

This is the **published version** of the bachelor thesis:

Faura Casadellà, Queralt; Gil Bardají, Anna, dir. Estudi terminològic de la cuina d'Orient Mitjà i confecció d'un glossari àrab-català. 2016. (1202 Grau en Traducció i Interpretació)

This version is available at <https://ddd.uab.cat/record/160694>

under the terms of the  **CC BY-NC-ND** license

FACULTAT DE TRADUCCIÓ I D'INTERPRETACIÓ

GRAU DE TRADUCCIÓ I INTERPRETACIÓ

TREBALL DE FI DE GRAU

Curs 2015-2016

**Estudi terminològic de la cuina d'Orient Mitjà
i confecció d'un glossari àrab-català/castellà**

Queralt Faura Casadellà

1329797

TUTOR/A

Anna Gil Bardají

Barcelona, Juny de 2016



Dades del TFG

Títol: Estudi terminològic de la cuina d'Orient Mitjà i confecció d'un glossari àrab-català/castellà

Autor/a: Queralt Faura Casadellà

Tutor/a: Anna Gil Bardají

Centre: Universitat Autònoma de Barcelona

Estudis: Traducció i Interpretació

Curs acadèmic: 2015-2016

Paraules clau

Cuina, gastronomia, àrab, glossari, traducció i terminologia

Resum del TFG

Arran de l'existència de molts termes culinaris àrabs, dels quals la seva traducció no està establerta o és desconeguda, aquest Treball de Final de Grau presenta un glossari àrab-català/castellà extret a partir de l'elaboració de fitxes terminològiques, que es divideixen en set categories segons siguin ingredients, utensilis, tècniques de cuinat, plats, salses, postres o dolços, begudes i conserves. A més, aquestes estan estructurades segons el terme en àrab, la transcripció, la traducció al català, la traducció al castellà i l'explicació del terme mitjançant el context que l'envolta. Així, el glossari proporcionat serveix d'ajuda per a poder orientar a tots aquells que necessitin utilitzar el terme culinari propi de la cultura àrab, i més concretament de la zona del Maixrec àrab, ja sigui en un text en català o en castellà.

El treball consta, a més a més d'un apartat introductori, d'un marc teòric que presenta un mapa de l'espai en el qual s'emmarca l'objecte d'estudi del mateix per així situar al lector, a la vegada que ofereix una pinzellada de la cuina d'Orient Mitjà centrant-se principalment en el dia a dia i els ingredients principals de la cuina d'aquesta zona. Així mateix, pel fet que les diferències existents entre el Magreb i el Maixrec no només siguin geogràfiques, sinó també culturals o alimentàries, entre d'altres, en aquest apartat introductori també es fa referència als aliments, els condiments i les tècniques que fan

que el Magreb i el Maixrec siguin dues zones tant properes però a la vegada tant diferents en determinats aspectes.

Avís legal

© Nom i cognoms de l'estudiant, lloc, any. Tots els drets reservats.

Cap contingut d'aquest treball pot ésser objecte de reproducció, comunicació pública, difusió i/o transformació, de forma parcial o total, sense el permís o l'autorització del seu autor/de la seva autora.

Datos del TFG

Título: Estudio terminológico de la cocina de Oriente Medio y confección de un glosario árabe-catalán/castellano

Autor/a: Queralt Faura Casadellà

Tutor/a: Anna Gil Bardají

Centro: Universitat Autònoma de Barcelona

Estudios: Traducción e Interpretación

Curso académico: 2015-2016

Palabras clave

Cocina, gastronomía, árabe, glosario, traducción y terminología

Resumen del TFG

A raíz de la existencia de muchos términos culinarios árabes, de los cuales su traducción no está establecida o es desconocida, este Trabajo de Fin de Grado presenta un glosario árabe-catalán/castellano extraído a partir de la elaboración de fichas terminológicas, que se dividen en siete categorías según sean ingredientes, utensilios, técnicas de cocinado, platos, salsas, postres o dulces, bebidas y conservas. Además, éstas están estructuradas según el término en árabe, la transcripción, la traducción al catalán, la traducción al castellano y la explicación del término mediante el contexto que lo rodea. Así, el glosario proporcionado sirve de ayuda para poder orientar a todos aquellos que necesiten utilizar el término culinario propio de la cultura árabe, y más concretamente de la zona del Máshreq árabe, ya sea en un texto en catalán o en castellano.

El trabajo consta, además de un apartado introductorio, de un marco teórico que presenta un mapa del espacio en el que se enmarca el objeto de estudio del mismo para así situar al lector, a la vez que ofrece una pincelada de la cocina de Oriente Medio centrándose principalmente en el día a día y los ingredientes principales de la cocina de esta zona. Asimismo, debido a que las diferencias existentes entre el Magreb y el Máshreq no sólo son geográficas, sino también culturales o alimentarias, entre otros, en este apartado introductorio también se hace referencia a los alimentos, los condimentos y las técnicas que hacen que el Magreb y el Máshreq sean dos zonas tan cercanas pero a la vez tan diferentes en determinados aspectos.

Aviso legal

© Nombre y apellidos del estudiante, lugar, año. Todos los derechos reservados.

Ningún contenido de este trabajo puede ser objeto de reproducción, comunicación pública, difusión y/o transformación, de forma parcial o total, sin el permiso o la autorización de su autor/a.

Data of the End-of-degree Project

Title: Terminology research about the cuisine of the Middle East and preparation of an Arabic/Catalan – Spanish glossary

Author: Queralt Faura Casadellà

Tutor/ Mentor: Anna Gil Bardají

Centre: Universitat Autònoma de Barcelona

Studies: Translation and Interpreting

Academic Year: 2015-2016

Key Words

Cuisine, gastronomy, Arabic, glossary, translation and terminology

Summary of the End-of-degree Project

As a result of the existence of many Arabic culinary terms, whose translation is not established or is unknown, this End-of-degree Project presents an Arabic-Catalan/Spanish glossary obtained from the terminology analysis, which is divided into seven

categories according to ingredients, kitchen utensils, cooking techniques, food, sauces, desserts or sweets, drinks and preserves. In addition, the terminology is structured according to the term in Arabic, the transcription, the translation into Catalan and Spanish and the explanation of the term by the surrounding context. Thus, the glossary provided serves to target assistance to those who need to use the Arabic term, specifically from the area of Mashriq, either in a Catalan or Spanish text.

In addition, the project has an introductory section, but also a theoretical framework that presents a map of the space within which the object of study is focused. Moreover, this project helps the reader offering information of the Middle Eastern cuisine focusing mainly on the daily and the main ingredients of the cuisine of this area. Also, because of the fact that the differences between the Maghreb and Mashriq are not only geographical but also cultural and food, among others, this introductory section also refers to foods, dressing and techniques that make Maghreb and Mashreq two areas that are so close but are so different in certain aspects.

Legal notice

© Student's name and surname(s), place, year. All rights reserved.

None of the content of this academic work may be reproduced, distributed, broadcast and/or transformed, either in whole or in part, without the express permission or authorization of the author.

Índex

Introducció	1-5
- Motivació	1
- Objectius	2
- Estructuració	2
- Metodologia	3
- De l'estudi de la panoràmica de la gastronomia àrab i de la cuina del Maixrec	3
- De la creació de les fitxes terminològiques i del glossari	4
1. Marc teòric	6-16
1.1 Panoràmica de la gastronomia àrab d'Orient Mitjà	6
1.1.1 L'Orient Mitjà	6
1.2 La cuina: un viatge d'Orient a Occident	8
1.2.1 La cuina d'Orient Mitjà	9
1.2.1.1 El dia a dia a Orient Mitjà	10
1.2.1.2 Els ingredients principals de la gastronomia àrab	11
1.2.1.3 Diferències entre la cuina del Magreb i del Maixrec..	12
1.2.1.4 Fets culturals que determinen l'alimentació	15
1.2.1.5 Festivitats musulmanes	15
2. Estudi terminològic	17-47
2.1 Presentació del corpus	17
2.2 Fitxes terminològiques	19
2.2.1 Plats	19
2.2.2 Tècniques de cuinat	21
2.2.3 Salses	21
2.2.4 Utensilis	23
2.2.5 Ingredients	23
2.2.6 Postres i dolços	25
2.2.7 Begudes	26
2.2.8 Conserves	29
2.3 Glossaris	29-47

2.3.1 Glossaris àrab-català	30-36
2.3.1.1 Glossari de plats	30
2.3.1.2 Glossari de tècniques de cuinat	33
2.3.1.3 Glossari de salses	33
2.3.1.4 Glossari d'utensilis	33
2.3.1.5 Glossari d'ingredients	34
2.3.1.6 Glossari de postres i dolços	35
2.3.1.7 Glossari de begudes	35
2.3.1.8 Glossari d'adjectius i verbs	36
2.3.2 Glossari àrab-castellà	36-47
2.3.2.1 Glossari de plats	36
2.3.2.2 Glossari de salses	45
2.3.2.3 Glossari d'utensilis	45
2.3.2.4 Glossari d'ingredients	45
2.3.2.5 Glossari de postres i dolços	46
2.3.2.6 Glossari de begudes	47
2.3.2.7 Glossari de conserves	47
Conclusions	48-50
Bibliografia	51-53
Annexos	54-152

Introducció

El present Treball de Final de Grau (TFG) se centrarà en la cuina de l'Orient Mitjà. Partint primer d'una explicació teòrica sobre la gastronomia àrab en general, s'estudiarà el cas concret del Maixrec àrab. Després de fer un breu repàs a les característiques principals de la zona, es procedirà a realitzar una anàlisi crítica i formal del lèxic de la gastronomia de la regió a partir de l'elaboració de fitxes terminològiques, les quals donaran lloc a un glossari de termes especialitzats de gastronomia del Maixrec àrab. De fet, el que es pretén aquí és donar a conèixer l'Orient Mitjà a través de la relació que s'estableix entre la cuina, com a element cultural fonamental, i la història social i religiosa d'aquesta regió. Així, en aquest treball de recerca terminològica s'estudiaran alguns termes de la cuina de l'Orient Mitjà. Tot i que el món àrab és immens i culturalment molt divers, aquest treball se centrarà en una regió en concret per tal de poder estudiar amb més precisió la terminologia d'un àmbit específic com és el gastronòmic. No obstant això, som ben conscients que parlar de "gastronomia d'Orient Mitjà" és generalitzar, ja que cada regió, comarca o localitat té els seus plats, els seus ingredients, els seus utensilis, la seva manera de cuinar, etc.

L'elecció d'aquest àmbit tan especialitzat i específic queda justificada pels següent motius.

Motivació

La raó principal per la qual he decidit centrar el treball en la cuina del Maixrec és perquè és un tema molt proper a mi, ja que com a estudiant de llengua àrab a la Facultat de Traducció i Interpretació em sento molt lligada a la cultura i a la gent d'aquesta regió. La realització d'un treball d'aquestes característiques m'ajudarà, a més a més, a aprofundir no només en la llengua i la gramàtica àrab, sinó també en els aspectes de caire més cultural i social.

Tot això m'ha dut a preguntar-me si existeix una terminologia específica quan es parla de la gastronomia àrab oriental. Abans de realitzar el treball no disposava de la resposta a aquesta pregunta, però un cop acabat i realitzada la documentació pertinent, no només em sento en condicions de respondre afirmativament a aquesta pregunta, sinó que crec haver-ho pogut demostrar mitjançant les fitxes terminològiques i el glossari trilingüe que constitueixen el cos d'aquest TFG.

Aquest treball també m'ha aportat, i espero que aquest també sigui el cas per als seus lectors, una visió nova i diferent del món àrab, a la vegada que m'ha permès poder conèixer i comparar la cuina d'una àrea geogràfica concreta del planeta amb la gastronomia catalana i espanyola. A més, les fitxes terminològiques seran de gran utilitat per a tota aquella gent que vulgui conèixer de forma més específica la cuina àrab i/o necessiti esbrinar els equivalents de certs plats o ingredients.

No obstant això, haig de confessar que el meu coneixement del món àrab és força limitat, fet que sens dubte m'ha obligat a fer un esforç addicional pel que fa a la documentació al llarg de tota l'elaboració i el desenvolupament del treball.

Objectius

L'objectiu global d'aquest Treball de Final de Grau és elaborar un glossari àrab-català/castellà de termes relacionats amb la cuina i la gastronomia de l'Orient Mitjà i contextualitzar-lo, a través d'un treball terminològic, dins la cultura àrab. Els objectius específics consistiran en elaborar un corpus força exhaustiu de fitxes terminològiques sobre la gastronomia del Maixrec àrab, en les quals s'enmarcarà cada terme en el seu context d'ús, alhora que es proposarà una traducció personal per a cadascun dels termes recollits. Aquest treball terminològic tindrà com a resultat final l'elaboració d'un glossari àrab-català/castellà de la gastronomia àrab oriental.

Aquests objectius, a nivell personal, m'han ajudat a adquirir terminologia específica de l'àmbit culinari, a la vegada que m'han permès conèixer l'Orient Mitjà des d'una perspectiva innovadora, sempre englobant-ho dins del seu marc geogràfic.

Estructuració

El treball s'estructurà en dues parts principals: una part teòrica i una part pràctica.

La part teòrica, que correspon als punt 1 i 2 (*Panoràmica de la gastronomia àrab d'Orient Mitjà* i *La cuina: un viatge d'Orient a Occident*) s'ha construït a partir de diverses fonts i inclou d'una manera sintetitzada la informació referent a la situació geogràfica de l'Orient Mitjà permetent-nos així diferenciar el Magreb i el Maixrec. La segona part d'aquest primer punt inclou una detallada descripció de la cuina de l'Orient Mitjà, on s'explica tot el que fa referència als àpats, als ingredients, a les festivitats

musulmanes i als fets culturals que determinen l'alimentació. A més, també es fa referència a les diferències existents entre la cuina del Magreb i el Maixrec.

La part pràctica, que correspon al punt 2 (*Estudi terminològic*) i que inclou les fitxes terminològiques i el glossari àrab-català-castellà, ha consistit en el buidatge i anàlisi terminològica d'un corpus format per diversos llibres de cuina sobre la gastronomia del Maixrec. S'ha de remarcar, que les fitxes terminològiques no s'han pogut introduir totes al cos del treball degut a la limitació i a les pautes que s'han de seguir, i per això s'ha cregut necessari introduir-les als annexos per així poder tenir tota la informació de cada un dels termes que apareix al glossari. Al treball apareix doncs una fitxa terminològica per cada un dels termes que corresponen a una de les categories que s'han establert per a classificar-les.

Metodologia

Per tal d'assolir els objectius de l'estudi, s'ha seguit, tant en la part teòrica com en la part pràctica, una metodologia basada en la prospecció bibliogràfica, la selecció del corpus, el buidatge i l'anàlisi terminològica i la consulta a tercers. Així, les tècniques d'obtenció de la informació han estat qualitatives, i les fonts d'informació han estat molt variades, ja que han anat des de fonts orals, passant per fonts periodístiques, fins a fonts bibliogràfiques o Internet.

De l'estudi de la panoràmica de la gastronomia àrab i de la cuina del Maixrec

Per tal de realitzar aquesta part del treball, s'ha fet una cerca exhaustiva de bibliografia sobre l'Orient Mitjà i també sobre la seva cuina. A continuació detallo el procés que s'ha seguit per aconseguir la informació necessària. Per a poder dur a terme el primer punt, "*Panoràmica de la gastronomia àrab d'Orient Mitjà*", s'han consultat diferents llibres o pàgines webs que parlen de les característiques més importants d'aquesta zona, sempre enfocant-ho des del punt de vista gastronòmic. Alguns d'aquests llibres són: *Food and cooking of Africa and the Middle East* (2005) de Josephine Bacon i Jenni Fleetwood, *Middle Eastern cooking* (1994) de Christine Osborne, *The Maghreb* (1998) de Anthony Pazzanita, *El trencaclosques de l'Orient Mitjà* (1993) de Ferran Izquierdo i *Cocina de Oriente Medio* (2008) de Ghille Basan i Jonathan Basan. A més, per aconseguir informació actualitzada, també s'han visitat diferents pàgines web i

blogs, com per exemple la pàgina web *GeoScena, la mirada geogràfica del mundo* de Roger Clavero. Per a poder situar i diferenciar les diferents regions que formen part del món àrab, però més especialment les del Magreb i el Maixrec, s'ha consultat un seguit d'atles i de pàgines web que ens han ajudat a ubicar les diferents divisions territorials. En aquest primer punt és on es presenta breument l'Orient Mitjà a la vegada que s'explica al lector la diferència entre Magreb i Maixrec, dos conceptes que són claus per entendre el següent. Per a poder dur a terme la realització del segon punt: "*La cuina: un viatge d'Orient a Occident*", s'han consultat alguns dels llibres que també s'han utilitzat per redactar el primer punt i, a més a més, també s'han utilitzat llibres de cuina més específics com *La cuina àrab* (2004) de Nadia Bel Haj i Irene Gelpí i *Cocina española e internacional: Arte culinario a través de los productos, recetas e historia* (2014) de Almudena Villegas Becerril i pàgines webs com *Gastronomía del Magreb – EcuRed o Info Turista* (2013). La informació més específica i concreta s'ha aconseguit a través del contacte amb gent dels països. Concretament amb la Houda, una noia d'origen marroquí i la Manal, una professora d'anglès de Síria.

Un cop acabats aquests dos punts, el lector ja disposarà de tota la informació necessària per a saber què és l'Orient Mitjà, com és la cuina àrab i, més concretament, quines són les diferències gastronòmiques entre el Magreb i el Maixrec.

De la creació de les fitxes terminològiques i del glossari

Per tal de poder elaborar les fitxes terminològiques i el posterior glossari, és a dir la part pràctica del treball, s'han dut a terme els passos següents:

- (1) s'han consultat diferents fonts que proporcionen termes gastronòmics específics de l'Orient Mitjà;
- (2) s'han elaborat les fitxes terminològiques, dividides en set categories (ingredients, utensilis, tècniques de cuinat, plats, salses, postres o dolços, begudes i conserves), i estructurades segons el terme en àrab, la transcripció, la traducció al català, la traducció al castellà i l'explicació del terme mitjançant el context que l'envolta. Les fitxes terminològiques que han servit per a poder elaborar el glossari segueixen un model similar a les del *Termcat*, ja que mostren una entrada àrab, la categoria gramatical de l'equivalent en àrab i de la denominació, l'equivalent en català, una nota (si s'ha considerat necessari) i el context d'ús en català i/o castellà amb la font de procedència

corresponent. S'ha de remarcar, que la totalitat dels termes escrits en àrab només es troba al glossari, ja que aquest és el resultat de les fitxes terminològiques. És per aquest motiu doncs, que no s'ha trobat necessari incloure els més específics i els han requerit més documentació a les fitxes terminològiques situades a l'annex. Tot i això, ja sigui a les fitxes terminològiques o al glossari, es mostra de cada un dels termes la seva corresponent transcripció.

TERME EN ÀRAB	TRANSCRIPCIÓ	TRADUCCIÓ CATALÀ	TRADUCCIÓ CASTELLÀ	EXPLICACIÓ / DESCRIPCIÓ DEL TERME + PARAULA EN EL SEU CONTEXT D'ÚS	CLASSIFICACIÓ (INGREDIENT, UTENSILI, TÈCNICA DE CUINAT, NOM DE PLAT, ETC).
----------------------	---------------------	-------------------------	---------------------------	---	---

(3) un cop enllestides les fitxes terminològiques de tots els termes, s'ha elaborat un glossari àrab-català/castellà amb una traducció personal de cadascun dels termes;

TRANSCRIPCIÓ	TERME EN ÀRAB	TERME EN CATALÀ
---------------------	----------------------	------------------------

(4) per acabar, s'ha elaborat un mapa conceptual que mostrarà, d'una manera més específica, la naturalesa de cada terme i on es veuran les relacions conceptuals dels termes més rellevants.

1. Marc Teòric

1.1 Panoràmica de la gastronomia àrab d'Orient Mitjà

“Culture is more often a source of conflict than of synergy. Cultural differences are a nuisance at best and often a disaster”
(Hofstede, 2005).

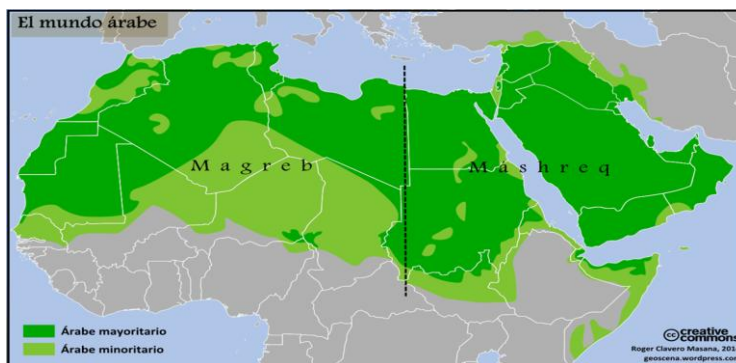
Iniciem aquest treball amb una pregunta: què és el que fa que “l'Orient” sigui diferent de “l'Occident”? Existeix una manera de veure les diferències culturals i investigar com es comporten i interactuen entre elles les cultures?

1.1.1 L'Orient Mitjà

En aquest apartat introductori, es presentarà un mapa de l'espai en el qual s'emmarca l'objecte d'estudi d'aquest treball.

La recerca i la posterior explicació se centraran únicament en alguns dels països i estats que conformen l'Orient Mitjà i, és doncs per aquest motiu que en tot moment es farà referència al continent asiàtic, doncs el Maixrec es troba situat a Àsia, tret d'Egipte que forma part d'Àfrica.

“El Món Àrab és un concepte molt ampli que engloba des del nivell cultural, lingüístic, històric i de civilització” (Izquierdo, 2015: 1). Així, tal i com cita Izquierdo, quan es parla de la situació geogràfica, s'ha de tenir en compte que la informació que el lector rebrà no serà mai la mateixa. Això es deu al fet que els països i estats que formen l'Orient Mitjà varien depenent de l'autoritat, del document o la persona que es consulti (Bacon i Fleetwood, 2005, p. 36).



El mundo árabe. Mapa 1 (Clavero, 2014).

Al mapa 1 es pot veure el que seria el món àrab actual en la seva màxima extensió. És doncs molt important ser conscient de la diferència geogràfica i cultural existent entre el Magreb i el Maixrec, la regió occidental i oriental del món àrab.

Per una banda, la part que es troba més enllà de la vall del riu Nil, es denomina Maixrec o Llevant, ja que és la regió àrab oriental i vol dir “lloc per on surt el sol”. Aquesta regió, tal i com es pot veure al mapa 2, comprèn la zona entre Egipte i la península Aràbiga, encara que Egipte actui de pont entre aquestes regions per motius totalment històrics. Segons la Unió Europea, el Maixrec és format per Egipte, Palestina, Jordània, el Líban i Síria. A més, la Unió Europea també considera que Aràbia Saudita, Sudan, Iemen, Iraq, Qatar, Bahrein, Oman, Kuwait i els Emirats Àrabs són països que formen part del Maixrec. S'ha de remarcar, però, que Líbia ha estat tradicionalment considerada territori de transició, encara que en l'actualitat se l'engloba dins del Magreb i és Membre de la Unió del Magreb Àrab (Clavero, 2014).



El Maixrec àrab. Mapa 2 (Árabe fácil, 2010)

Per altra banda, el Magreb, que literalment vol dir “lloc per on es pon el sol” i és preconcebut com la part Occidental del món àrab, és la part d'Àfrica del Nord on es troben les nacions d'Algèria, Marroc i Tunísia. Tot i això, d'una manera més moderada també inclou Mauritània, el Sàhara Occidental, i Líbia. Així doncs, es pot dir que la vall del riu Nil en queda totalment exclosa. És comú, però, que en l'ús més habitual o en l'ús que se'n fa en francès, el Magreb estigui format tan sols pels tres primers estats esmentats anteriorment (Pazzanita, 1998 i Lezcano Diez, 2012).

Tal i com es pot veure al mapa 3, el Magreb és una zona limitada pel Mar Mediterrani al Nord, l'Oceà Atlàntic a l'Oest i el desert del Sàhara al Sud. La gran serralada dels Atles s'estén per l'Occident del Magreb (Medymar.blogspot.com, 2015).



El Magreb àrab. Mapa 3 (Escola Roser Capdevila, 2011)

Així, el límit entre les dues regions queda definit per la frontera entre Líbia i Egipte (Clavero, 2014). És doncs necessari saber quins són els països que formen part de l'Orient Mitjà, ja que hi ha moltes zones borroses i és per això que les peces d'aquest trencaclosques no encaixen sempre (Basan i Basan, 2008, p. 11).

L'Orient Mitjà, a més, és el lloc de naixement de les tres grans religions monoteistes: el cristianisme, el judaisme i l' Islam. És per això que és molt important ser conscient que el fet que l'Islam sigui la religió predominant a l'Orient Mitjà influeix els costums, tradicions i cultures culinàries regionals (Basan i Basan, 2008, p. 29).

1.2 *La cuina: un viatge d'orient a occident*

Tal i com indica Culinary Journey, la gastronomia no és només l'art i la tècnica de preparar els aliments perquè així siguin més nutritius i els poguem degustar i apreciar. La gastronomia ens obra un món que ens permet conèixer noves cultures, nous llocs i molta gent. A més, actualment podem conèixer tot això sense la necessitat de moure'ns del nostre país o fins i tot ciutat.

La gastronomia és un dels nostres plaers més cultivats, ens encanta provar, tastar, cuinar... Però sobretot, compartir-ho. Ens agrada descobrir i conèixer el que hi ha darrere d'aquest ingredient peculiar, d'aquest producte deliciós, d'aquesta recepta característica o d'aquesta regió que ens crida l'atenció. Amb això aprenem molt més d'un lloc, descobrim la seva cultura i la seva gent a través de la cuina, amb les seves tècniques i ingredients (Culinary Journey, 2014).

A poc a poc cadascú es pot anar adonant que no existeix cap cuina única, totes són mestisses, híbrides, fins i tot aquelles més peculiars són el resultat de generacions i generacions de tradicions fusionades amb la geografia i els seus productes.

Si ens centrem en la cuina dels països àrabs, podrem comprovar que, com passa amb la gran majoria de cuines del món, són les dones les que l'han protegonitzada. La cultura gastronòmica àrab, igual que ha passat amb la de diferents països europeus, ha anat canviant amb el temps en relació als avenços tècnics i al fet que la dona s'incorporés al món laboral. Igualment, segueix sent una cuina caracteritzada per les olors sensuals, rica en espècies i en herbes fresques que evoca sensacions (Bel Haj i Gelpí, 2008, pp. 13-14). I tal i com indiquen Bel Haj i Gelpí es una de les cuines exòtiques que més interès devetllen al nostre país, per la seva proximitat i sabor.

1.2.1 La cuina d'Orient Mitjà

L'Orient Mitjà té una de les millors i menys conegudes gastronomies. El seu estil de cuina varia des de les receptes més simples fins a d'altres totalment sumptuoses i sofisticades, que són el llegat de l'imperi Otomà (Bacon i Fleetwood, 2005, p. 35).

El fet que l'Orient Mitjà fos testimoni del xoc entre cultures i religions es veu reflectit en les cultures culinàries regionals. Així doncs, aquesta cuina ha adoptat els ingredients i els plats a través dels desplaçaments de les poblacions, de la conquesta de territoris i de la força de la religió (Basan i Basan, 2008, p. 10).

Durant segles, l'Orient Mitjà ha tingut una reputació inigualable pel que fa a l'hospitalitat, coneguda arreu del món. Els perses deien "*Mehmân Hediye Khodâst*" que equivaldria a "Un convidat és un regal de Déu", una dita que descriu perfectament a tota la regió, on el fet de compartir els aliments que tens no es considera un deure, sinó un honor (Bacon i Fleetwood, 2005, p. 35).

La forma més comuna amb la qual es pot definir aquesta cuina és amb adjectius com saludable, gustosa, picant, delicada, especiada, aromàtica, fragant, perfumada i melosa. Una cuina que també destaca pels seus entrants o *mezze*, les verdures farcides, les carns i els dolços (Basan i Basan, 2008, p. 10).

No és doncs el menjar el que fa de la cuina de l'Orient Mitjà una de les millors cuines del món, sinó que és la seva presentació i la manera com se serveix i es cuina el que la fa especial i inigualable (Osborne, 1994, p. 8).

1.2.1.1 El dia a dia a Orient Mitjà

Si es fa referència a l'alimentació diària de la majoria dels habitants de l'Orient Mitjà, sembla ser que tots ells tenen una dieta bastant similar, sinó igual.

Per un tema d'educació, en el món àrab no està ben vist parar taula fins que tots els comensals no són apunt per començar. D'altres costums i rituals que segueixen a l'hora de menjar, és el fet que els comensals comparteixin, gairebé sempre, el menjar del mateix plat. Al centre de la taula hi ha unes grans safates rodones d'on tothom agafa el menjar. Per a molts dels plats, sobre tot els entrants, no s'acostumen a utilitzar coberts, ja que es menja amb les mans acompanyant el menjar amb el pa àrab. Abans de menjar qualsevol aliment, els creients diuen en veu baixa "Bismillah", que literalment significa "En el nom de Déu" i quan s'acaba de menjar es dona les gràcies a Déu pels aliments dient "Halhamdoulillah" (Bel Haj i Gelpí, 2004, pp. 13- 16).

L'esmorzar:

L'esmorzar, un àpat ràpid, és bastant similar a l'esmorzar occidental. Consisteix en prendre te o cafè amb pastes, o pa amb mantega. Tot i això, l'esmorzar dels empresaris o persones de negocis consisteix en un bol de iogurt amb una mica de mel o conserves de fruita, o simplement petits trossos de pastissos. L'esmorzar tradicional és el *foul*, que consisteix en un puré de faves barrejat amb oli i suc de llimona, molt similar a l'*hummus* (puré de cigrons), que en comptes de faves té cigrons (Bacon i Fleetwood, 2005, pp. 40-41) i (Bel Haj i Gelpí, 2004, p. 15).

El dinar:

L'hora de dinar és, normalment, entre les 13:00 i les 15:00. Per la població rural el dinar és l'àpat més important del dia, però la gent de ciutat acostuma a fer un pica-

pica menjant dos o tres entrants amb una mica de pa i una peça de fruita o un *falafel* servit amb pa de pita. Els que poden dinar a casa acostumen a menjar una amanida a base de verdures cuites, després mengen el plat principal i de postres fruita o llimonada. Cal remarcar però, que es mengi on es mengi en un àpat de l'Orient Mitjà sempre hi ha pa. El més habitual és que els comensals s'asseguin a terra al voltant d'una taula baixa, sobre uns matalassos o coixins (Bacon i Fleetwood, 2005, pp. 40-41) i (Bel Haj i Gelpí, 2004, p. 15).

El sopar:

L'hora de sopar, és normalment entre les 20:00 i les 23:00. Per la gent de la ciutat el sopar és l'àpat més important del dia. Comença amb un seguit d'entrants i després es passa al plat principal, que pot anar des d'un rostit de peix o d'aus de corral fins a un plat de carn. Òbviament, aquest àpat també va acompanyat de pa i d'algunes amanides que s'adoben amb iogurt. Les postres normalment són peces de fruita i, si és una ocasió especial, se serveixen pastissos dolços com *baklava* o *kodafa* o la *basbousa*, (postres d'origen àrab preparades amb diferents fruits secs). Aquestes pastes, elaborades a base de fruita seca i mel, són similars a les que es mengen per berenar acompanyant el te. Aquells que han berenat i no tenen gaire gana, per sopar es mengen un iogurt, una truita, alguna sopa o fruita. (Bacon i Fleetwood, 2005, pp. 40-41) i (Bel Haj i Gelpí, 2004, p. 15).

Tot i això, s'ha de remarcar que hi ha dues estructures bàsiques pels àpats del món àrab: una de regular i una altra d'específica durant el mes de Ramadà.

