



ΙΟΝΙΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ

ΤΜΗΜΑ ΞΕΝΩΝ ΓΛΩΣΣΩΝ, ΜΕΤΑΦΡΑΣΗΣ & ΔΙΕΡΜΗΝΕΙΑΣ

ΖΑΧΑΡΙΑΔΟΥ ΕΥΔΟΚΙΑ

Ξ2014068

Μετάφραση και σχολιασμός κειμένου από την ιστοσελίδα: The spruce eats

<https://www.thespruceeats.com/>

Backyard BBQ Party Guide

The Best Food to Grill and Sides to serve, της Molly Watson

Επιτροπή Εποπτείας:

Παναγιώτης Κελάνδριας

Αναστασία Παριανού

ΚΕΡΚΥΡΑ, ΜΑΙΟΣ 2020

Πτυχιακή Εργασία

The spruce eats <https://www.thespruceeats.com/>

Backyard BBQ Party Guide

The Best Food to Grill and Sides to serve, της Molly Watson

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

Πίνακας περιεχομένων

ΠΡΟΛΟΓΟΣ	6
ΜΕΤΑΦΡΑΣΜΑ	7
ΠΡΩΤΟΤΥΠΟ	18
ΑΝΑΛΥΤΙΚΗ ΠΡΟΣΕΓΓΙΣΗ.....	29
ΜΕΤΑΦΡΑΣΤΙΚΗ ΕΝΤΟΛΗ.....	30
ΑΝΑΛΥΣΗ ΚΕΙΜΕΝΟΥ ΠΗΓΗ.....	31
ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.....	35

ΠΡΟΛΟΓΟΣ

Η παρούσα εργασία έχει ως σκοπό τη διεκπεραίωση των προπτυχιακών σπουδών μου στο Τμήμα Ξένων Γλωσσών, Μετάφρασης και Διερμηνείας. Το κείμενο που επέλεξα αποτελείται από τέσσερα διαφορετικά αποσπάσματα από την ιστοσελίδα *The Spruce Eats*.

Συγκεκριμένα, το πρώτο κείμενο αφορά στο παραδοσιακό αμερικανικό μπάρμπεκιου, το δεύτερο και το τρίτο αφορούν στην ιαπωνική κουζίνα, ενώ το τέταρτο είναι μία μικρή ασιατική συνταγή. Δίπλα στον τίτλο του κάθε αποσπάσματος αναγράφεται η ημερομηνία που δημοσιεύτηκε το καθένα.

Σκοπός του κειμένου είναι η δημοσίευσή του σε μια αντίστοιχη ελληνική ιστοσελίδα, ώστε να γίνει κατανοητός στην ελληνική κουλτούρα ο τρόπος που τρέφονται καθημερινά ή σε ιδιαίτερες περιστάσεις, όπως οι γιορτές, οι άνθρωποι από άλλα μέρη του κόσμου και ιδιαίτερα την κουλτούρα των Αμερικάνων, των Ιαπώνων και των Ασιατών.

ΜΕΤΑΦΡΑΣΜΑ

Οδηγίες για το τέλειο μπάμπεκιου

Τα καλύτερα ψητά και συνοδευτικά, της Molly Watson

Οδηγίες για το τέλειο μπάρμπεκιου

Τα καλύτερα ψητά και συνοδευτικά, της Molly Watson (τελευταία ενημέρωση 27/6/2019)

Προετοιμασία

Το μπάρμπεκιου είναι μια μεγάλη αμερικανική παράδοση, κατά την οποία το φαγητό μαγειρεύεται, μοιράζεται και τρώγεται υπαίθρια με τον πιο απλό τρόπο, είτε πρόκειται για μια συνάντηση σε μια αυλή, ένα πάρκο, την παραλία - ακόμα και σε ένα παρκινγκ ή μια ταράτσα. Το πρώτο πράγμα που μας έρχεται στο μυαλό είναι τα ζεστά λουκάνικα και τα μπιφτέκια, υπάρχουν όμως πολλά τρόφιμα κατάλληλα για ψήσιμο: από μπριζόλες, χοιρινό, οστρακοειδή σε συνδυασμό με πολλά παραδοσιακά συνοδευτικά. Υπάρχει τεράστια ποικιλία για να εξασφαλίστε ένα επιτυχημένο μπάρμπεκιου που θα ευχαριστήσει την οικογένεια και τους φίλους σας.

Μπριζόλες

Λόγω της ακριβής τους τιμής, οι μπριζόλες δεν πρωταγωνιστούν σε κάθε μπάρμπεκιου, παρόλο που αρέσει σε όλους να τις βλέπουν στη ψησταριά. Πριν σκεφτείτε πώς να ψήσετε τη μπριζόλα, πρέπει να είστε σίγουροι ότι έχετε αγοράσει το σωστό μέρος, κομμένο σωστά.

Στη συνέχεια, πρέπει να τις φερθείτε σωστά: οι μπριζόλες πρέπει να είναι σε θερμοκρασία δωματίου. Αλατίστε καλά και στις δύο πλευρές, βάλτε τις σε μια ζεστή σχάρα και μόλις ετοιμαστούν αφήστε τις να ξεκουραστούν για τουλάχιστον 10 λεπτά για να κρατήσουν τους χυμούς τους.

Μπιφτέκια

Ο χρυσός κανόνας για το πιο ζουμερό μπιφτέκι είναι να το αφήσουμε να ψηθεί, χωρίς να το γυρίζουμε συνέχεια και σε καμία περίπτωση χωρίς να το πιέζουμε, γιατί χάνει τους χυμούς του. Για ένα πιο αφράτο μπιφτέκι, ζητήστε από τον κρεοπώλη σας να περάσει δύο φορές το κρέας από τη μηχανή του κιμά. Αν ακολουθήσετε αυτές τις συμβουλές κατά το ψήσιμο, θα καταλήξετε με το τέλειο μπιφτέκι.

Αυτή τη μέθοδο, μπορείτε να την εφαρμόσετε σε οποιαδήποτε συνταγή για μπιφτέκια, συμπεριλαμβανομένων των χορτοφαγικών (με μαύρα φασόλια και μανιτάρια).

Χοιρινό

Υπάρχουν δύο τρόποι ψησίματος ώστε να είναι το κρέας τρυφερό: είτε σε χαμηλή φωτιά για ώρες ή γρήγορα στα κάρβουνα. Είτε επιλέγετε να μαγειρεύετε σκληρά κομμάτια χοιρινού, όπως η ωμοπλάτη, σε χαμηλή φωτιά για μεγάλο χρονικό διάστημα που το καθιστά εξαιρετικά τρυφερό, ή μικρά τρυφερά κομμάτια - όπως τα

παϊδάκια - γρήγορα σε υψηλότερη θερμότητα, θα εντυπωσιάσετε τους καλεσμένους σας .

Λουκάνικα και χοτντογκ

Τα χοτντογκ δε λείπουν από κανένα μπάρμπεκιου, γεγονός που τα καθιστά βαρετά μετά τις πρώτες φορές. Για αλλαγή μπορείτε να ψήσετε λουκάνικα Γερμανίας, χρησιμοποιώντας καρυκεύματα και ψωμάκια. Ανάλογα με το είδος, πρέπει να γνωρίζετε εάν πρέπει να τα ψήσετε ή απλώς να τα ζεστάνετε. Τα φρέσκα λουκάνικα πρέπει να ψήνονται(γιατί είναι ωμό κρέας), ενώ τα καπνιστά λουκάνικα ή τα αλλαντικά συνήθως τα ζεσταίνουμε.

Εάν επιλέξετε να ρίξετε μερικά λουκάνικα στη φωτιά αλλά θέλετε να κάνετε μια παραλλαγή, δοκιμάστε ασυνήθιστους συνδυασμούς από καρυκεύματα όπως σάλτσα και κόλιαντρο, μπέικον, μαρούλι και ντομάτα, ροκφόρ και πικάντικη σως.

Κοτόπουλο

Το κοτόπουλο είναι ένα σίγουρο πιάτο που θα ικανοποιήσει το πλήθος, αλλά συχνά σερβίρεται στεγνό (από φόβο να μη σερβιριστεί άψητο). Όπως και αν μαγειρευτεί (ολόκληρο, σε κομμάτια, με την πέτσα και τα κόκκαλα ή χωρίς) μπορεί να σερβιριστεί ζουμερό και τρυφερό αρκεί να ακολουθήσετε μερικές οδηγίες (αφορούν κυρίως το κοτόπουλο με το κόκκαλο).

Πρώτον και κυριότερο, αλατίστε καλά μία ή δύο μέρες πριν το ψήσετε, αυτό βοηθά το κοτόπουλο να διατηρήσει τους χυμούς του. Πριν το ψήσετε, προθερμάνετε το φούρνο. Καψαλίστε το κοτόπουλο ώστε να δημιουργηθεί μία κρούστα, γυρίστε το μία φορά και περιμένετε μέχρι να δημιουργηθεί ένα λευκό στεφάνι που εξαπλώνεται πριν να ελέγξετε αν είναι έτοιμο. Βγάλτε το από τη φωτιά πριν να είναι πολύ σκληρό, καλύψτε το και αφήστε το να ξεκουραστεί 15 με 20 λεπτά για να κρατήσει τους χυμούς του.

Αν μαγειρεύετε κοτόπουλο χωρίς κόκκαλα, μαρινάρετε λίγες ώρες πριν και ψήστε κάθε μεριά για 6 λεπτά.

