

17 Οι όροι μαγειρικής στην ελληνική γλώσσα και η αποτύπωσή τους σε ένα Αγγλοελληνικό Γλωσσάρι

Αγάπιος Οικονομίδης

ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Οι όροι μαγειρικής που χρησιμοποιούνται στην ελληνική γλώσσα περιέχουν μεγάλο αριθμό δανείων από άλλες γλώσσες, κυρίως από τη γαλλική, την τουρκική, την ιταλική, την Αγγλική αλλά και από άλλες γλώσσες που έχουν παράδοση με την τέχνη του μαγειρέματος. Ωστόσο, τις περισσότερες φορές η ενσωμάτωση αυτών των όρων στην ελληνική γλώσσα έχει γίνει ασυντόνιστα και χωρίς να έχουν προηγηθεί οι απαιτούμενες διαδικασίες τυποποίησης. Το γεγονός αυτό επηρεάζει αρκετά την μαγειρική γλώσσα στα ΜΜΕ αλλά και τον τρόπο που η όροι της μαγειρικής τέχνης έχουν καταγραφεί έως σήμερα στα γενικά και στα δίγλωσσα λεξικά της Νεοελληνικής γλώσσας.

Culinary Terms in the Greek Lexicon and the way they are treated in an English-Greek Dictionary

Agapios Oikonomidis

SUMMARY

The culinary terms used in Modern Greek contain a large number of loanwords, mainly from French, Turkish, Italian, English, but also from other languages with a strong tradition in cooking. However, these cooking terms have entered the Greek language without any kind of standardization and this phenomenon has had an effect on the treatment of culinary terms in the general language dictionaries of Modern Greek.

0 Εισαγωγή

Η εκτόξευση του ενδιαφέροντος των τελευταίων ετών για την τέχνη της μαγειρικής και η εισροή όρων μαγειρικής από πολιτισμούς και κουζίνες άλλων τόπων μέσω πολλών εκπομπών στην τηλεόραση, μέσω δεκάδων βιβλίων συνταγών και οδηγών μαγειρικής, έχει αλλάξει τον τρόπο που σκεφτόμαστε για την τέχνη και τις γνώσεις παρασκευής φαγητών και μας έχει προτρέψει να θέλουμε να γνωρίσουμε νέες λέξεις, αμέτρητους όρους αυτής της τέχνης με τους απέραντους ορίζοντες.

Το Αγγλοελληνικό Γλωσσάρι Όρων Μαγειρικής αποτυπώνει 2000 λέξεις και φράσεις σχετικές με τη συγκεκριμένη τέχνη. Στο άρθρο αυτό θα δούμε από λεξικογραφική ματιά τους μαγειρικούς όρους όπως αυτοί αποτυπώνονται στο συγκεκριμένο αγγλοελληνικό γλωσσάρι

αλλά και σε γενικά λεξικά της ελληνικής Γλώσσας και θα μας απασχολήσουν α) τα κριτήρια με βάση τα οποία καταχωρίζονται διάφοροι μαγειρικοί όροι στο λημματολόγιο κάθε λεξικού β) τον τρόπο ορθογραφικής παράστασης των λημμάτων γ) σημασιολογικές πληροφορίες των όρων μαγειρικής και δ) την επιλογή παραδειγμάτων χρήσης που προέρχονται από το χώρο της μαγειρικής και που έχουν καταχωριστεί στο Αγγλοελληνικό Γλωσσάριο.