1.2.1.2 Els ingredients principals de la gastronomia àrab

Com a ingredient principal de la cuina àrab destaquen les verdures i hortalisses com el pebrot, la ceba, el tomàquet i l'albergínia, molt comuns tant al Magreb com al Maixrec. Les fruites més utilitzades són la llima, la llimona, la taronja, el meló, les figues i els dàtils, entre d'altres. Els cereals també són ingredients fonamentals en la gastronomia àrab, en especial la sèmola de blat, utilitzada per a l'elaboració del *cous-cous*. A més, el iogurt serveix d'acompanyament d'alguns plats. Pels àrabs, la carn és un ingredient secundari a la seva cuina, i la més utilitzada és la de xai i de pollastre.

Com a curiositat, els *mezze* (o *muqabbilat*) són els entrants més comuns a tot Orient Mitjà i se serveixen com si fossin “tapes”, en plats petits on s’hi pot trobar *hummus*, *mutabal* (puré d’albergínies) i *tahina* (pasta feta amb llavors de sèsam) (Info Turista, 2013).

1.2.1.3 Diferències entre la cuina del Magreb i el Maixrec

Les diferències existents entre el Magreb i el Maixrec no només són geogràfiques, com s’ha comentat anteriorment, sinó que també es poden distingir en diversos aspectes: els estils de vida, els costums i l’alimentació, entre d’altres.

Fins i tot, la convivència de diferents cultures dins d’un mateix país fa que la gastronomia àrab sigui una rica combinació d’aquesta diversitat. És cert que existeixen denominadors comuns a la cuina àrab (citats al punt “1.2.1.2 Els ingredients principals de la gastronomia àrab”). De cada cultura en particular es pot destacar el rigor i la senzillesa de la cuina magrebí, l’exotisme libanès i la influència de la cuina Índia i de l’Iran a l’hora d’utilitzar les espècies.

Per una banda, la gastronomia del Magreb té, a la part més septentrional, característiques típiques de la cuina mediterrània, a la vegada que també es pot relacionar amb la cuina africana. Degut a la expansió de l’imperi otomà, la cuina del Magreb té reminiscències de la cuina turca. És per això que en moltes de les regions es poden menjar les dolmes o els *baclava*¹. Aquesta és una cuina que recull tots els plats berbers, moriscos, d’Orient Mitjà i també del Mediterrani i de l’Àfrica.

Per altra banda, es pot afirmar que la cuina del Maixrec és una cuina variada, de colors i molt gustosa. La cuina del llevant és la cuina tradicional del Maixrec o més concretament la cuina de Síria, el Líban, Jordània, Iraq i Palestina, cinc regions que històricament van unides i que comparteixen la major part de les tradicions culinàries. Tot i això, dins d’aquesta zona també es poden trobar petites diferències .

Els aliments:

A la cuina del Magreb (com succeeix a la cuina del Maixrec) no es menja porc, degut a les normes del *halal*, però sí carn de xai i aus. Tot i això, s’ha de donar especial

¹ El *baclava* és un pastisset fet a partir d’una pasta de nous triturades banyada amb almívar. Existeixen nombroses varietats d’aquest postres.

èmfasi al cuscús, el plat més comú entre els magrebins. Els plats se solen elaborar amb verdures variades i cigrons. Les taronges, els dàtils, les prunes, el raïm, les ametlles i les olives solen acompanyar als plats principals per donar un toc salat i a la vegada dolç. A més, la beguda principal és el te (Ecured.cu) i (Villegas, 2014, p. 260).

Al Maixrec, els aliments en general tenen molt en comú amb cuines com la grega, la turca o la mediterrània oriental. Alguns dels aliments més característics d'aquesta zona, que se serveixen com aperitiu, són el *manaquesh*, un pa calent submergit prèviament amb oli calent i cobert de farigola, les típiques mandonguilles fregides fetes amb pasta de cigrons i espècies conegudes amb el nom de *falafel* i també les *kibbih*, unes mandonguilles fetes de carn i blat mòlt (Tounsi, A. 2012). El peix es menja bàsicament a la costa de Latakia, és excepcional menjar peix a Damasc. De fet quan es cuina el peix només es fa al forn o fregit. Gairebé tothom menja carn de xai, i la vedella és per aquells que no es poden permetre comprar xai degut al seu elevat preu. També es menja pollastre que, a poc a poc, ha anat substituint al xai en alguns plats. La majoria dels plats porten una gran part de verdura i tomàquet fresc, un terç de carn o pollastre i arròs blanc amb fideus que són l'acompanyament. Aquest arròs blanc, típic dels menjars àrabs, es deixa prèviament en remull per treure-li el midó i seguidament es passa per una paella.

Els condiments i les tècniques:

A la cuina del Marroc, de Tunísia i de l'est d'Argèlia un dels condiments que més s'utilitza és la menta, tot i que el més important és l'oli d'oliva. Aquests tres països han adoptat una tècnica de preservació i secat de la carn que rep el nom de *gedid* i que consisteix en barrejar les espècies amb la carn i la sal i deixar-ho tot al sol fins que, d'una manera natural, s'asseca.

A la cuina magrebí, les espècies com la canyella, el comí, la cúrcuma, el gingebre, el pebre negre, el safrà, el coriandre o el sèsam tenen un paper molt important. Aquestes espècies, que reben el nom de *Ras el hanut*, es poden utilitzar soles o bé barrejades. A més, també és molt habitual en aquesta cuina, utilitzar com a condiment la pasta harissa, una salsa picant (feta amb bitxo, l'all, la menta, el coriandre, la matafaluga, l'oli i la sal) que acompanya normalment el cuscús o la mel, i és present en molts plats. Així, existeix una gran predilecció pels sabors forts, però en canvi, gairebé

no s'utilitzen els picants. Els principals condiments són els cítrics, les herbes aromàtiques i les espècies (Villegas, 2014, p. 260). La base dels plats sol ser de sèmola de blat, que pot ser bulgur o cuscús. El bulgur s'elabora coent el blat al vapor, pelant-lo, assecant-lo i, finalment, molent-lo. Si té una elaboració més refinada rep el nom de cuscús (Ecured.cu).

Al Maixrec, molt sovint els aliments són cuinats a la planxa, al forn, fregits o saltejats, utilitzant sempre l'oli d'oliva i la mantega. Les verdures es mengen normalment en escabetx, crues i també cuites. És important saber que de manera general la cuina àrab no té una gran varietat de salses i per això utilitzen molt les herbes i les espècies, perquè són aromàtiques i, en general, no gaire picants (safrà, sal, pebre, nou moscada, cardamom, comí...)

Els utensilis:

Els utensilis que s'utilitzen al Magreb per cuinar són el tajín (imatge 1), una olla de fang amb una tapa utilitzada per fer estofats, la cuscusera (imatge 2), una olla de metall rodona amb un colador incorporat per a poder colar la sèmola, que s'utilitza per a poder coure el cuscús al vapor i, el tamís (imatge 3), semblant a un sedàs però més atapeït i que serveix per a passar la farina. A més també és sorprenent saber que la cuina del Magreb utilitza l'olla exprés per estovar la carn del bullit.



Tamís. Imatge 3 (Ahlam, 2010)



Cuscusera. Imatge 2 (Ahlam, 2010)



Tajín. Imatge 1 (Ahlam, 2010)

Al Maixrec per preparar els plats s'utilitza el *saj*, una placa de ferro curvada que s'escalfa a altes temperatures i que serveix per a coure-hi el pa o d'altres masses. També s'utilitza un aparell per a poder fer els falàfels i l'ast per a fer *shawarmas*.

1.2.1.4 Fets culturals que determinen l'alimentació

A l'Orient Mitjà, s'ha de tenir en compte que els musulmans i els jueus s'abstenen de menjar carn de porc (Basan i Basan, 2008, p. 69). La seva religió comprèn un seguit de normes o lleis dietètiques que determinen com s'han de sacrificar els animals, encara que, en el món actual, aquestes lleis s'observen amb diferents graus de laxitud. La doctrina islàmica es veu reflectida al llibre sagrat dels musulmans, l'Alcorà, el qual inclou la predicació de Mahoma. A l'Alcorà, el menjar es menciona en tot moment, especialment el que està i no està permès (Basan i Basan, 2008, p. 29). A més, pel fet que no es pugui malgastar el menjar, a la cuina de l'Orient Pròxim podem trobar receptes tan fascinants com la del *fattoush*, una amanida molt típica dels països àrabs que s'elabora bàsicament a partir de pa sec i de verdures (Bacon i Fleetwood, 2005, pp. 38-39).

Cal remarcar les restriccions en el tema de sacrificar i preparar la carn dels animals i la prohibició de l'alcohol (Basan i Basan, 2008, p. 29). Així, tenen prohibit beure alcohol o altres estimulants, i el menjar que poden consumir és el *halal* (BBC News, 2014). El *halal* és tot allò permès segons les lleis i contrari al *haram*, allò prohibit o que és considerat pecat (Ifanaca.org, 2015). El terme *halal* té un sentit molt ampli i, a més de referir-se a tot tipus de practiques diàries (des de la higiene a l'economia), a l'Occident se sol associar a les normes que concerneixen les practiques alimentaries. És per això que quan es parla gastronòmicament d'aquest concepte, s'inclou la carn de vedella, la cabra, el xai i les aus de corral, sempre i quan s'hagin sacrificat segons un ritual específic (Bacon i Fleetwood, 2005, pp. 38-39).

1.2.1.5 Festivitats musulmanes

A l'Orient Mitjà el menjar és considerat un bé de Déu, és per això que cuinen amb moderació i comparteixen amb tothom, sobretot amb els necessitats. A més, una de les cinc obligacions que tot musulmà té és la de practicar el dejuni durant el Ramadà (Bel Haj i Gelpí, 2004, p. 16). El Ramadà tal i com defineix Bel Haj i Gelpí (2004, p. 16) “és una festa religiosa que se celebra el mes novè del calendari musulmà, i és un dels preceptes fonamentals de l' Islamisme”. Aquesta festivitat consisteix en un període de dejuni que es duu a terme perquè els que el practiquen s'identifiquin amb els més pobres, experimentin en primera persona el que ells viuen i depurin l'organisme i

l'esperit. El Ramadà compta amb un seguit de plats típics que, degut a les restriccions, acostumen a ser rics en vitamines, proteïnes i calories (Bel Haj i Gelpí, 2004, pp. 17-18). Així, al matí les famílies s'aixequen molt d'hora, abans que surti el sol, per compartir el *sahur*. A la nit el dejuni es trenca amb un altre àpat, l'*iftar* (Bacon i Fleetwood, 2005, p. 41).

Una altra festivitat religiosa on la gastronomia té un paper molt important és la Festa del Xai, durant la qual els fidels amb més diners sacrifiquen un xai i se'l mengen acompanyat dels més estimats. És important remarcar que només els més rics poden sacrificar el xai, i per això els que sí que poden celebrar la festa han de donar una mica de carn als més pobres (Bel Haj i Gelpí, 2004, p. 19).

2. Estudi terminològic

2.1 Presentació del corpus

En aquest apartat del treball, més concretament la part pràctica, es presentarà una part de les fitxes terminològiques i el glossari complet que conformen el corpus d'aquest treball. Tanmateix, també es facilitarà el significat de les abreviatures en una petita introducció situada a l'apartat on es mostren els glossaris.

a) Els glossaris:

Pel que fa referència a l'elaboració dels glossaris, després de documentar-nos sobre el tema d'estudi, el següent pas va consistir en realitzar la extracció i la selecció dels termes. L'apartat 2.2 *Fitxes terminològiques*, s'ha establert a partir del buidatge de diferents llibres de receptes. En aquest cas, s'han consultat dos llibres en castellà i un en català.

El primer és *El libro de la cocina libanesa* de Hussien Dekmak, publicat per primer cop el 2007 i editat a Espanya per *Intermón Oxfam ediciones*. Aquest llibre està dividit en diferents capítols segons la tipologia dels plats. Així, consta d'onze apartats, vuit dels quals corresponen a les següents categories: sopes, amanides, entrants freds, entrants calents, segons plats, rostits, masses, arrossos, sales i envinagrats i, dolços i begudes. A més, en el primer capítol es presenta una petita introducció del Líban, mapa de l'espai en el qual s'emmarca l'objecte d'estudi, i una breu explicació de com s'ha de servir un menjar libanès. L'últim i el penúltim capítol són l'índex i els agraïments.

El segon és *El cocinero de Damasco; cocina, cultura y recetas* de Jordi Colobrans i Salem Khabbaz, publicat l'any 2008 i editat per l'*Editorial Zandrera Zariquiey*. Aquest llibre està dividit en dos apartats principals; el primer consta de set capítols, dos dels quals són una introducció sobre els llibres de cuina àrab i un prefaci amb els agraïments, i cinc capítols més. El segon apartat del llibre conté un seguit de receptes del cuiner de Damasc. Aquestes receptes es divideixen en quatre categories que fan referència les quatre taules del menjar àrab, que el món occidental entendria com els diferents plats. Així, la primera taula fa referència als aperitius, als plats substanciosos i als complements. La segona taula fa referència als dolços i a les infusions, la tercera a les fruites i la quarta als refrescos i als pica-pica.

L'únic llibre consultat en català és *Aroma àrab; receptes i relats* de Salah Jamal. Aquest llibre es va publicar l'any 2001 per l'editorial *Editorial Zendera Zariquiey* i va ser traduït per Carme Bertran. El llibre consta d'un pròleg, una introducció i de diferents receptes que estan dividides en segons siguin tapes, plats principals, postres o begudes.

Després de realitzar el buidatge del corpus, aquest ha aportat molts termes. Per això, prèviament s'ha realitzat una selecció dels termes segons el seu origen i el seu grau d'especialització. Així, al centrar el glossari únicament en l'Orient Mitjà, als receptaris, a vegades apareixien termes que no eren d'aquesta zona i s'havien d'eliminar. A més, també s'ha prescindit de tots aquells termes que no fessin referència a l'àmbit de la gastronomia. D'aquesta manera, el corpus únicament conté termes especialitzats dins de l'àmbit gastronòmic i la majoria d'ells, per no dir gairebé tots, són coneguts o s'utilitzen al món Occidental. També cal fer referència al fet que molts dels termes del corpus ja s'utilitzen amb total normalitat dins de la gastronomia catalana o castellana.

b) Les fitxes terminològiques:

Per a realitzar les fitxes, es va necessitar fer-hi constar també el context de cada terme per així poder entendre'l. Així doncs, es podria dir que la fitxa terminològica servirà com a material de suport on s'emmagatzema la informació referent a cada terme. A més, tal i com s'ha mostrat a la metodologia del treball, només s'ha elaborat un model de fitxa terminològica ja que les necessitats i els objectius són les mateixes per tots els termes. En aquest cas, s'ha treballat doncs amb una fitxa trilingüe, ja que s'han utilitzat llibres castellans i un de català, i amb una equivalència únicament amb la llengua àrab.

Les fitxes terminològiques, que han servit per a poder elaborar el glossari, segueixen un model similar a les del *Termcat* ja que, tal i com s'ha fet referència anteriorment, mostren una entrada àrab, la categoria gramatical de l'equivalent en àrab i de la denominació, l'equivalent en català, una nota (si s'ha considerat necessari) i el context d'ús en català i/o castellà amb la font de procedència corresponent, tal i com ja s'ha fet referència a la introducció.

A continuació es mostraran les fitxes terminològiques i el glossari complet, obtingut a partir de l'elaboració de les fitxes terminològiques, les quals no es mostraran íntegrament degut a la llargada d'aquestes.

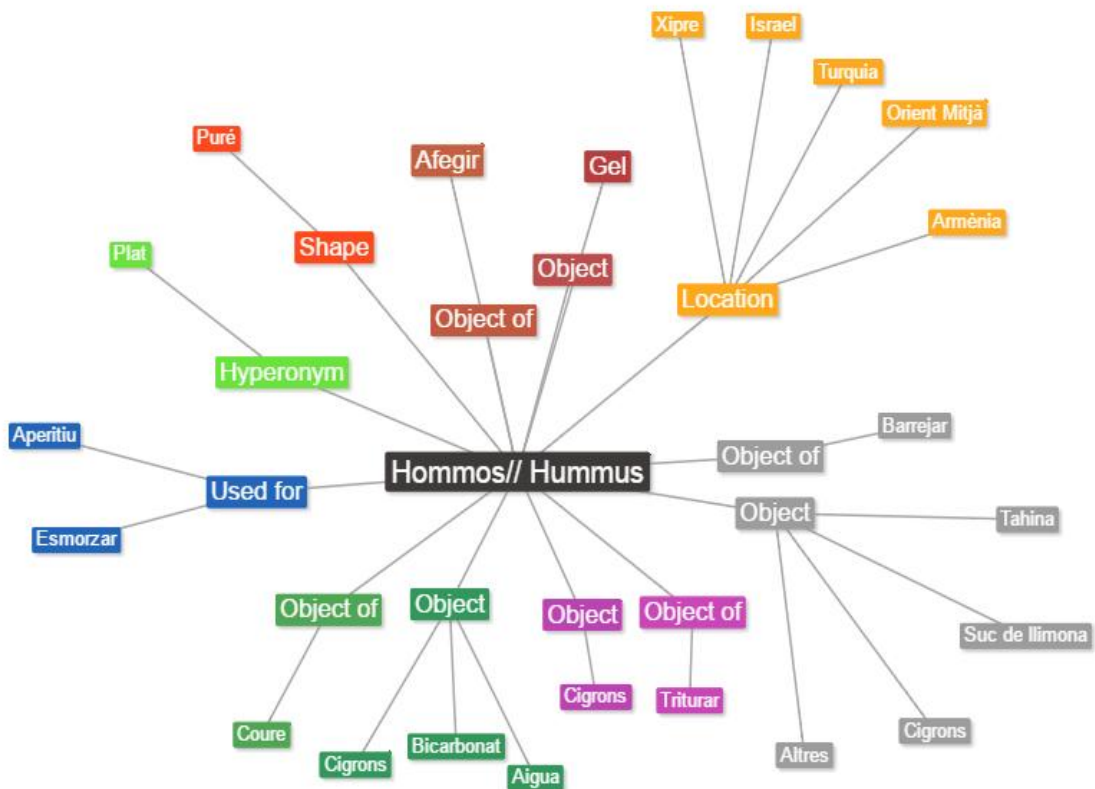
2.2 Fitxes terminològiques

2.2.1 Plats

TERME EN ÀRAB	TRANSCRIPCIÓ	TRADUCCIÓ CATALÀ	TRADUCCIÓ CASTELLÀ	EXPLICACIÓ / DESCRIPCIÓ DEL TERME + PARAULA EN EL SEU CONTEXT D'ÚS
الحمص// حمص بالطحينة	<p>Hommos (Jamal, 2001:25-29). <i>Categoria gramatical: Nom</i></p> <p>Hummus (Colobrans i Khabbaz, 2008: 116). <i>Categoria gramatical: Nom</i></p> <p>Hummus bil tahina (Dekmak, 2007:35). <i>Categoria gramatical: Nom (Nom (preposició + nom))</i></p>	<p>Puré de cigrons (Jamal, 2001:25-29). <i>Categoria gramatical: Nom (Nom (preposició + nom))</i></p>	<p>Crema de garbanzos (Colobrans i Khabbaz, 2008: 116). <i>Categoria gramatical: Nom (Nom (preposició + nom))</i></p> <p>Hummus/ Puré de garbanzos (Dekmak, 2007:35). <i>Categoria gramatical: Nom (Nom (preposició + nom))</i></p>	<p>És un plat molt petit i amb poca quantitat de puré que es menja entre quatre o cinc cops a la setmana. Fins fa poc ha sigut considerat com un plat només per a esmorzar elaborat a partir de cigrons, <i>tahina</i>, iogurt, aigua i altres condiments (Jamal, 2001:25-29).</p> <p>Es un aperitivo muy popular en el Oriente Próximo que se prepara con garbanzos cocidos, <i>tahina</i>, y otros condimentos (Colobrans i Khabbaz, 2008: 116).</p> <p>Para preparar este plato es necesario bicarbonato de soda para que los garbanzos se cuecan más rápido y la piel se quite más fácilmente. Sin embargo se tiene que vigilar mucho y los garbanzos se tiene que lavar bien una vez cocidos para quitarle el bicarbonato restante. Se tiene que tener en cuenta</p>

				<p>que al enfriarse, el hummus se espesa, por eso no es recomendable dejarlo muy espeso durante la preparación. Además, se recomienda que la tahina utilizada sea de buena calidad, es decir, que no sea amarga. Para elaborar este plato son necesarios garbanzos, bicarbonato, tahina y zumo de limón y hielo que se añaden una vez triturados los garbanzos. El hielo se usa para que el minipímer se mantenga fresco (Dekmak, 2007:).</p>
--	--	--	--	---

Arbre de relacions conceptuals



2.2.2 Tècniques de cuinat

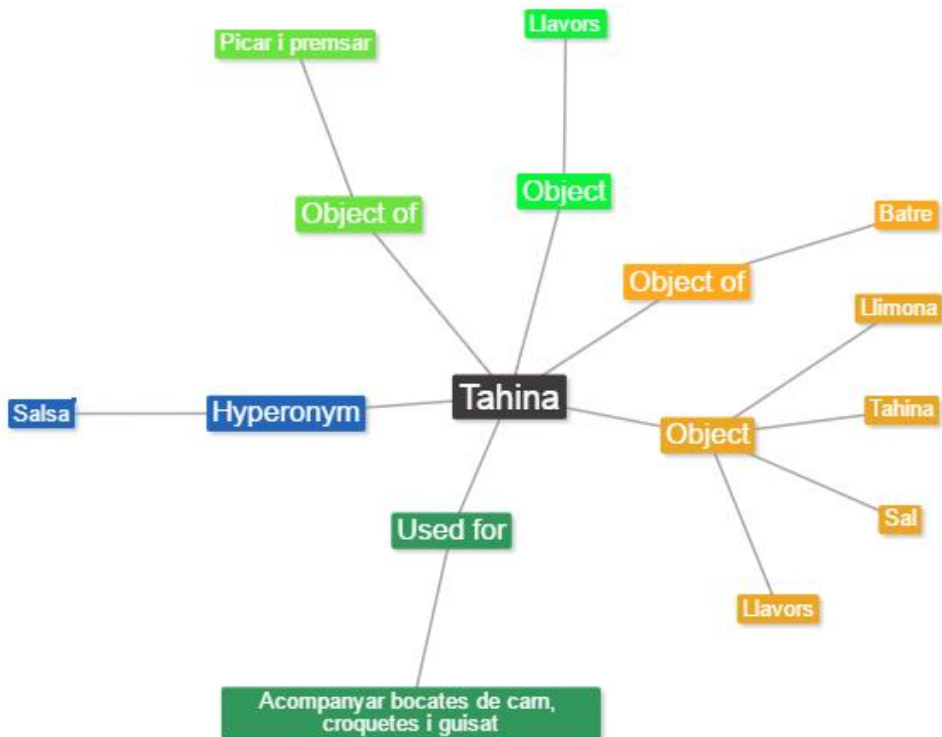
TERME EN ÀRAB	TRANSCRIPCIÓ	TRADUCCIÓ CATALÀ	TRADUCCIÓ CASTELLÀ	EXPLICACIÓ / DESCRIPCIÓ DEL TERME + PARAULA EN EL SEU CONTEXT D'ÚS
تبيل	En tabal (Jamal, 2001: 46). <i>Categoria gramatical: verb</i>	Assasonar, amanir (Jamal, 2001: 46). <i>Categoria gramatical: verb</i>		El fet d'assaonar o amanir el conjunt d'espècies i llimona. En el món àrab el verb <i>tabal</i> i el nom <i>tabboule</i> tenen diversos sentits i s'utilitza en molts jocs de paraules. Concpete que es va popularitzar a través d'una sèrie de cançons sucoses, frívols i molt conegudes que lloaven i insinuaven la sensació de plaer que produeix la degustació de la <i>tabboule</i> (Jamal, 2001: 46).

2.2.3 Salses

TERME EN ÀRAB	TRANSCRIPCIÓ	TRADUCCIÓ CATALÀ	TRADUCCIÓ CASTELLÀ	EXPLICACIÓ / DESCRIPCIÓ DEL TERME + PARAULA EN EL SEU CONTEXT D'ÚS
طحينة	Tahina (Jamal, 2001: 134-135). Tahina (Colobrans i Khabbaz, 2008: 10/77). <i>Categoria gramatical: Nom</i>	Salsa de sèsam (Jamal, 2001: 134-135). <i>Categoria gramatical: Nom (Nom (preposició + nom))</i>	Salsa de sésamo (Colobrans i Khabbaz, 2008: 77). <i>Categoria gramatical: Nom (Nom (preposició + nom))</i>	La tahina és una salsa de sèsam feta de tahina, llimona i sal. Es baten tots els ingredients fins a obtenir d'aquesta manera la salsa (Jamal, 2001: 134-135). La tahina se elabora a partir de las semillas de

				<p>sésamo tostadas. Estas se pican y se prensan para conseguir así sacarle el aceite. Entonces la tahina se mezcla con yogur para así obtener una salsa con el mismo nombre y que acostumbra a acompañar los bocadillos de carne y croquetas o gusis (Colobrans i Khabbaz, 2008: 77).</p>
--	--	--	--	---

Arbre de relacions conceptuals:



2.2.4 Utensilis

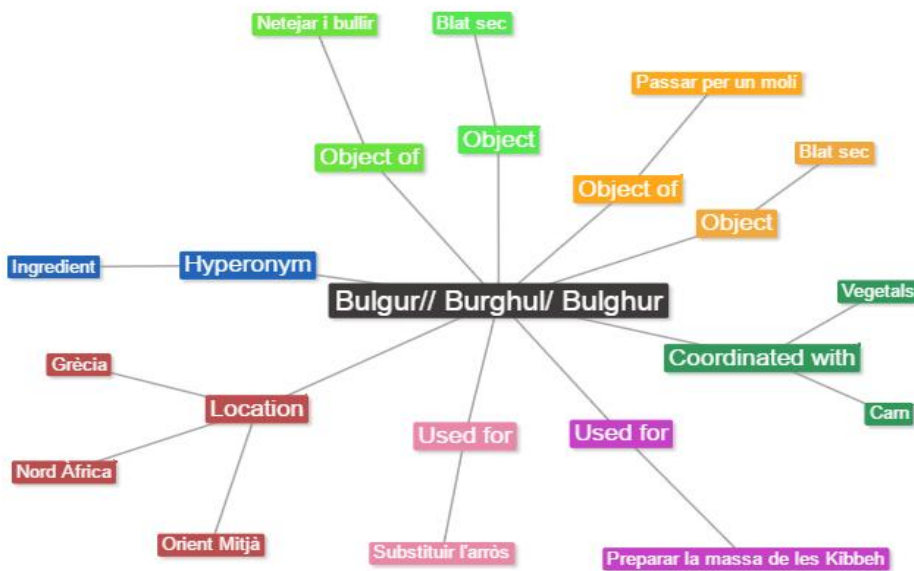
TERME EN ÀRAB	TRANSCRIPCIÓ	TRADUCCIÓ CATALÀ	TRADUCCIÓ CASTELLÀ	EXPLICACIÓ / DESCRIPCIÓ DEL TERME + PARAULA EN EL SEU CONTEXT D'ÚS
منقل	Mankal (Jamal, 2001: 175). <i>Categoria gramatical: Nom</i>	Braser (Jamal, 2001: 175). <i>Categoria gramatical: Nom</i>		Al barser s'hi col·loca, a vegades, la tetera a un racó. També utilitzat per torrar el formatge (Jamal, 2001: 175)
ركوة	Rakweh (Dekmak, 2007: 155) <i>Categoria gramatical: Nom</i>			Para hacer el café utilizamos un <i>rakweh</i> . Un utensilio parecido a un cazo con un mango largo (Dekmak, 2007: 155).

2.2.5 Ingredients

TERME EN ÀRAB	TRANSCRIPCIÓ	TRADUCCIÓ CATALÀ	TRADUCCIÓ CASTELLÀ	EXPLICACIÓ / DESCRIPCIÓ DEL TERME + PARAULA EN EL SEU CONTEXT D'ÚS
برغل	Bulgur (Colobrans i Khabbaz, 2008: 157). Burghul o Bulghur (Jamal, 2001: 38 i 197). <i>Categoria gramatical: Nom</i>	Blat sencer preparat d'una manera específica (Jamal, 2001: 197). <i>Categoria gramatical: Nom (Nom + adjectiu)</i>	Granos de trigo y arroz (Colobrans i Khabbaz, 2008: 157). <i>Categoria gramatical: Nom (Nom + preposició + nom) + conjunció + nom</i>	Este ingrediente es trigo cocido, secado y roturado y fino o grueso dependiendo del destino. Si se quiere conseguir un ingrediente parecido al <i>bulgur</i> se tiene que limpiar trigo seco y hervirlo durante una hora. Después se deja secar al sol y cuando está seco se pasa por un molino grueso, una

				<p>picadora o un almirez. Lo último que se debe hacer es separar la piel del grano.</p> <p>Es un ingrediente que se puede cocinar con vegetales o con carne y que puede substituir al arroz teniendo en cuenta la absorción del agua ya que el <i>bulgur</i> absorbe más agua que el arroz. Para saber si se ha cocido el truco es el mismo que con el arroz: una vez absorbido el agua sabremos que el arroz o el <i>bulgur</i> está cocido (Colobrans i Khabbaz, 2008: 157).</p> <p>Ingredient utilitzat per preparar la massa de les <i>kibbeh</i> (croquetes de blat farcides) (Jamal, 2001: 38).</p>
--	--	--	--	---

Arbre de relacions conceptuals



2.2.6 Postres i dolços

TERME EN ÀRAB	TRANSCRIPCIÓ	TRADUCCIÓ CATALÀ	TRADUCCIÓ CASTELLÀ	EXPLICACIÓ / DESCRIPCIÓ DEL TERME + PARAULA EN EL SEU CONTEXT D'ÚS
رز بالحليب	<p>Roz bil halib (Dekmak, 2007:151). Ruz bil halib (Colobrans i Khabbaz, 2008: 195). Ruzz bi halib (Jamal, 2001: 163-168). <i>Categoria gramatical: Nom (Nom + conj + nom)</i></p>	<p>Arròs amb llet (Jamal, 2001: 163-168). <i>Categoria gramatical: Nom (Nom + conj + nom)</i></p>	<p>Arroz con leche (Colobrans i Khabbaz, 2008: 195). <i>Categoria gramatical: Nom (Nom + conj + nom)</i></p>	<p>La preparación de éste pudín de arroz no es muy diferente a la forma en la que se prepara en occidente. En éste caso lleva agua de rosas y agua de flor de azahar que se echa al arroz cuando éste hadejado de hervir y se ha apartado del fuego. Además se decora el plato con pistachos (Dekmak, 2007:151).</p> <p>Para preparar el arroz con leche se calienta la leche con el azúcar y cuando empieza a hervir se añade el arroz. Se mantiene el contenido a fuego lento hasta que el arroz esté cocido y se le echa, además, una cáscara de limón y nata líquida. Finalmente, se añade maicena, previamente disuelta en leche fría (Colobrans i Khabbaz, 2008: 195).</p>

				<p>Els productes làctics que prenen els àrabs són en conserva o cuits, com és el cas de l'arròs amb llet. La recepta àrab d'aquestes postres requereix molta paciència. L'arròs s'ha de rentar i posar en aigua calenta durant una hora. Quan es posa l'arròs amb la llet a una olla s'hi afegeix sucre, els granets de <i>mestaka</i> i aigua de gessamí. Es deixa refredar i després s'adorna al gust del consumidor (Jamal, 2001: 163-168).</p>
--	--	--	--	--

2.2.7 Begudes

TERME EN ÀRAB	TRANSCRIPCIÓ	TRADUCCIÓ CATALÀ	TRADUCCIÓ CASTELLÀ	EXPLICACIÓ / DESCRIPCIÓ DEL TERME + PARAULA EN EL SEU CONTEXT D'ÚS
شاي	<p>Al Shay (Jamal, 2001: 175-191). Shai (Colobrans i Khabbaz, 2008: 200).</p> <p><i>Categoria grammatical: Nom</i></p>	<p>Te (Jamal, 2001: 175-191).</p> <p><i>Categoria grammatical: Nom</i></p>	<p>Té (Colobrans i Khabbaz, 2008: 200).</p> <p><i>Categoria grammatical: Nom</i></p>	<p>Beguda que se serveix sempre bullint. Al Pròxim Orient va arribar gràcies als anglesos. Així fins al segle XIX molts àrabs no la coneixien tot i que els magribins i sahrauís ja en consumien des de feia temps. És doncs per això que el te no</p>

				<p>forma part de moltes anècdotes, rituals i de la llista de begudes de l'Orient Mitjà. La primera tassa de te es diu que té sabor amargant, com la vida. La segona, una sabor neutre com l'amor. I la tercer, un sabor dolç com la mort. És l'amfitrió qui, normalment, tira el sucre a l'aigua quan bull per així facilitar la comoditat al convidat. Una tassa de te es prepara amb aigua natural, sense gust a res, sobretot, amb una cullerada de te a granel i sucre a gust del consumidor. És opcional afegir menta fresca o sàlvia.</p> <p>Els magribins preparen el te molt cuidadosament ja que el serveixen quan tenen compromisos d'hospitalitat o han de fer compliments. Es prepara amb un branquilló de menta que es posa a la tetera juntament amb una gran cullerada de te verd i sis cullerades de sucre. En una altre recipient s'hi esclafa l'aigua natural i quan bull s'afegeix a la tetera.</p> <p>A més també es pot afegir a la tassa de te nou o canyella o aigua de roses.</p> <p>Això sí, si no es té un braser, aquest es pot</p>
--	--	--	--	--

				<p>substituir per una barbacoa o per els fogons de la cuina (Jamal, 2001: 175-191).</p> <p>Los árabes beben mucho café y té. Pueden llegar a beberse más té que agua. Hay mucha gente especializada en la preparación del té, bebida que se sirve a los invitados cuando llegan a casa. Como curiosidad, en las tiendas el té se sirve muy caliente porque de esta manera los clientes se tienen que quedar más tiempo y el vendedor dispone de más minutos para venderle sus productos. En Oriente Próximo y el norte de África se toma el té verde con menta.</p> <p>Para prepararlo se tiene que hervir el agua, vertirla en una tetera donde hay hierbabuena, añadirle azúcar y mezclarlo todo llenando y vaciando vasos.</p> <p>Se sirve en vasos y a veces se le añade una ramita de menta o piñones, símbolo de categoría (Colobrans i Khabbaz, 2008: 200).</p>
--	--	--	--	--

2.2.8 Conserves

TERME EN ÀRAB	TRANSCRIPCIÓ	TRADUCCIÓ CATALÀ	TRADUCCIÓ CASTELLÀ	EXPLICACIÓ / DESCRIPCIÓ DEL TERME + PARAULA EN EL SEU CONTEXT D'ÚS
كبيس الملفوف	Kabis malfouf (Dekmak, 2007:142). <i>Categoria gramatical: Nom (nom + adjectiu)</i>		Col encurtida (Dekmak, 2007:142). <i>Categoria gramatical: Nom (nom + adjectiu)</i>	Para preparar este plato se tienen que separar las hojas de la col y ponerlas en un tarro grande. En el mismo tarro se tiene que introducir la mezcla del vinagre, la sal y 1 litro de agua y añadir la remolacha. Pasadas 3 o 4 semanas la col ya se puede comer (Dekmak, 2007:142).

