUCE

(Salsa di Pomodoro)

Chop together, fine, one quarter of an onion, a clove of garlic, a piece of celery as long as your finger, a few bay leaves and just enough parsley. Season with a little oil, salt and pepper, cut up seven or eight tomatoes and put everything over the fire together. Stir it from time to time and when you see the juice condensing into a thin custard strain through a sieve, and it is ready for use.

When fresh tomatoes are not available the tomato paste may be used. This is a concentrated paste made from tomatoes and spices which is to be had, at all Italian grocers', now so numerous in all American cities. Thinned with water, it is a much

used ingredient in Italian recipes. Catsup and concentrated tomato soup do not make satisfactory substitutes as they are too sweet in flavor. Of course canned tomatoes seasoned with salt and a bit of bay leaf, can always be used instead of fresh tomatoes.

This sauce serves many purposes. It is good on boiled meat; excellent to dress macaroni, spaghetti or other pastes which have been seasoned with butter and cheese, or on boiled rice seasoned in the same way (see Risotto). Mushrooms are a fine addition to it.

When using concentrated paste the following recipes will be found to give good results:

Chop one onion, one carrot and a celery stalk: form a little bunch of parsley and other aromatic greens and put everything to brown in a saucepan together with a piece of butter. Add a reasonable portion of tomato paste while cooking, stir and keep on a low fire until the sauce assumes the necessary consistency.

#### RISOTTO MILANAISE

(Risotto alla Milanese)

Melt a small piece of butter in a saucepan. Brown in the butter a medium sized onion, cut in thin slices. When the onion is browned, take it away from the saucepan and add little by little the rice, stirring it with a wooden spoon. Every time that the rice becomes dry, add some hot broth (or hot water) until the rice is completely cooked. Add salt and pepper and a little saffron, if you like it.

When the rice is almost cooked, add to it some brown stock. Dress with parmesan cheese and some butter. Mix well and serve hot. This dish must not be allowed to be overcooked or cooled before eating.

#### POLENTA PIE

(Polenta Pasticciata)

Make a very stiff mush of cornmeal cooked in milk. Salt it well and spread out on the bread board in a sheet about one inch thick. When cold, cut in little diamonds or squares and place these in a buttered baking dish. Prepare the Bolognese sauce according to the following recipe: Chop 1/4 lb. round steak, a slice of pork or bacon, one small carrot 1/4 onion, one large piece celery. Put the meat and vegetables over the fire with a piece of butter. When the meat has browned add half a tablespoon of flour and wet the mixture with hot water or broth, allowing it to simmer from half an hour to an hour. It is done when it is the consistency of a thick gravy.

Make a smooth white sauce with milk cornstarch and butter. Over a layer of the polenta, cut as above and placed in the baking dish sprinkle some grated cheese and a few tablespoons each of the white sauce and the meat sauce. Repeat until the dish is full. Bake until the top is nicely browned. This dish seems very elaborate, but it is very delicious and a meal in itself.

The Bolognese sauce is also used to season macaroni or spaghetti in lieu of the tomato sauce or the brown stock.

## WILD DUCK

(Anitra selvatica)

Clean the duck, putting aside the giblets, and cut off the head and legs. Chop fine a thick slice of ham with both lean and fat together, with a moderate amount of celery, parsley, carrot and half medium sized onion. Put the chopped ham and vegetables in a saucepan and lay the duck on the whole, seasoning with salt and pepper. Brown on all sides and add water to complete the cooking.

Cabbage or lentils, cooked in water and afterward allowed to complete the cooking in the sauce obtained from the duck, form a good addition.

To remove the “gamey” taste from the wild duck, either wash it in vinegar before cooking or scald it in boiling water.

## KIDNEY SAUTÈ

(Rognoni saltati)

Take one large kidney, or two or three small kidneys, open them and remove all the fat. Cut lengthwise in thin slices, salt and pour as much boiling water as is needed to cover them. When the water is thoroughly cooled, drain it and wipe well the slices with a cloth, then put them in a frying pan with a small piece of butter. Turn them often and when they have cooked for five minutes put in a pinch of flour and season with salt and pepper. Leave them on the fire until thoroughly cooked and when you are going to take them away add another piece of butter, a sprig of chopped parsley and a little broth if needed. The kidney must not be kept too much on the fire, because in that case it hardens.