Επιπλέον, εξαιρετικά σημαντική είναι η αξιοποίηση ενός Αγγλοελληνικού Λεξικού και συγκεκριμένα ενός Αγγλοελληνικού Λεξικού Όρων Μαγειρικής για τη διδασκαλία της Αγγλικής ως ξένης γλώσσας. Η εκπαίδευση και γενικά η μάθηση μιας ξένης γλώσσας μπορεί να αποκτήσει μεγαλύτερο ενδιαφέρον στην περίπτωση που ο εκπαιδευτικός ενσωματώσει στη διαδικασία της μάθησης την τέχνη της μαγειρικής, και το διαδίκτυο. Το υλικό που συμπεριλαμβάνεται στο λεξικό ως παραδείγματα ή απλά ως λήμματα είναι εργαλεία που μπορούν να φανούν ιδιαίτερα χρήσιμα και λειτουργικά για τη διδασκαλία της αγγλικής ως ξένης γλώσσας.

Με την ενσωμάτωση των λημμάτων από το αγγλοελληνικό λεξικό στη διδασκαλία του ο εκπαιδευτικός μπορεί να βοηθήσει τους μαθητές του να κατανοήσουν τη σημασία της λέξης – στόχου και να αντιληφθούν την πραγματολογική της αξίας. Επίσης, μπορεί να αντικατασταθεί το διδακτικό εγχειρίδιο με υλικό προσαρμοσμένο στις διδακτικές ανάγκες και τα ενδιαφέροντα της γλωσσικής τάξης.

1 Περιγραφή του Αγγλοελληνικού Γλωσσάριου Όρων Μαγειρικής

Το Αγγλοελληνικό Λεξικό Όρων Μαγειρικής που συντάξαμε είναι δίγλωσσο και αριθμεί περίπου 2000 όρους και φράσεις, οι οποίοι είναι αλφαβητικά ταξινομημένοι. Ένας όρος μπορεί να επιδέχεται πέραν της μίας απόδοσης στη ελληνική γλώσσα, την οποία και προσφέρουμε, και – σε πάρα πολλές περιπτώσεις – παρατίθενται συνώνυμα των όρων στην αγγλική μέσα σε αγκύλες []. Για καλύτερη κατανόηση της χρήσης των όρων χρησιμοποιούνται παραδείγματα στην αγγλική με πλάγια γράμματα, με προφανή σκοπό να επεξηγήσουν ή να διευκρινίσουν.

2 Πηγές άντλησης υλικού για τη δημιουργία του λεξικού

Όπως αναφέρουμε και στον πρόλογο του Αγγλοελληνικού Γλωσσάριου Όρων Μαγειρικής, το λεξικό στηρίζεται σε πρωτογενή έρευνα και στόχος του είναι να καλύψει ένα κενό που υπάρχει στην δίγλωσση λεξικογραφία. Για την αντιστοίχιση – σε επίπεδο ορολογίας τουλάχιστον – του ελληνικού λεξιλογίου με τους διεθνείς όρους μαγειρικής όπως αυτοί αποτυπώνονται σε Βρετανικά και Αμερικανικά λεξικά, χρησιμοποιήθηκαν μονόγλωσσες, και πολύγλωσσες πηγές τόσο σε έντυπη, όσο και σε ηλεκτρονική μορφή. Ως εκ τούτου, για τη

συγκέντρωση, την επαλήθευση και τον έλεγχο κάθε όρου και φράσης που υπάρχει μέσα στο λεξικό χρησιμοποιήθηκαν, μετά από επιλογή, ηλεκτρονικές σελίδες εφημερίδων, βιβλία καθώς και εγχειρίδια που ανταποκρίνονταν στους στόχους που έχουμε θέσει. Ωστόσο, το έρεισμα αλλά και το έναυσμα για το ξεκίνημα αυτού του εγχειρήματος ήταν η συνεχής ενασχόληση του με βιβλία μαγειρικής στα ελληνικά και στα Αγγλικά καθώς και ότι οι όροι μαγειρικής παρουσιάζουν μεγάλο ενδιαφέρον για μεγάλο αριθμό των εκπαιδευτικών Αγγλικής.