2.3 Glossaris

En aquest apartat es presentarà un seguit de glossaris que fan referència a la combinació lingüística àrab-català, i d'altres a la d'àrab-castellà. Tots ells analitzen la terminologia de receptes àrabs. Així doncs, en cada combinació lingüística hi ha diferents subapartats segons si el terme al qual s'està fent referència és un plat, una tècnica de cuinat, una salsa, un utensili, un ingredient, uns postres o un dolç, una beguda o una conserva.

Aquesta recopilació de termes àrabs està dissenyada per a poder ajudar a:

- (1) Tots aquells parlants nadius catalans o castellans que necessitin saber la traducció d'un terme gastronòmic d'origen àrab.
- (2) Tots aquells professionals de la gastronomia, ja siguin d'origen català o castellà, que estiguin interessats en la cuina d'Orient Mitjà
- (3) Tota aquella gent que estigui interessada en la gastronomia de l'Orient Mitjà i que no sigui necessàriament ni un professional d'aquest àmbit ni coneixedor de la llengua d'origen, la llengua àrab.

(4) I també tots aquells estudiants actuals de llengua àrab o de llengua catalana o castellana que desitgin ampliar el seu vocabulari en el camp de la gastronomia d'aquesta zona.

Els termes en qüestió estan ordenats alfabèticament segons la traducció catalana o castellana. El gènere de cada substantiu s'ha assenyalat després de cada paraula catalana o castellana, ja sigui amb una (f), que fa referència a un substantiu femení, o amb una (m), d'un substantiu masculí. En el cas que hagués aparegut algun adjectiu, aquest s'hauria mostrat tant amb la forma femenina com en la masculina i precedit del símbol (adj.). Quan apareix un verb, aquest s'indica amb una (v).

A més, s'ha de remarcar que algunes vegades s'ha proporcionat més d'una traducció, i si el terme en qüestió no s'entenia, s'ha aclarit el seu significat amb una breu explicació situada entre parèntesis al costat de la traducció.

2.3.1 Glossaris àrab-català

2.3.1.1 Glossari de plats

TRANSCRIPCIÓ	TERME EN ÀRAB	TERME EN CATALÀ
Sheij el mahashi	شَيْخِ الْمَحَاشِي	Albergínies farcides (el xeic dels farciments) (f)
Bitenjan mahshi	بَيْتَنْجَانِ مَحْشِي	Albergínies farcides (f)
Fettet makdus betenjan	فَتَّةُ مَكْدُوسِ بَيْتَنْجَانِ	Albergínies guisades amb trossets de pa àrab (f)
Fattoush	الْفَتُوشِ	Amanida amb pa torrat (f)
Salata bi tahina	سَلَاةٌ بِالتَّحِينَةِ	Amanida amb <i>tahina</i> (f)
Tabboule	التَّبُولِ	Amanida de blat especial (f)
Ar-ruzz	الرِّزِّ	Arròs (m)
El mjadarah	المَجْدَرَةَ	Arròs amb lleties (m)
Salatet ruzz wa adas	سَلَاةٌ رِزِّ وَالْعَدَسِ	Arròs i lleties calents (m)
Kebab	كِبَابِ	Broquetes de carn (f)
Kusa mahshi	كُوسَا مَحْشِي	Carbassons farcits (m)

Kafta	الكفتة	Carn picada al forn (f)
Lahmeh maa beid	لحمة مع بيض	Carn picada amb ou (f)
Kafta bi tahina	كفتة بالطحينة	Carn picada amb salsa de sèsam (f)
Zaghail o Hamam mahshi	الزفاليل او الحمام المحشي	Colom farcit (m)
Kibbeh	الكبة	Croquetes de blat farcides (f)
Falafel	الفلفل	Croquetes vegetals (f)
Mashui	مشوي	Cuit sense farciment (m)
Al-cuzcus o Al-kuskus	الكسكس	Cuscús (m)
Annabit bi lahmeh maa ruzz	أنابيط باللحمة مع الرز	Estofat de col-i-flor amb arròs (m)
Fasulich khadra bi lahmeh	فاصوليا خضراء باللحمة	Estofat de mongetes tendres (m)
Muhammar batata	محممر بطاطا	Estofat de patata (m)
Judrauat bi lahmeh	خضروات باللحمت	Estofats de carn (m)
Al mahashi	المحاشي	Farcit (m)
Warab dawali o Warak inab	ورق عنب بالزيت	Fulles de cep farcides (f)
Malfuf	ملفوف	Fulles de col farcides (f)
La mulukhieh	الملوخيت	Fulles verdes o sopa de fulles verdes (f)
Kibbeh niyeh	كبة نائة	Kibbeh crua
Seneyet kibeeh	صنية كبة	Kibbeh elaborada en forma de capes (f)
Kibbeh jnobieh o shi'eh	كبة جنوبية أو شعيية	Kibbeh sudista o dels xiïtes
La shakrieh	الشكريت	L'agraïda (xai amb salsa de iogurt) (f)
Raheb	راهب	L'ermità asceta (variació libanesa del puré d'albergínies) (m)
La maqlouba	المقلوبت	La barrejada (albergínies o coliflor amb xai o pollastre) (f)
Halib o laban immoh	حليب أو لبن أمه	Llet materna (És la versió síria-libanesa de la <i>shakrieh</i>) (f)

Maacarona	المعكرونة	Macarrons (m)
Al mbakbaka	المكبكة	Macarrons (versió) (m)
Mbakbaka bi tome	مكبكة بالثوم	Macarrons amb alls (m)
Maacarona bi laban	معكرونة باللبن	Macarrons amb iogurt (m)
Seneyet maacarona	صنية معكرونة	Macarrons en safata i al forn (m)
Maacarone kazzabeh, maacarone haf o maacarone kahleh	معكرونة كذابة أو معكرونة بيضاء أو معكرونة كحلة	Macarrons mentiders, macarrons a seques o macarrons desèrtics (m)
Mulukhieh nashfe	ملوخية ناشفة	<i>Mulukhieh</i> seca (sopa) (f)
Manúushe	منعوشة	Pa amb oli i <i>zaatar</i> (m)
Sayadeieh	صيادية	Peix amb arròs (m)
Maftul	مفتول	Plat semblant al cuscus que es prepara a pobles de l'Orient Mitjà
Yay mahshi	الجاج لمحشي	Pollastre farcit (m)
Muttabal betinjan o Baba ganuj	بابا فنوج او حنبل بيتنجانة	Puré d'albergínies o viciós i coquet (m)
Hommos	الحمص	Puré de cigrons (m)
Mdammas	المدحس	Puré de faves (m)
Harira	الحريرة	Sopa del Ramadà (f)
Uzi al shami	أوزي شامي	<i>Uzi</i> de Damasc (port el nom de xai tot i no portar-ne)
Lahmeh mathuneh maa beid	لحمة مطحونة مع بيض	Versió de <i>Lahmeh maa beid</i>
Kibbeh irakieh	كبة عراقية	versió del <i>kibbeh</i> d'Iraq
Al uzi	أوزي	Xai farcit (m)

2.3.1.2 Glossari de tècniques de cuinat

TRANSCRIPCIÓ	TERME EN ÀRAB	TERME EN CATALÀ
En tabal	تبل	Assasonar, amanir (v)

2.3.1.3 Glossari de salses

TRANSCRIPCIÓ	TERME EN ÀRAB	TERME EN CATALÀ
Laban maa ijar	لبن مع خيار	Cogombre amb iogurt (m)
Baadunseih	بقونس	Julivert amb crema de sèsam o salsa de tahina (f)
Tahinah/ tahineh/ thinieh	طحينة	Salsa de sèsam (f)
Chakchouka	شكشوقة	Samfaina amb ou (f)
Taratur	طراطور	variació provinent del Pròxim Orient de la <i>baadunseih</i>
Labanieh	لبنية	Versió palestina del <i>Laban maa ijar</i>

2.3.1.4 Glossari d'utensilis

TRANSCRIPCIÓ	TERME EN ÀRAB	TERME EN CATALÀ
Mankal	منقل	Braser (m)
Bakraj al qahwa	بكرج القهوة	Caçó de coure (m)
Tabun	طابون	Forn (m)
Alat Falafel	آلة الفلافل	Instrument per modelar el falafel
Mihbash	مهباش	Morter de fusta (m)
Bakraj	بكرج	Recipient clàssic del cafè (m)
Mansab	منصب	Suport per torrar el pa (m)
Mihmasa	محمسة	Torrador (m)

2.3.1.5 Glossari d'ingredients

TRANSCRIPCIÓ	TERME EN ÀRAB	TERME EN CATALÀ
Burghul o Bulghur	برغل	Blat sencer (m)
Hal	هل	Cardamom (m)
Lahm o Lahmeh	لحم أو لحمة	Carn (f)
Summak	سماق	Espècia de color granat (f)
Bhar	بهار	Espècia de l'Índia, molt semblant al curri (f)
Hashueh	حشوة	Farciment (m)
Samneh o Samna	سمنا او سمنة	Mantega àrab pomada (f)
Bharat	بهارات	Mescla d'espècies (f)
Zaatar	زعتار	Mescla de sal, orenga, sèsam i <i>summak</i> (f)
Fulful bhar	فلفل بهار	Mescla especial del <i>bhar</i> amb pebre negre o blanc i alguna altra espècia (f)
Zeit	زيت	Oli (m)
Jubs o jubus	خبز	Pa (m)
Eish	عيش	Pa (terme que s'empra a Egipte) (m)
Fatte	فتة	Rosegons o trossets de pa sec (m)
Malh	ملح	Sal (f)
Sukkar	سكر	Sucre (m)
Judrauat	خضروات	Verdures (f)

2.3.1.6 Glossari de postres i dolços

TRANSCRIPCIÓ	TERME EN ÀRAB	TERME EN CATALÀ
Ruzz bi halib	رز بالحليب	Arròs amb llet (m)
Mhalabieh	محلبيه أو مهلبية	Arròs amb llet (variació) (m)
Jmid	جميد	Boles de iogurt (f)
Maamul	معمول	Crestes farcides (f)
Bastila	بسطيلة	Pastís dolç (m)
Harisa	هريسة	Pastís molt popular de l'Orient Mitjà de sèmola i almívar (m)
Baklava	بقلاوة	Pastissets (m)
Katayef	القطايف	Pastissets dolços i farcits (m)

2.3.1.7 Glossari de begudes

TRANSCRIPCIÓ	TERME EN ÀRAB	TERME EN CATALÀ
Ma'a o Ma'i	ماء	Aigua (f)
El áraq	عرق	Beguda alcohòlica (f)
Machrubat	مشروبات	Begudes (f)
Kahua o Qahwa	قهوة	Cafè (m)
Al Riha	ريحة	Cafè (tipus de cafè) (m)
Kahua maa halib	قهوة مع حليب	Cafè amb llet (m)
Jafif	خفيف	Cafè amb una mica de sucre (m)
Kahua sada	قهوة سادة	Cafè sense sucre (m)
Osmaly	أثماني	Otomà o turc (tipus de cafè) (m)
Al Shay	شاي	Te (m)
Shay ajdar	شاي أخضر	Te verd (m)
Airan	عيران	Yogur líquido/ refresco de yogur (m)

2.3.1.8 Glossari d'adjectius i verbs

TRANSCRIPCIÓ	TERME EN ÀRAB	TERME EN CATALÀ
Laziz	لذيذ	Deliciós/a (adj.)
Chabaan	شبعان	Estar satisfet o tip (v)
Harr	حر	Picant (adj.)
Shatta	شطة	Picant (terme utilitzat a Orient Mitjà (adj.)
Bidun sukkar	بدون سكر	Sense sucre (adj.)
Guaan	جوعان	Tenir gana (v)
Attchan	عطشان	Tenir set (v)

2.3.2 Glossaris àrab-castellà

2.3.2.1 Glossari de plats

TRANSCRIPCIÓ	TERME EN ÀRAB	TERME EN CASTELLÀ
Kibbek nayeh	كبة نائة	(Es una variante que se sirve con carne cruda)
Tabâj rohâ	طباخ روحا	“Hecho con amor” o carne de cordero con verduras variadas (f)
Shakrîa, Lahm bil lavan	الشكرت	“La agradecida” o cordero con salsa de yogur (m)
Tuffahîa	تفاحية	“La de las manzanas” o manzanas con carne de cordero (f)
Saîadîa	صيدية	“La de los pescados” o arroz a la marinera (m)
Salîq	سليق	“Sin freiduras” o arroz con carne (m)
Zeitun	زيتون	Aceitunas aliñadas (f)
Silic bi zeit	سلق بالزيت	Acelgas rellenas (f)

Kafta o Bunruqât	الكفتة	Albóndigas (f)
Daoud basha	داود باشا	Albóndigas con piñones y salsa de tomate (f)
Bunduqât ûa kafta	بندقات و الكفتة	Albóndigas redondas y alargadas (f)
Munazzala arddî shûkî	منزلة أرضي شوكي	Alcachofa con arroz y carne (f)
Arddî shûkî maslûq	أرضي شوكي مسلوq	Alcachofas con limón (f)
Arddî shûkî muqalla	أرضي شوكي مقلة	Alcachofas salteadas (f)
Fasoulieh bil lahma	فاصوليا باللحمة	Alubias blancas estofadas (f)
Fasoulieh bi zeit	فاصوليا بالزيت	Alubias en aceite (f)
Khoudar bil dajaj	دجاج مع الخضار	Arroz aromático con pollo y verduras (m)
Roz abiad	رز أبيض	Arroz blanco (m)
Roz abiad bil bazela	رز مع بازبلا	Arroz blanco con guisantes (m)
Ruz ma'ashûarfâ	رز مع شعيرية	Arroz con cabellos" o arroz con fideos finos (m)
Roz bil sha'rieh	رز بالشعيرية	Arroz con fideos (m)
Roz bil foul wa lahme	رز بالفول و اللحمة	Arroz con habas y cordero (m)
Batinjan// makdous Makdús	مكدوس بانجان	Berenjenas encurtidas// Berenjenas rellenas (f)
Batinjan zeit	بانجان بالزيت	Berenjenas rellenas en aceite (f)
Al-sheij al majshi // Sheikh mahshi	شيخ المحاشي	Berenjenas rellenas libanesas (f)// Calabacines con crema de yogur, adornados con carne de cordero (m)
Àrûsa	عروسة	Bocadillo de carne picada, queso o espinacas (m)
Shawarma o 'arwsa	شاورما أو عروسة	Bocadillos de carne (m)
Burghul bil lahma	برغل باللحمة	Bulgur con cordero (m)
Bulgur bil hummus	برغل باللحمة	Bulgur con garbanzos (m)
Falafel	الفلافل	Buñuelos de habas (m)// Croquetas

		de garbanzos o habas (f)
Djadî bil zaît	جدي بالزيت	Cabrito lechal frito (m)
Mufarrake bil kûsa ma'al baïdd	مفركة بالكوسى مع البيض	Calabacín con huevos (m)
Koosa bil ablama	كوسى بالابلما	Calabacines rellenos (m)
Koosa wa batinjan mahshi bil banadorah	كوسى وباننان محشي	Calabacines y berenjenas rellenos con salsa de tomate (m)
Koosa wa warak einab mahshi	كوسى ورق عنب محشي	Calabacines y hojas de parra rellenos (m)
Ïaqtîn bil lahm	يقطين باللحم	Calabaza blanca con carne de cordero (f)
Maraq bil lahm	مرق باللحم	Caldo de carne (m)
Maraq ma'assamak	مرق مع السمك	Caldo de pescado (m)
Maraq	مرق	Caldos, sopas y consomés (m)
Jaruf bil juddra	خروف بالخضرى	Carne con verduras (f)
Kaûadj bil batata	خروف بالبطاطا	Carne de cordero con patata (f)
Shawarma bil lahma	شاورما باللحمة	Carne en chawarma (f)
Qaûirma	قويرمة	Carne en conserva (f)
Munazzala ashuad	منزلة أسود	Carne negra, o carne de cordero con berenjena (f)
Mufarrake bil lahm	مفركة باللحم	Carne picada con cebolla (f)
Lahma fi as-sainîa	لحمة بالصنية	Carne picada de ternera con cebolla (f)
Munazzala bil ajmar	منزلة بالأحمر	Carne teñida de rojo o carne de cordero con tomate (f)
Fittr mashûî	فطر مشوي	Champiñones a la brasa (m)
Fittr bil lahm	فطر باللحم	Champiñones con carne de cordero (m)
Fittr	فطر	Champiñones en su jugo (m)
Fouter moukala	فطر مقلى	Champiñones fritos con ajo y

		cilantro (m)
Hindbieh bi zeit	هندبية بالزيت	Chicoria en aceite de oliva (f)
Arnab mattbûj	أرناب مطبوخ	Cocido de conejo o pollo (m)
Zahrat jadra	زهرات خضراء	Coles de Bruselas (f)
Zahrat jaddra ma'al-lahm	زهرات خضراء مع اللحم	Coles de Bruselas con carne (f)
Zahrat ma'al lahm	زهرات مع اللحم	Coliflor con carne (f)
Zahrat bil zaît	زهرات بالزيت	Coliflor frita (f)
Baqîa	باقية	Comida de sobras (f)
Ardishawki bil lahma	ارضي الشوكي باللحمة	Corazones de alcachofa con cordero (m)
Lahma bil jal	لحمة بالخل	Cordero con vinagre (m)
Addla'ma'juddra	أضلاع مع خضرة	Costillas de cordero al horno (f)
Mutabbal// Mutabal	متبل باذنجان	Crema de berenjena con yogur y tahina (f)// Puré de berenjena asada (m)
Kushke jadra bil jauz	كشكة خضراء بالجوز	Crema de bulgur con nueces (f)
Hummus// Hummus bil tahina	حمص بالطحينة	Crema de garbanzos (f)// Hummus/Puré de garbanzos (m)
Shorbet al dajaj bil crema	شربة الدجاج بالكريمة	Crema de sopa de pollo (f)
Kamah// Kim bil lahm	كما باللحم	Criadillas con carne de cordero (f)
Cûscûs	الكسكس	Cuscús (m)
Qashe	قشة	Embutidos caseros (m)
Fattîra	فتيرة	Empanadas rellenas (f)
Sambousak lahma	سمبوسك باللحمة	Empanadillas de carne (f)
Fatayer bil sabanikh	فطائر بالسبانخ	Empanadillas de espinacas (f)
Sambousak jibneh	سمبوسك بالجبنة	Empanadillas de queso (f)
Shushburak	شوشبورك	Empanadillas rellenas de carne con salsa de bechamel o de yogur (f)
Salatah hara	سلطة حرة	Ensalada caliente picante (f)

Fattush	الفطوش	Ensalada con pan tostado //Migas de pan árabe aliñadas (f)
Salatet zaytoon	سلطة الزيتون	Ensalada de aceitunas (f)
Batinjan rahib	بأذنجان راهب	Ensalada de berenjena (f)
Salatit malfouf abiad	سلطة الملفوف	Ensalada de col blanca (f)
Salatah al khodar al meshweya	سلطة مشوية	Ensalada de hortalizas a la parrilla (f)
Salatit batata	سلطة البطاطا	Ensalada de patata (f)
Tabbouleh// Tabbûle	التبول	Ensalada de perejil// Ensalada con bulgur (f)
Salatet roca	سلطة الروكا	Ensalada de rúcula con rábanos (f)
Salâtan as-saddîq	سلطة الصديق	Ensalada de <i>Sadiq</i> (f)
Salatet al banadorah wa al basal	سلطة البندورة و البصل	Ensalada de tomate y cebolla (f)
Salatit zahtar akhdar	سلطة الزعتر الاخضر	Ensalada de tomillo fresco (f)
Salatah lebnanieh	سلطة لبنانية	Ensalada libanesa (f)
Sabanikh wa roz	سبانخ باللحمة	Espinacas con arroz (f)
Sabani' ma'al-lahm	سبانخ مع اللحم	Espinacas con carne (f)
Sabanih bil zait	سبانخ بالزيت	Espinacas con frutos secos (f)
Ashûarîa	سعيرية	Fideos, cabellos o "pelos" (m)
Kraidis meshwi	قريدس مشوي	Gambas a la parrilla (f)
Kraidsieh makli	قريدس مقلي بالثوم و الكزبرة	Gambas fritas con ajo y cilantro (f)
Hummus sada (balilah)	حمص سادة	Garbanzos picantes (m)
Tabîj	طبيخ	Gusis (m)
Foul moukala	فول مقلي	Habas con ajo y cilantro (f)
Fould medames// Fûl/ 'adds mudammas	فول مدمس	Habas con ajo y garbanzos// Lentejas o habas en su jugo (f)

Fûl ajddar bil lahm	فول أخضر باللحم	Habas con cordero (f)
Fûl ajddar bil zaît	فول أخضر بالزيت	Habas verdes con aceite (f)
Sawda dajaj	سودة دجاج مقلية	Hígados de pollo fritos (m)
Qaleena	قليمة	Hígados y riñones (m)
Malfouf mahshi Malfwf	ملفوف محشي	Hojas de col rellenas (f)// Rollitos de arroz - Rollitos de hojas de col rellenos de arroz “Envuelto en una capa” (f)
Warak einab bi zeit	ورق عنب بالزيت	Hojas de parra rellenas en aceite (f)
Khoudar nahshi bil forn	خضرة محشية	Hortalizas rellenas al horno (f)
Mahshî	المحاشي	Hortalizas rellenas de arroz (f)
Baïdd ma'al banadûra	بيض مع البانادورة	Huevos revueltos con tomate (m)
Humus awarma	حمص قاورما	Hummus (puré de garbanzos) con cordero y piñones (m)
Lûbia bil lahm	لوبية باللحم	Judías blancas con carne de cordero (f)
Lûbia jaddra	لوبية خضراء	Judías verdes (f)
Lûbia jaddra bil lahm	لوبية خضراء باللحم	Judías verdes con carne (f)
Loubia bi zeit	لوبية بالزيت	Judías verdes en aceite (f)
Loubia bil lahma	لوبية باللحمة	Judías verdes estofadas (f)
Kofta bil sainieh	كفتة بالصنية	<i>Kefta</i> con berenenas y salsa de tomate (f)
Kofta bil tahina	كفتة بالطحينة	<i>Kefta</i> con tahina (f)
Kibbeh bil sainieh	كبة بالصنية	<i>Kibbeh</i> al horno (f)
Kibbeh batata	كبة بطاطا	<i>Kibbeh</i> con patatas (f)
Makmur	مكمور	La sofocada, o carne de cordero y calabacines con yogur y tahina (f)
Makloubeh batinjan// Maqlûba	مقلوبة البانجان / المقلوبت	La volteada, o pastel de berenjenas o coliflor con cordero y arroz// Berenjenas con carne y arroz (f)

Kraidsieh	قريدسية	Langostinos con arroz y verduras (m)
Moujadara	مجدة بالارز	Lentejas (f) y arroz (m) con cebolla frita
Moujadara harma	مجدة حمرا	Lentejas con bulgur (f)
'adds bil lahm	عدس باللحم	Lentejas con carne de cordero (f)
Manakeish bil jibneh	مناقيش جبنة	Masa al horno con queso (f)
Kubbe	كبة	Mezclas de carne con trigo (f)/ Bulgur con carne picada (m)
Mulûjîa	ملخية	<i>Mulûjîa</i> con carne de cordero
Moussaka bi zeit	مسكة	Musaca de berenjena y tomate (f)
Muhammara// Muhamara	محمرة بالجوز	Nueces con cebolla (f)// Frutos secos con chile (m)
Bambia bil lahma// Bâmîa	بامية باللحمة	Ocras con carne// <i>Okras</i> con carne de cordero deshuesada (f)
Bamia bi zeit	بامية بالزيت	Ocras en aceite (f)
Manakeish bil zahtar	مناقيش الزعتر	Pan a horno con tomillo (m)
Khubz	خبز	Pan árabe (m)
Arayes al kofta	عرايس الكفتة	Pan de pita tostado relleno de carne (m)
Sanieh batata wa lahma bil ka'ak	صنية البطاطا و اللحمة بالكعك	Patatas al horno con carne y pan rallado (f)
Mufarrake bil lahm ûa batata	مفركة باللحم والبطاطا	Patatas con carne de cordero (f)
Batat harra	بطاطة حرة	Patatas picantes (f)
Sardin makli	سردين مقلي	Pescadito frito (m)
Samak meshwi	سمك مشوي	Pescado a la parrilla (m)
Sayadieh samak	صيادية السمك	Pescado con arroz (m)
Samak ma'al-buhat	سمك بالبهارات	Pescado con especias (m)
Samak makli	سمك مقلي	Pescado frito crujiente (m)

Samak hara	سمك حرة	Pescado libanés picante (m)
Farouge meshwi	فروج مشوي	Picantones a la parrilla (m)
Hamâm muhammar	حمام محمر	Pichón rojizo o frito (m)
Kharouf mahshi	خروف محشي	Pierna de cordero asada (f)
Kaûare'/ Maqadem	مقدم	Pies de cordero (m)
Kofta meshwi	كفتة مشوية	Pinchitos de carne de cordero picada (m)
Lahma meshwi	لحم مشوي	Pinchitos de cordero a la parrilla (m)
Kebbab	كباب	Pincho (m)
Khubz samîk	خبز	Pizza de aguacate (f)
Lahma bi ajeen	لحم بالعجين	Pizzita de carne (f)
Kaûadj bil lahm	طماطم باللحم	Plato de tomates (m)
Shish taouk	شيش طاووق	Pollo asado a la parrilla (m)
Shawarma dajaj	شاورما دجاج	Pollo chawarma (m)
Sanieh dajaj bil batata	صنية الدجاج و البطاطا	Pollo com patatas (m)
Dajaj mahshi bil roz	دجاج محشي بالارز	Pollo con arroz (m)
Moulokhia bil dajaj	ملوخية بالدجاج	Pollo con hojas de Moulokhia bil dajaj (m)
Dadjadj bil barâssîâ	دجاج بالبراصيا	Pollo con puerros (m)
Hummus bil lahm	حمص باللحم	Potaje de garbanzos con cordero (m)
Barassia	براصيا بالزيت	Puerros en aceite (m)
Baba ghanoush// Baba ghanûdj	بابا فنوج او حتبل بيتنجة	Puré de berenjena asada (m)// Salsa de berenjenas /Crema con berenjenas/ puré con berenjena (f)
Shaûandar	شوندر	Remolacha hervida (f)
Mufarrake bil baïdd	مفركة بالبيض	Revoltijo de huevos (m)
Sidjq	سدجق	Salchicha (f)

Qashe// Sajtûra	قشة	Salchichas (f) y embutidos rellenos de carne y arroz (m)
Naqâniq	نقنيق	Salchichas tiernas (f)
Maraq ma'arruz	مرق مع رز	Sopa de arroz (f)
Maraq ma'ashûarîa	مرق مع شعيرية	Sopa de fideos (f)
Maraq ma' 'adds	مرق مع عدس	Sopa de lentejas (f)
Shorbet adas	شوربة العدس	Sopa de lentejas (f)
Adas bil hamed	شربة سلق و عدس	Sopa de lentejas con acelgas y limón (f)
Tisquille bil zait	تشكلة بالزيت	Sopa de pan y aceite con una pizca de óxido de sosa(f)
Shorbet dajaj bil sha'rieh	شربة الدجاج بالشعيرية	Sopa de pollo con fideos (f)
Shorbet al khoudar	شربة الخضرة	Sopa de verduras (f)
Shurba	شربة	Sopas (f)
Baïdd ma'lahm		Tortilla de carne picada (f)
Farika bil lahm	فريكة باللحم	Trigo ahumado con carne de cordero (m)
Frikkeh bil lahma	فريكة باللحمة	Trigo verde tostado con cordero (m)
Khuddar mushakkala	خضر مشكلة	Verduras variadas picantes con carne de cordero al horno (f)
Laban	لبن	Yogur (m)
Laban musafa	لبن مصفى	Yogur colado (m)
Laban musafa bil jauz	لبن مصفى بالجوز	Yogur colado con nueces (m)
Laban imoo	لبن امه	Yogur con carne (m)
Laban bil dhara	لبن بالدره	Yogur con maíz dulce (m)
Djazar ma'bazalfâ	جزر مع بزاليا	Zanahoria con guisantes (f)

2.3.2.2 Glossari de salses

TRANSCRIPCIÓ	TERME EN ÀRAB	TERME EN CASTELLÀ
Labaneh	لبنة	
Toum	ثوم	Salsa de ajo (f)
Tahina	طحينة	Salsa de sésamo (f)
Taratour	طراطور	Salsa de tahina (f)
Hara	صلصة حرة	Salsa picante (f)
Laban bil Jîâr// Salatah khiar bi laban	سلطة الخيار باللبن	Yogur con pepino// Yogur con crema de pepinos (m)

2.3.2.3 Glossari d'utensilis

TRANSCRIPCIÓ	TERME EN ÀRAB	TERME EN CASTELLÀ
Rakweh	ركوة	(Parecido a un cazo con un mango largo)

2.3.2.4 Glossari d'ingredients

TRANSCRIPCIÓ	TERME EN ÀRAB	TERME EN CASTELLÀ
Zâtar	زعتار	Ajedrea con especias (f)
Bulgur	برغل	Granos de trigo y Arroz (m)
Ghee	غهي	Mantequilla líquida (f)
Ajeen sambousak	عجينة السنبوسك و الفطائر	Masa para empanadillas (f)
Ajeen al khobez	عجينة الخبز	Masa para pan (f)
Ka'ak	كعك	Pan (muy popular en Líbano) (m)
Sumâq	سماق	Plantas ácidas (f)
Akewi	أكوي	Queso (m)
Sabaa baharat	سبع بهارات	Siete especias libaneses (f)

Frikkeh	فرسكة	Trigo verde Tostado (m)
---------	-------	-------------------------

2.3.2.5 Glossari de postres i dolços

TRANSCRIPCIÓ	TERME EN ÀRAB	TERME EN CASTELLÀ
Katayef	القطايف	
Nammûra	نامورة	“Atigrada” o tarta de trigo (f)
Roz bil halib// Ruz bil halîb	رز بالحليب	Arroz con Leche (m)
Ruz bil halîb balûzza	جزر مع بزلية بلوزة	Arroz con leche con cuajada de frutas (m)
Ruz bil halîb ma'al dîbs	جزر مع بزلية مع دبس	Arroz con leche y melaza (m)
Ma'qûd bil batadjan	معقود بالبانجان	Berenjenas o membrillos confitados (f/m)
Kater	قطر	Caramelo líquido (m)
Ma'qûd bil mushmush	معقود بالشمس	Confitura de albaricoque (f)
Ma'qûd bil safardjal	معقود بالسفرجل	Confitura de membrillo (f)
Tamr ma'al halîb	تمر مع الحليب	Dátiles con Leche (m)
Tamr ma'as-samn	تمر مع السمن	Dátiles con mantequilla (m)
Tûtîa bil zaîb	توتة بالزيب	Dulce de moras con pasas (m)
Hulû bil maûz/ Maûz maqlî	حلو بالموز / موز مقلي	Dulce de plátano (m)
Mâmul/ Ma'mul	معمول	Empanadillas de Frutos secos (f)
Custar ma bescout	كسترد مع البسكويت	Flan con galletas (m)
Qattâief	قطايف	Galletas con nueces (f)
Mutalladjât	متلجات	Helados (m)
Ma'qûd bil tufahîa	معقود بالتفاحية	Manzanas confitadas (f)
Dîbs ma'al-tahîna	دبس مع الطحينة	Melaza de uvas, de higos o de dátiles con tahina (f)
Dîbs	دبس	Melaza de uvas, higos o dátiles (f)
Bae'lewa o baklava// Baklawas	بقلاوة	Pastelitos (m)
Moghli	مغلي	Pudín de arroz partido (m)
Mouhallabia	مهلبية	Pudín de Leche (m)
Harîsa tul laûz	هريسة اللوز	Tarta de almendras (f)

2.3.2.6 Glossari de begudes

TRANSCRIPCIÓ	TERME EN ÀRAB	TERME EN CASTELLÀ
Kahwa arabieh// Qahwa	قهوة عربية	Café (m)
Kahwa lebnanieh	قهوة لبنانية	Café libanés (m)
Karkadé	كرديه	Hibisco (m)
Zhoorat	زهرات	Hierbas para té (f)
Zuhurat	زهرات	Infusiones (f)
Mushmush/ Sharab albarqûq	محموش / شراب البرقوق	Jatabe de albaricoque (m)
Muhalabîa	محلبيه	Leche cremosa (f)
Sharab al-laûz	شراب اللوز	Refresco de almendras (m)
Shai	شاي	Té (m)
Shai bil na'na	شاي بالنعناع	Té de menta (m)
Laban ayran	لبي عيران	Yogur líquido/ refresco de yogur (m)

2.3.2.7 Glossari de conserves

TRANSCRIPCIÓ	TERME EN ÀRAB	TERME EN CASTELLÀ
Kabis malfouf	كبيس المملوف	Col encurtida (f)
Kabis karnabeet	كبيس الفقر نبيط	Coliflor encurtida (f)
Kabis lift	كبيس اللفت	Nabo encurtido (m)
Kabis khiar	كبيس الخيار	Pepino encurtido (m)

Conclusions

Arribats al final del Treball de Final de Grau, es poden extreure diverses conclusions. Així, després de realitzar el treball, aquest ha aconseguit aportar resultats satisfactoris segons els objectius que es van plantejar al principi de l'estudi. Si ens fixem en el recorregut que s'ha seguit, el treball es pot resumir en dos objectius principals.