Σουβλάκια(οι Αμερικάνοι τα ονομάζουν kebab)

Τα σουβλάκια είναι μια εύκολη και γρήγορη λύση που ικανοποιούν σχεδόν τους πάντες με ελάχιστο κόπο, ιδιαίτερα εάν έχετε παιδιά τριγύρω που μπορούν να βοηθούν τον ψήστη. Με τα σουβλάκια μπορείτε να ικανοποιήσετε ακόμη και τους χορτοφάγους, με μπουκίτσες από μαριναρισμένο κρέας ή ψάρι με λαχανικά όπως κρεμμύδι, πιπεριά και μανιτάρια. Σιγουρευτείτε ότι τα καλαμάκια δεν είναι υπερβολικά φορτωμένα, ώστε να μαγειρευτούν ομοιόμορφα.

Λόγω της διαφορετικής θερμοκρασίας ψησίματος του κάθε υλικού, οι δεξιότητες μαγειρεύουν σε ξεχωριστά καλαμάκια το κρέας και ξεχωριστά τα λαχανικά. Όταν

μαγειρευτούν όλα τα υλικά, μπορείτε να τα ρίξετε σε ένα μεγάλο πιάτο και αφήστε τους καλεσμένους να αναλάβουν.

Ψάρι

Μπορείτε να ψήσετε ολόκληρα ψάρια (όπως οι σαρδέλες) ή φιλέτα. Ο πιο εύκολος τρόπος να ψηθούν είναι να βάλετε το δέρμα από τη μεριά της φωτιάς χωρίς να το γυρίσετε και να περιμένετε να ψηθεί ή να χρησιμοποιήσετε ειδικές σχάρες.

Πως διαλέγουμε το σωστό ψάρι για ψησταριά: επιλέξτε ένα σφιχτό σαρκώδες ψάρι όπως ο σολομός, το σκουμπρί, ο ροφός ή η πέστροφα. Πρέπει να λαδώσετε τις σχάρες πριν το ψήσιμο και να παρακολουθείτε το ψάρι ώστε να μην παραψηθεί.

Οστρακοειδή

Το μπάρμπεκιου προσφέρει το κατάλληλο ψήσιμο για τα οστρακοειδή, καθώς κρατούν όλη τη γλύκα μέσα στο κέλυφός τους. Τα μύδια, οι γυαλιστερές, τα στρείδια, ο αστακός και οι γαρίδες ψήνονται διατηρώντας μια καπνιστή επίγευση.

Λαχανοσαλάτα (coleslaw)

Το συνοδευτικό που δεν λείπει από κανένα τραπέζι μπάρμπεκιου, φτιαγμένο από τρυφερό πράσινο λάχανο και μια κρεμώδη σάλτσα κατάλληλη για ψητά. Μπορείτε να προσθέσετε χρώμα με κόκκινο λάχανο, τριμμένο καρότο και φρέσκα βότανα ή να κάνετε μια παραλλαγή αντικαθιστώντας τη μαγιονέζα με την κρέμα γάλακτος ή να φτιάξετε μια σάλτσα, με βάση το ξύδι.

Πατατοσαλάτα

Πολλοί πιστεύουν πως δεν υπάρχει μπάρμπεκιου χωρίς πατατοσαλάτα. Αυτό όμως δεν σημαίνει ότι πρέπει να έχει την ίδια συνταγή κάθε φορά. Υπάρχουν πολλοί τρόποι να φτιάξετε αυτό το πιάτο π.χ μία αμερικάνικη κλασική πατατοσαλάτα με μαγιονέζα, μια γεμιστή ψητή πατάτα ή μια φρυγανισμένη σαλάτα πατάτας, ακόμη και μια κινεζική ή μια ελληνική πατατοσαλάτα μαζί με ένα παραδοσιακό μπιφτέκι ή λουκάνικο. Μπορείτε επίσης να δημιουργήσετε μια συνταγή με τηγανητές πατάτες ή γλυκοπατάτες.

Σαλάτα

Είναι πραγματικά αδιανόητο να μην εκμεταλλευόμαστε τα εποχιακά λαχανικά σε αυτές τις περιστάσεις. Σερβίρετε μια εποχική σαλάτα εκμεταλλευόμενοι τα φρέσκα προϊόντα στην αγορά ή στον κήπο σας προσθέτοντας κάποια γεύση και χρώμα στο μπάρμπεκιου σας. Δοκιμάστε μια νόστιμη σαλάτα ντομάτας, μια σαλάτα με βασιλικό, ντομάτα και καλαμπόκι, μια μαριναρισμένη σαλάτα φασολιών ή φέρτε μερικές σύνθετες γεύσεις σε όλα τα πιάτα με μια πολωνική σαλάτα αγγουριού, ισπανική σαλάτα το καλοκαίρι, ή μια ταϊλανδέζικη σαλάτα με αγγούρι.

Καλαμπόκι

Το ντόπιο, φρέσκο καλαμπόκι με ντομάτα δε συγκρίνεται με το καλαμπόκι του εμπορίου.

Το κλασσικό πιάτο στο μπάρμπεκιου είναι το καλαμπόκι μαγειρεμένο με το κοτσάνι του και η κλασσική συνταγή είναι η εξής: καθαρίστε το και ρίξτε το σε ανάλατο βραστό νερό, μαγειρέψτε το για 1 λεπτό και αφαιρέστε το από η φωτιά. Το καλαμπόκι θα διατηρήσει τη θερμοκρασία του χωρίς να μαγειρευτεί υπερβολικά. Πριν το σερβίρετε, αφαιρέστε το από το νερό και πάρτε την υγρασία με μια καθαρή στεγνή πετσέτα. Σερβίρετε σε μία πιατέλα με βούτυρο και αλάτι. Εναλλακτικοί τρόποι μαγειρέματος είναι το μαγείρεμα στο γκάζι, καπνιστό ή στον ατμό.

Μπορείτε να δοκιμάσετε κι άλλες εναλλακτικές όπως το ψητό καλαμπόκι με ένα γλάσο σκόρδου και σόγιας, το οποίο συνοδεύει οποιοδήποτε κρέας ή ψάρι. Αν αφαιρέσετε το καλαμπόκι από το κοτσάνι του μπορείτε να ακολουθήσετε περισσότερες κατευθύνσεις, όπως το τηγανητό καλαμπόκι ή τις πίκλες καλαμποκιού.

Άλλα συνοδευτικά

Εκτός από τις σαλάτες, ένα υπέροχο συνοδευτικό μπορούν να είναι τα ψητά λαχανικά. Λαδώστε τα με ένα πινέλο μαγειρικής, βάλτε τα στη σχάρα, γυρίστε τα μέχρι να πάρουν ένα χρυσαφί χρώμα και να μαλακώσουν και αλατίστε τα.

Ακόμη ένα συνοδευτικό είναι τα φασόλια είτε είναι Βοστώνης, είτε χορτοφαγικά, με σιρόπι σφενδάμου, γλυκά και πικάντικα με ούισκι, τα οποία θα εντυπωσιάσουν τους καλεσμένους σας ιδιαίτερα εάν είναι σπιτικά. Αν σας αρέσει το λάχανο τουρσί, μπορείτε να φτιάξετε το δικό σας.

Ορεκτικά

Τα έτοιμα συνοδευτικά, όπως οι προτηγανισμένες πατάτες, δεν λείπουν από το μπάρμπεκιου. Αυτά όμως που θα το απογειώσουν είναι τα σπιτικά συνοδευτικά, όπως οι δικές σας τηγανητές πατάτες, τα σπιτικά πρέτζελ, караμελωμένα φιστίκια ακόμη και τηγανητές γλυκοπατάτες. Αν θέλετε να σερβίρετε κάτι διαφορετικό, τα nachos είναι πάντα μία επιτυχημένη επιλογή.

Ντιπ και Σάλτσες

Τα ορεκτικά που αναφέραμε παραπάνω γίνονται ακόμα καλύτερα σε συνδυασμό με ντιπ ή σάλτσες, ενώ πολλά από αυτά μπορούν να συνοδεύσουν και τα κυρίως πιάτα. Υπάρχουν πολλά διαφορετικά είδη ντιπ που μπορείτε να φτιάξετε όπως π.χ. το γουακαμόλε (το οποίο είναι ντιπ με 7 διαφορετικές υφές) ή η σάλτσα από πέστο με φρέσκο βασιλικό. Για γεύση από τη Μέση Ανατολή δοκιμάστε να δοκιμάσετε

μελιτζανοσαλάτα ή μια παραλλαγή με ταχίνι, το μπαμπά γκανούζ ή το χαλαπένιο αποδομημένο σε ντιπ, ακόμη και το δροσερό τζατζίκι.

Οι σάλτσες στο μπάρμπεκιου μπορούν να λειτουργήσουν σαν ορεκτικό, σαν καρύκευμα ακόμη και σαν σαλάτες αν είναι χοντροκομμένες. Σίγουρα μπορείτε να τις αγοράσετε αλλά οι σπιτικές είναι εύκολες και πιο φρέσκες. Μπορείτε επίσης να δοκιμάσετε τη σάλτσα καλαμπόκι-αβοκάντο, μάνγκο-ροδάκινο, τη σάλτσα ανανά ή μια πράσινη σάλτσα (verde).

Ποτά και Κοκτέιλ

Η σίγουρη λύση για ένα μπάρμπεκιου είναι τα αναψυκτικά. Παρόλα αυτά μπορείτε να φτιάξετε τα δικά σας ποτά χωρίς αλκοόλ, όπως το παγωμένο τσάι ή η σπιτική λεμονάδα, τα οποία μαζί φτιάχνουν το Arnold Palmers. Επίσης μπορείτε να προσθέσετε στη λεμονάδα μία δόση από λικέρ ακτινίδιο για να δώσει χρώμα και μια γλυκιά γεύση, διαφορετικά μπορείτε να φτιάξετε ένα δροσιστικό τύπου smoothie με γιαούρτι και μέντα.