Ξεκινώντας με τις μονόγλωσσες πηγές, ενδεικτικά, το λεξικό Davidson, A. *The Oxford companion to food*. αποτέλεσε μια ολοκληρωμένη πηγή άντλησης όρων, όπως επίσης και ο διαδικτυακός τόπος (<http://www.onelook.com>), που μας προσέφερε πλούσιο υλικό για τη δόμηση έγκυρου λεξιλογίου. Επιπλέον, λεξιλόγιο συγκεντρώσαμε από την εγκυκλοπαίδεια Riely, E. *The Chef's companion: a culinary dictionary* και από το λέξικό του J. Ayto, *A Gourmet's Guide: Food and Drinks from A to Z*.

Τέλος, θα ήθελα να επισημάνω το σημαντικό ρόλο που έπαιξαν τα σύγχρονα λεξικά της Νέας Ελληνικής στη δημιουργία του Γλωσσάριου Μαγειρικής. Αναφέρουμε ενδεικτικά τα τρία σύγχρονα μεγάλα και έγκυρα λεξικά της Νέας Ελληνικής όπως του Ιδρύματος Μ. Τριανταφυλλίδη, του Γ. Μπαμπινιώτη, και το Χρηστικό λεξικό της Νεοελληνικής Γλώσσας της Ακαδημίας Αθηνών. Πραγματοποιήσαμε εξαντλητική χρήση των λεξικών αυτών για την ορθή από ορθογραφικής άποψης καταγραφή των ελληνικών όρων, όπου αυτό ήταν δυνατόν.

Σημαντικό είναι να ειπωθεί ότι οι παραπάνω πηγές είναι ενδεικτικές, όπως επίσης ότι στο μέλλον θα πρέπει να μελετηθούν και άλλες πηγές καθώς το λεξικό συνεχώς εμπλουτίζεται. Η διαδικασία σύνταξης ενός λεξικού αποτελεί μια ιδιαίτερα απαιτητική εργασία. Το θεωρητικό κομμάτι της ανάλυσης και της περιγραφής των σημασιών όσο και το τεχνικό κομμάτι του σχεδιασμού προς έκδοση ενός λεξικού είναι αναμφισβήτητα μια ολόκληρη επιστήμη. Επιπροσθέτως, ο εξειδικευμένος χαρακτήρας ενός τέτοιου πονήματος, με όλα τα προβλήματα που ακολουθούν, ολοένα και επιμήκυναν την επιτυχή έκβασή του.

3 Σκοπός του λεξικού

Το Αγγλοελληνικό Γλωσσάρι Όρων Μαγειρικής (English-Greek Glossary of Culinary Terms) μπορεί να αποδειχθεί εξαιρετικά χρήσιμο για όλους που ασχολούνται με τη μαγειρική και για όσους διδάσκουν την αγγλική γλώσσα. Επιπροσθέτως, το λεξικό, το οποίο περιλαμβάνει βιβλιογραφικές πηγές, και το οποίο βασίζεται σε πηγές από το διαδίκτυο μπορεί να φανεί ιδιαίτερα χρήσιμο σε όσους μαγειρεύουν, σπουδάζουν ή μελετούν όρους μαγειρικής και θα χρειαστεί να χρησιμοποιήσουν την αγγλική γλώσσα στην έρευνα τους.