El primer objectiu s'ha basat en estudiar el cas concret del Maixrec àrab. Per això, s'ha fet un breu repàs a les característiques principals de la zona, que ha funcionat com a part introductoria per a poder conèixer l'Orient Mitjà a través de la relació que s'estableix entre la cuina, com a element cultural fonamental, i la història social i religiosa d'aquesta regió. Les fonts principals que han aportat els conceptes teòrics d'aquest apartat han sigut llibres que tenen com a objecte d'estudi l'Orient Mitjà, sempre però vist des d'un punt de vista gastronòmic. Tot i això, tal i com s'ha fet referència a la introducció, també s'ha consultat a persones dels països àrabs per a poder obtenir la informació més específica i concreta. S'ha de remarcar però, que hi ha hagut aspectes que ni la Houda, una noia d'origen marroquí ni la Manal, una professora d'anglès de Síria han pogut aclarir, ja que la gastronomia és un àmbit d'estudi molt específic i a la vegada molt tradicional

El segon objectiu s'ha centrat en l'anàlisi lingüística dels termes. Com que la investigació es troba en el marc dels estudis de Traducció i Interpretació, s'ha considerat important aportar també coneixements que al llarg d'aquest grau s'han anat adquirint. Per això, s'han utilitzat fitxes terminològiques per a poder elaborar així el glossari. A més, s'ha utilitzat la combinació lingüística àrab-català/castellà, idiomes treballats durant els quatre anys de grau. Al estudiar cada terme en detall, s'ha pogut arribar a diverses conclusions.

Una de les conclusions és que s'ha comprovat que gairebé tots els termes estudiats tenen un ús extens en la llengua en general. Tot i això, en acabar el treball, els resultats mostren que sí que hi ha una frontera estreta entre els termes en general i els especialitzats, ja que existeix la possibilitat que un terme especialitzat pugui arribar a tenir un valor general com a conseqüència de l'ús freqüent entre els parlants i la repercussió d'aquests en la vida quotidiana de la gent. Pel que fa a l'àmbit de la gastronomia, és constant l'aparició de nous termes que provenen d'altres països ja sigui

degut a la globalització o a altres motius. Tot i això, s'ha de remarcar que, en acabar aquest treball, es pot afirmar que molts dels termes que s'utilitzen actualment per a fer referència a termes de la cultura àrab, no responen al seu significat. Per exemple, termes com *falafel* o *kebeb*, són termes molt utilitzats fora del món àrab però la majoria dels cops no s'utilitzen correctament o no se sap realment el seu significat.

Una altra de les conclusions que s'ha extret després de realitzar les fitxes terminològiques i analitzar cada terme al detall, és que es pot afirmar que, gramaticalment parlant, existeix una mena de paral·lesime entre el terme original en àrab i la seva corresponent traducció al català o al castellà. Després d'analitzar les categories gramaticals de cada un dels termes, ja siguin en àrab, català o castellà, s'ha comprovat que l'estructura gramatical era molt similar dins de cada categoria. Així, els termes que fan referència a salses, per exemple, tendeixen a ser un nom format per un nom, una preposició i un altre nom (ex. Cogombre amb iogurt – Yogur con pepino/ سلطة الخيار باللبن). Les tècniques són accions, és a dir, verbs. Els utensilis són normalment noms o noms formats, igual que les salses, per un nom, una preposició i un altre nom (ex. Morter de fusta). Els ingredients tendeixen doncs a ser noms (ex. Pa- pan/ عيش), tot i que també es poden trobar noms acompanyats de la preposició per a/ para, indicant així la seva utilitat (ex. Masa para empanadillas/ عجينة السنبوسك). Les begudes són noms que, a vegades, poden anar acompanyats d'un adjectiu que explicita el lloc d'origen o el lloc on es consumeix (ex. Café libanés/ قهوة لبنانية). Per últim, els termes que fan referència als postres o als dolços acostumen a ser noms, acompanyats en moltes ocasions d'adjectius que els qualifiquen (ex. Pastissos dolços farcits / القطايف).

Relacionat doncs amb el segon objectiu, aquest treball m'ha ajudat a adquirir terminologia específica de l'àmbit culinari, a la vegada que he pogut conèixer l'Orient Mitjà. Com a estudiant de llengua àrab ja era coneixedora de molts dels termes, com també d'algunes de les tradicions i plats, però mai és tard per seguir aprenent.

També s'ha de fer referència al fet que s'ha de donar molta importància al context lingüístic que envolta cada terme. És obvi que si tenim la traducció d'un terme la voldrem utilitzar, però sempre s'haurà de tenir molt en compte el context, perquè a vegades és necessari deixar la paraula en la llengua original i potser afegir-hi una nota explicativa per a poder orientar al lector.

Com a conclusió final, s'ha de tenir en compte que l'estudi realitzat no ha estat un estudi exhaustiu sobre termes de l'àmbit gastronòmic degut a les limitacions i a les pautes del treball. Per això, s'ha hagut de sintetitzar moltes de les característiques de l'estudi i s'han obviat bastants termes i significats. En un principi s'havien d'analitzar quatre llibres, però aleshores la quantitat de termes resultants era excessiva. No obstant això, aquest Treball de Final de Grau ha volgut oferir una breu idea sobre la metodologia terminològica i ha volgut donar a conèixer el lèxic vinculat amb l'àmbit gastronòmic del Maixrec àrab perquè així tothom pugui tenir a l'abast aquests termes d'una altra cultura.

Bibliografia

Obres citades al treball:

- Bacon, Josephine i Fleetwood, Jenni. (2005). *Food and cooking of Africa and the Middle East*. London: Lorenz.
- Basan, Ghille i Basan, Jonathan. (2008). *Cocina de Oriente Medio*. Barcelona: Blume.
- Bel Haj, Nadia i Gelpí, Irene. (2004). *La cuina àrab*. Barcelona: Columna.
- Osborne, Christine. (1994). *Middle Eastern cooking*. London: Prion.
- Pazzanita, Anthony. (1998). *The Maghreb*. Santa Barbara, Calif. Clio Press.
- [Consulta: 6 des. 2015].
- Villegas Becerril, Almudena. (2014). *Cocina española e internacional: Arte culinario a través de los productos, recetas e historia*. Vigo: Ideaspropias Editorial.

Obres no citades al treball

- Lacomba, Joan. (2000). *Emergencia del islamismo en el Magreb*. Madrid: Catarata.
- Le Gall, Michel i Perkins, Kenneth. (1997). *The Maghrib in question*. Austin: University of Texas Press.

Bibliografia utilitzada per elaborar les fitxes terminològiques i el glossari:

- Colobrans, Jordi i Khabbaz, Salem. (2008). *El cocinero de Damasco. Cocina, cultura y recetas*. Barcelona: Editorial Zendera Zariquiey.
- Dekmak, Hussien (2007). *El libro de la cocina libanesa*. Barcelona: Intermón Oxfam ediciones.
- Jamal, Salah (2001). *Aroma àrab. Recettes i relats*. Barcelona: Editorial Zendera Zariquiey.

Webgrafia

Pàgines web citades al treball:

- Árabe fácil, (2010). *Los países --> البُلدان*. [En línia] Disponible a: <https://arabefacil.wordpress.com/> [Consulta: 7 gen. 2016].
- BBC News, (2014). *What is halal meat?* - *BBC News*. [En línia] Disponible a: <http://www.bbc.co.uk/news/uk-27324224> [Consulta: 24 nov. 2015].
- Clavero, Roger. (2014). *Máshreq. GeoScena, La mirada geográfica del mundo*. [En línia] Disponible a: <https://geoscena.wordpress.com/tag/mashreq/> [Consulta: 4 des. 2015].
- Culinary Journey. Un viatge culinari per la geografia i la història de la gastronomia. (2014). 1era ed. [ebook] Moià. Disponible a: http://www.sosa.cat/sosa_ingredients.php?area=downloads [Consulta: 5 des. 2015].
- Ecured.cu, (s.d.). *Gastronomía del Magreb - EcuRed*. [En línia] Disponible a: http://www.ecured.cu/Gastronom%C3%ADa_del_Magreb [Consulta: 27 nov. 2015].
- Escola Roser Capdevila, (2011). *El Magrib*. [En línia]. Disponible a: <https://wikirosercapdevila.wikispaces.com/Magrib> [Consulta: 6 gen. 2016].
- Info Turista, (2013). *Las características de la exquisita gastronomía árabe*. [En línia] Disponible a: <http://infoturista.com/turismo-cultural-2/las-caracteristicas-de-la-exquisita-gastronomia-arabe/> [Consulta: 7 des. 2015].
- Izquierdo, Ferran. *El trencaclosques de l'Orient Mitjà*. (1993). 1era ed. [ebook] Barcelona: CIDOB. Center for International Affairs. Disponible a: http://www.cidob.org/ca/media2/publicacions/dcidob/46/izquierdo_46 [Consulta 25 nov. 2015].
- Lezcano Díez, T. (2012). *Medios sin voz en un continente robado (I): Magreb, tan occidental como desconocido* | *La Huella Digital*. [En línia] Disponible a: <http://www.lahuelladigital.com/medios-sin-voz-en-un-continente-robado-i-magreb-tan-occidental-como-desconocido/> [Consulta: 6 gen. 2016].
- Medymar.blogspot.com, (2015). *Qué es el Magreb?* | *MEDMAR*. [En línia] Disponible a: <http://medymar.blogspot.com.es/2009/09/que-es-el-magreb.html> [Consulta: 4 des. 2015].

- Tounsi, Abdo. (2012). *Comer en el levante àrabe (Al-Mashreq)*. [En línia] Disponible a: <http://abdotounsi.com/2012/03/18/comer-en-el-levante-rabe-al-mashreq/>

Pàgines web no citades al treball:

- El Periódico, (2015). *L'Estat Islàmic*. [En línia] Disponible a: <http://www.elperiodico.cat/ca/temes/estat-islamic-6690> [Consulta: 21 nov. 2015].
- Enciclopedia.cat, (s.d.). *Halal*. *Enciclopèdia.cat*. [En línia] Disponible a: <http://www.enciclopedia.cat/EC-GEC-0517838.xml> [Consulta: 24 nov. 2015].
- Llaonart, Jordi. (2014). *Què és l'Estat Islàmic i què passa a l'Iraq i Síria*. [En línia] Disponible a: <http://blocs.mesvilaweb.cat/arabislam/que-es-estat-islamic-que-passa-i-que-passara-a-iraq-i-siria/> [Consulta: 21 nov. 2015].

Annexos

PLATS

TERME EN ÀRAB	TRANSCRIPCIÓ	TRADUCCIÓ CATALÀ	TRADUCCIÓ CASTELLÀ	EXPLICACIÓ / DESCRIPCIÓ DEL TERME + PARAULA EN EL SEU CONTEXT D'ÚS
شربة سلق و عدس	Adas bil hamed (Dekmak, 2007:13). <i>Categoria gramatical: Nom + [prep + article]+ nom</i>		Sopa de lentejas con acelgas y limón (Dekmak, 2007:13). <i>Categoria gramatical: Nom (nom+ prep.+ nom) prep.+ nom +conj. + nom</i>	Esta sopa se prepara llevando a ebullición las acelgas y las lentejas. Después se añade a la cazuela la patata, la sal y la pimienta y se dejan todos los ingredientes hirviendo hasta que la patata esté bien cocida. Para acabar se agrega la cebolla, previamente picada y rehogada, a las lentejas. La sopa se sirve con unas gotas de zumo de limón (Dekmak, 2007:13).
	Addla'ma'juddra (Colobrans i Khabbaz, 2008: 180). <i>Categoria gramatical: Nom (nom + prep + nom)</i>		Costillas de cordero al horno (Colobrans i Khabbaz, 2008: 180). <i>Categoria gramatical: Nom (Nom + prep. + nom) prep+ article + nom</i>	Este plato se caracteriza por el contraste de colores ya que se prepara con zanahorias, cebollas, guisantes y costillas de cordero hechas al horno (Colobrans i Khabbaz, 2008: 180).
	'adds bil lahm (Colobrans i Khabbaz, 2008: 153). <i>Categoria gramatical: Nom + [prep + article] + nom</i>		Lentejas con carne de cordero (Colobrans i Khabbaz, 2008: 152). <i>Categoria gramatical:</i>	Es un plato que tiene dos partes importantes: el sofrito y las lentejas. El sofrito se prepara con cebolla, carne picada, agua, sal, pimienta negra y azafrán. Las lentejas simplemente se tiene que hervir hasta que estas estén tiernas

			<i>Nom + prep. + (nom + prep. + nom)</i>	(Colobrans i Khabbaz, 2008: 153).
الكسكس	Al-cuzcus o Al-kuskus (Jamal, 2001: 107-114). Cûscûs (Colobrans i Khabbaz, 2008: 160-161). <i>Categoria gramatical: Nom</i>	Cuscús (Jamal, 2001: 107-114). <i>Categoria gramatical: Nom</i>	Cuscús (Colobrans i Khabbaz, 2008: 160-161). <i>Categoria gramatical: Nom</i>	<p>Hi ha moltes teories sobre l'origen de la paraula cuscús. N'hi ha que diuen que fa referència al soroll que fan els granets de sèmola quan s'estan coent. D'altres afirmen que prové del verb <i>cascasa</i> que vol dir triturar o dividir alguna cosa. Hi ha una gran varietat pel que fa els ingredients d'aquest plat. Podem trobar el de xai (<i>bidai</i>) o el de pollastre amb set verdures (<i>kedra</i>). És un plat que per a poder-lo elaborar a la perfecció seria necessari tenir la típica cuscusera, encara que es pot substituir per un colador pla (Jamal, 2001: 107-114).</p> <p>El cuscús es una sémola de trigo y, también, un plato que se sirve en fiestas y ceremonias al ser muy vistoso. Es del Norte de África, pero actualmente se cocina en otras partes, por eso existen muchas maneras de prepararlo. El cuscús se suele hacer con carne de cordero pero también se puede preparar con carne de cabra, de cabrito, de camello, de ternera o de gacela o también con pollo o pato. La preparación del plato tiene tres partes. En la primera se preparan los ingredientes que dan cuerpo al plato. En segundo lugar, se preparan los ingredientes que le dan riqueza. Por último, se prepara el cuscús que es lo que da sentido al plato.</p> <p>Cuando se sirve el cuscús este representa la arena del desierto que se cubre con un oasis de cebolla frita, pasas y piñones. Por encima se ponen las verduras y la carne que representan las tiendas de los beduinos. Es así el cuscús un sueño romántico que cuando se come hace literatura.</p>

Estudi terminològic de la cuina d'Orient Mitjà i confecció d'un glossari àrab-català/castellà

Queralt Faura Casadellà

				(Colobrans i Khabbaz, 2008: 160-161).
المحاشي	Al mahashi (Jamal, 2001: 92-103). <i>Categoria gramatical: Nom (article + nom)</i> Mahshî (Colobrans i Khabbaz, 2008: 136-138). <i>Categoria gramatical: Nom</i>	Farciments (Jamal, 2001: 92-103). <i>Categoria gramatical: Nom</i>	Hortalizas rellenas de arroz (Colobrans i Khabbaz, 2008: 136-138). <i>Categoria gramatical: Nom (nom+ adj.) + prep + nom</i>	Los <i>mahshî</i> son todas aquellas hortalizas rellenas. Así, se rellenan los calabacines: <i>kûsa mahshi</i> , los tomates: <i>mahshî tamatim</i> , los pimientos: <i>fulful mahshî</i> o las berenjenas: <i>mahshî bataldjan</i> . Normalmente se rellenan distintas verduras para así aportar variedad. Las hortalizas se rellenan de arroz, carne de cordero picada y otros ingredientes (Colobrans i Khabbaz, 2008: 136-138).
	Al mbakbaka (Jamal, 2001: 69-70). <i>Categoria gramatical: Nom (article + nom)</i>	Macarrons (Jamal, 2001: 69-70). <i>Categoria gramatical: Nom</i>		És la més coneguda de les múltiples versions que hi ha dels macarrons. Aquests macarrons porten carn de xai o vedella tallada a daus, cebes, tomàquets madurs, <i>shatta</i> o <i>harisa</i> i altres espècies i condiments (Jamal, 2001: 69-70).
شيخ المحاشي	Al-sheij al majshi (Colobrans i Khabbaz, 2008: 139-140). <i>Categoria gramatical: Nom (article + nom)</i> Sheij el mahashi. Anomenat Imam bayildi pels turcs (Jamal, 2001: 99-103). <i>Categoria gramatical: Nom + article + nom</i> Sheikh mahshi (Dekmak, 2007:105). <i>Categoria gramatical: Nom (nom + nom)</i>	El xeic dels farciments (albergínies farcides). Segons els turcs és la delícia de l'Imam o el sultà es va desmaiar (Jamal, 2001: 99-103). <i>Categoria gramatical: Nom (nom + [prep. + article]+ nom)</i>	Calabacines con crema de yogur, adornados con carne de cordero (Colobrans i Khabbaz, 2008: 139-140). <i>Categoria gramatical: Nom+ prep. (nom + prep. + nom)</i> Berenjenas rellenas libansesas (Dekmak, 2007:105). <i>Categoria gramatical: Nom (nom + adjectiu) + adjectiu</i>	Es un plato que tiene una elaboración entretenida pero que es muy agradecido de comer. El plato se traduce como “el jeque se marea de tanto comer”, ya que un jeque al probar el plato le gustó tanto que al final le sentó mal de tanto probarlo. En castellano diríamos “ponerse las botas”. En verano se come frío y en invierno caliente. Es un plato que requiere una entretenida elaboración ya que se tiene que preparar la carne con los piñones, el calabacín frito y también la crema de yogur (Colobrans i Khabbaz, 2008: 139-149). A la versió jordana-palestina, <i>sheij</i> és un adjectiu que s'usa per venerar persones. Així doncs, anomenar a aquest plat xeic és una metàfora que indirectament el venera degut al seu farciment de carn (símbol de distinció). Plat típic dels

				<p>països mediterranis que es prepara d'una manera ben diferent a cadascun d'ells (Jamal, 2001: 99-103).</p> <p>Para preparar este plato se tienen que pelar las berenjenas y cortar a lo largo hasta el centro de la misma. Además estas berenjenas se tienen que freír en una sartén hasta que estén doradas. A parte, se tiene que rehogar la cebolla y, cuando esté tierna, se tiene que agregar la carne picada, la sal y la pimienta y rehogarlo todo hasta conseguir que la carne se haya dorado. Antes de ponerlas al horno se tiene que poner en el corte un poco de la mezcla de carne, verterle por encima el tomate diluido y sazonarlas con sal. Se pueden servir con <i>roz abiad</i> (arroz blanco) (Dekmak, 2007:105).</p>
عرايس الكفتة	<p>Arayes al kofta (Dekmak, 2007:77). <i>Categoria gramatical: Nom</i></p>		<p>Pan de pita tostado relleno de carne (Dekmak, 2007:77). <i>Categoria gramatical: Nom (nom + prep. + nom) + adjectiu + adjectiu + prep + nom</i></p>	<p>Para elaborar este plato solo se tienen que mezclar carne picada, cebolla picada, pimienta y perejil y llenar los panes de pita con esta mezcla y un poco de trator y piñones. Una vez los panes estén llenos se tienen que cerrar y poner en el grill del horno. Cuando los panes de pita estén listos y la carne se haya asado ya se podrán servir (Dekmak, 2007:77).</p>
	<p>Arddî shûkî maslûq (Colobrans i Khabbaz, 2008: 142). <i>Categoria gramatical: Nom (Nom + adjectiu + adjectiu)</i></p>		<p>Alcachofas con limón (Colobrans i Khabbaz, 2008: 142). <i>Categoria gramatical: Nom + prep. + nom</i></p>	<p>Es un plato de elaboración muy sencilla, aunque el truco está en saber conseguir el punto de ternura de las alcachofas los corazones de las cuales se untan con limón para evitar que se vuelvan negras (Colobrans i Khabbaz, 2008: 143).</p>
	<p>Arddî shûkî muqalla (Colobrans i Khabbaz, 2008: 142-143). <i>Categoria gramatical: Nom</i></p>		<p>Alcachofas salteadas (Colobrans i Khabbaz, 2008: 142-143). <i>Categoria gramatical:</i></p>	<p>Este plato se prepara separando las hojas de la alcachofa, cortando su corazón y salteándolo todo. Más tarde se añade un poco de agua y se deja hervir (Colobrans i Khabbaz, 2008: 142-143).</p>

Estudi terminològic de la cuina d'Orient Mitjà i confecció d'un glossari àrab-català/castellà

Queralt Faura Casadellà

	(Nom + adjectiu + adjectiu)		Nom (Nom + adjectiu)	
ارضي الشوكي باللحمة	Ardishawki bil lahma (Dekmak, 2007:96). <i>Categoria gramatical: Nom + [prep + article] + nom</i>		Corazones de alcachofa con cordero (Dekmak, 2007:96). <i>Categoria gramatical: Nom (Nom + prep. + nom) + prep. + nom</i>	Para hacer este plato primero se tienen que hervir los corazones de alcachofa, 15 minutos si estaban congelados y 2 si estaban en un bote. A parte, en una sartén se tiene que sofreír la cebolla, la carne picada, el pimiento rojo y verde muy picado, la sal y la pimienta y rehogarlo hasta que esté todo tierno. Para acabar se tienen que poner las acachofas en una bndaja de horno, ponerle encima la mezcla de carne, coronarlas con una rodaja de tomate y poner alrededor de las alcachofas el puré de tomate y sazonarlo con sal. Una vez hayan pasado los 30 minutos que deben estar las alcachofas en el horno se sacan y se sirven con <i>roz abiad</i> (arroz blanco) (Dekmak, 2007:95).
	Arnab mattbûj (Colobrans i Khabbaz, 2008: 180). <i>Categoria gramatical: Nom</i>		Cocido de conejo o pollo (Colobrans i Khabbaz, 2008: 180). <i>Categoria gramatical: Nom (Nom + prep. + nom)</i>	Esta receta se utiliza tanto para hacerla con conejo como con pollo. Lo especial de este plato está en el sabor que le dan las especias. Se prepara con ajos, conejo y especias como: comino, cúrcuma, pimienta negra, sal, cilantro y perejil fresco (Colobrans i Khabbaz, 2008: 180).
	Ar-ruzz (Jamal, 2001: 57-62). <i>Categoria gramatical: Nom</i>	Arròs (Jamal, 2001: 57-62). <i>Categoria gramatical: Nom</i>		L'autèntic arròs àrab es prepara amb dos únics ingredients: arròs blanc i llarg i brou colat de pollastre o de carn. A més s'afegeix sal i safrà en pols o cúrcuma i s'adorna amb diferents ingredients depenent de la regió o el país (Jamal, 2001: 57-62).
	Àrûsa (Colobrans i Khabbaz, 2008: 121). <i>Categoria gramatical: Nom</i>		Bocadillo de carne picada, queso o espinacas (Colobrans i Khabbaz, 2008: 121).	Es un bocadillo hecho con pan de pita. Con el pan abierto, este se rellena con carne troceada, cebolla dorada, cilantro, pimienta, nuez moscada, tamarindo y aceite. Una vez esta todo dentro del pan, se pone a tostar en la plancha por las

Estudi terminològic de la cuina d'Orient Mitjà i confecció d'un glossari àrab-català/castellà

Queralt Faura Casadellà

			<i>Categoria gramatical:</i> <i>Nom (Nom + prep. + nom + adjectiu)</i>	dos caras (Colobrans i Khabbaz, 2008: 121).
	Al uzi (Jamal, 2001: 136-146). <i>Categoria gramatical: Nom</i>	Xai farcit (Jamal, 2001: 136-146). <i>Categoria gramatical: Nom (Nom + adjectiu)</i>		És aquest un plat la preparació del qual requereix molta paciència. A més, l'ingredient principal, el xai, ha de ser dessagnat ja que el xai dessagnat té un gust especial. L'arròs a poder ser hauria de ser <i>basmati</i> i abans d'afegir-lo a la gran olla (amb capacitat de 4 a 5kg) s'ha de rentar entre 4-5 vegades. Els pistatxos encara que semblin un ingredient més, a Síria i a Turquia es consideren com un ingredient fonamental. És aquesta la versió més moderna i també la més pràctica que existeix al món àrab. Tot i això, hi ha una segona versió molt semblant a la primera amb l'única diferència que no s'utilitza l'olla. La preparació és la gairebé la mateixa. Es cobreix el xai amb paper de plata i s'introdueix al forn on se li abocaran de 4 a 6 gots d'aigua amb una cullerada de sal dissolta. Aquest procés es va repetint fins que al cap de 5-6 hores que és quan es comença a provar el xai que anteriorment s'ha farcit amb la carn picada, l'arròs. S'ha de fondre a la boca. A la primera versió el xai es lliga pels dos extrems perquè així pugui entrar a l'olla (Jamal, 2001: 136-146).
	Annabit bi lahmeh maa ruzz (Jamal, 2001: 116-117). <i>Categoria gramatical: Nom (nom + prep + nom + prep+ nom)</i>	Estofat de col-i-flor amb arròs (Jamal, 2001: 116-117). <i>Categoria gramatical: Nom (nom + prep + nom) prep+ nom</i>		L'estofat de col-i-flor es prepara amb col-i-flor, carn de xai, vedella o pollastre, ceba, all i espècies. En aquest plat, se sofregeix la carn, la ceba, la sal i el <i>fulful bhar</i> tot junt. S'acostuma a servir sempre acompanyat d'arròs blanc i calent (Jamal, 2001: 116-117)
	Ashûarîa (Colobrans i		Fideos, cabellos o	Los fideos se preparan haciendo una masa uniforme,

Estudi terminològic de la cuina d'Orient Mitjà i confecció d'un glossari àrab-català/castellà

Queralt Faura Casadellà

	Khabbaz, 2008: 127). <i>Categoria gramatical: Nom</i>		“pelos” (Colobrans i Khabbaz, 2008: 127). <i>Categoria gramatical: Nom</i>	consistente y manejable hecha a base de harina, agua y huevo. Cuando la masa ya no se pega ni en las manos ni en las superficie, esta se extiende y se corta. Se tiene que destacar que existen tres otras maneras de hacer fideos (Colobrans i Khabbaz, 2008: 127).
	Baïdd ma'al banadûra (Colobrans i Khabbaz, 2008: 104). <i>Categoria gramatical: Nom + [prep + article] + nom</i>		Huevos revueltos con tomate (Colobrans i Khabbaz, 2008: 104). <i>Categoria gramatical: Nom (nom + adjectiu) + prep. + nom</i>	Este plato, aunque no lleve en su nombre “ <i>mufarrake</i> ” es muy sencillo de preparar y también requiere muy pocos ingredientes. En este caso solo se tiene que sofreír la cebolla y el tomate previamente pelado. Una vez se ha deshecho el tomate, ya se puede añadir los huevos y condimentar. El plato está listo cuando se han cocido los huevos (Colobrans i Khabbaz, 2008: 104).
	Baïdd ma'lahm (Colobrans i Khabbaz, 2008: 122). <i>Categoria gramatical: Nom (Nom + prep + nom)</i>		Tortilla de carne picada (Colobrans i Khabbaz, 2008: 122). <i>Categoria gramatical: Nom + prep. + (nom + adjectiu)</i>	Este plato tiene más parecido a un revoltijo que a una tortilla. Se prepara con cebolla, carne picada, sal, pimienta, canela i huevos, que se vierten por encima de todos los ingredientes y se remueven (Colobrans i Khabbaz, 2008: 122).
بامية باللحمة	Bambia bil lahma (Dekmak, 2007:97). Bâmîa (Colobrans i Khabbaz, 2008: 140-141). <i>Categoria gramatical: Nom + [prep + article] + nom</i>		Ocras con carne (Dekmak, 2007:97). <i>Okras</i> con carne de cordero deshuesada (Colobrans i Khabbaz, 2008: 140-141). <i>Categoria gramatical: Nom + prep. + nom</i>	La <i>okra</i> es una hortaliza con un gusto muy peculiar. Cuando no es tiempo de <i>okras</i> , estas se pueden comprar secas o enlatadas. En este plato en concreto no se acostumbra a utilizar la carne con hueso porque el hueso, al igual que la <i>okra</i> , desprende gelatina. Si se decide cocinar este plato sin carne el proceso no se altera (Colobrans i Khabbaz, 2008: 140-141).
بامية بالزيت	Bamia bi zeit (Dekmak,		Ocras en aceite	Para hacer este plato se tiene que sofreír en una cazuea la