Το ιδανικό ποτό για τις ζεστές μέρες είναι μια παγωμένη μπύρα. Εναλλακτικά μπορείτε να προσθέσετε μια φρουτώδη γεύση και χρώμα σε κλασσικά ποτά όπως το τζιν τόνικ με κεράσι ή σερβίρετε μαρτίνι με αγγούρι και πάγο.

Επίσης μπορείτε να φτιάξετε σανγκριά με διάφορα φρούτα, όπως από βατόμουρο και λεμονάδα. Διαφορετικά μπορείτε να σερβίρετε ένα ποτήρι Pimm's (λικέρ ροδάκινο) ή το καλοκαιρινό κόκκινο κρασί με σόδα με λεμόνι ή λάιμ, το οποίο είναι γλυκόπιτο και σας μεθάει εύκολα.

Τα κατάλληλα ποτά για ένα καλοκαιρινό μπάρμπεκιου είναι αυτά με το θρυμματισμένο πάγο, όπως τα frozen daiquiri.

Επιδόρπιο

Το επιδόρπιο μπορείτε να το αναθέσετε στους καλεσμένους σας ή αφού έχετε οργανώσει ήδη το μπάρμπεκιου να σερβίρετε ψητά φρούτα με σπιτικό παγωτό. Επίσης θα μπορούσατε να απολαύσετε τα εποχιακά φρούτα σε πίτες με μύρτιλο, ροδάκινο, φράουλα ή κεράσι.

Θεματικά Μενού

Καθώς αναφέρθηκαν πολλές προτάσεις παραπάνω, μπορείτε να οργανώσετε ένα θεματικό μπάρμπεκιου, το οποίο θα περιορίζει τις επιλογές. Για παράδειγμα, το τεξανό μπάρμπεκιου περιλαμβάνει καπνιστό στήθος, παϊδάκια, φασόλια και άφθονο

παγωμένο τσάι, ενώ το ταϊλανδέζο γλυκές και πικάντικες γεύσεις. Αν αισθάνεστε αρκετά φιλόδοξοι μπορείτε να ψήσετε ένα ολόκληρο γουρούνι ή αρνί όπως συνηθίζουν σε πολλές χώρες.

Εισαγωγή στο Παραδοσιακό Γιαπωνέζικο Γεύμα, της Judy Ung (τελευταία ενημέρωση 05/05/2019)

Για να κατανοήσουμε τη γιαπωνέζικη κουζίνα θα πρέπει πρώτα να κατανοήσουμε τα υλικά από τα οποία αποτελείται. Ένα τυπικό γιαπωνέζικο γεύμα περιλαμβάνεται από πολλά διαφορετικά πιάτα που σερβίρονται όλα μαζί.

Το γιαπωνέζικο γεύμα διαφέρει από τα γεύματα της Δυτικής και της Ευρωπαϊκής κουζίνας. Για παράδειγμα, ένα γεύμα του Δυτικού πολιτισμού με τέσσερα πιάτα θα έχει ως πρώτο πιάτο ένα ελαφρύ ορεκτικό (σούπα ή σαλάτα), το δεύτερο πιάτο θα περιλαμβάνει πρωτεΐνη ή κρέας συνοδευόμενο από λαχανικά και υδατάνθρακες (ρύζι, πατάτες ή άλλες αμυλούχες τροφές), το τρίτο πιάτο περιλαμβάνει μία ελαφριά σαλάτα και ως τέταρτο ακολουθεί ένα επιδόρπιο.

Παρόλο που πολλά γιαπωνέζικα εστιατόρια σε Ευρώπη και Αμερική διαφημίζουν μικρότερα πιάτα σαν ορεκτικά και τα ξεχωρίζουν από τα δεύτερα και τα τρίτα πιάτα, ένα τυπικό γιαπωνέζικο γεύμα παρουσιάζει όλα τα πιάτα κατευθείαν. Αυτός ο τρόπος σερβιρίσματος ονομάζεται «gohan» που μεταφράζεται ως ρύζι ή γεύμα. Μετά το γεύμα, το επιδόρπιο θα μπορούσε να σερβιριστεί ως δεύτερο πιάτο.

Τα συστατικά ενός παραδοσιακού γιαπωνέζικου γεύματος

- Ρύζι
- Φύκια (nori), Καρυκεύματα για το ρύζι (furikake), Σάλτσα σόγιας για το ρύζι (tsukudani)
- Σούπα
- Πίκλες
- Πρωτεΐνη
- Πρωτεΐνη με λαχανικά
- Λαχανικά

Ρύζι: Κάθε γιαπωνέζικο γεύμα περιλαμβάνει ρύζι στον ατμό. Ωστόσο μπορεί να είναι άσπρο ρύζι (hakumai), καστανό (genmai) ή ανάμεικτο με κριθαράκι (mugi). Επίσης υπάρχουν πολλά εποχιακά πιάτα όπως ρύζι με λαχανικά ή με θαλασσινά ή με πρωτεΐνη, γνωστά ως «takikomigohan» (τακικάμιγκόχαν).

Φύκια: Το απλό ρύζι σερβίρεται με εποχικό φύκι nori (νόρι) ή καρυκεύματα ρυζιού όπως το furikake, το οποίο είναι μείγμα αποξηραμένων λαχανικών, αβγών, φυκιών, νιφάδων παλαμιδάς ή σουσαμιού. Ένας διαφορετικός τύπος επικάλυψης του ρυζιού

είναι το tsukudani, το οποίο είναι υγρό καρύκευμα συχνά φτιαγμένο από φύκια και μπορεί να αναμειχθεί με αποξηραμένα ψάρια ή θαλασσινά.

Σούπα: Εκτός από το ρύζι, ούτε η σούπα λείπει από ένα γιαπωνέζικο γεύμα. Υπάρχουν τρία είδη σούπας: το πρώτο και πιο συνηθισμένο είναι η σούπα misoshiru (μίσο) της οποίας τα υλικά καθορίζονται από τη δημιουργικότητα του σεφ. Το δεύτερο είδος είναι η σούπα «dashi» (ντάσι, πιο εκλεπτυσμένη από τη μίσο), η οποία μπορεί να περιέχει συνδυασμούς από λαχανικά, πρωτεΐνη και θαλασσινά και το τρίτο είδος, όχι τόσο γνωστό, είναι το λεγόμενο κονσομέ, ένα δυτικοποιημένο είδος βασισμένο σε πρωτεΐνη και ζωμό λαχανικών. Παραδοσιακά η σούπα σερβίρεται ζεστή σε ένα γιαπωνέζικο γεύμα, δηλαδή ένα είδος κρύας σούπας, όπως το γκασπάτσο είναι σπάνιο.

Πίκλες/Τουρσί: Οι πίκλες γνωστές ως tsukemono (τσουκεμόνο) στα ιαπωνικά αποτελούνται από λαχανικά ή φρούτα τουρσί. Υπάρχουν αμέτρητες ποικιλίες τουρσί που σερβίρονται σχεδόν πάντα με ρύζι.

Σαλάτα: Στη γιαπωνέζικη κουζίνα, οι σαλάτες μπορεί να περιλαμβάνουν μαρουλοσαλάτες δυτικού τύπου, αλλά και τις σαλάτες από λαχανικά μαριναρισμένα με ξύδι όπως το sunomono (σουνομόνο) ακόμη και σαλάτες με μαγειρεμένα λαχανικά όπως το «ohitashi» (οχιτάσι).

Πρωτεΐνη: Ένα γιαπωνέζικο γεύμα συχνά περιλαμβάνει θαλασσινά, λόγω της εγγύτητας της χώρας από τη θάλασσα. Το κυρίως πιάτο απεικονίζεται με ένα κομμάτι ψητού, τηγανητού ή ωμού ψαριού (σασίμι) στα δυτικά. Παρόλα αυτά, το γιαπωνέζικο στις μέρες μας δεν περιορίζεται στα θαλασσινά, αλλά περιλαμβάνει άλλες πρωτεΐνες όπως το κοτόπουλο, το χοιρινό και το μοσχάρι. Συχνά οι πρωτεΐνες συνδυάζονται με λαχανικά και σερβίρονται ως κυρίως πιάτο.

Πιάτο πρωτεΐνης και λαχανικών: Εκτός από το κυρίως πρωτεϊνικό πιάτο, ίσως υπάρχει και δευτερεύον με πρωτεΐνη και σιγοβρασμένα, σοτέ, ψητά ή τηγανητά λαχανικά που μπορεί να εξυπηρετήσει την οικογένεια.

Λαχανικά: Εκτός από τα θαλασσινά κυριαρχούν και τα λαχανικά στη γιαπωνέζικη κουζίνα. Συχνά χρησιμοποιούνται σε ζωμούς (όπως το ντάσι), σερβίρονται σοταρισμένα, βραστά ή στον ατμό με σαλάτα σόγιας ή μαγιονέζα.

Ροφήματα: Μαζί με ένα γεύμα σερβίρεται ένα ζεστό πράσινο ή οποιοδήποτε ιαπωνικό τσάι. Για τους θερμότερους μήνες σερβίρεται κρύο τσάι κριθαριού (mugicha), ενώ τα αλκοολούχα ποτά όπως η μπύρα ή το σάκε σερβίρονται με το γεύμα.

Επιδόρπιο: Τα γιαπωνέζικα επιδόρπια ποικίλλουν από κέικ γλυκού ρυζιού, γλυκά φασόλια, ζελατίνες και παγωμένα κεράσματα και άλλα γλυκά με φρούτα και μπισκότα.