Το έργο της λεξικογράφησης ξεκίνησε τον Ιανουάριο του 2015 με την πραγματοποίηση ενός Εργαστηρίου Λεξικογραφίας και με τη συμμετοχή 21 εκπαιδευτικών Αγγλικής, μιας εκπαιδευτικού Γαλλικής και μιας Φιλολόγου. Στο Εργαστήριο Λεξικογραφίας, παρουσιάστηκαν οι βασικές μεθοδολογικές αρχές της δημιουργίας γενικών δίγλωσσων λεξικών και σχολιάστηκαν οι διαφορές μεταξύ γενικών και ειδικών λεξικών. Επιπροσθέτως, οι συμμετέχοντες διδάχτηκαν τρόπους συγκέντρωσης και κατάρτισης του λημματολογίου και τους μεταφέρθηκαν οι παρακάτω γνώσεις: πώς επιλέγονται και αξιοποιούνται οι βιβλιογραφικές πηγές και οι συλλογές σωμάτων κειμένων (*corpora*), πώς ο λεξικογράφος-συντάκτης του λεξικού μπορεί να αξιοποιήσει το διαδίκτυο, πώς σχεδιάζεται η δομή του λήμματος, πώς σχεδιάζονται τα μεταφραστικά ισοδύναμα και πώς επιλέγονται τα παραδείγματα χρήσης κ.α. Κάθε εκπαιδευτικός είχε έργο να συντάξει 60 λήμματα σε έντυπη ή σε ηλεκτρονική μορφή. Αργότερα το λεξικό αποτυπώθηκε σε ηλεκτρονική μορφή μέσω του λογισμικού Microsoft Word. Το αρχικό ζητούμενο ήταν η αντιστοίχιση της αγγλικής μαγειρικής ορολογίας στην ελληνική γλώσσα κάτι που σε ορισμένες περιπτώσεις παρουσίασε ιδιαίτερες δυσκολίες. Ως εκ τούτου, ο τελικός σκοπός του λεξικού ήταν η κάλυψη του διαπιστωμένου κενού της μαγειρικής ορολογίας, μέσω ενός λεξικού σε έντυπη μορφή. Τέλος, για ιστορικούς λόγους συμπεριλάβαμε και όρους που πλέον ανήκουν στο παρελθόν όπως η λέξη *magiric*, (μαγειρικός-η,-ο, κάτι που αναφέρεται ή σχετίζεται με τη μαγειρική) και που τώρα χρησιμοποιείται σπάνια.

4 Λημματολόγιο και τρόπος ορθογραφικής παράστασης

Η ελληνική γλώσσα έχει επηρεαστεί ιδιαίτερα από τη γαλλική όσον αφορά τους όρους μαγειρικής. Από τα σύγχρονα λεξικά της Νέας Ελληνικής, κυρίως το Χρηστικό Λεξικό της Νεοελληνικής Γλώσσας, και το ΛΝΕΓ πλέον συμπεριλαμβάνουν μεγάλο αριθμό όρων μαγειρικής με επιρροή από τη γαλλική όπως για παράδειγμα «ταρτάρ», «εστραγκόν», «ταμπουλέ», και «ραγού» ή «ραγκού». Επιπλέον, και κυρίως, το Χρηστικό Λεξικό της Νεοελληνικής Γλώσσας καταγράφει αριθμό νεολογισμών και εμπορικών ονομασιών που έχουν εισβάλει στη ελληνική γλώσσα τα τελευταία χρόνια όπως «τετραπάκ», «ταμπάσκο» κλπ.

Όμως, καθώς οι όροι είναι πολλοί, υπάρχουν πάντα λέξεις που απουσιάζουν. Επομένως, το Αγγλοελληνικό Λεξικό Όρων Μαγειρικής (έρχεται να καλύψει αυτό το κενό συμπεριλαμβάνοντας έναν μεγάλο αριθμό λέξεων που δεν απαντούν στα μεγάλα λεξικά της Νέας Ελληνικής, προσφέροντας, έτσι, το επιπλέον λεξιλόγιο. Περιλαμβάνει πολλές λέξεις

που δεν τις συναντάμε στα μεγάλα λεξικά της Νέας Ελληνικής. Λήμματα όπως ζαμπαγιόν¹ (*sabayon*), ρου² (*roux*) και μιρεπουά (*mireroix*) θα τις συναντήσουμε εδώ και είναι βέβαιο ότι θα προστεθούν στα ελληνικά μονόγλωσσα λεξικά στο μέλλον.