	<p>2007:54). <i>Categoria gramatical: Nom</i> <i>(Nom + prep. + nom)</i></p>		<p>(Dekmak, 2007:54). <i>Categoria gramatical: Nom</i> <i>(Nom + prep + nom)</i></p>	<p>cebolla y el ajo y freír la carne de cordero hasta que tenga un color dorado. Una vez la carne esté preparada se echan los tomates se dejan 5 minutos a fuego bajo y se agrega después el tomate diluido, la sal y la pimienta para llevarlo todo a ebullición. Cuando rompa el hervor se reduce el fuego y se agrega el cilantro y las ocras. Este plato se sirve con <i>roz abiad</i> (arroz blanco) y un poco de zumo de limón (Dekmak, 2007:97).</p> <p>Este plato se prepara rehogando primero las ocras en una sartén hasta que estén doradas. Después en una sartén también se tienen que sofreír la cebolla y el ajo y agregar, más tarde, los tomates y rehogarlos hasta que estén tiernos. Antes de agregar las ocras se tendrá que echar el cilantro, el puré de tomate, la sal y la pimienta (Dekmak, 2007:54).</p>
	<p>Baqîa (Colobrans i Khabbaz, 2008: 105). <i>Categoria gramatical: Nom</i></p>		<p>Comida de sobras (Colobrans i Khabbaz, 2008: 105). <i>Categoria gramatical: Nom</i> <i>(Nom + prep. + nom)</i></p>	<p>Este plato, aunque no lleve en su nombre “<i>mufarrake</i>” es muy sencillo de preparar y también requiere muy pocos ingredientes. Este plato se prepara con la comida que ha sobrado, ya que en el mundo árabe no está bien visto tirar la comida. Básicamente se mezclan las sobras de otros platos, ya sea carne, pescado o vegetales, en una olla y se le añade agua. Al hervir se le echa arroz, para que así el plato tenga un poco más de consistencia (Colobrans i Khabbaz, 2008: 105).</p>
براصيا بالزيت	<p>Barassia (Dekmak, 2007:54). <i>Categoria gramatical: Nom</i></p>		<p>Puerros en aceite (Dekmak, 2007:54). <i>Categoria gramatical: Nom</i> <i>(Nom + prep. + nom)</i></p>	<p>Para preparar este plato solo se tienen que poner los puerros a hervir hasta que estén tiernos. Para preparar el aderezo de los puerros se tiene que sofreír ajo y añadirle cilantro, sal y pimienta (Dekmak, 2007:54).</p>

Estudi terminològic de la cuina d'Orient Mitjà i confecció d'un glossari àrab-català/castellà

Queralt Faura Casadellà

			<i>nom</i>)	
بطاطة حرة	Batat harra (Dekmak, 2007:74). <i>Categoria gramatical: Nom (Nom + adjectiu)</i>		Patatas picantes (Dekmak, 2007:75). <i>Categoria gramatical: Nom(Nom + adjectiu)</i>	Este es un plato muy sencillo de preparar. Solo se tienen que freír las patatas hasta que estén doradas y tiernas. En otra sartén se tiene que rehogar la cebolla, el ajo, el pimiento, los chiles y el cilantro fresco hasta que todos los ingredientes estén tiernos. Después se tienen que añadir las patatas y aderezarlas con sal, pimienta negra y vilantro molido, se remueve todo y se sirve (Dekmak, 2007:75).
بادنجان راهب	Batinjan rahib (Dekmak, 2007:46). <i>Categoria gramatical: Nom</i>		Ensalada de berenjena (Dekmak, 2007:46). <i>Categoria gramatical: Nom (Nom + prep. + nom)</i>	Para preparar este plato se tienen que asar las berenjenas para así poder quitarles la piel y cortarlas a trocitos. Después solo se tienen que mezclar en un recipiente los tomates, la cebolla, el perejil, la berenjena, el ajo, las nueces, el aceite de oliva y la sal. También se puede poner por encima de la ensalda unas semillas de granadas (Dekmak, 2007:46).
بادنجان بالزيت	Batinjan zeit (Dekmak, 2007:43). <i>Categoria gramatical: Nom (Nom + prep. + nom)</i>		Berenjenas rellenas en aceite (Dekmak, 2007:43). <i>Categoria gramatical: Nom (Nom + adjectiu + prep. + nom)</i>	Para preparar estas berenjenas se debe poner el arroz en un recipiente con los tomates, las cebollas, el perejil, la menta, el zumo de limón, el aceite de oliva, la sal y la mezcla de especias (clavo, comino, nuez moscada, cilantro, canela y pimienta). Las berenjenas deben vaciarse y llenarse con la mezcla de arroz. Para cocer las berenjenas se deben poner rodajas de patatas en el fondo de una cazuela, poner las berenjenas encima y rociarlas con aceite de oliva. Se deben cubrir las berenjenas con agua y llevarlas a ebullición. Se sirven frías (Dekmak, 2007:43).
بيتجان محشي	Bitenjan mahshi (Jamal, 2001: 92-95).	Albergínies farcides (Jamal, 2001: 92-95).		Aquest plat és tan conegut com el dels carbassons farcits. L'elaboració és la mateixa i per això a vegades es cuinen a

Estudi terminològic de la cuina d'Orient Mitjà i confecció d'un glossari àrab-català/castellà

Queralt Faura Casadellà

	<i>Categoria gramatical: Nom (Nom + adjectiu)</i>	<i>Categoria gramatical: Nom (Nom + adjectiu)</i>		la mateixa olla juntament amb les fulles de cep farcides tot i la diferència de sabors. Tot i això, mesclar-ho tot a la mateixa olla és més habitual veure-ho als pobles que a les ciutats (Jamal, 2001: 92-95).
	Bulgur bil hummus (Colobrans i Khabbaz, 2008: 158). <i>Categoria gramatical: Nom + [prep + article] + nom</i>		Bulgur con garbanzos (Colobrans i Khabbaz, 2008: 158). <i>Categoria gramatical: Nom + prep. + nom</i>	Este plato se prepara dorando la cebolla por una parte, y por la otra, dorando la carne y añadiéndole posteriormente el caldo, la cebolla, la sal, la pimienta y la canela. Cuando rompe a hervir se añade el <i>bulgur</i> y los garbanzos y se deja hasta que el caldo se haya absorbido (Colobrans i Khabbaz, 2008: 158).
	Bunduqât ûa kafta (Colobrans i Khabbaz, 2008: 169). <i>Categoria gramatical: Nom (Nom + conj. + nom)</i>		Albóndigas redondas y alargadas (Colobrans i Khabbaz, 2008: 169). <i>Categoria gramatical: Nom (Nom + adjectiu + conj. + adjectiu)</i>	Para elaborar este plato se tiene que hacer una mezcla a base de de la carne picada sin cocer con el ajo, el perejil, el comino, el pan rallado, la sal, la pimienta y la canela. Con esta mezcla se elaboran las albóndigas (<i>bunduqât</i>) o la carne en forma de salchicha (<i>kafta</i>), que seguidamente se fríen con aceite. Para acompañar se sofríe la cebolla, se añade agua y cuando hierva se añaden las albóndigas. Para espesar, se añade una cuchara de harina y si se quiere se pueden acompañar las albóndigas de un sofrito de tomate (Colobrans i Khabbaz, 2008: 166).
برغل باللحمة	Burghul bil lahma (Dekmak, 2007:92). <i>Categoria gramatical: Nom + [prep + article] + nom</i>		Bulgur con cordero (Dekmak, 2007:92). <i>Categoria gramatical: Nom + prep. + nom</i>	Para preparar este plato se tiene que sofreír la cebolla y después dorar el cordero por todos los lados. Después, una vez esté el cordero listo se le tiene que añadir el bulgur, los garbanzos, la sal, la pimienta y el agua y llevarlo a ebullición. Cuando el bulgur esté cocido significa que el plato está listo. Se sirve con <i>laban</i> (yogur) (Dekmak, 2007:92).

	<p>Dadjadj bil barâssîa (Colobrans i Khabbaz, 2008: 181). <i>Categoria gramatical: Nom + [prep + article] + nom</i></p>		<p>Pollo con puerros (Colobrans i Khabbaz, 2008: 181). <i>Categoria gramatical: Nom + prep.+ nom</i></p>	<p>Este plato es especial porque al cocinar el pollo, la carne se vuelve de color rojo y hace que el comensal, a primera vista, se piense que es cordero o ternera. Es pues un truco para que aquellos poco amantes del pollo lo prueben. El plato se puede preparar al horno o en una olla, y se sirve con una base de puerro y el pollo encima o, con el pollo a un lado y el puerro al otro. También se les pueden añadir patatas para acompañar (Colobrans i Khabbaz, 2008: 181).</p>
<p>دجاج محشي بالارز</p>	<p>Dajaj mahshi bil roz (Dekmak, 2007:113). <i>Categoria gramatical: Nom (Nom + adjectiu)+ [prep.+ article]+ nom</i></p>		<p>Pollo con arroz (Dekmak, 2007:113). <i>Categoria gramatical: Nom + prep.+ nom</i></p>	<p>Para preparar este plato se tiene que salpimentar el pollo, poner en una bandeja para horno, verterle aceite vegetal y agua y tapanlo con papel. Mientras el pollo está en el horno se tiene que rehogar la cebolla en una cazuela y cuando esté dorada se tiene que agregar la carne picada, la sal y la pimienta. Cuando la carne picada esté tierna se tiene que añadir el arroz, verter agua y llevarlo a ebullición. Cuando el pollo y el arroz estén listos se tiene que cortar el pollo en cuartos, colocarlo sobre el arroz y espolvorearle los copos de almendras tostadas por encima. Además también se puede servir con <i>laban</i> (yogur) y ensalada (Dekmak, 2007:113).</p>
<p>داود باشا</p>	<p>Daoud basha (Dekmak, 2007:100). <i>Categoria gramatical: Nom (Nom + adjectiu)</i></p>		<p>Albóndigas con piñones y salsa de tomate (Dekmak, 2007:101). <i>Categoria gramatical: (Nom + prep.+ nom) conjunció (nom + prep.+ nom)</i></p>	<p>Como curiosidad, basha es una antigua palabra turca que se usa para designar a alguien distinguido. Para preparar este plato se tiene que formar bolas, como si fueran albóndigas, de la mezcla de carne de cordero picada, cebolla, piñones, sal y pimienta. Una vez las albóndigas están listas, se tienen que freír hasta que estén doradas. Para preparar la salsa se tiene poner en una cazuela la cebolla, el puré de tomate</p>

Estudi terminològic de la cuina d'Orient Mitjà i confecció d'un glossari àrab-català/castellà

Queralt Faura Casadellà

				diluido, la sal y la pimienta y llevarlo a ebullición. Cuando la salsa esté caliente se tienen que añadir las albóndigas para que se vayan calentando. Este plato se sirve con <i>roz abiad</i> (arroz blanco) (Dekmak, 2007:100).
	Djadî bil zaît (Colobrans i Khabbaz, 2008: 182). <i>Categoria gramatical: Nom + [prep + article] + nom</i>		Cabrito lechal frito (Colobrans i Khabbaz, 2008: 182). <i>Categoria gramatical: Nom (Nom + adjectiu + adjectiu)</i>	Para elaborar este plato se puede utilizar cabrito lechal, cordero lechal o, cordero. Si es un cordero, se tiene que cocer para así poderlo freír una vez esté blando. El cordero lechal se condimenta y se fríe (Colobrans i Khabbaz, 2008: 182).
	Djazar ma'bazalía (Colobrans i Khabbaz, 2008: 141). <i>Categoria gramatical: Nom + prep.+ nom</i>		Zanahoria con guisantes (Colobrans i Khabbaz, 2008: 141). <i>Categoria gramatical: Nom + prep.+ nom</i>	Es este un plato, hecho a base de guisantes, zanahorias cortadas, cebolla, carne de cordero y sal, pimienta y canela, que se sirve acompañado de arroz blanco (Colobrans i Khabbaz, 2008: 141).
المجدرة	El mjadarah (Jamal, 2001: 53-56). <i>Categoria gramatical: Nom (article + nom)</i>	Arròs amb lleties (Jamal, 2001: 53-56). <i>Categoria gramatical: Nom + prep.+ nom</i>		És un plat d'origen persa i que actualment es coneix amb diverses denominacions segons el país o la regió. A Egipte s'anomena <i>kushary</i> , a Síria <i>mudardara</i> ...Aquest és el plat dels pobres per excel·lència, ja que es va popularitzar com a conseqüència de les successives guerres i migracions. Per això, un àrab mai cuinaria <i>mjadarah</i> al seu convidat ja que això es consideraria una ofensa. Tot això, si el convidat demana que es cuini aquest plat, això evidenciaria mútua confiança i humilitat per part del convidat. S'acostuma a menjar sol, amb amanida o amb iogurt natural (Jamal, 2001: 53-56).
الفلفل	Falafel (Jamal, 2001: 21-24). (Colobrans i Khabbaz,	Croquetes vegetals (Jamal, 2001: 21-24).	Buñuelos de habas (Dekmak, 2007:74).	L'origen del seu nom és el verb <i>falfala</i> que significa "condimentar". Conegut a Egipte amb el nom de <i>taameya</i> .

	<p>2008: 129). (Dekmak,2007:74). <i>Categoria gramatical: Nom</i></p>	<p><i>Categoria gramatical:</i> <i>Nom (Nom + adjectiu)</i></p>	<p>Croquetas de garbanzos o habas (Colobrans i Khabbaz, 2008: 129). <i>Categoria gramatical:</i> <i>Nom (Nom + prep.+ nom)</i></p>	<p>Croquetes elaborades a base de cigrons, faves, alls, cebes i un seguit d'espècies. En el món àrab es poden menjar amb el panet àrab amb guarnició o en un plat amb la guarnició al costat (Jamal, 2001: 21-24).</p> <p>Los falafel, comida que se dice que imita a la carne, pueden ser croquetas de garbanzos pero también croquetas de habas, las cuales se comen en un plato o en un bocadillo con guarnición de tomate, cebolla, perejil, pepino a la vinagreta, <i>hummuss</i>, <i>baba ghanûdj</i> y salsa de yogur con <i>tahina</i>. Se prepara con garbanzos, habas u otra legumbre, sal, aceite y otros condimentos (Colobrans i Khabbaz, 2008: 129).</p> <p>Para poder preparar el falafel se tiene que triturar primero las habas y los garbanzos hasta que quede una pasta muy fina. Además, también se tiene que triturar la cebolla, el pimiento, el cilantro fresco y el ajo y mezclarlo todo con las habas y los garbanzos y el comino, el cilantro en polvo, el bicarbonato, las semillas de sésamo, la sal y la pimienta negra. Después con la pasta conseguida se tienen que hacer bolas que se freirán en la sartén hasta que se doren. Se sirven acompañadas de pan de pita y de salsa de tahina (<i>tarator</i>) (Dekmak, 2007:74).</p>
	<p>Farika bil lahm (Colobrans i Khabbaz, 2008: 162). <i>Categoria gramatical: Nom + [prep + article] + nom</i></p>		<p>Trigo ahumado con carne de cordero (Colobrans i Khabbaz, 2008: 162). <i>Categoria gramatical:</i></p>	<p>La <i>farika</i> es el trigo verde tostado. Este plato es típico del verano y su secreto está en el sabor ahumado que da el trigo verde a la carne.</p> <p>Para poder obtener la <i>farika</i>, se tiene que chamuscar el trigo verde para así quemar los filamentos, dejarlo secar unos</p>

Estudi terminològic de la cuina d'Orient Mitjà i confecció d'un glossari àrab-català/castellà

Queralt Faura Casadellà

			<i>Nom (Nom + adjectiu) + prep. +(nom + prep. + nom)</i>	días y separar los granos de trigo de la espiga (Colobrans i Khabbaz, 2008: 162).
فروج مشوي	Farouge meshwi (Dekmak, 2007:129). <i>Categoria gramatical: Nom (Nom + adjectiu)</i>		<i>Picantones a la parrilla (Dekmak, 2007:129). Categoria gramatical: Nom (Nom +prep. + article + nom)</i>	Para preparar este plato se tienen que salpimentar os picantones y asarlo en la parrila. Cuando se han asado se tienen que cortar los picantones a cuartos, rociarls con salsa hara y servirlos con <i>roz abiad</i> (arroz blanco) (Dekmak, 2007:129).
فاصوليا باللحمة	Fasoulieh bil lahma (Dekmak, 2007:101). <i>Categoria gramatical: Nom + [prep + article] + nom</i>		<i>Alubias blancas estofadas (Dekmak, 2007:101). Categoria gramatical: Nom (Nom + adjectiu) + adjectiu</i>	Para preparar este plato primero se tienen que hervir las alubías hasta que estén medio cocidas. Además se tiene que sofreír en una cazuela el ajo, el cordero, la sal y la pimienta hasta que la carne esté dorada. Después se tiene que verter un litro de agua, el puré de tomate y el cilantro y llevarlo a ebullición. Este plato se sirve con <i>roz abiad</i> (arroz blanco) o <i>roz bil sha'rieh</i> (arroz con fideos) y con zumo de limón exprimido por encima (Dekmak, 2007:101).
فاصوليا بالزيت	Fasoulieh bi zeit (Dekmak, 2007:50). <i>Categoria gramatical: Nom (Nom + prep.+ nom)</i>		<i>Alubias en aceite (Dekmak, 2007:50). Categoria gramatical: Nom (Nom + prep.+ nom)</i>	Para preparar este plato primero se tienen que poner las alubías en remojo toda una noche. Después se tienen que cubrir en agua y llevarlas a ebullición hasta que estén cocidas. Para finalizar el plato solo se tienen que escurrir, dejar que se enfríen y mezclarlas con el zumo de limón, el ajo, la sal y el aceite de oliva (Dekmak, 2007:50).
	Fasulich khadra bi lahmeh (Jamal, 2001: 117-118). <i>Categoria gramatical: Nom (Nom + adjectiu + prep.+ nom)</i>	<i>Estofat de mongetes tendres (Jamal, 2001: 117-118). Categoria gramatical: Nom (Nom + prep.+ nom + adjectiu)</i>		Aquesta variant només es diferencia per canviar la col-i-flor per les mongetes i afegir-hi, a més, tomàquet fregit que es sofregirà amb la carn, la ceba, l'all, les espècies, les mongetes i la sal (Jamal, 2001: 117-118)

<p>فطائر بالسبانخ</p>	<p>Fatayer bil sabanikh (Dekmak, 2007:67). <i>Categoria gramatical: Nom + [prep + article] + nom</i></p>		<p>Empanadillas de espinacas (Dekmak, 2007:67). <i>Categoria gramatical: Nom (Nom + prep.+ nom)</i></p>	<p>Las empanadillas de espinacas se pueden congelar poniéndolas en un recipiente con el fondo enrasado con aceite. Para prepararlas solo se tienen que lavar las espinacas, cortarlas, salarlas y escurrirlas. Después e le tiene que añadir cebolla, piñones, zumaque, zuo de limón, aceite, sal y pimienta y mezclarlo todo bien. Para hacer las empanadillas se tienen que repetir el mismo procedimiento que con las empanadillas de queso o de carne y después se pueden o freír u hornear (Dekmak, 2007:67).</p>
<p>الفتوش</p>	<p>Fattoush (Dekmak, 2007:38). Fattush (Jamal, 2001: 48-49). Fattush (Colobrans i Khabbaz, 2008: 113). <i>Categoria gramatical: Nom</i></p>	<p>Amanida amb pa torrat (Jamal, 2001: 48-49). <i>Categoria gramatical: Nom + prep.+ (nom + adjectiu)</i></p>	<p>Migas de pan árabe aliñadas (Colobrans i Khabbaz, 2008: 113). <i>Categoria gramatical: Nom + prep. + (nom + adjectiu) + adjectiu</i> Ensalada con pan tostado (Dekmak, 2007:38). <i>Categoria gramatical: Nom + prep.+ (nom+ adjectiu)</i></p>	<p>Este plato suele comerse como entrante o también se puede comer como plato principal de una comida ligera. Un ingrediente esencial para este plato es el zumaque, una especia hecha con los frutos secos y molidos del árbol del zumaque. La elaboración es simple. Solo se tiene que poner en una ensaladera todas las hortalizas bien cortadas (zanahoria, lechuga, pepino, tomates, rábanos, pimiento rojo y cebollas) y añadirle después el ajo, el perejil, el zumaque, el pan, el aceite de oliva y la sal (Dekmak, 2007:38).</p> <p>És una amanida molt fàcil de preparar, elaborada a base d'enciam, tomàquet, cogombre, pebrot verd, cogombrets, oli, suc de llimona, vinagre, julivert, sal, menta, pa, olives i ceba, i és considerada com la rival de la <i>tabboule</i>. El <i>fatte</i> (pa sec) es torra sempre en una paella amb una mica de <i>samneh</i>, mai amb oli (Jamal, 2001: 48-49).</p> <p>Este plato es un muy adecuado para equilibrar la humedad del cuerpo y también sacar provecho del pan duro. La</p>

Estudi terminològic de la cuina d'Orient Mitjà i confecció d'un glossari àrab-català/castellà

Queralt Faura Casadellà

				gracia del plato es que el pan absorba el aliño y para ello debe secarse al sol. En este caso se le añade aceite y no <i>samneh</i> . Los ingredientes principales son el pan de pita, el ajo, la cebolla, sal, hierbabuena, vinagre, aceite, pepino, tomate verde, lechuga y aceitunas (Colobrans i Khabbaz, 2008: 113).
	Fattîra (Colobrans i Khabbaz, 2008: 133). <i>Categoria gramatical: Nom</i>		Empanadas rellenas (Colobrans i Khabbaz, 2008: 133). <i>Categoria gramatical: Nom (Nom+ adjectiu)</i>	Es un plato con una elaboración entretenida pero muy sabrosa. Las <i>fattîra</i> pueden ser de carne, de espinacas con o sin carne picada y de queso con tortilla aunque se puede innovar. Normalmente se sirven estos tres tipos de <i>fattîra</i> en la misma comida (Colobrans i Khabbaz, 2008: 133).
	Fettet makdus betenjan (Jamal, 2001: 103). <i>Categoria gramatical: Nom (Nom + adjectiu + nom)</i>			És estrany que els libanesos utilitzin (l'adjectiu?) <i>makdus</i> per fer referència a aquest plat ja que <i>makdus</i> i <i>malal</i> s'utilitza normalment quan es parla de les verdures confitades en sal o per indicar que una cosa està atapeïda. Així doncs, la diferència que presenta aquesta variant és que les albergínies guisades es couen en una olla gran i plana i no al forn i es presenten amb trossets de pa àrab torrat (<i>fettet</i>) a sota (Jamal, 2001: 103).
	Fittr (Colobrans i Khabbaz, 2008: 165). <i>Categoria gramatical: Nom</i>		Champiñones en su jugo (Colobrans i Khabbaz, 2008: 165). <i>Categoria gramatical: Nom (Nom + prep.+ pronom+ nom)</i>	La preparación de este plato requiere muy pocos ingredientes. Así, para que los champiñones absorban el jugo del guiso hay que secarlos en el sol o cerca del fuego. La cebolla se dora con los champiñones, la sal, la pimienta blanca y la nuez moscada. Se deja la olla tapada a fuego lento hasta que el agua se haya evaporado (Colobrans i Khabbaz, 2008: 165).

Estudi terminològic de la cuina d'Orient Mitjà i confecció d'un glossari àrab-català/castellà

Queralt Faura Casadellà

	Fittr bil lahm (Colobrans i Khabbaz, 2008: 166). <i>Categoria gramatical: Nom + [prep + article] + nom</i>		Champiñones con carne de cordero (Colobrans i Khabbaz, 2008: 166). <i>Categoria gramatical: Nom + prep.+ (nom + prep. + nom)</i>	Este plato se prepara igual que el <i>fittr</i> , pero en este caso se añade primero la carne a la cebolla. Después se mezclan los champiñones con la carne y se añade el agua, la nuez moscada y se salpimenta. Se deja hervir a fuego lento y se retira (Colobrans i Khabbaz, 2008: 166).
	Fittr mashûi (Colobrans i Khabbaz, 2008: 165). <i>Categoria gramatical: Nom (Nom + adjectiu)</i>		Champiñones a la brasa (Colobrans i Khabbaz, 2008: 165). <i>Categoria gramatical: Nom (Nom + prep.+ article+ nom)</i>	Este plato es muy fácil de elaborar. Solo se tienen que poner los champiñones encima de una plancha con el rabo hacia arriba, en las brasas o en la sartén (Colobrans i Khabbaz, 2008: 165).
فول مقلى	Foul moukala (Dekmak, 2007:41). <i>Categoria gramatical: Nom (Nom + adjectiu)</i>		Habas con ajo y cilantro (Dekmak, 2007:41). <i>Categoria gramatical: Nom + prep.+ nom + conj. + nom</i>	Para preparar este plato se deben hervir las habas hasta que estén tiernas. Una vez las habas estén frías se mezclan con el ajo, el cilantro, la sal y la pimienta. Es importante saber que se tiene que esperar que las habas se enfríen para mezclarlas con el ajo, para que el ajo conserve el sabor (Dekmak, 2007:41).
المدحس فول مدمس/	Fould medames (Dekmak, 2007:58). Fûl/ 'adds mudammas (Colobrans i Khabbaz, 2008: 116). Mdammas (Jamal, 2001: 29-31). <i>Categoria gramatical: Nom</i>	Puré de faves (Jamal, 2001: 29-31). <i>Categoria gramatical: Nom (Nom + prep.+ nom)</i>	Lentejas o habas en su jugo (Colobrans i Khabbaz, 2008: 116). <i>Categoria gramatical: Nom (Nom + prep.+ pronom+ nom)</i> Habas con ajo y garbanzos (Dekmak, 2007:58). <i>Categoria gramatical:</i>	Este plato se suele comer como desayuno, con yogur, queso fresco y aceitunas. Para prepararlo se tienen que poner en remojo las habas y los garbanzos, en recipientes separados. Después se tienen que poner las habas a hervir y, en otra olla, poner los garbanzos con agua y bicarbonato y también ponerlos a hervir. Cuando estén tiernos, los garbanzos se tienen que lavar con agua fría y volver a hervirlos durante 5 minutos. Cuando las habas y los garbanzos están listos se tiene que poner en un recipiente para triturarlos junto con el zumo de limón, el ajo, el comino y la sal. Para servir las pon

			<p><i>Nom + prep.+ nom+ conjunció + nom</i></p>	<p>por encima un chorrito de ceite y perejil y acompañalas con lechiga, tomates, cebollas tiernas, rábanos y hortalizas (Dekmak, 2007:58).</p> <p>Es una tapa que se come normalmente fría en verano y caliente en invierno. Se dejan las habas en remojo durante toda una noche, se cuecen y al enfriarse se les quita la piel. Se remueven y se les echa, por encima, el tomate, el perejil y aceite (Colobrans i Khabbaz, 2008: 116).</p> <p>Plat originari d'Egipte i Sudan però preparat d'una forma deliciosa pels àrabs de l'Àsia Menor. Així doncs els ingredients i l'elaboració d'aquest plat canvia depenent de si es tria la versió egípcia-sudanesa o la de l'Àsia Menor. La primera s'elabora coent molt les faves i cobrint-les amb sal, oli, tomàquet tallat a trossets, pebrot vermell, i ceba. Es menja acompanyat de pa. La versió de l'Àsia Menor té com a única diferència que no s'hauran de triturar totes les faves sinó que per obtenir el puré es podran triturar amb una batedora. A l'Àsia Menor també es menja acompanyat de pa.(Jamal, 2001: 29-31).</p>
فطر مقلی	<p>Fouter moukala (Dekmak, 2007:41). <i>Categoria gramatical: Nom (Nom + adjectiu)</i></p>		<p>Champiñones fritos con ajo y cilantro (Dekmak, 2007:41). <i>Categoria gramatical: Nom (Nom + adjectiu) + prep.+ nom + conjunció + nom</i></p>	<p>Para preparar este plato, primero se tiene que freír los champiñones hasta que estén dorados y crujientes. Después se tiene que sofreír el ajo y las hojas de cilantro y pasado un rato agregarle los champiñones fritos, la sal, la pimienta y el cilantro en polvo (Dekmak, 2007:41).</p>
فريكة باللحمة	<p>Frikkeh bil lahma</p>		<p>Trigo verde tostado con</p>	<p>Para preparar este plato es importante saber que es el</p>

	(Dekmak, 2007:90). <i>Categoria gramatical: Nom + [prep + article] + nom</i>		cordero (Dekmak, 2007:90). <i>Categoria gramatical: Nom (Nom + adjectiu) + adjectiu + prep.+ nom</i>	<i>frikkeh</i> . El <i>frikkeh</i> es el trigo verde tostado y una especialidad del Líbano que tiene un sabor delicioso. Para preparar este plato primero se tiene que poner el trigo en remojo con agua fría e ir retirando las partículas que floten. Además, se tiene que poner el cordero en agua y hervirlo hasta que esté tierno y reservar el caldo. En otra cazuela se tiene que calentar el <i>ghee</i> y agregarle, además, la cebolla para rehogarla hasta que esté tierna y también poner el trigo y sal. Con el caldo que ha sobrado se tienen que hervir todo el contenido de la cazuela hasta que el trigo esté tierno. Para acabar, se tiene que poner un poco de trigo en los platos, coronarlo con carne guisada y espolvorearlo con frutos secos tostados. Se sirve con <i>laban</i> (yogur) o <i>salath lebnanieh</i> (ensalada libanesa) (Dekmak, 2007:90).
	Fûl ajddar bil lahm (Colobrans i Khabbaz, 2008: 156). <i>Categoria gramatical: Nom (Nom + adjectiu) + [prep + article] + nom</i>		Habas con cordero (Colobrans i Khabbaz, 2008: 156). <i>Categoria gramatical: Nom + prep.+ nom</i>	Este plato se hace en dos partes. Primero se fríe la cebolla con la carne. Después se añaden las habas y una vez cubiertas con agua se echan las especias y se deja que todo hierva a fuego lento hasta que el agua se haya evaporado (Colobrans i Khabbaz, 2008: 156).
	Fûl ajddar bil zaît (Colobrans i Khabbaz, 2008: 155). <i>Categoria gramatical: Nom (Nom adjectiu) + [prep + article] + nom</i>		Habas verdes con aceite (Colobrans i Khabbaz, 2008: 155). <i>Categoria gramatical: Nom (Nom + adjectiu)+ prep.+ nom</i>	Este plato de habas con aceite también puede prepararse acompañado con carne de cordero para que así tenga más gusto. Si no se elabora con la carne este plato se prepararía simplemente con las habas, las acelgas, el aceite, la sal, los ajos y el cilantro (Colobrans i Khabbaz, 2008: 155).
	Halib o laban immoh (Jamal, 2001: 65). <i>Categoria gramatical: Nom</i>	Llet materna (Jamal, 2001: 65). <i>Categoria gramatical:</i>		És la versió síria-libanesa de la <i>shakrieh</i> que, a més, hi incorpora carn tallada a daus en comptes de carn picada (Jamal, 2001: 65).