Πώς να ετοιμάσετε ένα παραδοσιακό Γιαπωνέζικο πρωινό, της SetsukoYoshizuka (τελευταία ενημέρωση 11/05/2019)

Το παραδοσιακό πρωινό διαφέρει από οποιοδήποτε άλλο είδος πρωινού που θα δοκιμάσετε ποτέ. Αποτελείται από τρόφιμα που δημιουργούν ένα πλήρες γεύμα και μπορούμε να τα συναντήσουμε στο μεσημεριανό και το βραδινό.

Παραδοσιακά, το πρωινό αποτελείται από ρύζι στον ατμό, σούπα μίσο, πρωτεΐνη (όπως ψητό ψάρι) και διάφορα συνοδευτικά. Τα πιο συνηθισμένα είναι το τσουκεμόνο (γιαπωνέζικες πίκλες), το νόρι (αποξηραμένα καρυκευμένα φύκια), το νάτο (natto, ζυμωμένη σόγια), το kobachi (κουμπάτσι, μικρά συνοδευτικά συνήθως λαχανικών) και μια πράσινη σαλάτα.

Παρότι για τους Δυτικούς το γεύμα μπορεί να μοιάζει για μεσημεριανό ή βραδινό τα πιάτα δεν προορίζονται να είναι βαριά ή γεμάτα, αντίθετα τείνουν να σερβίρονται σε μικρότερες μερίδες ή να είναι ελαφρύτερα, δηλαδή δεν είναι λιπαρά ή τηγανητά.

Συμβουλές για το πώς να απολαύσετε ένα Γιαπωνέζικο πρωινό σαν ντόπιος

Προετοιμασία: Παρόλο που υπάρχουν πολλά συστατικά, χρησιμοποιήστε ένα στοιχείο από τα παρακάτω: ρύζι, σούπα, πρωτεΐνη (ψάρι, αβγό ή σόγια που έχει υποστεί ζύμωση) και συνοδευτικά (πίκλες ή πιάτο λαχανικών). Συνοδεύστε το με μία κούπα ζεστό τσάι.

Για εξοικονόμηση χρόνου οι Ιάπωνες ζεσταίνουν το ρύζι ή το χυλό, ενώ και η σούπα που έχει περισσέψει από το βράδυ μπορεί να ξαναζεσταθεί. Επίσης χρησιμοποιούν προπαρασκευασμένες πίκλες, ή κονσερβοποιημένα φύκια (τσουκουντάνι), ατομικές μερίδες από ζυμωμένη σόγια ή άλλα καρυκεύματα ρυζιού που μπορούμε να τα βρούμε στα παντοπωλεία.

Πιάτα

- Ρύζι στον ατμό (gohan): Το ρύζι δεν μπορεί να λείπει από το πρωινό, καθώς συνοδεύει τα πρωτεϊνικά και τα συνοδευτικά πιάτα είτε πρόκειται για λευκό ρύζι (χακουμάι) ή για καφέ (τζενμάι).
- Σούπα μίσο: Η σούπα μίσο αποτελείται από ζυμωμένη πάστα σόγιας (μίσο) και ένα ζωμό ντάσι. Τα πιο συνηθισμένα συστατικά είναι το τόφου, ψιλοκομμένο φρέσκο κρεμμυδάκι, φύκια wakame (γουακάμε), aburaage (αμπουραγκε, τηγανητές φέτες τόφου), ιαπωνικά μανιτάρια, μύδια ή άλλα εποχιακά συστατικά. Στα παραδοσιακά νοικοκυριά η σούπα φτιάχνεται από το μηδέν, υπάρχουν όμως και προμαγειρεμένοι ζωμοί με μίσο (στην οποία προσθέτουμε νερό) αλλά και συσκευασίες για στιγμιαία σούπα (σε ξηρή ή υγρή μορφή) διαθέσιμες προς πώληση.
- Ζυμωμένη σόγια (νάτο): Το νάτο σερβίρεται πάνω από το ρύζι και είναι ένα πιάτο πλούσιο σε πρωτεΐνες. Είναι ένα ρουστίκ πιάτο που διαθέτει έντονο άρωμα και γλοιώδη υφή. Το υποχρεωτικό του καρύκευμα είναι η σάλτσα σόγιας, ενώ προαιρετικά είναι οι αποξηραμένες νιφάδες παλαμίδας (katsuobushi), λεπτοκομμένο φρέσκο κρεμμυδάκι, πικάντικη μουστάρδα (karashi), αποξηραμένα και μαριναρισμένα φύκια (kizaminori) ή άλλα πρόσθετα γεύσης. Το συσκευασμένο νάτο διατίθεται στα ψυγεία των Ιαπωνικών και Ασιατικών παντοπωλείων.
- Ψητό ψάρι (yakizana): Το ψάρι είναι ένα δημοφιλές πρωτεϊνικό πιάτο και σερβίρεται ψητό στο φούρνο ή μαγειρεμένο στο τηγάνι απλά με αλάτι. Το αγαπημένο ψάρι για πρωινό είναι ο σολομός και ακολουθεί το αποξηραμένο σαφρίδι, χωρίς αυτό να σημαίνει ότι δεν μπορούμε να επιλέξουμε οποιοδήποτε άλλο είδος.
- Τουρσί (tsukemono): Το τουρσί σερβίρεται με κάθε είδος ρυζιού και το δημοφιλέστερο είναι το δαμάσκηνο τουρσί (umeboshi), το οποίο ταιριάζει και με χυλό. Μεγάλη ποικιλία διαθέτουν και τα ψυγεία των Γιαπωνέζικων και Ασιατικών παντοπωλείων.
- Μαριναρισμένα Αποξηραμένα Φύκια (Νόρι): Τα αποξηραμένα και μαριναρισμένα φύκια (ajitsukemono) σερβίρεται στο πρωινό με ρύζι. Επίσης μπορούμε να τα ποτίσουμε στη σάλτσα σόγιας και τα απολαμβάνουμε τυλίγοντάς τα με ρύζι.
- Συνοδευτικά πιάτα λαχανικών (kobachi): Ως πρωινό, τα λαχανικά σερβίρονται σε μικρές ποσότητες και είναι γνωστά ως κομπάτσι. Εκτός από τις πίκλες και τα φύκια περιλαμβάνονται και οι σαλάτες.

Ασιατικό Λάδι Τσίλι

της Christine Benlafquih (τελευταία ενημέρωση στις 21/05/2019)

Πώς να φτιάξετε το λάδι τσίλι που απολαμβάνετε στα ασιατικά εστιατόρια με δύο μόνο υλικά.

Χρόνος εκτέλεσης: 15 λεπτά

Χρόνος προετοιμασίας: 10 λεπτά

Χρόνος ψησίματος: 5 λεπτά

Μερίδες: 20 (1 κούπα)

Συστατικά:

1 ¼ κούπας λάδι λαχανικών

6 κ. σ. αποξηραμένες νιφάδες πιπεριάς τσίλι (ή αλεσμένο πιπέρι Καγιέν)

Εκτέλεση:

1. Σε ένα καθαρό, στεγνό, γυάλινο μπολ τοποθετούμε το τσίλι
2. Σε μια μικρή κατσαρόλα ζεσταίνουμε το λάδι σε μέτρια φωτιά. Μόλις αρχίσει να καπνίζει, αφαιρούμε το σκεύος από τη φωτιά και το αφήνουμε για 1-2 λεπτά να κρυώσει.
3. Ρίχνουμε αργά το λάδι πάνω από το τσίλι. Αν το λάδι δεν έχει καλύψει το τσίλι, πιέστε το με ένα κουτάλι.
4. Αφήνουμε το μείγμα να κρυώσει για μία με δύο ώρες
5. Μόλις κρυώσει μπορούμε να δοκιμάσουμε. Εάν το λάδι είναι κοντά στη γεύση μας, το σουρώνουμε. Σε περίπτωση που θέλουμε πιο έντονη γεύση, βάζουμε πάλι μέσα το τσίλι και το αφήνουμε μέχρι να βρούμε την κατάλληλη γεύση για να το στραγγίζουμε.
6. Μόλις το στραγγίζουμε, το αποθηκεύουμε σε ένα γυάλινο βάζο. Σε περίπτωση που χρησιμοποιήσατε ολόκληρες πιπεριές, μπορείτε να τις βάλετε στο βάζο για να δίνουν με τον καιρό χρώμα και γεύση στο λάδι
7. Απολαύστε το με σπιτικά ζυμαρικά.

ΠΡΩΤΟΤΥΠΟ

Backyard BBQ Party Guide

The Best Food to Grill and Sides to Serve

By Molly Watson

Updated 27/06/19

- Planing Cookout

The BBQ is a great American tradition, where food is cooked outside, shared, and eaten in a most casual of fashions, whether a gathering in a backyard, a park, the beach—even a parking lot or a rooftop. Hot dogs and hamburgers may first come to mind, but there are so many other ingredients that are great on the grill and served to a crowd. From steaks to pork to shellfish—along with plenty of traditional side dishes—you have plenty to choose from for a successful cookout that will please friends and family.

Steaks

Because of their hefty price tag, steaks are not at every BBQ party, but people sure do get excited when they see cuts of beef sizzling on the grill. Before you can think about how to grill the steak, however, you need to be sure to buy the right type and best cut of meat.

Then you need to treat them right: Bring steaks to room temperature, give them a generous sprinkling of salt on both sides, set them on a hot grill, and once done, let them rest for at least 10 minutes for the juices to settle.