Επιπροσθέτως το γλωσσάρι συμπεριλαμβάνει είδη τυριών και αλλαντικών, με γαλλική, ιταλική ή και άλλη προέλευση όπως ρικότα (*ricotta*), προβολόνη (*provolone*), μπλου τσιζ (*blue cheese*), καμαμπέρ (*Camembert*) και ροκφόρ (*Roquefort*). Στις περισσότερες περιπτώσεις αυτά τα ονόματα έχουν μια διεθνή διάσταση καθώς είναι τα ίδια σε πολλές γλώσσες.

Το Αγγλοελληνικό Γλωσσάρι Όρων Μαγειρικής ακολουθεί την πολιτική των λεξικών της Νέας Ελληνικής που αναφέραμε παραπάνω στον τρόπο της ορθογραφικής παράστασης των όρων στην ελληνική γλώσσα. Έτσι, οι όροι που χρησιμοποιούνται στη νεοελληνική και προέρχονται ετυμολογικά από ξένες γλώσσες ανήκουν στα νεότερα δάνεια της ελληνικής, τα οποία σύμφωνα με την πολιτική των τριών μεγάλων λεξικών της Νέας Ελληνικής που εξετάσαμε, οφείλουν να απλοποιούνται ορθογραφικά. Για παράδειγμα, η λέξη *roquefort* αποδίδεται στα ελληνικά ως *ροκφόρ*. Η απλοποίηση γίνεται με το σκεπτικό ότι ο τρόπος που γράφεται μια λέξη στην ξένη γλώσσα δεν μπορεί να αποτελεί προϋπόθεση για τη σωστή γραφή λέξεων που έχουν πλέον ενσωματωθεί στην ελληνική. Σε σχέση με το θέμα αυτό, και τα τρία λεξικά που συμβουλευόμαστε υιοθετούν την ίδια τακτική δίνοντας μόνον τις απλούστερες γραφές.

Υπάρχουν όμως και περιπτώσεις που είναι περίπλοκες και παρουσιάζουν ειδικές δυσκολίες, για τις οποίες είναι απαραίτητο να γίνει κάποια έρευνα προκειμένου να αποφασιστεί ποια είναι η προτιμότερη λύση στο πλαίσιο ενός λεξικού γενικής γλώσσας. Θα αναφέρουμε την περίπτωση της λέξης *παέγια* (< αγγλ. *paella*), για την οποία τίθεται το ερώτημα αν πρέπει να αποδοθεί στα ελληνικά ως *παέγια* ή *παέλια*³. Αυτό συμβαίνει γιατί υπάρχουν πολλοί ομιλητές που προφέρουν τη λέξη ως [paelia], πράγμα που οδηγεί στη μεταγραφή *παέλια*. Δυστυχώς, δεν υπάρχουν στοιχεία που να δείχνουν τι ποσοστό αντιπροσωπεύει καθεμία από αυτές τις προφορές στα ελληνικά.

Οι περιπτώσεις των Ψευδόφιλων μονάδων (*False friends*) δεν απουσιάζουν από τους όρους μαγειρικής. Έτσι, το κέικ που παραδοσιακά έφτιαχναν οι Έλληνιδες νοικοκυρές δεν είναι το

¹ βλ. λήμμα **sabayon** στον Πίνακα 1.

² βλ. λήμμα **roux** στον Πίνακα 1.

³ βλ. λήμμα **paella** στον Πίνακα 1.

ίδιο με την αγγλική λέξη *cake*⁴ ούτε η λέξη *pilaf*⁵ αποδίδει τον ελληνικό όρο πιλάφι.

Τέλος, στο γλωσσάρι έχουμε προσθέσει και πολλά ελληνικής προέλευσης φαγητά, τυριά, ποτά και πίτες τα οποία πλέον εμφανίζονται και στα μονόγλωσσα Αμερικανικά⁶ και Βρετανικά⁷ λεξικά, όπως σπανακόπιτα (*spanakorita*), μουσακάς (*moussaka*), παστίτσιο (*pastitsio*), ούζο (*ouzo*) και φέτα (*feta* ή *feta cheese*).