Estudi terminològic de la cuina d'Orient Mitjà i confecció d'un glossari àrab-català/castellà

Queralt Faura Casadellà

	(Nom + adjectiu)	Nom (Nom + adjectiu)		
	Hamâm muhammar (Colobrans i Khabbaz, 2008: 182). <i>Categoria gramatical: Nom</i> (Nom + adjectiu)		Pichón rojizo o frito (Colobrans i Khabbaz, 2008: 182). <i>Categoria gramatical: Nom</i> (Nom + adjectiu)	Este plato se puede elaborar con pichones u otras aves, que se condimentan con sal, pimienta y canela, y se fríen (Colobrans i Khabbaz, 2008: 182).
الحريرة	Harira (Jamal, 2001: 104-106). <i>Categoria gramatical: Nom</i>	Sopa del Ramadà (Jamal, 2001: 104-106). <i>Categoria gramatical: Nom + [prep + article] + nom</i>		Plat poc conegut a l'Orient Mitjà però amb molta anomenada al Magrib, on tot i que es mengi durant tot l'any, es menja per trencar el dejuni durant el Ramadà. És un plat elaborat a partir de cigrons, lleties, carn i moltes verdures i hortalisses. A més, també se li pot afegir arròs cuit, suc de llimona o dàtils (Jamal, 2001:104-106).
هندبة بالزيت	Hindbieh bi zeit (Dekmak, 2007:51). <i>Categoria gramatical: Nom</i> (Nom + prep. + nom)		Chicoria en aceite de oliva (Dekmak, 2007:51). <i>Categoria gramatical: Nom + prep + [nom + prep. + nom]</i>	A este plato también se le puede llamar <i>asoura</i> , que significa exprimir, porque es lo que se hace con la chicoria. La chicoria se tiene que hervir y cuando esté tierna se tiene que escurrir y dear enfriar. Con las hojas de chocoria se tienen que hacer bolitas de 6 cm y guardarlas en la nevera. Cuando se quieran consumir solo se tiene que aplanar y aderezar con aceite de oliva, limón y sal y pimienta (Dekmak, 2007:50).
الحمص // الطحينة	Hommos (Jamal, 2001:25-29). Hummus (Colobrans i Khabbaz, 2008: 116). <i>Categoria gramatical: Nom</i> Hummus bil tahina (Dekmak, 2007:35). <i>Categoria gramatical: Nom</i>	Puré de cigrons (Jamal, 2001:25-29). <i>Categoria gramatical: Nom</i> (Nom + prep. + nom)	Crema de garbanzos (Colobrans i Khabbaz, 2008: 116). Hummus/ Puré de garbanzos (Dekmak, 2007:35). <i>Categoria gramatical: Nom</i> (Nom + prep. +	És un plat molt petit i amb poca quantitat de puré que es menja entre quatre o cinc cops a la setmana. Fins fa poc ha sigut considerat com un plat només per a esmorzar elaborat a partir de cigrons, <i>tahina</i> , iogurt, aigua i altres condiments (Jamal, 2001:25-29). Es un aperitivo muy popular en el Oriente Próximo que se prepara con garbanzos cocidos, tahina, y otros condimentos

	+ [prep + article] + nom		nom)	(Colobrans i Khabbaz, 2008: 116). Para preparar este plato es necesario bicarbonato de soda para que los garbanzos se cuecan más rápido y la piel se quite más fácilmente. Sin embargo se tiene que vigilar mucho y los garbanzos se tiene que lavar bien una vez cocidos para quitarle el bicarbonato restante. Se tiene que tener en cuenta que al enfriarse, el hummus se espesa, por eso no es recomendable dejarlo muy espeso durante la preparación. Además, se recomienda que la tahina utilizada sea de buena calidad, es decir, que no sea amarga. Para elaborar este plato son necesarios garbanzos, bicarbonato, tahina y zumo de limón y hielo que se añaden una vez triturados los garbanzos. El hielo se usa para que el minipímer se mantenga fresco (Dekmak, 2007:35).
	Hummus bil lahm (Colobrans i Khabbaz, 2008: 152). <i>Categoria gramatical: Nom + [prep + article] + nom</i>		Potaje de garbanzos con cordero (Colobrans i Khabbaz, 2008: 152). <i>Categoria gramatical: Nom (Nom + prep.+ nom) + prep. + nom</i>	Es un plato que se debe elaborar con tiempo porque los garbanzos se deben dejar toda una noche en remojo. El día siguiente, se les cambia el agua, se les añade un poco de bicarbonato y sal y se empieza a hervir para así conseguir que los garbanzos queden blandos. A parte se sofríe la cebolla, la carne, el tomate (previamente pelado y rallado) y se añade, además, la pimienta negra y la sal. Se finaliza el plato mezclando los garbanzos con la salsa (Colobrans i Khabbaz, 2008: 152).
حمص سادة	Hummus sada (balilah) (Dekmak, 2007:59). <i>Categoria gramatical: Nom (Nom + adjectiu)</i>		Garbanzos picantes (Dekmak, 2007:59). <i>Categoria gramatical: Nom (Nom + adjectiu)</i>	Para hacer este plato es necesario que los garbanzos estén toda la noche en remojo. Después, los garbanzos se tiene que poner en una olla, cubrirlos con agua, agregarle bicarbonato sódico y ponerlos a hervir hasta que estén

				tiernos. Una vez hervidos, los garbanzos se tiene que limpiar, para quitar cualquier resto de bicarbonato. Después, se tienen que poner a hervir otra vez y cuando rompa el hervor se tienen que escurrir y ponerlos en un recipiente para aderezaros con ajo, sal y comino. Se sirven con un chorrito de aceite de oliva y acompañados con hortalizas o con tomates, rábanos o cebollas tiernas (Dekmak, 2007:59).
حمص قاورما	Humus awarma (Dekmak, 2007:61). <i>Categoria gramatical: Nom (Nom + adjectiu)</i>		Hummus (puré de garbanzos) con cordero y piñones (Dekmak, 2007:61). <i>Categoria gramatical: Nom + prep.+ nom + conjunció + nom</i>	Similar a este plato también existe el popular <i>hummus snouber</i> , que tiene la misma receta pero sin la carne de cordero. Para prepararlo se tiene que poner en un plato el hummus y hacer un hoyo en el centro. En una sartén, se tienen que freír los trozos de cordeo y los piñones con sal y pimienta. Una vez la carne esté tierna se tiene que llenar el hoyo con la carne y los piñones y espolvorear por encima el plato con un poco de pimienta negra (Dekmak, 2007:61).
	Hurrâq bi ssba'ua (Colobrans i Khabbaz, 2008: 118). <i>Categoria gramatical: Nom + prep.+ nom</i>		Lentejas con pan Quemadura en el dedo, (Colobrans i Khabbaz, 2008: 118). <i>Categoria gramatical: Nom + prep.+ nom</i>	Este aperitivo se elabora hirviendo lentejas. Una vez tiernas se les añade zumo de limón. Se sofríe cebolla y aparte se fríe pan. Después se mezclan las lentejas y el pan, ayudando así a que el pan absorba el líquido (Colobrans i Khabbaz, 2008: 110 8).
	Īaqtîn bil lahm (Colobrans i Khabbaz, 2008: 142). <i>Categoria gramatical: Nom + [prep + article] + nom</i>		Calabaza blanca con carne de cordero (Colobrans i Khabbaz, 2008: 142). <i>Categoria gramatical: Nom (Nom + adjectiu) + prep.+ (nom + prep.</i>	Es un plato que tiene como ingredientes principales la calabaza blanca, los garbanzos, la carne de cordero sin hueso el tamarindo, el zumo de tomate y otros ingredientes (Colobrans i Khabbaz, 2008: 142).

Estudi terminològic de la cuina d'Orient Mitjà i confecció d'un glossari àrab-català/castellà

Queralt Faura Casadellà

			<i>nom</i>)	
	Jaruf bil juddra (Colobrans i Khabbaz, 2008: 172). <i>Categoria gramatical: Nom + [prep + article] + nom</i>		Carne con verduras (Colobrans i Khabbaz, 2008: 172). <i>Categoria gramatical: Nom + prep.+ nom</i>	Este plato se prepara con abundante cebolla, que se dora con la carne y a la que posteriormente se le añade la zanahoria, el ajo y las verduras (berenjenas, calabacín y los pimientos verdes). Uno de los objetivos del plato es conseguir un guiso con un caldo espeso (Colobrans i Khabbaz, 2008: 172).
خضروات باللحم	Judrauat bi lahmeh (Jamal, 2001: 115-118). <i>Categoria gramatical: Nom + prep.+ nom</i>	Estofats de carn (Jamal, 2001: 115-118). <i>Categoria gramatical: Nom (Nom + prep.+ nom)</i>		Els estofats preparats als països del Mediterrani Oriental i, així també, a tots els països del Pròxim Orient són diferents dels que es preparen als països del Mediterrani Occidental. Alguna de les raons és que al Mediterrani Oriental és molt estrany preparar un estofat amb més d'una hortalissa, igual que menjar-lo amb arròs és molt comú al Mediterrani Oriental i no tant a l'occident del Mediterrani, on no hi ha gaire variació d'estofats (Jamal, 2001: 115-116).
الكفتة	Kafta (Jamal, 2001: 129-135). Kafta o Bunruqât (Colobrans i Khabbaz, 2008: 74). <i>Categoria gramatical: Nom</i>	Carn picada al forn (Jamal, 2001: 129-135) <i>Categoria gramatical: Nom (Nom + adjectiu) + [prep.+ article]+ nom</i>	Albóndigas (Colobrans i Khabbaz, 2008: 74). <i>Categoria gramatical: Nom</i>	La <i>kafta</i> actual no és gens similar a la que es preparava als anys 50,60 i 70 degut a la modernitat (la desaparició de forns primitius i populars). És un plat que es prepara al forn on s'hi cou la carn amb la ceba i les espècies. Les patates, en canvi, es fregeixen fora del forn. Així quan es treu la safata del forn es posen les patates per sobre i a més, unes rodanxes de tomàquet. Sobre aquestes tres capes s'hi afegeix la salsa de tomàquet i es posa un altre cop al forn. La <i>kafta</i> egípcia és similar però hi afegeixen albergínies i té un gust més picant (Jamal, 2001: 129-135).
كفتة بالطحينة	Kafta bi tahina (Jamal, 2001: 134-135). Kofta bil tahina (Dekmak, 2007:84).	Carn picada amb salsa de sèsam (Jamal, 2001: 134-135). <i>Categoria gramatical:</i>	Kefta con tahina (Dekmak, 2007:84). <i>Categoria gramatical: Nom + prep.+ nom</i>	Aquest plat té també com a ingredient principal la carn picada, però en aquest cas en comptes d'afegir-hi patates, tomàquets per sobre s'hi afegeix la salsa <i>tahina</i> . El fet que aquesta variant no sigui tan difícil de preparar com la <i>kafta</i>

Estudi terminològic de la cuina d'Orient Mitjà i confecció d'un glossari àrab-català/castellà

Queralt Faura Casadellà

	<i>Categoria gramatical: Nom + prep. + nom</i>	<i>Nom (Nom + adjectiu) + prep. + (nom + prep. + nom)</i>		fa que perdi valor i per això si te l'ofereixen es considera un senyal de poca voluntat (Jamal, 2001: 134-135) Para preparar este plato se tienen que mezclar en un recipiente la carne de cordero picada, la cebolla, el perejil, la sal y la pimienta hasta tener una mezcla homogénea. Después esta masa se tiene que extender en la bandeja del horno durante 15 minutos y después quitarle el exceso de grasa. Por encima de la masa se tendrá que esparcir la salsa tahina y los piñones y volver a ponerlo todo en el horno otros 15 minutos más. Se sirve con la pasta cortada a cuadrados y acompañados de hortalizas crudas i de una ensalada (Dekmak, 2007:84).
	Kamah// Kim bil lahm (Colobrans i Khabbaz, 2008: 166). <i>Categoria gramatical: Nom + [prep + article] + nom</i>		Criadillas con carne de cordero (Colobrans i Khabbaz, 2008: 166). <i>Categoria gramatical: Nom + prep. + (nom + prep. + nom)</i>	Estas setas tienen forma de tubérculo y son muy parecidas a la trufa. Se sirven con la carne de cordero bien dorada y las criadillas hervidas a fuego lento con la misma carne. Estas setas tienen un sabor muy peculiar i por esto no necesitan especies u otros ingredientes (Colobrans i Khabbaz, 2008: 166).
	Kaûadj bil batata (Colobrans i Khabbaz, 2008: 173). <i>Categoria gramatical: Nom + [prep + article] + nom</i>		Carne de cordero con patata (Colobrans i Khabbaz, 2008: 173). <i>Categoria gramatical: Nom (Nom + prep + nom) + prep. + nom</i>	Lo que hace especial este plato son las tres capas con las que se sirve. Cada capa tiene un sabor distinto. La primera capa se prepara con las patatas, la segunda con la cebolla y la tercera con la cebolla. Al ponerlo en el horno, las patatas se cuecen y cuando se pone a gratinar se dora la carne (Colobrans i Khabbaz, 2008: 173).
	Kaûadj bil lahm (Colobrans i Khabbaz,		Plato de tomates (Colobrans i Khabbaz,	Es un plato que se preparar friendo la cebolla con los trocitos de cordero o de ternera picada, y más tarde se

Estudi terminològic de la cuina d'Orient Mitjà i confecció d'un glossari àrab-català/castellà

Queralt Faura Casadellà

	<p>2008: 142). <i>Categoria gramatical: Nom + [prep + article] + nom</i></p>		<p>2008: 142). <i>Categoria gramatical: Nom (nom +prep.+ nom)</i></p>	<p>añaden también los tomates pelados y cortados. Cuando los tomates se han cocido y la carne se ha reblandecido, se añaden los pimientos verdes (Colobrans i Khabbaz, 2008: 142).</p>
	<p>Kaûare'/ Maqadem (Colobrans i Khabbaz, 2008: 184). <i>Categoria gramatical: Nom</i></p>		<p>Pies de cordero (Colobrans i Khabbaz, 2008: 184). <i>Categoria gramatical: Nom (nom +prep.+ nom)</i></p>	<p>Es un plato muy sencillo de preparar, ya que solo se tiene que quemar la piel y los pelos de los pies del cordero, hervir los pies, renovar el agua y, retirar pasadas dos horas. Opcionalmente, puede añadirse arroz para que se deshaga y el caldo tenga más cuerpo (Colobrans i Khabbaz, 2008: 184).</p>
	<p>Kebab (Jamal, 2001: 128). Kebbab (Colobrans i Khabbaz, 2008: 74). <i>Categoria gramatical: Nom</i></p>	<p>Broquetes de carn (Jamal, 2001: 128). <i>Categoria gramatical: Nom (nom +prep.+ nom)</i></p>	<p>Pincho (Colobrans i Khabbaz, 2008: 74). <i>Categoria gramatical: Nom</i></p>	<p>A l'Orient àrab no hi abunda gaire el <i>kebab</i>. La majoria dels àrabs l'anomenen <i>sij kebab</i>, els turcs <i>shish kebab</i> i els grec <i>souvlakia</i>. Totes ells es preparen de la mateixa manera amb alguna que altra variació. L'elaboració es basa en introduir l'escabetx marinat dins les broquetes de bambú o a les broquetes de ferro i alternativament, la carn, la ceba, el tomàquet i el pebrot. Es pot acompanyat amb salsa de iogurt de cogombre entre d'altres (Jamal, 2001: 128)</p>
خروف محشي	<p>Kharouf mahshi (Dekmak, 2007:108). <i>Categoria gramatical: Nom + adjectiu</i></p>		<p>Pierna de cordero asada (Dekmak, 2007:108). <i>Categoria gramatical: Nom (nom +prep.+ nom) + adjectiu.</i></p>	<p>Para preparar este plato se tiene que poner en una bandeja para horno la pierna de cordero embadurnada con sal y pimienta, rociarla con aceite vegetal, ponerle zanahoria, pimiento y ajos enteros y pelados a sus alrededor, verter agua y cubrir la bandeja con papel para horno. Además, también se tiene que preparar el arroz. Primero rehogando los piñones, la cebolla y la carne picada. Después, añadiendo el arroz, la sal y la pimienta. Y, por último, llevndo el contenido de la cazuela a ebullición. Este plato se</p>

				sirve con la pierna de cordero cortada a lonchas acompañada del arroz y de la salsa obtenida al tritular las verduras que había alrededor de la pierna de cordero (Dekmak, 2007:108).
دجاج مع الخضار	Khoudar bil dajaj (Dekmak, 2007:116). <i>Categoria gramatical: Nom + [prep + article] + nom</i>		Arroz aromático con pollo y verduras (Dekmak, 2007:116). <i>Categoria gramatical: Nom (nom + adj.) + prep. + nom + conj. + nom</i>	Para preparar este plato se tiene que sofreír la cebolla y, además, dorar los cuartos de pollo y rehogar los tomates. Después se tiene que verter agua, agregar las zanahorias, la mezcla de especias, la sal y dejarlo en el fuego 10 minutos. Los calabaciones i las zanahorias se tienen que retirar de la cazuela cuando estén tiernos y poner el arroz para llevarlo todo a ebullición. En un recipiente se tienen que poner en la base las tiras de zanahoria y calabacín, encima el arroz y finalmente se tiene que dar la vuelta. Este plato se sirve con <i>laban</i> (yogur) (Dekmak, 2007:116).
خضرة محشية	Khoudar nahshi bil forn (Dekmak, 2007:98). <i>Categoria gramatical: Nom (nom +adjectiu.) + [prep + article] nom</i>		Hortalizas rellenas al horno (Dekmak, 2007:98). <i>Categoria gramatical: Nom (nom +adjectiu.) + [prep + article] nom</i>	Para hacer este plto se tiene que rehogar la cebolla en una cazuela con aceite de oliva hasta que esté tierna. Después se le tiene que añadir la carne picada, la sal, la pimienta, los piñones y la mezcla de siete especias libanesas (<i>sabaa baharat</i> : clavo, comino, nuez moscada, cilantro, canela, pimienta y pàprika) y rehogarlo todo. Además se tiene que cortar la parte superior de los tomates y los pimientos y vaciarlos. Antes de meterlos en el horno se tienen que llenar los tomates y los pimientos con la mezcla de carne picada, taparlos, tirarle el puré de tomate diluido por encima, sazonarlos y hornearlos hasta que estén tiernos. Se suelen servir con <i>roz abiad</i> (arroz blanco) (Dekmak, 2007:98).
	Khubz (Colobrans i		Pan àrabe (Colobrans i	Pan redondo, delgado y flexible que se utiliza durante la

Estudi terminològic de la cuina d'Orient Mitjà i confecció d'un glossari àrab-català/castellà

Queralt Faura Casadellà

	Khabbaz, 2008: 111). <i>Categoria gramatical: Nom</i>		Khabbaz, 2008: 111). <i>Categoria gramatical: Nom (nom + adjectiu)</i>	comida para coger los alimentos, como s fuera una cuchara. Este pan se elabora con harina, levadura, sal, azúcar, aceite y agua. Se cuecen en el horno a temperatura muy alta y al retirarlos se dejan reposar una hora entre dos trapos (Colobrans i Khabbaz, 2008: 111).
	Khubz samîk (Colobrans i Khabbaz, 2008: 121-122). <i>Categoria gramatical: Nom (Nom + adjectiu)</i>		Pizza de aguacate (Colobrans i Khabbaz, 2008: 121-122). <i>Categoria gramatical: Nom (nom +prep.+ nom)</i>	La pizza de aguacate es un plato que forma parte de la nueva cocina árabe. En general, la pizza árabe se hace con un pan circular y grueso. En este caso, la de aguacate se prepara con los ingredientes más comunes de una pizza: el tomate, la sal, la pimienta y el orégano. Además se añade para que se funda queso <i>qashqaûan</i> , que sería el equivalente del manchego tierno, aguacate y cebolla (Colobrans i Khabbaz, 2008: 121-122).
	Khuddar mushakkala (Colobrans i Khabbaz, 2008: 150-151). <i>Categoria gramatical: Nom (Nom + adjectiu)</i>		Verduras variadas picantes con carne de cordero al horno (Colobrans i Khabbaz, 2008: 150-151). <i>Categoria gramatical: Nom (nom + adjectiu) + adjectiu + prep.+ Nom (nom +prep. + nom)+ [article + prep.]+ nom</i>	Es un plato muy simple de elaborar porque solo se tiene que poner en una bandeja de horno la cebolla, los guisantes, las judías verdes, las zanahorias, las patatas, las <i>okras</i> , los puerros y los espárragos verdes. Cuando todo esto está en la bandeja se le pone sal, pimienta negra, las guindillas y la canela, además de la carne. Se añade agua para que cubra todo el contenido de la bandeja y se deja en el horno hasta que el agua se haya evaporado (Colobrans i Khabbaz, 2008: 150-151).
الكبه	Kibbeh (Jamal, 2001: 36-40) <i>Categoria gramatical: Nom</i>	Croquetes de blat farcides (Jamal, 2001: 36-40). <i>Categoria gramatical: Nom (nom +prep.+ nom) + adjectiu</i>		Croquetes elaborades a base de carn de xai, <i>burghul</i> , cebes, la mescla d'espècies <i>fulful bhar</i> , <i>samneh</i> i <i>summak</i> entre d'altres condiments, que segons les dones libneses i síries el secret de fer-les perfectes radica en els dits de les mans (Jamal, 2001: 36-40).
	Kibbeh batata (Dekmak,		Kibbeh con patatas	El <i>kibbeh</i> es un plato tradicional libanés que tiene

Estudi terminològic de la cuina d'Orient Mitjà i confecció d'un glossari àrab-català/castellà

Queralt Faura Casadellà

	2007:82). <i>Categoria gramatical: Nom</i>		(Dekmak, 2007:82). <i>Categoria gramatical: Nom + prep. + nom</i>	numerosas variantes, en el que se mezcla bulgur de grano fino con carne picada y especias (Dekmak, 2007:82).
	Kibbeh irakieh (Jamal, 2001: 40). <i>Categoria gramatical: Nom (Nom + adjectiu)</i>			En aquesta versió el <i>kibbeh</i> de l'Iraq porta patates bullides en comptes de <i>bulghul</i> i es farceix amb infinitat d'ingredients (Jamal, 2001: 40).
	Kibbeh jnobieh o shiieh (Jamal, 2001: 40). <i>Categoria gramatical: Nom (Nom + adjectiu)</i>	Kibbeh (Jamal, 2001: 40). <i>Categoria gramatical: Nom</i>		És la <i>kibbeh</i> que elaboren al sud del Líban d'una forma molt aromàtica (Jamal, 2001: 40)
	Kibbeh niyeh (Jamal, 2001: 40). Kibbek nayeh (Dekmak, 2007:82). <i>Categoria gramatical: Nom (Nom + adjectiu)</i>			És la que es menja a l'Orient Mitjà amb els mateixos ingredients però es menja crua (Jamal, 2001: 40). Es una variante que se serveix con carne cruda (Dekmak, 2007:82).
كفتة بالصنية	Kofta bil sainieh (Dekmak, 2007:83). <i>Categoria gramatical: Nom + [prep + article] + nom</i>		Kefta con berenjenas y salsa de tomate (Dekmak, 2007:83). <i>Categoria gramatical: Nom + prep. + nom + conj.+ Nom (nom + prep.+ nom)</i>	Para hacer este plato se tienen que hacer cuadrados con la pasta obtenida al mezclar la carne picada, la cebolla, el imiento rojo, el perejil, la sal y la pimienta negra. Estos cuadrados se tienen que hornear durante 10 minutos mientras se fríen las berenjenas cortadas a rodajas. Para acabar con la elaboración del plato se tienen que sacar los cuadrados del horno y ponerles por encima un poco de puré de tomate diluido y una rodaja de berenjena frita. Se vuelven a meter al horno unos 30 minutos y se sirven calientes con <i>roz abiad</i> (arroz blanco) o <i>con roz bil sha'rieh</i> (arroz con fideos) (Dekmak, 2007:83)
كفتة مشوية	Kofta meshwi (Dekmak,		Pinchitos de carne de	Para preparar este plato se tiene que mezclar la carne con la

Estudi terminològic de la cuina d'Orient Mitjà i confecció d'un glossari àrab-català/castellà

Queralt Faura Casadellà

	2007:130). <i>Categoria gramatical: Nom (Nom + adjectiu)</i>		cordero picada (Dekmak, 2007:130). <i>Categoria gramatical: Nom (Nom + prep. + Nom) + Nom (nom + prep. + nom) + adjectiu</i>	cebolla, el pimiento rojo, el perejil, la sal y la pimienta y moldearlo en forma de puro. Después se tiene que poner la carne en los pinchos, aplanarlo un poco con los dedos y asarlo en la parrilla. Este plato se suele servir con ensalada (Dekmak, 2007:130).
كوسى بالابلما	Koosa bil ablama (Dekmak, 2007:89). <i>Categoria gramatical: Nom + [prep + article] + nom</i>		Calabacines rellenos (Dekmak, 2007:89). <i>Categoria gramatical: Nom (nom + adjectiu)</i>	Para hacer este plato, antes de freír los calabacines en una sartén honda se tienen que agujerear por la parte del tallo y vaciarlos. Después los calabacines se tienen que freír hasta que estén dorados y, a parte, en otra sartén, se tiene que sofreír la cebolla hasta que esté blanda, la carne de cordero, los piñones, la sal y la pimienta para rellenar los calabacines con esta mezcla. Para acabar con el plato se tiene que llevar a ebullición el puré de tomate con sal y pimienta y después agregarle los calabacines rellenos y dejarlo a fuego lento un rato. Este plato se sirve con <i>riz abiad</i> (arroz blanco) (Dekmak, 2007:89).
كوسى وبادنان محشي	Koosa wa batinjan mahshi bil banadorah (Dekmak, 2007:88). <i>Categoria gramatical: Nom + conj. + Nom (Nom + adjectiu +) [prep + article] + nom</i>		Calabacines y berenjenas rellenas con salsa de tomate (Dekmak, 2007:88). <i>Categoria gramatical: Nom + Conj. + Nom + Adjectiu + prep. + Nom (nom + prep. + nom)</i>	Para preparar este plato se tienen que cortar los tallos de los calabacines y retirarles la pulpa. Además, se tiene que mezclar el arroz con la carne picada, la mantequilla, la sal y la pimienta. Esta será la mezcla con la que se rellenaran los calabacines y por encima de esta mezcla se pondrá el puré de tomate diluido, la menta seca y sal. Después, los calabacines se tienen que poner en una cazuela y cocerlos durante una hora. Este plato se sirve con un poco de salsa de tomate por encima de los calabacines y las berenjenas (Dekmak, 2007:88).
كوسى ورق	Koosa wa warak einab		Calabacines y hojas de	Para preparar este plato se tienen que cortar los tallos de los

عنب محشي	mahshi (Dekmak, 2007:87). <i>Categoria gramatical: Nom + conj. + Nom (Nom + adjectiu)</i>		parra rellenos (Dekmak, 2007:87). <i>Categoria gramatical: Nom + conj. + Nom (nom + prep. + nom) + adjectiu</i>	calabacines, vaciarlos y lavarlos con agua fría. Además se tiene que lavar el arroz, escurrirlo y mezclarlo en un recipiente con la carne picada, la mantequilla, la sal y la pimienta. Con esta mezcla se tienen que rellenar los calabacines. Después también se tiene que poner relleno en el centro de cada una de las hojas de parra y se tienen que enrollar. Las costillas de cordero se tienen que poner en la base de una cazuela, encima los rollitos de parra formando un círculo y, en el centro, los calabacines rellenos. Antes de llevarlo a ebullición se tiene que poner agua para que cubra unos 5 cm y además poner zumo de limón. El plato está listo pasada una hora y media de cocción (Dekmak, 2007:87).
قريدس مشوي	Kraidis meshwi (Dekmak, 2007:132). <i>Categoria gramatical: Nom (Nom + adjectiu)</i>		Gambas a la parrilla (Dekmak, 2007:132). <i>Categoria gramatical: Nom + prep. + article + nom</i>	Para preparar este plato se les tiene que quitar la cabeza a las gambas, dejarles la cáscara y abrirlas por la mitad pero sin llegar hasta el final. Después se tienen que lavar, espolvorear con sal y pimienta y ponerlas a asar. Antes de servir las se les puede echar por encima un poco de aderezo, una mezcla de zumo de limón, aceite de oliva y ajo triturado (Dekmak, 2007:132).
قريدسية	Kraidsieh (Dekmak, 2007:125). <i>Categoria gramatical: Nom</i>		Langostinos con arroz y verduras (Dekmak, 2007:125). <i>Categoria gramatical: Nom + prep. + nom + conj. + nom</i>	Para preparar este plato se tienen que pelar, retirarles el hilillo negro, lavar y cortar una tercera parte de los langostinos. Después se tiene que sofreír la cebolla y agregarle los langostinos y los pimientos para rehogarlos. El arroz tiene que estar 30 minutos en agua para que se ablande y sea masa rápido hervirlo. Para hervirlo, le ponemos agua, sal, pimienta y azafrán. Los otros langostinos se tienen que abrir por la mitad pero sin llegar

Estudi terminològic de la cuina d'Orient Mitjà i confecció d'un glossari àrab-català/castellà

Queralt Faura Casadellà

				hasta el final, retirarles la cabeza, lavarlos bien, rociarlos con aceite de oliva, esperolvorearlos con sal, pimienta y azafrán y hornearlos durante 15 minutos. Este plato se sirve con el arroz de base y los langostinos arriba para decorar (Dekmak, 2007:125).
قريدس مقلي	Kraidsieh makli (Dekmak, 2007:122). <i>Categoria gramatical: Nom</i>		Gambas fritas con ajo y cilantro (Dekmak, 2007:122). <i>Categoria gramatical: Nom (nom + adjectiu) + prep. + nom + conj. + nom</i>	Para preparar este plato se tienen que pelar las gambas, retirales el hilillo negro, lavarlas y enharinarlas con harina, sal y pimienta. Después se tienen que freír. Se sirven con un poco de limón exprimido por encima, sazonadas con sal y pimienta y embadurnadas con el ajo y el cilantro (Dekmak, 2007:122).
	Kubbe (Colobrans i Khabbaz, 2008: 19/ 73/ 158-160). <i>Categoria gramatical: Nom</i>		Mezclas de carne con trigo/ <i>Bulgur</i> con carne picada (Colobrans i Khabbaz, 2008: 19/73/158-160). <i>Categoria gramatical: Nom (nom + prep. + nom) + prep. + nom / Nom + prep. + nom + adjectiu</i>	Es un plato que no tiene una elaboración sencilla y que tiene varias formas de prepararse y presentarse. Normalmente se sirve acompañado de una ensalada y de salsa de <i>mutabbal</i> . La elaboración de este plato tiene tres partes. La masa, elaborada con <i>bulgur</i> , cebolla, carne roja, sal, bicarbonato, pimienta blanca y canela. El relleno, que se prepara con carne roja, cebolla, aceite, mantequilla, nuez, almendras o piñones y pimienta y canela. Y por último, el moldeado que es muy importante ya que el <i>kubbe</i> se puede presentar en forma de capas (<i>bulgur-carne-bulgur</i>) o en forma de croquetas gigantes (Colobrans i Khabbaz, 2008: 19/73/158-160).
كوسا محشي	Kusa mahshi (Jamal, 2001: 95-99). <i>Categoria gramatical: Nom (Nom + adjectiu)</i>	Carbassons farcits (Jamal, 2001: 95-99). <i>Categoria gramatical: Nom (nom + adjectiu)</i>		Els carbassons amb els quals es cuinen els típic carbassons farcits àrabs són petits, rectes, fins, tendres i grocs. El <i>mashi</i> (el farciment) s'elabora amb arròs, carn, sal, espècies i mantega. Hi ha una altra versió que és més habitual a les grans ciutats i té una elaboració molt senzilla ja que al

Estudi terminològic de la cuina d'Orient Mitjà i confecció d'un glossari àrab-català/castellà