Burgers

When cooking burgers on the grill, the golden rule is to leave them alone. Don't flip them over and over, and definitely don't squash them with the spatula—when you press down on the meat, you're pressing out the juiciness. If you follow a few tips when grilling, you will end up with the perfect burger. Another tip is to ask your butcher to grind your meat (or do it yourself) for the freshest patty ever.

Once you have the method down, you can apply it to any burger recipe, including vegetarian black bean burgers and mushroom veggie burgers.

Pork

Real BBQ is a regional thing. What flies in North Carolina (some form of pork) won't look even remotely familiar in Texas, where beef brisket is usually slow-cooking on the grill.

Whether you choose to cook tough cuts of pork, such as shoulder, over low heat for a long time rendering it supremely tender or tender cuts—such as chops—quickly over higher heat, you'll impress your BBQ party guests with your versatility.

Hot Dogs and Sausages

Hot dogs are always a favorite at BBQ parties, but after the first few cookouts of the season, they can get a bit tiresome. For a change of pace, pop bratwurst on the grill, set up a condiment station, and a basket of buns, and call your work over. When you grill sausages, knowing what type of sausage you're using is a must so you know whether to cook them through or just heat them up. Fresh sausages need to be cooked through (they are raw meat), while cured or smoked sausages can usually just be heated up.

If you choose to throw a few dogs on the grill, but would like to add a little twist, offer some unusual topping combinations at the condiment station, such as salsa and cilantro, bacon, lettuce, and tomato, and blue cheese and hot sauce.

Chicken

Chicken is usually a safe bet when it comes to feeding a crowd, but too often grilled chicken gets overcooked (for fear of serving it uncooked) and dry. Whether you're cooking chicken parts, the whole bird, with skin and bones or without, there's no reason for this popular cookout dish to be anything but juicy and tender—as long as you follow a few tips (these are mainly for chicken on the bone).

First and foremost, generously salt the chicken as much as a day or two ahead of time (the salt helps the meat hold onto its own natural juices as it cooks). Before cooking, always preheat the grill, getting it nice and hot. (If you are using an indirect cooking method, make sure to leave one part of the grill unheated, creating a cooler area to cook the chicken.) Sear your chicken first to get a nice outer crust, then turn it once, and wait until the meat firms up before you test it for doneness. Remove the chicken from the grill before it gets rock-hard, cover it, and let it rest off the heat for 15 to 20 minutes before serving so the juices can settle back in.

If you are grilling boneless chicken, marinate several hours ahead of time and grill for about 6 minutes a side.

Kebabs

Kebabs provide a great way to feed a crowd with minimal fuss (especially if you have some small hands around that will help thread the skewers). You can make kebabs to please any type of eater—even vegetarian. Alternate chunks of marinated meat or fish with vegetables such as onion, bell pepper, and whole button mushrooms. Just be sure not to crowd each skewer so the food can cook fully and evenly.

Because these items cook at different temperatures, savvy chefs cook meat on one skewer and individual vegetables each on their own skewers. When they are all done, slide ingredients onto a large platter and let your guests help themselves.

Fish

Something about live fire and fresh fish is magical. While a whole side of salmon on the grill is a visually stunning delight and easy to cook (just put it skin-down, cover the grill, and remove when cooked—there is absolutely no need to flip it!), it's just as easy to toss a few whole sardines or a few pieces of meaty fish on a grill, or use a fish basket to cook more delicate filets.

When choosing a fish to grill, select a firm, fleshy fish such as halibut, ahi tuna, salmon, wahoo, grouper, and trout. You will want to oil the grill grates beforehand and keep an eye on the fish to make sure you don't overcook it.

Shellfish

You may not think of grilling shellfish, but this cooking method is actually ideal for this type of seafood. Their shells protect their sweet insides from the heat, the fire adds flavor, and cooking them outside minimizes mess. All told, there are no reasons *not* to grill shellfish. Mussels, clams, oysters, lobster, and shrimp grill up beautifully and retain a wonderful smoky flavor.

The traditional clambake—building a fire, heating stones, laying in seaweed, layering shellfish with potatoes, sausages, and corn, and topping the whole thing with more seaweed to let it bake—is a great New England tradition but a heck of a lot of work. You can create a similar culinary experience on a backyard grill by placing the ingredients in foil packets. Of course, the experience isn't the same, but the results are just as delicious.

Coleslaw

A ubiquitous side dish on any barbecue buffet table, coleslaw is classically made with hearty green cabbage and a creamy dressing. When eaten alongside grilled meats, it seems as if it were made for summertime cookouts. You can add color to your basic slaw by including red cabbage, shredded carrot, and fresh herbs, or make coleslaw with a twist. If you're not a fan of mayo, then cream instead may be more your style, or a Carolina slaw that uses a vinegar base. For something a bit different, give Asian coleslaw, Serbian coleslaw, or Dutch Koolsla a try.

Potato Salad

Is it really a BBQ without potato salad? There are many people who would say “absolutely not.” But that doesn’t mean it has to be the same recipe every time. From an American classic with mayo to a loaded baked potato salad to a roasted potato salad, there are many different ways to make this fan-favorite side dish. Even a Chinese potato salad or Greek potato salad would be welcome alongside a traditional burger or dog. You can also create a recipe using grilled or sweet potatoes.

Salad

It’s a real shame that so many BBQ parties completely ignore all the great summer vegetables that are in season. Let’s change that! At your next cookout, serve a seasonal summer salad taking advantage of the fresh produce at the market—or in your garden—adding some crunch and color to your BBQ. Try a tasty tomato salad, corn tomato basil salad, or a marinated green bean salad. Or bring some complex flavors to everyone’s (paper) plate with a Polish cucumber salad, Spanish summer salad, or Thai cucumber salad.

Corn

Along with tomatoes, sweet corn makes its own convincing argument for eating locally. Truly fresh, local sweet corn knocks the socks off corn that’s traveled to get to you.

Simple corn on the cob is a classic BBQ party food, and for a classic corn on the cob recipe, simply shuck it, drop the ears into *unsalted* boiling water, cook for 1 minute, cover, and take off the heat. The corn will keep warm without overcooking. When ready to serve, remove from the water, pat dry with a clean kitchen towel, and pile onto a platter. Accompany with plenty of butter and salt. But there are other ways to cook corn on the cob besides boiling, including roasting corn over a gas burner, slowing cooking corn in your smoker, and steaming on the stovetop.

Of course, there’s no reason not to try something new, even with corn on the cob. Grilled corn with garlic soy glaze will be delicious alongside any grilled meat or fish, and a nice change from butter and salt. If you’re willing to remove the corn from the cob, you expand your options in some delicious directions such as corn fritters and corn relish.

Other Side Dishes

Need something besides coleslaw, potato salad, or another kind of salad? A great go-to side dish can be simple grilled vegetables. Brush them with oil, put them on the grill, flip until they’re browned and tender, and sprinkle with salt.

But we can’t forget about good ol’ baked beans. Whether Boston baked beans, vegetarian baked beans, maple syrup baked beans, or sweet and spicy bourbon

baked beans, when homemade, they are sure to be a hit at your cookout. And if you're a fan of sauerkraut, try making your own.

Appetizers

Giant bags of potato chips and bowls of peanuts are the standard fare for BBQ parties, but snacks are a step up from store-bought and add a special touch whether you're a guest or the host. Try your hand at homemade potato chips, homemade pretzels, honey roasted peanuts, or even sweet potato chips. If you'd like to serve something a little more heft, nachos are always a hit at any party.

Dips and Salsas

Whether store-bought or homemade, all of those chips and pretzels are even better with a dip or salsa to dunk into—many of which can also double as sauces and spreads for the main course. Seven layer dip is always a favorite, as is a fresh guacamole. Perfect for summer (especially if you have a bounty of basil in the garden), homemade pesto is delicious as both a dip and a sauce. For a little Middle Eastern flair, add a baba gannouj or grilled eggplant dip to the menu, and for something different how about a jalapeno popper dip—a deconstructed version of the popular restaurant appetizer. Tzatziki, the Greek cucumber yogurt dip, is light and refreshing on a hot summer day, and perfect with potato chips.

Salsas are made for BBQ parties. They work as an appetizer, as a condiment, and even as a salad when chunky. You can always buy them, of course, but homemade versions are so easy and fresh. Try avocado corn salsa, mango peach salsa, pineapple salsa, or salsa verde.

Beverages and Cocktails

When planning your summer cookout, having plenty of soft drinks on hand is always a good idea. But it's also nice to offer some other non-alcoholic beverages, such as a delicious iced tea or homemade lemonade. (You can let people combine the lemonade and iced tea to make their own Arnold Palmers.) Surprise your guests with green lemonade, which has a bit of kiwi for color and sweetness, or a mint lassis made with plain yogurt and fresh mint; both are amazingly refreshing.

Cold beer is always welcome on a summer day, but if it's hot out, be sure to have plenty of water on hand and encourage your guests to partake. Flavorful beverages can delight and make excellent use of the fresh produce available in summer, bringing flavor and sweetness. Add a fruity note to some summer classics with a cherry gin and tonic. Very refreshing is a cucumber martini, which can be quite powerful so be sure to encourage your guests to try it on the rocks if it's hot out.

Sangria is always fun at a party and can be made with a variety of fruits and flavors, such as raspberry lemonade sangria. For something different, serve a Pimm's cup, the

classic British summer refresher, or a Tinto de Verano, literally “red wine of summer,” a simple mix of lemon-lime soda and red wine. It goes down like lemonade so watch yourself!