## LAMB WITH PEAS

(Agnello ai piselli)

Take a piece of lamb from the hind side, lard it with two cloves of garlic cut in little strips and with some sprigs of rosemary. Chop fine a piece of lard and a slice of

corned beef. Put the lamb on the fire with this hash and a little oil and let it brown after seasoning with salt and pepper. When it is browned add a piece of butter, some tomato sauce, or tomato paste dissolved in water or soup stock and complete the cooking. Take away the lamb, put the peas in the gravy, and when they have simmered a little and are cooked put back the lamb and serve.

## MEAT GENOVESE

(Carne alla Genovese)

Take thick slices of good lean veal, weighing about a pound, beat it and flatten it well. Beat three or four eggs, season them with salt and pepper, a pinch of grated cheese and some chopped parsley. Fry the eggs in butter in the form of an omelet about the size of the meat over which it will be laid, cutting it where it overlaps and putting the pieces where it lacks so as to cover the meat entirely. After that roll tight the meat together with the omelet and tie it with thread. Then sprinkle some flour over it and put it in a saucepan with a piece of butter, seasoning with salt and pepper. When it is well browned on all sides, pour some soup stock to complete the cooking and serve it in its gravy which will be thick enough on account of the flour.

## ASPARAGUS

(Sparagi)

Asparagus can be prepared in many different ways, but the simplest and best is that of boiling them and serving them seasoned with olive oil and vinegar or lemon juice. However there are other ways as, for instance, the following: Put them whole to brown a little with the green part in butter and, after seasoning them with salt, pepper and a pinch of grated cheese, pour over the melted butter when it is browned. Or else divide the white from the green part and place them as follows in a fireproof plate: Dust the bottom with grated cheese and dispose over the points of the asparagus one near the other; season with salt, pepper, grated cheese and little pieces of butter. Make another layer of asparagus and, seasoning in the same way, continue until you have them. Be moderate in the seasoning. Cross the layers of asparagus like a trestle, put on the oven and keep until the seasoning, is melted. Serve hot.

If you have some brown stock, parboil them first and complete the cooking with brown stock, adding a little butter and dusting moderately with grated cheese.

## PART II

### PASTRY, SWEETS, FROZEN DELICACIES, SYRUPS

## MANTUA TART

(Torta Mantovana)

Flour, six ounces. Sugar, six ounces. Butter, five ounces. Sweet almonds and pine-seeds, two ounces. One whole egg. Four egg-yolks. A taste of lemon peel.

First work well with a ladle the eggs with the sugar, then pour the flour little by little, still stirring, and finally the butter, previously melted in a double steamer (bain-marie). Put the mixture in a piedish greased with butter and sprinkled with flour or bread crumbs ground. On top put the almonds and the pine-seeds. Cut the latter in half and cut the almonds, previously skinned in warm water, each in eight or ten pieces. This tart must not be thicker than one inch, so that it can dry well in the oven, which must not be too hot.

Sprinkle with powdered sugar and serve cold.

## MACAROONS

(Amaretti)

I

Granulated sugar, nine ounces. Sweet almonds, three and a half ounces. Bitter almonds, half of the above quantity. Whites of egg, two.

Skin and dry the almonds, then chop them very fine. Mix the sugar and the whites of egg and stir for about half an hour, then add the almonds to form a rather hard paste. Of this make little balls, as large as a small walnut. If the paste is too soft add a little butter, if too hard add a little white of egg, this time beaten. Were it desired to give the macaroons a brownish color, mix with the paste a little burnt sugar.

As you form the little ball, that you will flatten to the thickness of one third of an inch, put them over wafers or on pieces of paper or in a baking tin greased with butter and sprinkled with half flour and half powdered sugar. Dispose them at a certain distance from one another as they will enlarge and swell, remaining empty inside.

Bake in an oven moderately hot.