5 Δομή του Λεξικού

Όπως προείπαμε το Αγγλοελληνικό Γλωσσάρι Όρων μαγειρικής που συντάξαμε είναι δίγλωσσο και αριθμεί περίπου 2000 όρους μαγειρικής, οι οποίοι είναι αλφαβητικά ταξινομημένοι. Ένας όρος μπορεί να επιδέχεται πέραν της μίας απόδοσης στη ελληνική γλώσσα, την οποία και προσφέρουμε. Επιπλέον, σε ορισμένες περιπτώσεις, παρατίθενται συνώνυμα των όρων στην αγγλική μέσα σε αγκύλες []⁸. Για καλύτερη κατανόηση της χρήσης των όρων χρησιμοποιούνται εκατοντάδες παραδείγματα στην αγγλική, με προφανή σκοπό να επεξηγήσουν ή διευκρινίσουν και να βοηθήσουν το χρήστη.

Στο γλωσσάρι που συντάξαμε διαπιστώνουμε ότι παρότι χρησιμοποιήσαμε τη δημοτική για την απόδοση των ελληνικών όρων, εμφανίζονται ορισμένες αδυναμίες. Ο συντάκτης του γλωσσάριου θα πρέπει να επιμείνει στην περιγραφή των όρων μαγειρικής κάνοντας χρήση σύγχρονων λεξικογραφικών εργαλείων, όπως για παράδειγμα τα ηλεκτρονικά σώματα κειμένων ή όταν αυτά δεν είναι διαθέσιμα τις διαδικτυακές μηχανές αναζήτησης (πχ. Google). Το λεξικό πρέπει να αποτυπώνει όσο το δυνατό πιο πιστά τη γλωσσική πραγματικότητα όπως αυτή περιγράφεται στην καθημερινή γλώσσα. Παράλληλα ο κύριος συντάκτης του λεξικού είναι αναγκαίο να συνεργάζεται με ειδικούς στον χώρο της μαγειρικής ώστε να εξασφαλίζεται η απαραίτητη συνοχή.

Ο Πίνακας 1, που περιέχει ένα μέρος των λημμάτων από το Γλωσσάρι, έχει ως στόχο να αποτελέσει δείγμα από το λημματολόγιο που ήδη έχουμε συντάξει.

⁴ βλ. λήμμα **cake** στον Πίνακα 1.

⁵ βλ. λήμμα **pilaf** στον Πίνακα 1.

⁶ Τα College Dictionaries είναι από τα πιο ενημερωμένα λεξικά στις ΗΠΑ σε θέματα ορολογίας της μαγειρικής

⁷ το *The New Oxford Dictionary of English*, είναι ένα Βρετανικό Λεξικό με μεγάλο αριθμό μαγειρικών όρων.

⁸ βλ. λήμμα **rocket** στον Πίνακα 1.

6 Συμπεράσματα

Η μαγειρική είναι μια τέχνη ανεξάντλητη που συνεχώς παράγει νέους όρους καθώς και η ίδια η τέχνη εξελίσσεται. Ο λεξικογράφος οφείλει να παρακολουθεί τις εξελίξεις και να καταγράφει τις νέα λέξεις και φράσεις που μπαίνουν στη ζωή μας. Το παρόν Αγγλοελληνικό Γλωσσάρι Όρων μαγειρικής περιλαμβάνει ήδη έναν μεγάλο αριθμό όρων όπως αυτοί χρησιμοποιούνται καθημερινά στη γλώσσα μας. Οι όροι μαγειρικής πέρα από τη χρησιμότητα τους στην κουζίνα χρησιμοποιούνται και σε άλλους τομείς της καθημερινής ζωής όπως για παράδειγμα στην γλώσσα της δημοσιογραφίας. Είναι απλώς θέμα χρόνου πριν οι περισσότεροι από αυτούς τους όρους που σήμερα θεωρούνται μόνο μαγειρικοί να εμφανιστούν και στα γενικά λεξικά της Νέας Ελληνικής Γλώσσας.