Summer is also the perfect time for a frozen drink, including Chi-Chis and Daiquiris, as well as red, white, and blue cocktails for all of the patriotic holidays of the season. No matter what kind of BBQ party you throw, be sure to provide way more ice than you think you could ever use.

Desserts

Dessert is the perfect thing to assign guests when they ask what to bring, but an easy BBQ party dessert is grilled fruit served with ice cream. If you’re feeling ambitious, you can make the ice cream yourself!

A homemade pie is another great summer treat and a great way to enjoy the season’s fruit. Whether you buy the crust or make your own, a freshly baked fruit pie or two—from blueberry pie to peach pie to strawberry pie to sweet cherry pie—will definitely grab your guests’ attention.

If your cookout celebrates an American holiday, try a red, white, and blue dessert for a memorable highlight to your July 4 BBQ.

Themed Menus

If you are feeling a bit overwhelmed by all of the barbecue choices, picking a themed menu can do the planning for you, or just provide a jumping off point for your own creation.

Santa Maria BBQ is a California tradition involving tri-tip steak, beans, *salsa 23resco*, green salad, and garlic bread while a Texas barbecue involves smoked brisket, ribs, beans, and plenty of iced tea. A Thai BBQ gives you both sweet and spicy all at once. If you are feeling ambitious, South American grilling includes Patagonia-style tenderloin and whole animal roasting, cooking whole pigs or lambs, is a delicious tradition in many cultures.

Introduction to Traditional Japanese Meal

By Judy Ung

Updated 05/05/2019

To understand Japanese cuisine, it is helpful to understand the elements of a meal. A typical Japanese dinner at home involves a single course with several dishes presented all at once.

A Japanese meal differs slightly from the multiple courses that are traditionally found in Western and European cuisine. For example, a Western-style multiple four-course meal might include a first course of a light appetizer, soup or salad. The second course might include a protein or a combination of meat, vegetables, and carbohydrate (rice, potatoes or other starch). The third course might include a light course of salad, followed by the fourth course of dessert.

While many Japanese restaurants in America and Europe advertise smaller plates as appetizers separate from the second (main) and third courses, a typical Japanese meal combines all of these courses into one course and is considered dinner, or referred to in Japanese as “*gohan*,” which translates to rice or meal. Following the meal or dinner, dessert might be served as the second course.

The Components of a Typical Homemade Japanese Dinner

- Rice
- Seaweed (nori), furikake (rice seasoning), or tsukudani (topping for rice)
- Soup
- Pickles
- Protein
- Mixed protein and vegetable dish
- Vegetables

Rice

Every Japanese meal includes steamed rice. However, there are a variety of rice dishes that might be included in the meal, such as steamed white rice (*hakumai*), brown rice (*genmai*), or the steamed rice might also be mixed with barley (*mugi*). There are also numerous seasoned rice dishes where the rice is steamed with vegetables or with the addition of seafood or proteins known as “*takikomigohan*.”

Seaweed (nori), rice seasonings (furikake) and rice toppings (tsukudani)

Plain rice is often enjoyed at home with seasoned seaweed (nori) or rice seasonings known as furikake which is often a mix of dried vegetables, egg, seaweed, bonito flakes, or sesame seeds. Another type of topping for rice is known as tsukudani, which is a wet seasoning (as opposed to dried seasonings) often made of seaweed or kelp, and might be mixed with dried fish or other seafood.

Soup

In addition to rice, every Japanese meal includes soup. The first, and most common type of soup is a miso based soup (*miso shiru*), and the variety of ingredients that are included in the miso soup is only limited to the creativity of the chef. The second type of soup is a clear dashi based soup (*sumashijiru*) that can include numerous

combinations of vegetables, protein, and seafood. A third, and slightly less common type, of soup, is called consommé, which is more westernized and based on a protein and mirepoix broth. The soup in a Japanese meal is almost always served hot. The concept of chilled soup such as gazpacho is less common.

Pickles

Pickles, also known as tsukemono in Japanese, are comprised of pickled vegetables or fruit. There are countless varieties of tsukemono that are almost always served alongside rice.

Salad

In Japanese cuisine, salads might include Western-style fresh lettuce salads, but it will also include vinegar marinated vegetables such as sunomono or even cooked vegetable salads such as ohitashi.

Protein

A Japanese meal often involves seafood, given the country's close proximity to the sea. A piece of grilled or fried fish, sashimi (raw fish), or other seafood might be portrayed as the main course of the meal in Western terms. Today, however, this dish is not limited to seafood and includes many other proteins such as chicken, pork, or beef. It is not uncommon for seafood, and other proteins to be mixed with vegetables and served family style as the main protein dish.

Mixed protein and vegetable dish

Aside from the main protein dish, there may be a secondary dish of mixed protein and vegetables that are simmered, sautéed, baked or fried. This dish might also be served family style.

Vegetables

In addition to the predominance of seafood in Japanese cuisine, it is also heavily dominated by vegetables. Often, these vegetables are simmered in a dashi broth, sautéed or simply boiled or steamed in water and served with soy sauce and mayonnaise.

Beverages

Hot green tea or other Japanese tea will be served along with a meal. Cold barley tea (mugicha) is often served during warmer months. Alcohol such as beer and sake are also typical beverages enjoyed with dinner.

Dessert

There are a number of Japanese desserts that range from sweet rice cakes (dango), cakes, sweet beans, gelatins, and frozen treats. Other desserts include fruit and cookies.

How to Prepare a Traditional Japanese Breakfast

By Setsuko Yoshizuka

Updated 11/05/2019

A traditional Japanese breakfast is likely different from any other kind of breakfast you'll ever experience. It consists of foods that make up a complete meal that one could conceivably enjoy at lunch or dinner.

Typically, a traditional Japanese breakfast consists of steamed rice, miso soup, a protein such as grilled fish, and various side dishes. Familiar side dishes may include tsukemono (Japanese pickles), nori (dried seasoned seaweed), natto (fermented soybeans), kobachi (small side dishes which usually consist of vegetables), and a green salad.

Although a Japanese breakfast comprises what Westerners might view as a complete meal appropriate for lunch or dinner, it is not intended to be heavy or too filling. Portion sizes for breakfast are adjusted to meet one's appetite, and dishes tend to be lighter, for example, they tend not to be greasy, deep fried, or rich.

Eat a Japanese Meal Like a Native With These Tips

How Do You Prepare a Traditional Japanese Breakfast?

Although there seems to be a number of components to creating a traditional Japanese breakfast, try to keep it simple by incorporating one item from each of the following: rice dish, soup, protein (fish, egg, or fermented soybeans), and side dish (pickles or another vegetable dish). Complete your meal with a cup of hot green tea.

To save time, Japanese families often have leftover steamed rice warming in a rice cooker or porridge that is cooked using the timer feature in a rice cooker. Leftover miso soup from the night before may also be reheated.

Other shortcuts include pre-made pickles (tsukemono) or preserved kelp (tsukudani), as well as individual portions of pre-packaged fermented soybeans (natto) or other rice seasonings (furikake or dried seaweed) available for sale at the grocery store.

What Dishes Are Included in a Traditional Japanese Breakfast?

- Steamed Rice (Gohan)
Plain steamed rice, either white rice (hakumai) or brown rice (genmai), is an essential dish that accompanies the proteins and side dishes of breakfast, and should definitely be included.
- Miso Soup (Miso Shiru)
Miso soup is a traditional Japanese soup made from fermented soybean paste (miso), and a dashi broth. Familiar ingredients include tofu, chopped green onion, wakame seaweed, aburaage (deep-fried tofu), Japanese mushrooms, clams, or other seasonal ingredients. Miso soup made from scratch (paste and dashi broth) is common in Japanese households, but pre-seasoned dashi infused miso paste (just add water), as well as instant miso soup packets (available in both dried and wet packs) for individual use, are also readily available for sale.

- Fermented Soy Beans (Natto)
Natto is served over steamed rice and this dish of natto rice is considered a high protein Japanese breakfast staple. It is a rustic dish of fermented soybeans characterized with a strong aroma and slimy texture. It is seasoned with soy sauce, along with optional ingredients such as dried bonito shavings (katsuobushi), chopped green onions, spicy mustard (karashi), sliced dried and seasoned seaweed (kizaminori), or other flavor add-ins. Packaged natto is available in the refrigerated section of Japanese and Asian grocery stores.
- Grilled Fish (Yakizakana)
Fish is a very popular breakfast protein and is either broiled in the oven or quickly cooked in a pan. It is often seasoned simply with salt, and salmon is a favorite for Japanese breakfasts. Another popular fish is dried horse mackerel (aji), but any favorite type of fish may be enjoyed for breakfast.
- Pickled Vegetables (Tsukemono)
Tsukemono is a staple side dish in Japanese cuisine as it is meant to accompany any type of rice dish. One well-known type of tsukemono is pickled plum, known as umeboshi. It goes well with both plain steamed rice and rice porridge. A wide assortment of pickles is available in the refrigerated section of Japanese and Asian grocery stores.
- Seasoned Dried Seaweed (Nori)
Dried and seasoned seaweed (ajitsuke nori) is also a staple in Japanese cuisine as it is meant to be eaten with steamed rice. Because it is seasoned, it can be enjoyed as is, with rice, but it can also be dipped in a small plate of soy sauce and then wrapped with rice. Seaweed with rice is often commonly enjoyed for breakfast.
- Vegetable Side Dishes (Kobachi)
Vegetables are also common in Japanese breakfasts. These are usually small portions, and these types of small dishes (not limited to strictly vegetables) are known as kobachi. Aside from pickles and seaweed, both cooked vegetables, as well as fresh salads may be included in a traditional Japanese breakfast.