II

Powdered sugar, ten and a half ounces. Sweet almonds, three ounces. Bitter almonds, one ounce. Two whites of egg.

Skin the almonds and dry them in the sun or on the fire, then chop and grind very fine with one white of egg poured in various times. When this is done, put half of the sugar, stirring and kneading with your hand. Then pour everything in a large bowl

and, always mixing, add half of the other white of egg, then the other half of the sugar and finally the other half of the white.

In this way an homogenous mixture will be obtained of the right firmness. Shake into a kind of a stick and cut it in rounds all equal, one third of an inch thick. Take them up one by one with moistened fingers and make little balls as large as a walnut. Flatten them to the thickness of a third of an inch and for the rest proceed as said above, but dust with powdered sugar before putting in a hot oven.

With this dose about thirty macarons can be obtained.

## PRESERVES

### APRICOT MARMALADE

(Conserva di albicocche)

Use good and ripe apricots. It is a mistake to believe that jam or marmalade can be obtained with any kind of fruit. Take off the stones, put them on the fire without water and while they boil, stir with a ladle to reduce them to pulp. When they have boiled for about half an hour, rub them through a sieve to separate the pulp of the fruit from the skins that are to be thrown away, then put them back on the fire with granulated sugar in the proportion of eight tenths, that is to say eight pounds of sugar for ten pounds of apricot pulp. Stir often with the ladle until the mixture acquires the firmness of marmalade, which will be known by putting from time to time a teaspoonful in a plate and seeing that it flows slowly.

When ready, remove from the fire, let it cool, and then put in vases well covered and with a film of paraffine or tissue paper dipped in alcohol, so that the air may not pass in.

## ICES

(Gelati)

Although it is in America that there is a greater consumption of ice cream, it is in Italy that it was first made, and in various European capitals it is the Italian gelatiere who prepares the frozen delicacy. A few Italian recipes of gelati will then be acceptable, we believe, as a conclusion to this little work

### TUTTI FRUTTI

To make this ice a special ice cream mold is necessary, or a tin receptacle that can be closed hermetically.

Take several varieties of fruits of the season, ripe and of good quality, that is to say, strawberries, cherries, plums, apricots, a big peach, a good sized pear, a piece of good cantaloupe. Peel, skin and remove stones and cores of all these fruits. Then cut them into very thin slices, throwing away the cores and stones.

When the fruit is prepared in this manner, weigh it, and sprinkle over one fifth of its weight of powdered sugar, squeezing also one[Pg 156] lemon. Mix everything and let the mixture rest for half an hour.

Put a sheet of paper in the bottom of the mold that is to be filled with the fruit pressed together, close, and pack in salt and ice, keeping it for two hours or a little less.

This is not the tutti frutti ice cream as is known in America, but a macédoine of fruits, that comes very pleasant to the taste in the summer months.

Το κείμενο που επέλεξα να μεταφράσω πρόκειται για ένα σύνολο αποσπασμάτων από ένα βιβλίο μαγειρικής που αφορά στην Ιταλική κουζίνα. Πρόκειται για εύκολες συνταγές μαγειρικής γραμμένες με απλά λόγια, κατανοητές από οποιονδήποτε αναγνώστη.

Ο σκοπός του βιβλίου είναι να γίνει ένα μέσο ώστε το Αμερικανικό κοινό να κατανοήσει τον τρόπο ζωής των Ιταλών, την μαγειρική τους και κατ' επέκταση τον πολιτισμό τους. Θέλει να δείξει στον αμερικανικό λαό που επικροτεί την υπερκατανάλωση υλικών αγαθών πως μια λιτή ζωή όπως αυτή των Ιταλών είναι εξίσου καλή και πολύ πιο υγιεινή. Στο βιβλίο αυτό λοιπόν η Gentile προσπαθεί να αναδείξει τις τρεις αρετές της Ιταλικής κουζίνας οι οποίες είναι η οικονομία, η απλότητα και η θρεπτική αξία που περιέχουν οι τροφές των Ιταλών σύμφωνα πάντα με το σωστό συνδυασμό τους.