Queralt Faura Casadellà

				acabar la cocció es treuen els carbassons sense gens de salsa i es dauren per després presentar-los en plats (Jamal, 2001: 95-99).
	<p>Kushke jadra bil jauz (Colobrans i Khabbaz, 2008: 119). <i>Categoria gramatical: Nom (Nom + adjectiu) + [prep + article] + nom</i></p>		<p>Crema de <i>bulgur</i> con nueces (Colobrans i Khabbaz, 2008: 119). <i>Categoria gramatical: Nom (nom +prep.+ nom) prep. + nom</i></p>	Es una crema elaborada con yogur, <i>bulgur</i> , cebolla, nueces, sal, aceite y perejil (Colobrans i Khabbaz, 2008: 119).
المقلوبت / مقلوبة الباذنجان	<p>La maqlouba (Jamal, 2001: 73-76). <i>Categoria gramatical: Nom (Nom + adjectiu)</i> Makloubeh batinjan (Dekmak, 2007:80). <i>Categoria gramatical: Nom</i> Maqlûba (Colobrans i Khabbaz, 2008: 149). <i>Categoria gramatical: Nom</i></p>	<p>La barrejada (Jamal, 2001: 73-76). <i>Categoria gramatical: Nom</i></p>	<p>La volteada, o pastel de berenjenas o coliflor con cordero y arroz (Colobrans i Khabbaz, 2008: 149). <i>Categoria gramatical: Nom o Nom (Nom + prep. + nom)</i> Berenjenas con carne y arroz (Dekmak, 2007:80). <i>Categoria gramatical: Nom + prep + nom+ conjunció+ nom</i></p>	<p>Avui en dia la <i>maqlouba</i> és un plat respectable i de renom i no s'elabora amb restes ni és un plat per indigents, però es diu que el seu nom ve de quan s'abocaven les sobres dels menjars ostentosos al damunt d'una safata i al fer això tot es barrejava. Aquest plat es prepara amb albergínies, carn de xai o de pollastre, arròs, oli, fruits secs i espècies. Existeix també una variant, típica dels pobles, que es prepara amb col-i-flor en compte d'albergínia (Jamal, 2001: 73-76).</p> <p>Este plato significa literalmente “al revés” porque se prepara en un recipiente al que después se le da la vuelta y se pone sobre un plato para darle forma de cúpula. Para prepararlo lo primero que se tiene que hacer es quitar la mayor parte de la piel de la berenjena y cortar una de las berenjenas a dados y las otras a láminas finas. Una vez estén todas las berenjenas cortadas éstas se freirán en la sartén hasta que estén bien doradas. Además también se tendrá que sofreír la cebolla junto con la carne y añadirle, pasado un rato, la berenjena y agua para que ésta se tiña. Una vez el agua cambie de color se tiene que añadir el</p>

				<p>arroz, la sal y la pimienta. En otra sartén se tiene que dorar los frutos secos. Para preparar la presentación se tiene que forrar las paredes de un cuenco con las láminas de berenjenas fritas, después llenarlo con la mezcla de arroz y, finalmente, darle la vuelta al recipiente. El pastel se sirve acompañado de frutos secos y cualquier tipo de ensalada (Dekmak, 2007:80).</p> <p>Es un plato hermoso y elegante que se prepara por capas y una vez se ha acabado de preparar se le da la vuelta, de aquí el nombre de “la volteada”. Se prepara con berenjenas o coliflor, carne de cordero, arroz, piñones, aceite de oliva, aceite de girasol, pimienta negra, canela y sal. Para hacer el pastel se ponen en el fondo de una cazuela los piñones, después una capa de carne, otra de berenjena frita, encima una capa de arroz con un poco de carne y el resto sería berenjena frita. Se hace presión, se le da la vuelta y se decora con piñones si se quiere (Colobrans i Khabbaz, 2008: 149).</p>
الملوخيت	La mulukhieh (Jamal, 80-85). <i>Categoria gramatical: Nom</i>	<p>Fulles verdes o sopa de fulles verdes (Jamal, 2001: 80-85).</p> <p><i>Categoria gramatical: Nom (nom + adjectiu) o Nom (nom + prep. + [nom + adjectiu])</i></p>		<p>Plat típic d'Egipte i Líbia. <i>Mulukhieh</i>, que literalment vol dir reialesa, és una planta de la qual només es consumeixen les fulles. Amb aquestes herbes es pot preparar una sopa que s'elabora amb carn de xai i espècies i se serveix acompanyada d'arròs (Jamal, 2001: 80-85).</p>
الشكريت	La shakrieh (Jamal, 2001: 63-66). Shakrîa, Lahm bil lavan	<p>L'agraïda (Jamal, 2001: 63-66).</p> <p><i>Categoria gramatical:</i></p>	<p>“La agradecida” o cordero con salsa de yogur (Colobrans i</p>	<p>El nom d'aquest plat es deu a l'agraïment (<i>shukura</i>) que aquest plat rep per la relativa abundància del seu principal ingredient: el iogurt elaborat amb llet extreta directament de</p>

	(Colobrans i Khabbaz, 2008: 176). <i>Categoria gramatical: Nom</i>	<i>Nom</i>	Khabbaz, 2008: 176). <i>Categoria gramatical: Nom + prep. + Nom (nom + prep. + nom)</i>	<p>les cabres i aliment molt apreciat pels àrabs en els mals moments econòmics. El <i>shakrieh</i> s'elabora amb iogurt, aigua, ceba, ou, carn picada i espècies. Se serveix amb un plat d'arròs blanc i es menja afagant una cullerada de <i>shakrieh</i> i barrejant-la amb l'arròs (Jamal, 2001: 63-66).</p> <p>Lo que hace diferente a este plato es que se utiliza el yogur como salsa en vez de una típica salsa de tomate. En verano se come frío y en invierno caliente. Se sirve acompañado de un plato de arroz con fideos y se prepara con yogur, maicena (utilizada para cuando se mezcla la leche y el yogur), leche y carne de cordero que primero se escalda y después se hierve juntamente con la cebolla (Colobrans i Khabbaz, 2008: 176).</p>
لبن	Laban (Dekmak, 2007:34). <i>Categoria gramatical: Nom</i>		Yogur (Dekmak, 2007:34). <i>Categoria gramatical: Nom</i>	El <i>laban</i> se sirve como un entrante más entre los <i>mezze</i> , se puede guardar en la nevera hasta una semana y se puede encontrar en platos como <i>salath kira bi laban</i> (yogur con crema de pepino), <i>laban inoo</i> (cordero con carne) y <i>laban ayra</i> . Para prepararlo se tiene que verter la leche en una cazuela y hervirla. Después se deja enfriar y se añade el yogur a la leche para removerla. Para acabar se debe tapar la cazuela, envolverla con una manta, ponerla en un lugar caliente y dejarla reposar. Antes de servirla se deja reposar en la nevera dos horas (Dekmak, 2007:34).
	Laban bil dhara (Colobrans i Khabbaz, 2008: 110). <i>Categoria gramatical: Nom</i>		Yogur con maíz dulce (Colobrans i Khabbaz, 2008: 110). <i>Categoria gramatical:</i>	Es esta una variante del <i>airan</i> . La única diferencia es que se mezcla agua, yogur, sal y por cada vaso de <i>airan</i> se añaden dos cucharadas de maíz (Colobrans i Khabbaz, 2008: 110).

	+ [prep + article] + nom		Nom + prep. + Nom (nom + adjectiu)	
لبن امه	Laban imoo (Dekmak, 2007:93). <i>Categoria gramatical: Nom</i> (Nom + adjectiu)		Yogur con carne (Dekmak, 2007:93). <i>Categoria gramatical: Nom + prep. + nom</i>	Para preparar este plato se tiene que llevar a ebullición la carne y los trozos de cebolla. Estará listo cuando ya no se forme espuma y se vea un caldo claro. Cuando esté listo se tiene que escurrir la carne y la cebolla y reservarlo. El caldo de la carne se mezcla con el yogur, el huevo, la sal y la pimienta y se hierve todo sin dejar de revolver con una batidora para evitar los grumos. Además, también se tiene que echar a la cazuela la carne hervida, la cebolla y la harina de maíz mezclada previamente con agua y hervirlo todo. Se sirve caliente y mezclado con <i>roz abiad</i> (arroz blanco) (Dekmak, 2007:93).
	Laban musafa (Colobrans i Khabbaz, 2008: 53). <i>Categoria gramatical: Nom</i> (Nom + adjectiu)		Yogur colado (Colobrans i Khabbaz, 2008: 53). <i>Categoria gramatical: Nom (nom + adjectiu)</i>	Para prepararlo se tiene que deja gotear un yogur en un colador durante dos horas. Cuando ha perdido todo el líquido, el yogur se espesa y entonces se le añade sal, ajo y hojas de hierbabuena. Se pone también un poco de pimentón y un chorro de aceite de oliva (Colobrans i Khabbaz, 2008: 53).
	Laban musafa bil jauz (Colobrans i Khabbaz, 2008: 115). <i>Categoria gramatical: Nom</i> (nom + adjectiu) + [prep + article] + nom		Yogur colado con nueces (Colobrans i Khabbaz, 2008: 115). <i>Categoria gramatical: Nom (nom + adjectiu) + prep. + nom</i>	Es una salsa que se prepara colando el yogur para dejar que pierda el agua y así quede espeso. Se añade la cebolla, las nueces y, por encima, el aceite y el perejil (Colobrans i Khabbaz, 2008: 115).
لحم بالعجين	Lahma bi ajeen (Dekmak, 2007:71). <i>Categoria gramatical: Nom</i>		Pizzita de carne (Dekmak, 2007:71). <i>Categoria gramatical:</i>	Este plato se puede servir acompañado de <i>laban</i> (yogur) o de <i>laban ayran</i> (yogur líquido) y se puede comer para almorzar. Para prepararlo se tienen que triurar la cebolla,

Estudi terminològic de la cuina d'Orient Mitjà i confecció d'un glossari àrab-català/castellà

Queralt Faura Casadellà

	+ <i>prep.</i> + <i>nom</i>		<i>Nom</i> + <i>prep.</i> + <i>nom</i>	los tomates y el chile verde hasta conseguir una pasta fina. A esta pasta se le tiene que añadir la carne picada, el puré de tomate, la sal y la pimienta negra y mezclarlo todo. Para hacer la masa de la pizza solo se tendrá que aplanarla las bolas de masa y poner por encima un poco de la mezcla de carne picada y piñones. Antes de servir las se tienen que poner 15 minutos en el horno (Dekmak, 2007:71).
	Lahma bil jal (Colobrans i Khabbaz, 2008: 85). <i>Categoria gramatical: Nom</i> + [<i>prep</i> + <i>article</i>] + <i>nom</i>		Cordero con vinagre (Colobrans i Khabbaz, 2008: 85). <i>Categoria gramatical: Nom</i> + <i>prep.</i> + <i>nom</i>	Esta receta se prepara con carne de cordero, cebollas, tomates, sal, pimienta y canela. En el momento que rompe a hervir se añade vinagre, pero también se puede utilizar zumo del pomelo o de una granada ácida para así transmitir la acidez del vinagre (Colobrans i Khabbaz, 2008: 85).
	Lahma fi as-saînia (Colobrans i Khabbaz, 2008: 168). <i>Categoria gramatical: Nom</i>		Carne picada de ternera con cebolla (Colobrans i Khabbaz, 2008: 168). <i>Categoria gramatical: Nom (nom + adjectiu + prep. + nom) + prep. + nom</i>	Lo que hace especial este plato es la combinación de la carne con la cebolla y la capacidad de fundir ambos gustos en uno de nuevo. Este plato lleva carne de ternera, cebolla, tomates rojos, limón, pimienta roja, pimienta verde, aceite, mantequilla y pimienta negra, canela y sal (Colobrans i Khabbaz, 2008: 168).
لحم مشوي	Lahma meshwi (Dekmak, 2007:130). <i>Categoria gramatical: Nom (nom + adjectiu)</i>		Pinchitos de cordero a la parrilla (Dekmak, 2007:130). <i>Categoria gramatical: Nom (nom + prep. + nom) + prep. + nom</i>	Para preparar este plato se tienen que mezclar los trozos de carne con el puré de tomate, el aceite de oliva, la sal y la pimienta y darles vueltas para que se impregnen bien. Después se tienen que poner los trozos de carne en los pinchos y asarlos dándoles vueltas de vez en cuando. Se sirven acompañados con una ensalada y también con tomates y cebollas asadas en la misma parrilla (Dekmak, 2007:130).
	Lahmeh maa beid (Jamal,	Carn picada amb ou		Aquest plat que té una preparació fàcil, però és considerat

Estudi terminològic de la cuina d'Orient Mitjà i confecció d'un glossari àrab-català/castellà

Queralt Faura Casadellà

	2001: 119-122). <i>Categoria gramatical: Nom + prep. + nom</i>	(Jamal, 2001: 119-122). <i>Categoria gramatical: Nom (nom + adjectiu) + prep. + nom</i>		bastant luxós per la majoria de la població àrab ja que és ric en calories i molt car de preparar degut al preu que tenien la carn i els ous als anys 50 i 60. És per això que la recepta acostuma a ser només basant-se en una persona. La carn picada se sofregeix amb la ceba i s'assaona amb el <i>fulful bhar</i> i quan la carn és cuita s'afegeix l'ou. (Jamal, 2001: 119-122).
	Lahmeh mathuneh maa beid (Jamal, 2001: 122). <i>Categoria gramatical: Nom (Nom + adjectiu) + prep + nom</i>			Aquesta variant es cuina amb els mateixos ingredients que l'anterior plat però en aquest cas la carn es cou en forma de mandonguilles i els ous es couen per separat. Es mengen agafant una mica de pa, una mandonguilla i una mica d'ou (Jamal, 2001: 122).
لوبية باللحمة	Loubia bil lahma (Dekmak, 2007:102). <i>Categoria gramatical: Nom + [prep + article] + nom</i>		Judías verdes estofadas (Dekmak, 2007:102). <i>Categoria gramatical: Nom (nom + adjectiu) + adjectiu</i>	Para preparar este plato, primero, se tiene que sofreír en una cazuela el ajo y la cebolla y cunado estén blandos se tienen que agregar los trozos de carne para dorarlos por todos los lados. Después se tienen que agregar las judías y rehogarlas durante 5 minutos y para acabar se tienen que agregar los tomates, el piré de tomate diluido, la sal y la pimienta y dejarlo a fuego bajo hasta que el líquido solo cubra la carne y las judías. Este plato se sirve con <i>roz abiad</i> (arroz blanco) o <i>roz bil sha'rieh</i> (arroz con fideos) (Dekmak, 2007:102).
لوبية بالزيت	Loubia bi zeit (Dekmak, 2007:50). <i>Categoria gramatical: Nom + prep + nom</i>		Judías verdes en aceite (Dekmak, 2007:50). <i>Categoria gramatical: Nom (nom + adjectiu) + prep. + nom</i>	Para prearar este plato se tiene que rehogar en la sartén la cebolla y el ajo. Después se tienen que agregar las judías y dejar que todo se sofría. Además, se tienen que agregar los tomates y rehogarlos hasta que estén tiernos. Las judías se tienen que servir frías y con cebollas tiernas (Dekmak, 2007:50).

Estudi terminològic de la cuina d'Orient Mitjà i confecció d'un glossari àrab-català/castellà

Queralt Faura Casadellà

	Lûbia bil lahm (Colobrans i Khabbaz, 2008: 153-154). <i>Categoria gramatical: Nom + [prep + article] + nom</i>		Judías blancas con carne de cordero (Colobrans i Khabbaz, 2008: 153-154). <i>Categoria gramatical: Nom (nom + adjectiu) + prep. + Nom (nom + prep. + nom)</i>	Igual que se hace con el potaje de garbanzos con cordero, las judías también se tienen que dejar en remojo toda una noche y a la mañana siguiente, con otra agua, escaldarlas y luego hervirlas para que se cuezan. A parte se sofríe la carne con la cebolla y el tomate previamente pelado y rallado. Se sirven las judías por encima del sofrito de carne (Colobrans i Khabbaz, 2008:153-154).
	Lûbia jaddra (Colobrans i Khabbaz, 2008: 154). <i>Categoria gramatical: Nom (Nom + adjectiu)</i>		Judías verdes (Colobrans i Khabbaz, 2008: 154). <i>Categoria gramatical: Nom (nom + adjectiu)</i>	Es un plato vegetariano muy sencillo de preparar y elaborado con judías verdes, tomates rojos (se pueden o no añadir con las judías troceadas en el momento que estas se dejan hirviendo), ajos, sal y cilantro fresco (Colobrans i Khabbaz, 2008: 154).
	Lûbia jaddra bil lahm (Colobrans i Khabbaz, 2008: 154-155). <i>Categoria gramatical: Nom (Nom + adjectiu) + [prep + article] + nom</i>		Judías verdes con carne (Colobrans i Khabbaz, 2008: 154-155). <i>Categoria gramatical: Nom (nom + adjectiu) + prep. + nom</i>	Este plato de judías verdes se prepara con un poco de carne de cordero sin hueso para así conseguir incrementar el sabor del mismo (Colobrans i Khabbaz, 2008: 154-155).
المعكرونات	Maacarona (Jamal, 2001: 67-72). <i>Categoria gramatical: Nom</i>	Macarrons (Jamal, 2001: 67-72). <i>Categoria gramatical: Nom</i>		Plat que aparentment sembla ser d'origen italià però, verdaderament són originaris de la Xina i portats a Sicília i a Nàpols pels àrabs (Jamal, 2001: 67-72).
	Maacarona bi laban (Jamal, 2001: 71-72). <i>Categoria gramatical: Nom + prep + nom</i>	Macarrons amb iogurt (Jamal, 2001: 71-72). <i>Categoria gramatical: Nom + prep. + nom</i>		Aquest plat s'elabora amb macarrons, iogurts i espècies (Jamal, 2001: 71-72).
	Maacarone kazzabeh, maacarone haf o	Macarrons mentiders, macarrons a seques o		El nom del plat indica, utilitzant un eufemisme, que hi falta l'ingredient més valorat del plat: la carn. És un plat que si

Estudi terminològic de la cuina d'Orient Mitjà i confecció d'un glossari àrab-català/castellà

Queralt Faura Casadellà

	<p>maacarone kahleh (Jamal, 2001: 70-71). <i>Categoria gramatical: Nom (Nom + adjectiu)</i></p>	<p>macarrons desèrtics (Jamal, 2001: 70-71). <i>Categoria gramatical: Nom (nom + adjectiu) / Categoria gramatical: Nom (nom + prep. + nom) / Nom (nom + adjectiu)</i></p>		<p>no ets del món àrab ells no te'l cuinarien ja que afalaguen molt als seus hostes. Tot i això, en la intimitat de cases més pobres és un plat ben normal (Jamal, 2001: 70-71).</p>
	<p>Maftul (Jamal, 2001: 114). <i>Categoria gramatical: Nom</i></p>			<p>Plat semblant al cuscús que es prepara a l'Orient Mitjà (Jamal, 2001: 114).</p>
<p>مكدوس بادنجان</p>	<p>Batinjan makdous (Dekmak, 2007:42). <i>Categoria gramatical: Nom (nom + adjectiu)</i> Makdús (Colobrans i Khabbaz, 2008: 52). <i>Categoria gramatical: Nom</i></p>		<p>Berenjenas rellenas (Colobrans i Khabbaz, 2008: 52). Berenjenas encurtidas (Dekmak, 2007:42). <i>Categoria gramatical: Nom (nom + adjectiu)</i></p>	<p>Para preparar este plato se tienen que poner las berenjenas en una cazuela, cubrirlas con agua y llevarlas a ebullición. Cuande estén tiernas ya se podrán escurrir y poner en un recipiente con agua fría. A parte, se tienen que mezclar las nueces, los chiles, los pimientos verdes y rojos, los ajos picados y sal. Para llenar las berenjenas, se debe cortar las berenjenas en dos, a lo largo, pero sin llegar hasta el final. Una vez estén todas las berenjenas rellenas estas se introducen en tarros hasta llenarlos. Antes de consumirse, las berenjenas deben quedarse en los tarros cubiertas con aceite de oliva (Dekmak, 2007:42).</p> <p>Berenjenas rellenas de nuez picada y un granito de ajo. Se sirven con acompañadas de pimientos rojos (Colobrans i Khabbaz, 2008: 52).</p>
	<p>Makmur (Colobrans i Khabbaz, 2008: 174).</p>		<p>La sofocada, o carne de cordero y calabacines</p>	<p>Este plato se prepara con calabacines, que se fríen y después se reblandecen cociéndoles cubiertos de agua a</p>

	<i>Categoria gramatical: Nom</i>		con yogur y <i>tahina</i> (Colobrans i Khabbaz, 2008: 174). <i>Categoria gramatical: Article + nom / Nom (nom + prep. + nom) + conj. + nom + prep. + nom + conj. + nom</i>	fuego lento, con piñones dorados, carne de cordero frita y con la salsa hecha a base de salsa de <i>tahina</i> , yogur y limón (Colobrans i Khabbaz, 2008: 174).
ملفوف محشي	Malfuf (Jamal, 2001: 91) <i>Categoria gramatical: Nom</i> Malfouf mahshi (Dekmak, 2007:103). <i>Categoria gramatical: Nom (Nom + adjectiu)</i> Malwf (Colobrans i Khabbaz, 2008: 73). Malfûf (Colobrans i Khabbaz, 2008: 130-131). <i>Categoria gramatical: Nom</i>	Fullas de col farcides (Jamal, 2001: 91). <i>Categoria gramatical: Nom (nom +prep.+ nom) + adjectiu</i>	Hojas de col rellenas (Dekmak, 2007:103). <i>Categoria gramatical: Nom (nom +prep.+ nom) + adjectiu</i> Rollitos de arroz (Colobrans i Khabbaz, 2008: 73). <i>Categoria gramatical: Nom (nom + prep. + nom)</i> Rollitos de hojas de col rellenos de arroz “Envuelto en una capa” (Colobrans i Khabbaz, 2008: 130-131). <i>Categoria gramatical: Nom (nom + prep. + nom [nom + prep. + nom]) + adjectiu + prep. + nom</i>	Aquesta variant es prepara seguint els mateixos passos que el <i>warak inab</i> però l'única diferència és que les fulles són de col en comptes de cep (Jamal, 2001: 91) Para preparar este plato se tienen que hervir las hojas de col en una olla, escurrirlas y dejarlas enfriar. También se tiene que seguir el mismo proceso con los trozos de cordero. Además se tiene que mezclar el arroz con la carne picada, el ajo, la sal, la pimienta y la mantequilla. Esta mezcla es lo que se tiene que poner sobre las hojas de col y enrollarlas como si fuera un puro. Igual que con muchos otros platos se tienen que poner los trozos de carne en el fondo de una cazuela y, encima, colocar los rollos de col formando un círculo. Para hervirlo se tiene que añadir agua a la cazuela, añadirle zumo de limón y llevarlo a ebullición. Antes de servir se debe sacar todo el líquido sobrante (Dekmak, 2007:103). Este plato, que consiste en unos rollitos de arroz envueltos en una hoja de col hervida, acelgas u hojas de parra, se puede hacer con o sin carne. Si se decide hacer con carne esta se mezcla con el arroz y después se hacen los rollitos,

				quizás la parte más complicada del plato. Los rollitos se tienen que enrollar bien apretados, poniendo los extremos hacia dentro y atándolos de 10 en 10 con una cinta. Posteriormente se ponen en una cazuela donde se deja que hiervan unas dos horas (Colobrans i Khabbaz, 2008: 130-131).
مناقيش جبنة	Manakeish bil jibneh (Dekmak, 2007:70). <i>Categoria gramatical: Nom + [prep + article] + nom</i>		Masa al horno con queso (Dekmak, 2007:70). <i>Categoria gramatical: Nom + [prep. + article]+ nom + prep. + nom</i>	Esta receta se puede hacer con queso feta si no se encuentra el queso <i>akewi</i> . Para preparar este sencillo plato primero se tiene que lavar el queso para quitarle la sal y cortarlo en láminas. Después se tienen que aplanar las bolas de masa para formar discos que más tarde se untarán con mantequilla fundida antes de echarle el queso por encima. Así, los discos tendrán una fina capa de mantequilla, encima una capa de queso y por encima tendrán semillas de sésamo. Cuando esté listo, se pone en el horno y se sirve con pepino y aceitunas (Dekmak, 2007:70).
مناقيش الزعتر	Manakeish bil zahtar (Dekmak, 2007:69). <i>Categoria gramatical: Nom + [prep + article] + nom</i>		Pan al horno con tomillo (Dekmak, 2007:69). <i>Categoria gramatical: Nom + [prep.+ article] + nom + prep. + nom</i>	En Líbano este plato suele comerse para desayunar con té negro. El <i>zahtar</i> es una mezcla de tomillo en rama, zumaque y semillas de sésamo tostadas. Para preparar este pan solo se tiene que mezclar el <i>zahtar</i> y el aceite de oliva. Después solo se tiene que aplastar las bolas de masa para formar discos planos y poner encima de cada disco un poco de mezcla de zumaque. Se pone 10 minutos en el horno y con cuidado de que no se queme el <i>zahtar</i> se reitra pasado el tiempo. Se sirve con pepino, tomate, aceitunas y menta fresca (Dekmak, 2007:69).
	Mansaf (Jamal, 2001: 66).			És el plat nacional jordà d'origen beduí que consta dels

Estudi terminològic de la cuina d'Orient Mitjà i confecció d'un glossari àrab-català/castellà

Queralt Faura Casadellà

	<i>Categoria gramatical: Nom</i>			mateixos ingredients: xai trossejat, arròs i iogurt agre. El <i>mansaf</i> és un plat de gust fort pel paladar Occidental que es menja amb les mans i directament de la safata on es posen cuits i barrejats els tres ingredients tot fent una bola d'arròs i iogurt (Jamal, 2001: 66).
	Manúshe (Jamal, 2001: 176). <i>Categoria gramatical: Nom</i>			Plat senzill que consisteix en untar el pa amb oli, empolverar-lo amb <i>zaatar</i> , posar-lo sobre el <i>mansab</i> i col·locar-ho tot sobre el braser (Jamal, 2001: 176).
	Maraq (Colobrans i Khabbaz, 2008: 123). <i>Categoria gramatical: Nom</i>		Caldos, sopas y consomés (Colobrans i Khabbaz, 2008: 123). <i>Categoria gramatical: Nom + nom + conj. + nom</i>	Es considerado un grupo de comidas líquidas. Incluye las infusiones saldas, caldos y consomés, condimentados con carne (Colobrans i Khabbaz, 2008: 123).
	Maraq bil lahm (Colobrans i Khabbaz, 2008: 124). <i>Categoria gramatical: Nom + [prep + article] + nom</i>		Caldo de carne (Colobrans i Khabbaz, 2008: 124). <i>Categoria gramatical: Nom (nom +prep.+ nom)</i>	Caldo elaborado con carne, la cual se espuma y se hierve. Además, también se añade un sofrito de cebolla y otros condimentos (Colobrans i Khabbaz, 2008: 124).
	Maraq ma' 'adds (Colobrans i Khabbaz, 2008: 124). <i>Categoria gramatical: Nom (Nom + prep + nom)</i>		Sopa de lentejas (Colobrans i Khabbaz, 2008: 124). <i>Categoria gramatical: Nom (nom +prep.+ nom)</i>	Sopa hecha a base de lentejas cocidas y trituradas. Además, también se añade al puré un sofrito de cebolla con carne picada, arroz y azafrán (Colobrans i Khabbaz, 2008: 124).
	Maraq ma'arruz (Colobrans i Khabbaz,		Sopa de arroz (Colobrans i Khabbaz,	Es una sopa que normalmente se hace a partir de un sofrito de cebolla y tomate y, además, pueden llevar carne picada

Estudi terminològic de la cuina d'Orient Mitjà i confecció d'un glossari àrab-català/castellà

Queralt Faura Casadellà

	2008: 123/125). <i>Categoria gramatical: Nom</i> <i>(Nom + prep + nom)</i>		2008: 123/125). <i>Categoria gramatical: Nom</i> (<i>nom +prep.+ nom</i>)	para dar más sabor o no. No se pone mucho arroz en los <i>maraq</i> ya que este tipo de plato es muy líquido y con muy pocas partículas sólidas, debido a que los <i>maraq</i> son para beber. Esta sopa requiere preparar un sofrito de cebolla y tomates al que se le añade agua para así hervir el arroz (Colobrans i Khabbaz, 2008: 123/125).
	Maraq ma'ashûarîa (Colobrans i Khabbaz, 2008: 123/125-126). <i>Categoria gramatical: Nom</i> <i>(Nom + prep + nom)</i>		Sopa de fideos (Colobrans i Khabbaz, 2008: 123/125-126). <i>Categoria gramatical: Nom</i> (<i>nom +prep.+ nom</i>)	Es una sopa que normalmente se hace a partir de un sofrito de cebolla y tomate y, además, pueden llevar carne picada para dar más sabor. No se ponen muchos fideos en los <i>maraq</i> ya que este tipo de plato es muy líquido y con muy pocas partículas sólidas, debido a que los <i>maraq</i> son para beber. Esta sopa (Colobrans i Khabbaz, 2008: 123).
	Maraq ma'assamak (Colobrans i Khabbaz, 2008: 124/126). <i>Categoria gramatical: Nom</i> <i>(Nom+ prep + nom)</i>		Caldo de pescado (Colobrans i Khabbaz, 2008: 124/126). <i>Categoria gramatical: Nom</i> (<i>nom +prep.+ nom</i>)	Este caldo se prepara con agua, tomate, pan rallado o harina, aceite, perejil, ajo, cebolla, laurel, azafrán, cabezas y colas de pescado y pimienta negra, canela y sal. Se puede utilizar pescado del día y si no es del mismo día se pone en sal y se deja que pierda el agua. Además, si se decide poner fideos o arroz se podría prescindir de la harina o del pan rallado (Colobrans i Khabbaz, 2008: 126).
	Mashui (Jamal, 2001: 142). <i>Categoria gramatical: Nom</i>	Cuit sense farciment (Jamal, 2001: 142). <i>Categoria gramatical: Nom + prep. + nom</i>		Un dels honors més grans que se li pot brindar a un hoste o convidat és oferir-li el sacrifici d'un xai i preparar-lo en forma de d' <i>uzi</i> o <i>guzi</i> al Pròxim Orient o bé en forma de <i>mashui</i> al Nord d'Àfrica (Jamal, 2001: 142).
	Mbakbaka bi tome (Jamal, 2001: 70). <i>Categoria gramatical: Nom</i>	Macarrons amb alls (Jamal, 2001: 70). <i>Categoria gramatical:</i>		És la versió de Líbia d' <i>al mbakbaka</i> , però en comptes de cebes s'hi posen alls tendres (Jamal, 2001: 70).