Asian Chili Oil

By Christine Benlafquih

Updated 21/05/19

- Total:15 mins
- Prep:10 mins
- Cook:5 mins
- Yield:1 cup (serves 20)

Love the chili oil at your favorite Asian restaurant? You only need two ingredients to replicate the spicy condiment at home.

- Ingredients
- Steps
- Comments

Ingredients

- 1 1/4 cup vegetable oil
- 6 tablespoons dried red chili pepper flakes (or ground cayenne)

Steps to Make It

1. Gather the ingredients.
2. Set out a clean, dry glass bowl or jar and add the chili pepper.
3. In a small saucepan, heat the oil over medium heat for a few minutes, just until it begins to smoke. Remove the pan from the heat and allow the oil to cool in the pan for a minute or two.
4. Pour the oil slowly and carefully over the chili pepper, making sure that the oil completely covers the chili pepper. If necessary, use a spoon to stir so that all the chili is submerged
5. Set the oil aside to cool for at least an hour or two.
6. Once cooled, you can taste the oil. If it's to your liking, strain the oil to remove the crushed or ground chili pepper. If you'd like more heat and flavor, cover the oil and allow it to infuse overnight or for as long as desired before straining.
7. Once strained, store the oil in a clean, airtight glass container. If you used whole dried chili peppers, they can be returned to the oil to gradually intensify its color and flavor.
8. Enjoy with home made dumplings!

ΑΝΑΛΥΤΙΚΗ ΠΡΟΣΕΓΓΙΣΗ

Το κείμενο που επέλεξα να μεταφράσω αποτελείται από τέσσερα διαφορετικά αποσπάσματα που αφορούν: το πρώτο στην παράδοση του μπάμπεκκιου, το δεύτερο και το τρίτο στην γιαπωνέζικη κουζίνα και συγκεκριμένα στο πρωινό, ενώ το τελευταίο αφορά σε μία μικρή ασιατική συνταγή. Πρόκειται για κείμενα γραμμένα με απλό και κατανοητό τρόπο που μπορούν να διαβαστούν από κάθε αναγνώστη.

Ο σκοπός της ιστοσελίδας είναι να γίνει κατανοητός στο ελληνικό κοινό ο τρόπος ζωής των Αμερικάνων και των Ιαπώνων, καθώς και η μαγειρική τους και κατ' επέκταση ο πολιτισμός τους. Όπως είναι κατανοητό, εντοπίζονται διαφορές ακόμη και μεταξύ των τεσσάρων αποσπασμάτων, για παράδειγμα στο αμερικανικό μπάμπεκκιου επικρατεί η αφθονία των τροφίμων και κατά συνέπεια η υπερκατανάλωση, αντιθέτως στο γιαπωνέζικο πρωινό μπορούν να χρησιμοποιηθούν τα τρόφιμα που έχουν περισσέψει από το προηγούμενο βράδυ. Αυτό σημαίνει πως υπάρχουν πολλές διαφορές και όσον αφορά τον ελληνικό πολιτισμό.

Σχετικά με τη δομή του κειμένου, είναι χωρισμένο σε παραγράφους που αφορούν διάφορα φαγητά. Παρ' όλα αυτά το λεξιλόγιο και ο τρόπος γραφής παραπέμπουν περισσότερο σε αφήγηση με πληροφοριακό περιεχόμενο.

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 Nord (2005b: 257) 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 μοντέλο αυτό εφαρμόστηκε και για την ανάλυση του κειμένου αυτού.

ΜΕΤΑΦΡΑΣΤΙΚΗ ΕΝΤΟΛΗ

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:

- i. Οι επιδιωκόμενες κειμενικές λειτουργίες: Το κείμενο πηγή έχει πληροφοριακό χαρακτήρα. Θέλει δηλαδή να πληροφορήσει το ελληνικό κοινό για την υπερβολή της Αμερικανικής κουζίνας και τη λιτότητα (ως προς τη χρήση των υλικών) της Ιαπωνικής.
- ii. Το κείμενο αποτελείται από αποσπάσματα που υπάρχουν σε μαγειρική ιστοσελίδα, οι δέκτες του οποίου ασχολούνται με τη μαγειρική ή είναι απλώς αναγνώστες βιβλίων, καθώς πρόκειται για την κουζίνα, κάτι που αφορά το μεγαλύτερο ποσοστό του κόσμου.
- iii. Τόπος και Χρόνος: Τα κείμενα δημοσιεύτηκαν στην ιστοσελίδα με διαφορά στις ημερομηνίες. Επομένως το πρώτο κείμενο δημοσιεύτηκε 27/06/2019, το δεύτερο 05/05/2019, το τρίτο 11/05/2019 και το τελευταίο 21/05/2019. Όσον αφορά τον τόπο δημοσίευσης, καθώς πρόκειται για ιστοσελίδα, τα κείμενα δημοσιεύτηκαν σε κάποιο ιστότοπο και είναι παγκόσμιας εμβέλειας.
- iv. Το μέσο: Το μέσο είναι μια μονόγλωσση ιστοσελίδα γραμμένη σε κανονικές σε μέγεθος προτάσεις, με απλό λεξιλόγιο που καθιστούν και το περιεχόμενο κατανοητό. Σχετικά με τις εικόνες, υπάρχουν τέσσερις που αφορούν στον υπερσύνδεσμο κάθε ιστοσελίδας και μας δίνουν τη μορφή για το μπάρμπεκιου, το γιαπωνέζικο πρωινό και τη συνταγή για το λάδι.
- v. Ο λόγος δημιουργίας: Η ιστοσελίδα δημιουργήθηκε από μια ομάδα σεφ, συγγραφέων μαγειρικών βιβλίων, απόφοιτων μαγειρικής σχολής ακόμη και υπεύθυνων για τα ποτά, με σκοπό να υπάρχει μια ιστοσελίδα με όσο το δυνατόν περισσότερες συνταγές, με βίντεο και συμβουλές που πετυχαίνουν πάντα.

Ανάλυση του Κειμένου Πηγή

Οι θεωρητικές αρχές, πάνω στις οποίες βασίζεται το μοντέλο κειμενικής ανάλυσης που προτείνει η Nord (2005b: 257), από τη μία βασίζονται σε μια προσανατολισμένη στη δράση (action) έννοια της κειμενικότητας και, από την άλλη, σε μια λειτουργική έννοια της μετάφρασης. Βάσει αυτών των αρχών, το κείμενο θεωρείται ως ένα στοιχείο επικοινωνιακής διάδρασης που πραγματοποιείται στο πλαίσιο μιας κατάστασης. Η επικοινωνιακή κατάσταση –συμπεριλαμβανομένων των συμμετεχόντων στην επικοινωνιακή πράξη–, βρίσκεται στο επίκεντρο του ενδιαφέροντος, ενώ η γλωσσική δομή του κειμένου, το οποίο μπορεί να αναλυθεί με κειμενογλωσσολογικές μεθόδους, έρχεται σε δεύτερη μοίρα. Επιπλέον, μετάφραση

είναι, για τη Nord, η παραγωγή ενός λειτουργικού κειμένου-στόχος που διατηρεί μια σχέση με ένα δεδομένο κείμενο-πηγή, η οποία καθορίζεται από το μεταφραστικό σκοπό.

Ένα από τα πλεονεκτήματα του μοντέλου κειμενικής ανάλυσης της Nord, στο πλαίσιο της εκπαίδευσης μεταφραστών, είναι ότι οι why-questions απομνημονεύονται εύκολα και δύνανται να εφαρμοστούν σε οποιοδήποτε είδος κειμένου-πηγή οποιασδήποτε γλώσσας— και πολιτισμού-πηγή, καθώς και σε μεταφράσεις από και προς οποιαδήποτε γλώσσα— και πολιτισμό-στόχος. Μετά την ανάλυση των επιδιωκόμενων ή απαιτούμενων λειτουργιών του κειμένου-στόχος και των πληροφοριών που παρέχει το κείμενο-πηγή, ο μεταφραστής εκμαιεύει τα εξαρτώμενα από τη γλώσσα μεταφραστικά προβλήματα που προκύπτουν σε μια συγκεκριμένη μεταφραστική εργασία, τα οποία στη συνέχεια συγκεκριμενοποιούνται σε σχέση με τη γλώσσα και πολιτισμό-στόχος. Η πρακτική εφαρμογή του μοντέλου, καταδεικνύει ότι, πράγματι, υπάρχουν μεταφραστικά προβλήματα άμεσα συνδεδεμένα με ένα συγκεκριμένο κειμενικό είδος ή μια συγκεκριμένη μεταφραστική εργασία (Nord 2005b: 259).

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 κατ' επέκταση των συνταγών προχωράει με την μορφή επεξήγησης 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 εναλλαγή 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.

Σχετικά με την ύπαρξη της συνεκτικότητας, παρ' όλο που πρόκειται για 4 διαφορετικά κείμενα, δεν υπάρχει πρόβλημα διάκρισης της συνεκτικότητας καθώς όλα έχουν το ίδιο περιεχόμενο, την επεξήγηση δηλαδή διαφορετικών πολιτισμών μέσα από το κεφάλαιο της γαστρονομίας τους. Με απόλυτη σιγουριά, η συνεκτικότητα διακρίνεται μεταξύ του δεύτερου και του τρίτου κειμένου που μιλούν για τη γιαπωνέζικη κουζίνα, ενώ για όλο το κείμενο έχοντας ως κυρίως θέμα τη μαγειρική είναι πασιφανές ότι το κείμενο κινείται σε αυτά τα πλαίσια. Η δομή της ανάλυσης κινείται από το γενικό στο ειδικό, αφού σε κάθε απόσπασμα ξεκινά δίνοντας κάποιες γενικές πληροφορίες για την παράδοση κάθε κουζίνας και έπειτα αναλύει το κάθε φαινόμενο ένα προς ένα.