Όσον αφορά στη δομή του κειμένου πρόκειται για καταγραφή συνταγών που περισσότερο μοιάζει με αφήγηση. Δεν έχει δηλαδή το συγκεκριμένο χαρακτήρα που συνηθίζουν να έχουν τα βιβλία συνταγών καθώς έχουμε παντελή έλλειψη αρίθμησης των υλικών. Μοιάζει δηλαδή περισσότερο με μια αφήγηση παρά με ένα συνηθισμένο βιβλίο μαγειρικής.

Μια μετάφραση μπορεί ουσιαστικά να υφίσταται υπό τη μορφή δύο συγκεκριμένων λειτουργικών σχέσεων προς το ΚΠ. Πρώτον, ως «τεκμήριο» που απεικονίζει, «τεκμηριώνει» την επικοινωνιακή δράση της ΓΠ (είτε στο σύνολό της είτε με έμφαση σε συγκεκριμένα στοιχεία) στον παραλήπτη του ΚΣ, χωρίς, ωστόσο, να τον συμπεριλαμβάνει, αλλά προσδίδοντάς του κατά κάποιον τρόπο τον ρόλο ενός εξωτερικού «παρατηρητή». Και, δεύτερον, ως ανεξάρτητο «εργαλείο» σε μια νέα επικοινωνιακή δράση στην ΓΣ που στηρίζεται σε συγκεκριμένα χαρακτηριστικά του ΚΠ, του πρωτότυπου επικοινωνιακού μέσου. Στη δεύτερη αυτή περίπτωση επιδιώκεται επικοινωνία μεταξύ του αποστολέα του ΚΠ και του παραλήπτη του ΚΣ. Το είδος της μετάφρασης που εφαρμόστηκε στο παραπάνω κείμενο είναι εργαλειακή.

Στο βιβλίο *Translating as a Purposeful Activity* η Nornt προτείνει ένα μοντέλο που περιλαμβάνει την ανάλυση μιας πολύπλοκης σειράς αλληλένδετων εξωκειμενικών συντελεστών και ενδοκειμενικών γνωρισμάτων στο κείμενο-πηγή. Η επιστήμονας υπογραμμίζει τρία βασικά κριτήρια που είναι ιδιαίτερα χρήσιμα για τη σύνταξη μίας πετυχημένης μετάφρασης. Αυτά τα κριτήρια είναι:

1. Η σημασία της μεταφραστικής εντολής (ή «μεταφραστικές οδηγίες»)
2. Ο ρόλος της ανάλυσης του κειμένου-πηγή
3. Η λειτουργική ιεραρχία των μεταφραστικών προβλημάτων

Το συγκεκριμένο μοντέλο ανάλυσης εφαρμόστηκε για την ανάλυση αποσπάσματος του βιβλίου «Το Ιταλικό Βιβλίο Μαγειρικής, Η Τέχνη του Καλού Φαγητού».

#### Μεταφραστική Εντολή

Η σημασία της μεταφραστικής εντολής: Ο μεταφραστής πρέπει να συγκρίνει τη φυσιογνωμία του κειμένου-πηγή με εκείνη του κειμένου-στόχου, όπως αυτές προσδιορίζονται στην εντολή, ώστε να διαπιστώσει σε ποια σημεία ενδέχεται να αποκλίνουν τα δύο κείμενα (Nord 1997: 59-62). Η μεταφραστική εντολή πρέπει να παρέχει τις ακόλουθες πληροφορίες και για τα δύο κείμενα:

- Οι επιδιωκόμενες κειμενικές λειτουργίες: Το κείμενο- πηγή έχει πληροφοριακό χαρακτήρα. Θέλει δηλαδή να πληροφορήσει το αμερικανικό κοινό για τη λιτότητα της Ιταλικής κουζίνας η οποία πηγάζει από την απλότητα της ζωής τους. Ίσως να μπορούσαμε να πούμε πως έχει και κλητική λειτουργία καθώς με αυτόν τον τρόπο προσπαθεί να τους μυήσει σε ένα πιο απλό μοτίβο ζωής και όχι στο καταναλωτικό που οι ίδιοι έχουν συνηθίσει να ζουν.
- Οι δέκτες: Το κείμενο αυτό πρόκειται για ένα βιβλίο μαγειρικής, οι δέκτες του οποίου είναι απλοί άνθρωποι που ασχολούνται με τη μαγειρική ή και γενικότερα αναγνώστες βιβλίων καθώς πρόκειται για την κουζίνα κάτι που αφορά στο μεγαλύτερο ποσοστό του κόσμου.
- Ο τόπος και ο χρόνος: Το βιβλίο αυτό δημοσιεύτηκε τον Μάρτιο του 1919 από τη Maria Gentile στη Νέα Υόρκη.
- Το μέσο: το μέσο είναι ένα μονόγλωσσο βιβλίο μαγειρικής γραμμένο σε μικροπερίοδο λόγο για να είναι όσο πιο γίνεται απλό και κατανοητό από τους αναγνώστες. Ωστόσο το πρωτότυπο κείμενο του βιβλίου δε φέρει εικόνες στο περιεχόμενό του, παραμόνο στο εξώφυλλο, κάτι το οποίο θα περιμέναμε καθώς είναι συνηθισμένο σε βιβλία μαγειρικής. Από την άλλη, ο απλός του λόγος δεν συνεπάγεται τον ξερό λόγο καθώς έχει περισσότερο χαρακτήρα αφήγησης.
- Ο λόγος της δημιουργίας του βιβλίου: το βιβλίο αυτό δημοσιεύτηκε για πρώτη φορά στις 24 Μαρτίου του 1919 και θα μπορούσε να πει κανείς πως γράφτηκε με σκοπό να δείξει στο λαό της Αμερικής πως η λιτή ζωή είναι εξίσου καλή και η συγγραφέας το επιτυγχάνει αυτό μέσω μια σειράς συνταγών Ιταλικής κουζίνας. Οι συνταγές αυτές είναι βασισμένες σε απλά και φθηνά υλικά που υπάρχουν σε κάθε σπίτι και τα οποία είναι επίσης πολύ θρεπτικά και νόστιμα. Η συγγραφέας έχει δημιουργήσει ένα βιβλίο μέσα από το οποίο προωθεί έναν άλλο τρόπο ζωής πιο απλό, πιο λιτό και πιο οικονομικό.

## Ανάλυση του ΚΠ

Για τους Beaugrande και Dressler, ως κείμενο θεωρείται το επικοινωνιακό συμβάν που πληροί τους επτά παράγοντες (κριτήρια) της κειμενικότητας, τις επτά κειμενικές λειτουργίες, τη συνοχή, τη συνεκτικότητα, την προθετικότητα, την απόδεκτοτητα, την πληροφορητικότητα, την καταστασιακότητα, και τη διακειμενικότητα. Οι επτά κειμενικές λειτουργίες αποτελούν ένα ολοκληρωμένο σύνολο, έχουν χαρακτήρα συνδετικό και παρουσιάζουν τους τρόπους με τους οποίους τα κειμενικά στοιχεία συνδέονται σε ένα σύστημα. Παρακάτω θα εστιάσουμε στον εντοπισμό των τριών βασικών παραγόντων (συνοχή, συνεκτικότητα, προθετικότητα) μέσα στο κείμενο.

Όσον αφορά στη συνοχή του κειμένου παρατηρούμε πως για την ανάπτυξη παραγράφων χρησιμοποιούνται διαρθρωτικές λέξεις, σύνδεσμοι και επαναλήψεις για τη διευκόλυνση μετάβασης από τη μια σκέψη στην άλλη. Η ανάπτυξη των παραγράφων και κατεπέκταση των συνταγών προχωράει με την μορφή επέξήγησης όσων προαναφέρονται. Σε γενική θεώρηση η συνοχή είναι εμφανής και εξασφαλίζεται από την παραγραφοποίηση και από τους επιμέρους τίτλους που αναλύονται στη συνέχεια. Αξίζει να σημειώσουμε επίσης πως στο κείμενο αυτό, η έναλλαγή των παραγράφων ίσως είναι λίγο πιο συχνή λόγω του ότι πρόκειται για συνταγές οι οποίες διαφοροποιούνται μεταξύ τους και καθεμία από αυτές φέρει ένα τίτλο.