Πίνακας 1: Δείγμα του Ληματολογίου

<p>aroma n. μυρωδιά: <i>There was a delicious aroma coming from the kitchen – roast beef and Yorkshire pudding</i></p>
<p>artichoke n. αγκινάρα & αγγινάρα: <i>the menu includes specialties like veal medallion with diced artichokes</i></p>
<p>bar n. 1. μπαρ: <i>at the bar you can take a break with a cocktail</i> 2. πλάκα: <i>a bar of chocolate</i></p>
<p>bouillon cube n. κύβος λαχανικών/κρέατος: <i>add in a little more hot water with a bouillon cube dissolved in it</i></p>
<p>brown vb. 1. (για κρέας, πίτα ή γλυκό) ροδίζω, παίρνω χρώμα στο ψήσιμο, τσιγαρίζω, καβουρδίζω: <i>cook until the potatoes begin to brown on the bottom</i> 2. ξεροψήνω.</p>
<p>cake /keɪk/n. 1. τούρτα, γλύκισμα σε μορφή αρτοσκευάσματος 2. γλυκό: <i>a plate of cakes</i> 3. πυργάκι ρύζι, ρύζι που σερβίρεται αφού ξεκαλουπωθεί από φόρμα του κέικ για να πάρει όμορφο σχήμα 4. κεφτές, ωσειδές τεμάχιο μείγματος αλεσμένων τροφίμων: <i>crab cake potato cake</i></p>
<p>caviar (και caviar) /'kævi.ɑ:(r)/ n. χαβιάρι: <i>caviar is considered to be an expensive and special food eaten mainly by rich people</i></p>
<p>nibble vb. τρώω κάποιο φαγητό με μικρές μπουκιές, μασουλάω: <i>she nibbled a small biscuit</i> 2. τσιμπάω, τρώω: <i>he nibbled at her food</i></p>
<p>noisette n. 1. νουαζέτ, μικρό μαλακό κομμάτι κρέατος (συνήθ. αρνιού), το οποίο περιβάλλεται από μια λεπτή λωρίδα λίπους 2. σοκολάτα με φουντούκια.</p>
<p>non-stick adj. αντικολητικός,-ή,-ό (για οικιακά σκεύη): <i>a non-stick pan</i></p>
<p>oily adj. 1. λαδερός,-η,-ο & λαδωμένος,-η,-ο 2. λιπαρός,-η,-ο, που περιέχει ή αποτελείται από λίπος ή λιπαρά: <i>taramosalata and hummus are both oily</i></p>

olive oil /'ɔlɪv ɔɪl/ n. ελαιόλαδο: *a drizzle of olive oil*

paella /ρλι'εϊθ/ n. παέγια & παέλια, παραδοσιακό ισπανικό πιάτο από ρύζι μαγειρεμένο με σαφράν, κοτόπουλο ή με διάφορα θαλασσινά.

pilaf (και **pilau**) n. φαγητό (πιάτο) της Μέσης Ανατολής ή της Ινδίας που παρασκευάζεται από ρύζι ή σιτάρι με την προσθήκη λαχανικών και μπαχαρικών και που σερβίρεται με κρέας ή ψάρι.

rocket /'rɒkɪt / n. Brit. ρόκα [ΣΥΝ.: ARUGULA].

roux /ru:/ n. ρου, πηκτικό μείγμα & μέθοδος δεσίματος μιας σάλτσας που παρασκευάζεται μαγειρεύοντας μαζί αλεύρι και βούτυρο και ανακατεύοντας σταδιακά τα υγρά υλικά. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να «δέσουμε» σάλτσες, σούπες, μαγειρευτά φαγητά κ.λπ.

sabavon (και **zabaqione**) n. ζαμπανιόν, ιταλικό γλυκό που φτιάχνεται από χτυπημένους κρόκους αβγών, ζάχαρη και γλυκό κρασί Μαρσάλα. Το μείγμα μαγειρεύεται σε μπεν μαρί και σερβίρεται ζεστό ή κρύο με φρούτα ή παγωτό.