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 της Αμερικανικής, της Γιαπωνέζικης και Ασιατικής κουζίνας και τα γνωρίσματα αυτών. 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 συνοχής 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 ενδιαμέσες ενότητες- συνταγές καθώς το να καλύψουμε όσο το δυνατόν περισσότερα είδη συνταγών θα μας δώσει ένα πιο ολοκληρωμένο κείμενο και η φιλοσοφία της Αμερικανικής, της Γιαπωνέζικης και της Ασιατικής κουζίνας θα αποτυπωθεί άρτια.

Συστηματική Προσέγγιση Μεταφραστικών Προβλημάτων

Το μοντέλο που προτείνει η Nord (2005b: 260), έχοντας ως πρωταρχικό στόχο να καθοδηγήσει τα βασικά βήματα της μεταφραστικής διαδικασίας, καταδεικνύει τις βασικές δεξιότητες που απαιτούνται από το μεταφραστή (προσληπτική και αναλυτική ικανότητα, ερευνητική και μεταβιβαστική δεξιότητα, δεξιότητα κειμενικής παραγωγής και μεταφραστικής αξιολόγησης, και, φυσικά, 24 Για μια αναλυτική περιγραφή των εν λόγω προβλημάτων βλέπε και Kautz (2002: 119- 126). 19 γλωσσική και πολιτισμική δεξιότητα τόσο στη γλώσσα-πηγή όσο και –στόχος, η οποία αποτελεί προαπαιτούμενο της μεταφραστικής δραστηριότητας). Όλες αυτές οι δεξιότητες πρέπει να αναπτυχθούν στο πλαίσιο ενός εκπαιδευτικού προγράμματος επαγγελματικής μετάφρασης. Η Nord τάσσεται υπέρ της σταδιακής ανάπτυξης των μεταφραστικών δεξιοτήτων, εφόσον θεωρεί πως η σταδιακή μάθηση επιτρέπει έναν πιο ικανοποιητικό και αποτελεσματικό έλεγχο της μαθησιακής εξέλιξης.

Σύμφωνα με τη Nord (1997/2014: 145) τα μεταφραστικά προβλήματα είναι αντικειμενικά ή τουλάχιστον διυποκειμενικά, 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).

Μεταφραστικά 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).

Αφού το κείμενο-πηγή και η μεταφραστική εντολή αναλυθούν βάσει του μοντέλου της Nord, στη συνέχεια, ο μεταφραστής ορίζει τις παραμέτρους που μπορούν να διατηρηθούν και αυτές που πρέπει να μεταβληθούν, προκειμένου να παραχθεί ένα λειτουργικό κείμενο-στόχος –στο πλαίσιο πάντοτε της μεταφραστικής εντολής. Επιπρόσθετα, η σύγκριση κειμένου-πηγή και μεταφραστικής εντολής θα επιστήσει την προσοχή του μεταφραστή σε ορισμένα είδη προβλημάτων που ενδέχεται να προκύψουν κατά τη μεταφραστική διαδικασία. Αυτά μπορεί να είναι προβλήματα πραγματολογικής, πολιτισμικής, γλωσσολογικής και κειμενικής φύσης (Nord 2005b: 165-171)

Στην περίπτωση αυτού του κειμένου εντοπίστηκαν αρκετές πολιτισμικές διαφορές, καθώς πρόκειται για τον αμερικάνικο και τον ιαπωνικό-ασιατικό πολιτισμό σε αντίθεση με τον ελληνικό. Κατά τη διάρκεια της μεταφραστικής διαδικασίας, υπήρξαν πολλές διαφορές τόσο μεταξύ των ΚΠ, όσο και σε σχέση με το ΚΣ. Προχωρώντας στην ανάλυση, διαπιστώνεται η διαφορά των πολιτισμών (ελληνικού-αμερικάνικου και ελληνικού-ιαπωνικού) γι αυτό και ορισμένα αποσπάσματα του κειμένου δεν μεταφράστηκαν, καθώς δεν υπάρχει αντιστοιχία με τη γλώσσα-στόχο, κυρίως λόγω των παραδόσεων που επικρατούν στην Αμερική, την Ιαπωνία και την Ελλάδα και δεν έχουν καμία σχέση μεταξύ τους. Για αυτό λόγο, προσπάθησα να προσαρμόσω το μετάφρασμα ώστε να είναι κατανοητό στους αναγνώστες, διατηρώντας όσο το δυνατόν περισσότερες πληροφορίες από το ΚΠ.

Διαγλωσσικά προβλήματα

Ένα από τα πρώτα προβλήματα που εντοπίστηκαν κατά τη μεταφραστική διαδικασία είναι η απόδοση του όρου μπάρμπεκιου. Παρ' ότι στην ελληνική χρησιμοποιείται αυτός ο όρος σαν δάνειο από την αγγλική γλώσσα, στο κείμενο φαίνεται ότι το μπάρμπεκιου στην Αμερική γίνεται για διαφορετικούς λόγους από ότι στην Ελλάδα (π.χ. Πρωτομαγιά, Τσικνοπέμπτη).

Συνεχίζοντας διαπιστώνεται ότι η φράση *flies in N. Carolina/ Texas* αφορά στον τρόπο ψήσιματος. Αντίθετα στην ελληνική δεν υπάρχει κάποια αντιστοιχία με αυτή την έκφραση, καθώς τα κρέατα ψήνονται καλά, ενώ τα τελευταία χρόνια επικρατεί η τάση για medium, medium-rare ή medium well ψήσιμο. Είναι φανερό η επίδραση από το Λίβανο και τη Γερμανία για ορισμένα φαγητά (babagannouj, bratwurst, sauerkraut) στην αμερικανική κουζίνα, τα οποία αποδόθηκαν με την απλούστερη και πιο κοντινή μετάφραση στα ελληνικά (μελιτζανοσαλάτα, λουκάνικο τύπου bratwurst και λάχανο τουρσί αντίστοιχα). Ακόμη μία αλλαγή αφορά στην απόδοση του dogsπου αναφέρεται στα hotdog και είναι μια συντομογραφία για το φαγητό αυτό.

Όπως φαίνεται τα αμερικάνικα τραπέζια είναι συχνά θεματικά, όταν πρόκειται για εθνικές εορτές ή την ημέρα των Ευχαριστιών. Τότε τα γλυκά και τα ποτά που σερβίρονται έχουν τα χρώματα της σημαίας τους. Μερικά από αυτά είναι το Arnold Palmer, Tinto de Verano κ.α. Στην ελληνική παράδοση δεν συμβαίνει κάτι τέτοιο.

Επιπλέον, υπάρχουν πολλά είδη σαλάτας και φασολιών με τα οποία δεν υπάρχει αντιστοιχία στην ελληνική κουζίνα εκτός από την πατατοσαλάτα ή τα φασόλια που χρησιμοποιούμε για τη φασολάδα. Γενικότερα όλα τα στοιχεία που είναι τελείως άγνωστα για το ελληνικό κοινό μεταφέρθηκαν με τον πιο απλό τρόπο στο Κείμενο Στόχο.

Συνεχίζοντας με τα κείμενα για την γιαπωνέζικη κουζίνα έχει γίνει μεταφορά των όρων στα ελληνικά, ενώ διατηρείται η παραδοσιακή ονομασία σε παρένθεση. Αξιοσημείωτη είναι και σε αυτά τα κείμενα η διαφορά των πολιτισμών. Μπορεί οι Ιάπωνες να τρέφονται με το πιο λιτό τρόπο από τους Αμερικάνους, ωστόσο χρησιμοποιούν τα τρόφιμα που έχουν περισσέψει από το βραδινό τους γεύμα για το πρωινό. Καθώς η γιαπωνέζικη κουζίνα έχει εισβάλλει και στην ελληνική κουλτούρα δε είναι τόσες πολλές οι διαφορές που μας ξενίζουν. Το κύριο συστατικό της κουζίνας τους είναι το ρύζι με όλες τις παραλλαγές του. Από τα πιο βασικά συστατικά τους είναι τα φύκια, οι σούπες και οι πρωτεΐνες διαφόρων ειδών με ή χωρίς λαχανικά, τα οποία μπορούν να καταναλωθούν για πρωινό. Μια αξιοσημείωτη διαφορά είναι ότι τα φαγητά τους εμφανίζονται όλα μαζί στο τραπέζι, ενώ ακόμη και στο πρωινό υπάρχει σαλάτα. Για τα φαγητά αυτά υπάρχει σε παρένθεση η επεξήγηση του κάθε φαγητού.

Τέλος υπάρχει μια ασιατική συνταγή για λάδι από τσίλι, το οποίο μπορεί να καταναλωθεί από όλους τους λάτρεις του πικάντικου φαγητού σε όλο τον κόσμο.

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.

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 διαπολιτισμικής επικοινωνίας. Το προαναφερόμενο μοντέλο συνέβαλε στην επίτευξη της απόδοσης του κειμένου 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.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- Nord, Christiane (2014). *A Functional Typology of Translations*. Benjamin's Translation Library.
- Nord, Christiane (2005). *Text Analysis in Translation, Theory, Methodology & Didactic Application of a model for Translation-oriented Text Analysis*. Amsterdam / Atlanta GA, Rodopi.
- Di Mango, Daniela (2018). *The Role of Theory in Translation Training*. Narr Francke Attempto Verlag GmbH & Co. KG, Tübingen. (Αναφορά στον Kautz σελ. 46.)