Η ύπαρξη της συνεκτικότητας γίνεται εμφανής καθώς όλο το κείμενο έχει ένα θέμα, το οποίο είναι η ιταλική κουζίνα, και οι επιμέρους παράμετροι του, οι συνταγές της, οι οποίες αναλύονται πιο συγκεκριμένα στη συνέχεια. Υπάρχει δηλαδή μια σύνδεση νοημάτων όσον αφορά το περιεχόμενο του κειμένου. Το πληροφοριακό περιεχόμενο του κειμένου ακολουθεί μια λογική δομή καθώς ξεκινάει με την εισαγωγή και έπειτα προχωράει πιο συγκεκριμένα στο επιμέρους θέμα το οποίο είναι οι συνταγές. Οπότε υπάρχει μια δομή ανάλυσης από το γενικό στο ειδικό. Συγκεκριμένα δηλαδή το κείμενο ξινάει με μια εισαγωγή που αναφέρεται στα γενικά χαρακτηριστικά της Ιταλικής κουζίνας όπου είναι η λιτότητα, η οικονομία και η θρεπτική τους αξία, κάτι που θα ήταν χρήσιμο για τον αμερικανικό λαό που έχει καταναλωτικά πρότυπα, και στη συνέχεια παραθέτει πιο συγκεκριμένα συνταγές που ακολουθούν αυτό το λιτό πρότυπο.

Τέλος, όσον αφορά στην προθετικότητα οφείλουμε να πούμε πως αυτή ορίζεται από την πρόθεση του συγγραφέα, δηλαδή την επιδίωξή του ώστε το κείμενο να χαρακτηρίζεται από συνοχή και συνεκτικότητα και να πληροί τους στόχους του και είναι άμεσα συνυφασμένη με την έννοια της αποδεκτότητας που αφορά στη στάση του αποδέκτη ώστε τα στοιχεία του κειμένου να συνιστούν ένα συνοχικό και συνεκτικό κείμενο τέτοιο που να

είναι σχετικό με αυτόν και χρήσιμο. Το συγκεκριμένο κείμενο λοιπόν είναι πληροφοριακό, συνεπώς σκοπός της συγγραφέα είναι να πληροφορήσει το κοινό για την ύπαρξη και την χρησιμότητα της Ιταλικής κουζίνας στη ζωή μας. Επιπλέον το κείμενο είναι ευανάγνωστο και σωστά δομημένο ώστε να είναι εύκολο για τον αναγνώστη να ανατρέξει σε οποιαδήποτε συνταγή θελήσει. Ο συγγραφέας επιδίωξε την ύπαρξη συχοχής και συνεκτικότητας και επεδίωξε την ομαλή μετάβαση σε κάθε επόμενη ενότητα. Στο σημείο αυτό, αξίζει να σημειωθεί πως λόγω περιορισμού μεγέθους του κειμένου έχουν παραλειφθεί ενδιάμεσες ενότητες- συνταγές καθώς το να καλύψουμε όσο το δυνατόν περισσότερα είδη συνταγών θα μας δώσει ένα πιο ολοκληρωμένο κείμενο και η φιλοσοφία της ιταλικής κουζίνας θα αποτυπωθεί άρτια.

#### Συστηματική Προσέγγιση Μεταφραστικών Προβλημάτων

Σύμφωνα με τη Christiane Nord (1997/2014: 145) τα μεταφραστικά προβλήματα είναι αντικειμενικά ή τουλάχιστον διωποκειμενικά, σε αντίθεση με τις υποκειμενικές μεταφραστικές δυσκολίες (Nord, 1997/2014: 145) που αντιμετωπίζει ο μεταφραστής κατά την εκπόνηση της μεταφραστικής διαδικασίας και τα οποία χωρίς να υποδηλώνουν ανεπάρκεια του μεταφραστή, είναι παρόντα και απαιτούν συγκεκριμένη επίλυση. «Τα μεταφραστικά προβλήματα διακρίνονται σε πραγματολογικά, πολιτισμικά, διαγλωσσικά ή ιδιοκειμενικά προβλήματα του εκάστοτε κειμένου» (Nord, 2014: 145-146).