7 Παραπομπές και βιβλιογραφία

- [1] Ayto, J. *A Gourmet's Guide: Food and Drinks from A to Z*. Oxford and New York: Oxford University Press.
- [2] Οικονομίδης Α., (σύντ. επιμελ.), *Αγγλοελληνικό Λεξικό Όρων Μαγειρικής*, Μυτιλήνη: 2015. Αυτοέκδοση
- [3] Χαραλαμπάκης Χρ. «Λεξικογραφία και ορολογία: Συμπεράσματα από τη σύγκριση δύο σύγχρονων νεοελληνικών λεξικών», *Πρακτικά, του 8ου Συνεδρίου «Ελληνική Γλώσσα και Ορολογία»*. Αθήνα: 2008.
- [4] Riely, E. *The Chef's companion: a culinary dictionary*. Wiley: New Jersey, 2003.
- [5] Χρηστικό λεξικό της Νεοελληνικής Γλώσσας. Χαραλαμπάκης Χ. Αθήνα: Ακαδημία Αθηνών, 2014.
- [6] Εμμανουηλίδου, Κ. *Παραδοσιακή Ελληνική Κουζίνα*. Αθήνα: Μαλλιάρης Παιδεία, 2015.
- [7] Ινστιτούτο Νεοελληνικών Σπουδών / Ίδρυμα Μανόλη Τριανταφυλλίδη, *Λεξικό της Κοινής Νεοελληνικής*, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, 1998.
- [8] Παραδείση, Χ. *Η Μεγάλη Μαγειρική και Ζαχαροπλαστική*. Αθήνα: Τερζόπουλος, 1989.
- [9] *Λεξικό της Κοινής Νεοελληνικής (ΛΚΝ)*, Ινστιτούτο Νεοελληνικών Σπουδών (Ίδρυμα Μανόλη Τριανταφυλλίδη), Θεσσαλονίκη: 1998.
- [10] Μπαμπινιώτης Γ. 2014 (4η έκδοση): *Λεξικό της νέας ελληνικής γλώσσας*. Αθήνα: Κέντρο Λεξικολογίας.
- [11] *Μέγα Λεξικό Όλης της Ελληνικής Γλώσσας (ΔΔ)*. Δημητράκος Δ., 1964.
- [12] Ξυδόπουλος Γ. Ι., *Λεξικολογία. Εισαγωγή στην ανάλυση της λέξης και του λεξικού*, Αθήνα 2008: Πατάκης.

- [13] [20] Ρίζος, Γ., γεν. εποπτεία. *Αγγλο-ελληνικό λεξικό*. Αθήνα: Εκδόσεις Γιάννη Ρίζου.
- [14] Τράπαλης Γ., «Πρακτικά προβλήματα νεοελληνικής λεξικογραφίας», *Παλίμψηστον*, 2003, 173, 173-198.
- [15] Pearsall, J. E. (1998), *The New Oxford Dictionary of English*, Oxford, Clarendon Press
- [16] *Webster's New World College Dictionary*. 4th ed. Cleveland: Webster's New World, 2001
- [17] <http://www.onelook.com/>
- [18] <http://www.yiannislucacos.gr/>

Αγάπιος Οικονομίδης

Σχολικός Σύμβουλος Αγγλικής Γλώσσας - Λεξικογράφος,
Περιφερειακή Διεύθυνση Εκπαίδευσης Βορείου Αιγαίου
Ηλ.ταχ.: agapisoik@gmail.com