#### Πολιτισμικά προβλήματα

Κάθε πολιτισμός έχει τις δικές του συνήθειες, νόρμες και συμβάσεις. Τα πολιτισμικά μεταφραστικά προβλήματα απορρέουν από τις διαφορές στις νόρμες και τις συμβάσεις που διέπουν τη λεκτική συμπεριφορά στους δύο εμπλεκόμενους πολιτισμούς (Nord 1997/2014: 149).

Στην περίπτωση αυτού του βιβλίου δεν συναντήσαμε πολλά πολιτισμικά προβλήματα ως προς το νόημα του κειμένου και τη μετάφραση του στην Ελληνική γλώσσα καθώς η Ιταλία όπως και η Ελλάδα ανήκουν στις μεσογειακές χώρες και όντας γειτονικές έχουν δεχτεί επιρροές ανα τους αιώνες και σε πολιτισμικό επίπεδο όσο και σε γλωσσικό. Ωστόσο το πρωτότυπο κείμενό μας είναι γραμμένο στα αγγλικά και από αυτή τη γλώσσα καλούμαστε να το μεταφράσουμε στα ελληνικά.

## Διαγλωσσικά Προβλήματα

Ένα από τα πρώτα προβλήματα που αντιμετωπίσαμε είναι ο τίτλος ο οποίος φυσικά είναι και ο πιο σημαντικός καθώς είναι εκείνος που φέρει την πρώτη και σημαντικότερη πληροφορία για το κείμενο. «The Italian cook book- the art of eating well » είναι ο τίτλος του βιβλίου και η απόδοση που επιλέξαμε «το ιταλικό βιβλίο μαγειρικής- η τέχνη του καλού φαγητού». Ως προς το πρώτο σκέλος, επιλέχθηκε η αντίστοιχη απόδοση και δόθηκε έμφαση στο βιβλίο με τη χρήση του οριστικού άρθρου «το». Ως προς το δεύτερο σκέλος «the art of eating well» αποδόθηκε «η τέχνη του καλού φαγητού» καθώς είναι πολύ πιο εύηχο και συνηθισμένο από το « η τέχνη του να τρώμε καλά». Το επόμενο πρόβλημα που αντιμετωπίσαμε είναι ο όρος «Cappelletti» ο οποίος θέλει να περιγράψει ένα είδος ζυμαρικού γνωστό στην Ιταλία το οποίο όπως μας επεξηγεί η συγγρφέας πρόκειται για ένα ζυμαρικό που μοιάζει με τορτελίνι. Η απόδοση του «Cappelletti» από την Ιταλική στην Ελληνική είναι «καπελάκια». Στο μετάφρασμά μας επιλέξαμε να το αφήσουμε αυτούσιο καθώς δίνεται δίπλα και η επεξήγησή του.

Όσον αφορά στα «Gnocchi», προκειται για ένα είδος ιταλικού ζυμαρικού το οποίο είναι πλέον πολύ διαδεδομένο ζυμαρικό και στην ελληνική μαγειρική και έχει περάσει στην καθομολογμένη ως «Νιόκι». Το ίδιο φαινόμενο παρατηρήσαμε και στα υπόλοιπα ζυμαρικά που αναφέρθηκαν « ravioli, spragheti, macaroni» τα οποία αποδόθηκαν αντίστοιχα «ραβιόλια, σπαγγέτι και μακαρόνι».

Στη συνέχεια συναντήσαμε την έκφραση «Minestra Asciutta» την οποία και πάλι επιλέξαμε να αφήσουμε αυτούσια καθώς επεξηγείται στη συνέχεια πως πρόκειται για ένα πιάτο ζυμαρικών που είναι γνωστό ως «ξηρή σούπα». Αυτούσιο επίσης αφήσαμε τον όρο Catsup λόγω του γεγονότος πως είναι ένα δημοφιλές προϊόν στην ελληνική αγορά και γίνεται καταναποητό από τους αναγνώστες.

Στους όρους «Polenta , Risotto alla Milanese και Tutti frutti» χρησιμοποιήθηκε η μεταγραφή των λέξεων «πολέντα , Ριζότο Μιλανέζ και Τούτι Φρούτι» καθώς είναι διαδεδομένοι στην καθομιλουμένη.

## Αξιολόγηση της ποιότητας της μετάφρασης (Προσανατολισμένη στο ΚΣ)

Ο μεταφραστής κάνει ένα από τα πιο πολύπλοκα επαγγέλματα καθώς έχει το ρόλο του διαμεσολαβητή και είναι εκείνος που έχει την ευθύνη να μεταφέρει τις πληροφορίες από τη μία γλώσσα στην άλλη και κατ' επέκταση από τον ένα πολιτισμό στον άλλο. Είναι η γέφυρα μεταξύ δυο λαών που

ενώνει ανθρώπους με διαφορετική γλώσσα, διαφορετικό τρόπο σκέψης, διαφορετικά ήθη και έθιμα, νόρμες και συμβάσεις.

Ο μεταφραστής λοιπόν οφείλει να είναι πρώτα απ' όλα άριστος γνώστης τόσο της μητρικής του γλώσσας όσο και της γλώσσας εργασίας του. Έπειτα οφείλει να διαθέτει πολύπλευρες γνώσεις σε διάφορους τομείς και να μην εναπαύεται ποτέ διότι η ζωή κυλά με γοργούς ρυθμούς και ο μεταφραστής πρέπει να αντεπεξέρχεται σε αυτούς για να είναι αποτελεσματικός. Το επάγγελμα του μεταφραστή είναι απαιτητικό και δύσκολο και απαιτεί συνέπεια, δια βίου μάθηση και ήθος. Όντας κάποιος με αυτές τις ικανότητες και την κατάλληλη επιστημονική κατάρτιση είναι σε θέση να προβεί και στην αξιολόγηση μιας μετάφρασης.

Σύμφωνα με τα παραπάνω, η μετάφραση του κειμένου-στόχου ακολουθούμενη από το λειτουργικό μοντέλο της Nord ανταποκρίνεται πλήρως στις νόρμες και τις συμβάσεις της γλώσσας-στόχου και μπορεί να προσδιοριστεί ως πράξη διαπολιτιστικής επικοινωνίας. Το προαναφερόμενο μοντέλο συνέβαλε όχι μόνο στην επίτευξη της σημασιολογικής ισοδυναμίας αλλά και στην επάρκεια της μετάφρασης ως προς την επίτευξη του λειτουργικού στόχου μέσα στα πλαίσια της κατάστασης στην οποία εντάσσεται το κείμενο-στόχος, όπως αυτός ορίζεται από την εντολή ανάθεσης της μετάφρασης.

## ΣΥΝΤΟΜΟΓΡΑΦΙΕΣ

ΚΠ= Κείμενο Πηγή

ΚΣ= Κείμενο Στόχος

## BIBΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- Munday, J. (2012). *Introducing translation studies: Theories and applications*. New York, NY: Routledge.
- Christiane Nord. *A Functional Typology of Translations*. (1997) John Benjamins.
- Robert-Alain de Beaugrande Wolfgang Dressler. *Introduction to Text Linguistics* (1981) Routledge.
- Φρειδερίκη Μπατσαλιά, Σελλά- Μάζη Ελένη, Γλωσσολογική προσέγγιση στη θεωρία και τη διδακτική της μετάφρασης : μορφο-συντακτικές, λεξιλογικές, σημασιολογικές, υφολογικές και πραγματολογικές μετατοπίσεις κατά τη διαδικασία της μετάφρασης από τη Γερμανική προς την Ελληνική και καθορισμός του βαθμού δυσκολίας των προς μετάφραση κειμένων. (2004 Αθήνα).