	+ prep + nom	Nom + prep. + nom		
مجدة بالارز	Moujadara (Dekmak, 2007:62). <i>Categoria gramatical: Nom</i>		Lentejas y arroz con cebolla frita (Dekmak, 2007:62). <i>Categoria gramatical: Nom + conj. + nom + prep. + Nom (nom + adjectiu)</i>	Para preparar este plato se tienen que poner, primero, las lentejas a hervir y pasados 20 minutos se retiran, se escurren y se reservan. A parte, se tiene que sofreír la cebolla hasta que esté dorada. Una vez la cebolla esté lista se tiene que agregar el arroz, las lentejas cocidas, la sal, la pimienta negra, el comino en polvo y agua que cubra todo el contenido. Se tiene que llevar todo a ebullición y cuando el arroz está tierno se retira y se sirve con cebolla dorada y crujiente por encima (Dekmak, 2007:62).
مجدة حمرا	Moujadara harma (Dekmak, 2007:95). <i>Categoria gramatical: Nom</i>		Lentejas con bulgur (Dekmak, 2007:95). <i>Categoria gramatical: Nom + prep. + nom</i>	Para preparar este plato se tienen que cocer las lentejas solo a medias. Después estas se tienen que escurrir y reservar. En una cazuela se tiene que sofreír la cebolla y cuando esté dorada se le tiene que echar agua para llevarlo a ebullición hasta que el agua haya blanqueado la cebolla. Pasados los 15-20 minutos se tienen que añadir las lentejas, el bulgur y la sal y dejarlo cocer hasta que las lentejas y el bulgur estén cocidos. Se sirve caliente con yogur, hortalizas encurtidas o ensalada (Dekmak, 2007:95).
ملوخية بالدجاج	Moulokhia bil dajaj (Dekmak, 2007:114). <i>Categoria gramatical: Nom + [prep + article] + nom</i>		Pollo con hojas de molokeya (Dekmak, 2007:114). <i>Categoria gramatical: Nom + prep. + Nom (nom + prep. + nom)</i>	Este plato se puede preparar con pollo o con carne de cordero. Para elaborarlo, primero se tienen que remojar las hojas de <i>corchorus olerius</i> en agua durante toda la noche, secarlas y lavarlas con agua fría. Después se tiene que poner el pollo con agua, llevarlo a ebullición y dejarlo hervir durante 45 minutos. Además se tiene que sofreír la cebolla, el ajo, el cilantro molido, el chile picado, el cilantro fresco y la sal y pasados 5 minutos se tienen que agregar las hojas,

Estudi terminològic de la cuina d'Orient Mitjà i confecció d'un glossari àrab-català/castellà

Queralt Faura Casadellà

				los trozos de pollo y el caldo que se había guardado y llevar a ebullición. Antes de retirarlo del fuego se tiene que exprimir por encima el zumo de limón y una vez listo se puede servir con <i>roz bil sha'rieh</i> (arroz con fideos) (Dekmak, 2007:114).
	Moussaka bi zeit (Dekmak, 2007:52). <i>Categoria gramatical: Nom + prep + nom</i>		Musaca de berenjena y tomate (Dekmak, 2007:52). <i>Categoria gramatical: Nom (nom +prep.+ nom + conj. + nom)</i>	Para prepara este plato se tienen que pelar y cortar las berenjenas. Después estas se tienen que freír hasta que estén doradas y ponerlas en una bandeja llenando la base de la misma. Encima de las berenjenas se pondrán los garbanzos cocidos y por encima se verterá el tomate triturado con el puré de tomate, la cebolla y el ajo sofrito, la sal y la pimienta. Para finalizar se pone todo en el horno y se corta para servir, frío o caliente, pero siempre acompañado de arroz (Dekmak, 2007:52).
	Mufarrake bil baïdd (Colobrans i Khabbaz, 2008: 104). <i>Categoria gramatical: Nom + [prep + article] + nom</i>		Revoltijo de huevos (Colobrans i Khabbaz, 2008: 104). <i>Categoria gramatical: Nom (nom +prep.+ nom)</i>	La <i>mufarrake</i> , connota aquella comida que se prepara con lo que se tiene más a mano. Así pues hay infinitas variantes de este plato. Este plato es muy parecido a las otras <i>mufarrake</i> . Se mezcla la cebolla y la patata cortada y se cubre con agua. Una vez se ha evaporado el agua y las patatas y la cebolla se han cocido, se añaden los huevos para así hacer un revoltijo (Colobrans i Khabbaz, 2008: 104).
	Mufarrake bil kûsa ma'al baïdd (Colobrans i Khabbaz, 2008: 105). <i>Categoria gramatical: Nom + [prep + article] + nom+ [prep. + article]+ nom</i>		Calabacín con huevos (Colobrans i Khabbaz, 2008: 105). <i>Categoria gramatical: Nom + prep. + nom</i>	La <i>mufarrake</i> , connota aquella comida que se prepara con lo que se tiene más a mano. Así pues hay infinitas variantes de este plato. Esta <i>mufarrake</i> se puede elaborar muy rápidamente. Tan solo se tiene que pelar un calabacín, trocearlo y sofreírlo. Después se añaden los huevos por encima y se condimenta al gusto del consumidor. Una vez

				se han cocido los huevos, el plato está listo (Colobrans i Khabbaz, 2008: 105).
	<p>Mufarrake bil lahm (Colobrans i Khabbaz, 2008: 103). <i>Categoria gramatical: Nom + [prep + article] + nom</i></p>		<p>Carne picada con cebolla (Colobrans i Khabbaz, 2008: 103). <i>Categoria gramatical: Nom (nom + adjectiu) + prep. + nom</i></p>	<p>La <i>mufarrake</i>, connota aquella comida que se prepara con lo que se tiene más a mano. Así pues hay infinitas variantes de este plato. La elaboración es igual de simple que en la <i>mufarrake bil lahm ûa batata</i>, la única diferencia es que se dora la cebolla y la carne primero, y después se añade el ingrediente que se prefiera (patatas, habas, calabacines...). Al añadir el complemento, también se echa agua a la cazuela cubriendo todo el contenido (Colobrans i Khabbaz, 2008: 103).</p>
	<p>Mufarrake bil lahm ûa batata (Colobrans i Khabbaz, 2008: 103). <i>Categoria gramatical: Nom + [prep + article] + nom + conjunció + nom</i></p>		<p>Patatas con carne de cordero (Colobrans i Khabbaz, 2008: 103). <i>Categoria gramatical: Nom + prep. + Nom (nom + prep. + nom)</i></p>	<p>La <i>mufarrake</i>, connota aquella comida que se prepara con lo que se tiene más a mano. Así pues hay infinitas variantes de este plato. Este plato se prepara principalmente con patata y carne de cordero. Su elaboración es muy sencilla. Se fríe la cebolla, la carne y las patatas, todo cortado bien pequeño y se salpimenta y se cubre con agua. Al evaporarse el agua, el plato ya está listo (Colobrans i Khabbaz, 2008: 103).</p>
محمرة بالجووز	<p>Muhammara (Colobrans i Khabbaz, 2008: 119). Muhamara (Dekmak, 2007:37). <i>Categoria gramatical: Nom</i></p>		<p>Nueces con cebolla (Colobrans i Khabbaz, 2008: 119). <i>Categoria gramatical: Nom + prep + nom</i> Frutos secos con chile (Dekmak, 2007:37). <i>Categoria gramatical:</i></p>	<p>La base de esta tapa tan vistosa, rápida y fácil de preparar es la nuez moscada con el pimentón. Básicamente se tienen que mezclar las nueces picadas con la cebolla, la pimienta negra, la canela, la sal y el pimentón (Colobrans i Khabbaz, 2008: 119). Este plato se prepara friendo los pistachos, las nueces, los anacardos, las almendras sin piel y los piñones en una sartén honda. Una vez fritos, los frutos secos deben cortarse</p>

Estudi terminològic de la cuina d'Orient Mitjà i confecció d'un glossari àrab-català/castellà

Queralt Faura Casadellà

			<i>Nom (nom + adjectiu) + prep. + nom</i>	y mezclarse con la cebolla picada, el pimiento rojo picado, el perejil picado, el pan rallado, el chile y el aceite de oliva. Antes de servir este plato se tiene que sazonar con sal y pimienta (Dekmak, 2007:37).
	Muhammar batata (Jamal, 2001: 117). <i>Categoria gramatical: Nom</i>	Estofat de patata (Jamal, 2001: 117). <i>Categoria gramatical: Nom (nom + prep. + nom)</i>		Aquest estofat només té una diferència amb el de col-i-flor, que és coure patates en comptes de col-i-flor (Jamal, 2001: 117).
	Mulûjîa (Colobrans i Khabbaz, 2008: 150). <i>Categoria gramatical: Nom</i>		Mulûjîa con carne de cordero (Colobrans i Khabbaz, 2008: 150). <i>Categoria gramatical: Nom + prep. + Nom (nom + prep. + nom)</i>	La <i>mulûjîa</i> es una planta que fuera de Siríia, Egipto y Libia es difícil de encontrar. Se dice que su nombre procede de rey, <i>malik</i> , ya que en algún momento solo la podían consumir los reyes. Además de tener un gusto diferente al de otras verduras tiene efecto relajante. Si la <i>mulûjîa</i> está seca, esta se debe dejar hervir durante 20 minutos para que así recuperes u textura original. Una vez hervidas, se doran sus hojas, previamente limpiadas y escurridas. Después se cubren con agua y se dejan hirviendo a fuego lento. Cuando la carne esta dorada, se le añade la <i>mulûjîa</i> , se añaden las especias y se deja hirviendo a fuego lento con la olla tapada después de haber subido el fuego y haber hecho que rompiera a hervir. Cuando falten 10 minutos para retirar la olla se añade ajo y cilantro (Colobrans i Khabbaz, 2008: 150).
	Mulukhieh nashfe (Jamal, 2001: 85). <i>Categoria gramatical: Nom (Nom + adjectiu)</i>	Mulukhieh seca (Jamal, 2001: 85). <i>Categoria gramatical: Nom (nom + adjectiu)</i>		És aquesta l'única versió de la sopa anomenada anteriorment, però en aquesta variant les fulles de <i>mulukhieh</i> s'han deixat assecat prèviament (Jamal, 2001: 85).

	<p>Munazzala arddî shûkî (Colobrans i Khabbaz, 2008: 144). <i>Categoria gramatical: Nom</i> (Nom + adjectiu)</p>		<p>Alcachofa con arroz y carne (Colobrans i Khabbaz, 2008: 144). <i>Categoria gramatical: Nom + prep. + Nom + conj. + nom</i></p>	<p>El objetivo de este plato es igualar el sabor de la carne y de la alcachofa. Se sirven dos o tres corazones de alcachofa con carne sobre una base de arroz. Todo ello se cubre con cebolla freída (Colobrans i Khabbaz, 2008: 144).</p>
	<p>Munazzala ashuad (Colobrans i Khabbaz, 2008: 175). <i>Categoria gramatical: Nom</i> (Nom + adjectiu)</p>		<p>Carne negra, o carne de cordero con berenjena (Colobrans i Khabbaz, 2008: 175). <i>Categoria gramatical: Nom (nom +adjectiu) / Categoria gramatical: Nom (nom +prep.+ nom) + prep. + nom</i></p>	<p>El nombre del plato “carne negra” viene del color de la berenjena. Estas se pueden servir acompañadas de arroz blanco o de arroz con fideos. En el plato también hay pimienta verde y cebolla frita y carne picada que se saltea hasta que se cueza (Colobrans i Khabbaz, 2008: 175).</p>
	<p>Munazzala bil ajmar (Colobrans i Khabbaz, 2008: 176). <i>Categoria gramatical: Nom</i> + [prep + article] + nom</p>		<p>Carne teñida de rojo o carne de cordero con tomate (Colobrans i Khabbaz, 2008: 176). <i>Categoria gramatical: Nom (nom + adjectiu + prep. + nom) / Nom (nom + prep. + nom) + prep. + nom</i></p>	<p>Lo que hace especial a este plato es el color rojo que le da el zumo de tomate, además de la combinación entre el sabor ácido del tomate y el de la carne de cordero que se cubre con los mismos tomates y con agua y se pone a hervir a fuego lento (Colobrans i Khabbaz, 2008: 176).</p>
متبل باذنجان	<p>Mutabbal (Colobrans i Khabbaz, 2008: 120). Mutabal (Dekmak, 2007:36). <i>Categoria gramatical: Nom</i></p>		<p>Crema de berenjena con yogur y <i>tahina</i> (Colobrans i Khabbaz, 2008: 110). <i>Categoria gramatical:</i></p>	<p>Es una crema muy fácil de elaborar actualmente ya que se pone la berenjena, el ajo, el perejil, <i>la tahina</i>, el yogur y a sal en una batidora y se bate hasta que se convierte en una salsa parecida a la mayonesa (Colobrans i Khabbaz, 2008: 120).</p>

			<p><i>Nom (Nom + prep + nom) + prep. + nom + conjunció + nom</i></p> <p>Puré de berenjena asada (Dekmak, 2007:36).</p> <p><i>Categoria gramatical: Nom (nom +prep.+ nom) + adjectiu</i></p>	<p>Es importante remarcar que este plato, en Síria y en Egipto se conoce como <i>baba ghanoush</i>. Este plato se prepara asando las berenjenas, preferiblemente, en una parilla Una vez tiernas se les retira la piel bajo el chorro de agua fría. Las berenjenas se tienen que cortar, poner en una ensaladera y agregarle la tahina, el zumo de limón, la sal y el aceite de oliva (Dekmak, 2007:36).</p>
بابا فنوج او حتبل بيتتجة	<p>Muttabal betinjan o Baba ganuj (Jamal, 2001: 32-35). Baba ghanûdj (Colobrans i Khabbaz, 2008: 117). Baba ghanoush (Dekmak, 2007:36).</p> <p><i>Categoria gramatical: Nom (Nom+ adjectiu)</i></p>	<p>Puré d'albergínies o viciós i coquet (Jamal, 2001: 32-35).</p> <p><i>Categoria gramatical: Nom (nom +prep.+ nom) / Nom + conj. + nom</i></p>	<p>Salsa de berenjenas /Crema con berenjenas/ puré con berenjena (Colobrans i Khabbaz, 2008: 15/117).</p> <p>Puré de berenjena asada (Dekmak, 2007:36).</p> <p><i>Categoria gramatical: Nom (nom +prep.+ nom) / Nom + prep. + nom / Nom (nom + prep. + nom + [adjectiu])</i></p>	<p>Plat, elaborat amb albergínies i <i>tahina</i> entre d'altres condiments, que forma part del grup de purés i que es serveix normalment a l'hora de sopar o de dinar. És conegut com <i>Muttabal betinjan</i> però a Síria i Palestina el coneixen amb l'altre terme fent referència a la seva lleugera textura i a la gana que provoca als comensals. També hi ha la variació magrebina (Jamal, 2001: 32-35).</p> <p>Es este un plato muy típico en el Oriente Medio que se come frío. Salsa fácil y rápida de hacer elaborada a partir de la mezcla de berenjenas asadas, ajo, nueces, limón, pimentón sal, aceite y perejil (Colobrans i Khabbaz, 2008: 35).</p> <p>Este es el nombre con el cual se conoce en Síria y en Egipto a este plato. También se conoce por su otro nombre: <i>mutabal</i> (Dekmak, 2007:36).</p>
	<p>Naqâniq (Colobrans i Khabbaz, 2008: 169).</p> <p><i>Categoria gramatical: Nom</i></p>		<p>Salchichas tiernas (Colobrans i Khabbaz, 2008: 169).</p> <p><i>Categoria gramatical: Nom (nom + adjectiu)</i></p>	<p>Las <i>naqâniq</i> son una salchichas más gruesas que las <i>sidj</i>, similares a las butifarras y bien especiadas. Estas salchichas se preparan igual que las <i>sidj</i>, friéndolas en aceite (Colobrans i Khabbaz, 2008: 169).</p>
	<p>Qaleena (Colobrans i</p>		<p>Hígados y riñones</p>	<p>Es un plato que se prepara normalmente el día de la fiesta</p>

Estudi terminològic de la cuina d'Orient Mitjà i confecció d'un glossari àrab-català/castellà

Queralt Faura Casadellà

	Khabbaz, 2008: 184). <i>Categoria gramatical: Nom</i>		(Colobrans i Khabbaz, 2008: 184). <i>Categoria gramatical: Nom + conj. + nom</i>	del cordero. Se puede preparar frito o con pinchos asados (Colobrans i Khabbaz, 2008: 184).
	Qashe (Colobrans i Khabbaz, 2008: 19) <i>Categoria gramatical: Nom</i>		Embutidos caseros (Colobrans i Khabbaz, 2008: 19). <i>Categoria gramatical: Nom (nom + adjectiu)</i>	
	Qashe// Sajtûra (Colobrans i Khabbaz, 2008: 170). <i>Categoria gramatical: Nom</i>		Salchichas y embutidos rellenos de carne y arroz (Colobrans i Khabbaz, 2008: 170). <i>Categoria gramatical: Nom + conj. + nom (Nom + adjectiu + prep. + nom + conj. + nom)</i>	Este plato es muy elaborado y se suele servir en fiestas, convites y cuando se tienen invitados en casa. Se cocina en una olla de acero inoxidable o de barro. Se prepara con tripas, callos, estómago, arroz, carne de cordero, sal, aceite y especias (Colobrans i Khabbaz, 2008: 170).
	Qaûrma (Colobrans i Khabbaz, 2008: 107). <i>Categoria gramatical: Nom</i>		Carne en conserva (Colobrans i Khabbaz, 2008: 107). <i>Categoria gramatical: Nom (nom + prep. + nom)</i>	Es un plato bien sencillo y fácil de preparar. Se empieza separando la grasa de la carne del cordero y fundiéndola en una sartén. Posteriormente, la carne se fríe con la grasa hasta que no el agua se haya evaporado. Se añade sal y se guarda en un recipiente (Colobrans i Khabbaz, 2008: 107).
	Raheb (Jamal, 2001: 34). <i>Categoria gramatical: Nom</i>	L'ermità asceta (Jamal, 2001: 34). <i>Categoria gramatical: Nom (nom + adjectiu)</i>		És la variació libanesa del puré d'albergínies on no s'hi afegeix <i>tahina</i> . D'aquesta manera és un plat més modest, fent referència al comportament tímid i vergonyós del <i>raheb</i> (l'ermità asceta) (Jamal, 2001: 34).
رز أبيض	Roz abiad (Dekmak, 2007:138).		Arroz blanco (Dekmak, 2007:138).	Esta receta es muy sencilla, solo se tiene que poner el arroz en un recipiente, cubrirlo con agua caliente y dejarlo en

Estudi terminològic de la cuina d'Orient Mitjà i confecció d'un glossari àrab-català/castellà

Queralt Faura Casadellà

	<i>Categoria gramatical: Nom (Nom + adjectiu)</i>		<i>Categoria gramatical: Nom (nom + adjectiu)</i>	remojo. Después se tiene que tirar el arroz, escurrido, a una olla con agua, sal y aceite y dejar hirviendo. Antes de servirlo se tiene que escurrir bien (Dekmak, 2007:138).
رز مع بازىلا	Roz abiad bil bazela (Dekmak, 2007:139). <i>Categoria gramatical: Nom (Nom + adjectiu)+ [prep + article] + nom</i>		Arroz blanco con guisantes (Dekmak, 2007:139). <i>Categoria gramatical: Nom (nom + adjectiu) + prep. + nom</i>	Este plato se utiliza para acompañar platos de carne y carnes asadas a la parrilla. Su preparación es muy simple. Solo se tiene que rehogar los guisantes y los pimientos en una cazuela con aceite, después se tiene que añadir el arroz, la sal y la pimienta y el agua y llevarlo todo a ebullición. Se tiene que dejar que hierva hasta que el arroz esté tierno y haya absorbido toda el agua (Dekmak, 2007:139).
رز بالفول و اللحمة	Roz bil foul wa lahme (Dekmak, 2007:85). <i>Categoria gramatical: Nom + [prep + article] + nom+ conjunció+ nom</i>		Arroz con habas y cordero (Dekmak, 2007:85). <i>Categoria gramatical: Nom + prep.+ nom + conj. + nom</i>	Para preparar este plato primero se tienen que freír los trozos de cordero. Cuando estén tiernos se tienen que añadir a la cazuela las habas y rehogarlas durante 5 minutos. Después se tiene que echar el arroz, el agua, la sal y la pimienta y dejarlo hasta que el arroz haya absorbido todo el líquido. El arroz se sirve acompañado de <i>laban</i> (yogur) (Dekmak, 2007:85).
رز بالشعيرية	Roz bil sha'rieh (Dekmak, 2007:139). <i>Categoria gramatical: Nom + [prep + article] + nom</i>		Arroz con fideos (Dekmak, 2007:139). <i>Categoria gramatical: Nom + prep. + nom</i>	Para prepara este plato primero se tienen que dorar los espaguetis en una cazuela y después se tiene que echar en la cazuela agua, arroz y sal y se tiene que dejar hervir hasta que el arroz esté tierno y se haya bebido todo el líquido. Este arroz con fideos se puede utilizar para acompañar platos con salsa como <i>bamia bil lahma</i> (ocras con carne), <i>fasoulieh bil lahma</i> (alubias estofadas) y <i>loubia bil lahma</i> (judías verdes) (Dekmak, 2007:139).
	Ruz ma'ashûarîa		“Arroz con cabellos” o	Este plato es sencillo de preparar ya que solo se prepara con

	<p>(Colobrans i Khabbaz, 2008: 162). <i>Categoria gramatical: Nom + prep + nom</i></p>		<p>arroz con fideos finos (Colobrans i Khabbaz, 2008: 162). <i>Categoria gramatical: Nom + prep. + nom / Nom + prep. + Nom (nom + adjectiu)</i></p>	<p>arroz, fideos finos, aceite, mantequilla y sal. Para elaborarlo se tiene que dorar los fideos y lavar el arroz que seguidamente se freirá y se pondrá en agua. Al haber pasado 10 minutos de hervir se añaden los fideos y se tapa la olla dejando el fuego alto. Cuando esté a punto de volver a hervir, se baja el fuego hasta que se acabe la cocción (Colobrans i Khabbaz, 2008: 162).</p>
	<p>Sabanih bil zait (Colobrans i Khabbaz, 2008: 145). <i>Categoria gramatical: Nom + [prep + article] + nom</i></p>		<p>Espinacas con frutos secos (Colobrans i Khabbaz, 2008: 145). <i>Categoria gramatical: Nom + prep. + Nom (nom + adjectiu)</i></p>	<p>En el Oriente Medio las espinacas son muy conocidas debido a sus efectos laxantes. Por eso reciben el nombre de <i>mikanasatu al-mahidata</i>, que sería un equivalente a “la escoba del estómago”. Este plato se hace con espinacas hervidas, cebollas sofreídas, ajos, aceite de oliva, sal, zumo de limón y, finalmente todo se mezcla con los frutos secos (Colobrans i Khabbaz, 2008: 145).</p>
سبانخ باللحمة	<p>Sabanikh wa roz (Dekmak, 2007:94). <i>Categoria gramatical: Nom + conjunció+ nom</i></p>		<p>Espinacas con arroz (Dekmak, 2007:94). <i>Categoria gramatical: Nom + prep. + nom</i></p>	<p>Para preparar este plato se tiene que sofreír en una cazuela el ajo, la cebolla, el cilantro, los piñones y la carne e ir removiéndolo bién hasta que la carne esté tierna. Después se tienen que agregar las espinacas y un poco de agua para cocerlo durante 30 minutos. Se sirve caliente con zumo de limón por encima y con <i>roz abiad</i> (arroz blanco) (Dekmak, 2007:94).</p>
	<p>Sabani' ma'al-lahm (Colobrans i Khabbaz, 2008: 146). <i>Categoria gramatical: Nom + prep + article + nom</i></p>		<p>Espinacas con carne (Colobrans i Khabbaz, 2008: 146). <i>Categoria gramatical: Nom + prep. + nom</i></p>	<p>Este plato se elabora hirviendo las espinacas y quitándoles todo el agua, sofriendo la carne con el ajo y el aceite y añadiendo finalmente las espinacas al sofrito que se deja en la olla bien tapada, hirviendo a fuego lento con las especias (Colobrans i Khabbaz, 2008: 146).</p>

Estudi terminològic de la cuina d'Orient Mitjà i confecció d'un glossari àrab-català/castellà

Queralt Faura Casadellà

	<p>Saiàdia (Colobrans i Khabbaz, 2008: 163). <i>Categoria gramatical: Nom</i></p>		<p>“La de los pescados” o arroz a la marinera (Colobrans i Khabbaz, 2008: 163). <i>Categoria gramatical: Nom (nom +prep.+ + nom)</i></p>	<p>Este es un plato fácil de preparar que se elabora con pescado frito y arroz, que sirve de base del plato. Cuando el agua con la cebolla rompe a hervir se añade además del arroz, la sal, la pimienta negra y la canela (Colobrans i Khabbaz, 2008: 163).</p>
	<p>Salata bi tahina (Jamal, 2001: 44). <i>Categoria gramatical: Nom + prep + nom</i></p>	<p>Amanida amb <i>tahina</i> (Jamal, 2001: 44). <i>Categoria gramatical: Nom + prep. + nom</i></p>		<p>És una versió molt estimada als països del golf àrabic. Per preparar-la s'ha d'afegir a la salsa original petites quantitats de petits daus de tomàquet, cogombres i bitxos. Acompanya molt sovint al peix fregit o a la brasa (Jamal, 2001: 44).</p>
سلطة مشوية	<p>Salatah al khodar al meshweya (Dekmak, 2007:26). <i>Categoria gramatical: Nom (Nom + adjectiu)</i></p>		<p>Ensalada de hortalizas a la parrilla (Dekmak, 2007:26). <i>Categoria gramatical: Nom (nom +prep.+ nom) + prep. + article + nom</i></p>	<p>Este plato se prepara asando los tomates, la berenjea, el pimiento rojo y verde y la cebolla en la parrilla del horno o sobre brasas de carbón. Cuando todas las hortalizas están tiernas se ponen en una ensaladera y se les agrega el prejil, la menta, el aceite de oliva, la sal y el zumo de limón. Este plato se sirve como acompañamiento a carne a la parrilla (Dekmak, 2007:26).</p>
سلطة حرة	<p>Salatah hara (Dekmak, 2007:31). <i>Categoria gramatical: Nom (nom + adjectiu)</i></p>		<p>Ensalada caliente picante (Dekmak, 2007:31). <i>Categoria gramatical: Nom (nom + adjectiu) + adjectiu</i></p>	<p>Esta ensalada se prepara con pepinos, lechuga, tomate y chile. Además se adereza con aceite de oliva, zumo de limón, ajo y sal. Se puede servir para acompañar carne o pescado a la parrilla (Dekmak, 2007:31).</p>
سلطة لبنانية	<p>Salatah lebnanieh (Dekmak, 2007:31). <i>Categoria gramatical: Nom</i></p>		<p>Ensalada libanesa (Dekmak, 2007:31). <i>Categoria gramatical:</i></p>	<p>Esta ensalada se prepara con lechuga, pepino, tomate, menta, perejil, zumo de limón y aceite de oliva. Esta ensalada puede servir para acompañar la carne a la parrilla</p>

Estudi terminològic de la cuina d'Orient Mitjà i confecció d'un glossari àrab-català/castellà

Queralt Faura Casadellà

	(Nom + adjectiu)		Nom (nom + adjectiu)	(Dekmak, 2007:31).
	Salâtan as-saddîq (Colobrans i Khabbaz, 2008: 112). <i>Categoria gramatical: Nom (Nom + adjectiu)</i>		Ensalada de <i>Sadîq</i> (Colobrans i Khabbaz, 2008: 112). <i>Categoria gramatical: Nom (nom +prep.+ nom)</i>	Se prepara utilizando los corazones de la lechuga como base para rellenarlos con las hojas verdes de ajedrea, estragón y hierbabuena. Se rodean los corazones con rodajas de pepino y se cubren con trocos de tomate (Colobrans i Khabbaz, 2008: 112).
سلطة البندورة و البصل	Salatet al banadorah wa al basal (Dekmak, 2007:28). <i>Categoria gramatical: Nom + article + nom+ conjunció+ article + nom</i>		Ensalada de tomate y cebolla (Dekmak, 2007:28). <i>Categoria gramatical: Nom (nom +prep.+ nom conj. + nom)</i>	Esta ensalada se prepara con tomates cortados a trocitos, cebolla tierna picada, sal, aceite de oliva y zumo de limón. Se sirve en una ensaladera acompañada de <i>moujadara</i> (lentejas y arroz con cebolla frita) (Dekmak, 2007:28).
سلطة الروكا	Salatet roca (Dekmak, 2007:21). <i>Categoria gramatical: Nom (Nom + adjectiu)</i>		Ensalada de rúcula con rábanos (Dekmak, 2007:21). <i>Categoria gramatical: Nom (nom +prep.+ nom) + prep. + nom</i>	Esta ensalada, preparada a base de rúcula, cebolla, rábanos y rábanos y aderezada con aceite de oliva, zumo de limón y sal es ideal para acompañar a los platos de carne a la parrilla (Dekmak, 2007:21).
	Salatet ruzz wa adas (Jamal, 2001: 56). <i>Categoria gramatical: Nom + conjunció + nom</i>	Arròs i lleties calents (Jamal, 2001: 56). <i>Categoria gramatical: Nom (Nom + prep. + nom)+ adjectiu</i>		Variació del <i>mjadarah</i> coneguda al Magrib. Els magribins couen les lleties i l'arròs per separat i després els mesclen en un bol gran on hi afegiran la ceba assaonada amb espècies
سلطة الزيتون	Salatet zaytoon (Dekmak, 2007:25). <i>Categoria gramatical: Nom (Nom + adjectiu)</i>		Ensalada de aceitunas (Dekmak, 2007:25). <i>Categoria gramatical: Nom (nom +prep.+ nom)</i>	Esta ensalada es muy simple de preparar. Solo se tienen que mezclar aceitunas negras y verdes sin hueso cortadas en dos a lo largo, cebolla tierna picada, tomate cortado, menta fresca picada, pimiento rojo cortado a trocitos, aceite de oliva, zumo de limón y sal. Se sirve como entrante

Estudi terminològic de la cuina d'Orient Mitjà i confecció d'un glossari àrab-català/castellà

Queralt Faura Casadellà

				(Dekmak, 2007:25).
سلطة البطاطا	Salatit batata (Dekmak, 2007:22). <i>Categoria gramatical: Nom (Nom + adjectiu)</i>		Ensalada de patata (Dekmak, 2007:22). <i>Categoria gramatical: Nom (nom +prep.+ nom)</i>	Esta ensalada elaborada a base de patatas hervidas cortadas a dados, cebolla tierna picada, tomate y pimiento verde y rojo cortado a trocitos, perejil, menta fresca picada y una cucharada de aceite de oliva, media de zumo de limón y sal es ideal para comer como plato principal en los días calurosos (Dekmak, 2007:22).
سلطة الملفوف	Salatit malfouf (Dekmak, 2007:30). <i>Categoria gramatical: Nom (Nom + adjectiu)</i>		Ensalada de col blanca (Dekmak, 2007:30). <i>Categoria gramatical: Nom (nom +prep.+ nom + [adjectiu])</i>	Esta ensalada es muy simple de preparar. Solo se tiene que cortar la col a tiras muy finas y agregarle aceite de oliva, zumo de limón, sal y ajo. Los ingredientes deben mezclarse bien y servirse con <i>moujadara hamra</i> (lentejas con harina de bulgur) (Dekmak, 2007:30).
سلطة الزعتر الاخضر	Salatit zahtar akhdar (Dekmak, 2007:30). <i>Categoria gramatical: Nom</i>		Ensalada de tomillo fresco (Dekmak, 2007:30). <i>Categoria gramatical: Nom (nom +prep.+ nom + [adjectiu])</i>	Para preparar esta ensalada solo se tienen que separar las hojas de tomillo de los tallos y ponerlas en una ensaladera. Además, se añade cebolla muy picada, tomates picados, zumo de limón, aceite de oliva y sal. Esta ensalada puede servir como acompañamiento de carnes a la parrilla (Dekmak, 2007:30).
	Saliq (Colobrans i Khabbaz, 2008: 163). <i>Categoria gramatical: Nom</i>		“Sin freiduras” o arroz con carne (Colobrans i Khabbaz, 2008: 163). <i>Categoria gramatical: Prep. + nom / Nom + prep. + nom</i>	Este plato es ideal para aquellos que hacen dieta, quieren comer poco o tienen el estómago delicado ya que se prepara con arroz hervido, carne de cordero troceada, deshuesada y cocida, leche, mantequilla y pimienta blanca y sal (Colobrans i Khabbaz, 2008: 163).
سمك حرة	Samak hara (Dekmak, 2007:119).		Pescado libanés picante (Dekmak, 2007:119).	Para prepara este plato se puede utilizar cualquier tipo de pescado. Sin embargo la preparación siempre será la misma.

	<i>Categoria gramatical: Nom (Nom + adjectiu)</i>		<i>Categoria gramatical: Nom (nom + adjectiu) + adjectiu</i>	Primero se tienen que hacer varios cortes en el pescado y espolvorearlo con la sal y el comino. Después se tiene que introducir la mezcla hecha a base de cilantro, ajo, zanahoria y chile verde al interior de los cortes. Antes de ponerlo al horno durante una hora se tiene que embadurnar con aceite de oliva y taparlo con papel de cocina. Este plato se sirve caliente con <i>tarator</i> (salsa tahina) y hojas de cilantro para decorarlo (Dekmak, 2007:119).
	Samak ma'al-buharat (Colobrans i Khabbaz, 2008: 183). <i>Categoria gramatical: Nom + prep. + article + nom</i>		Pescado con especias (Colobrans i Khabbaz, 2008: 183). <i>Categoria gramatical: Nom + prep. + nom</i>	En general, el pescado grande se prepara con especias porque a los damascenos no les gusta su olor. El pescado pequeño se fríe con sal. En este plato, el condimento se prepara a base de piel de naranja y limón, ajo, comino, pimienta negra y sal (Colobrans i Khabbaz, 2008: 183).
سمك مقلي	Samak makli (Dekmak, 2007:117). <i>Categoria gramatical: Nom (Nom + adjectiu)</i>		Pescado frito crujiente (Dekmak, 2007:117). <i>Categoria gramatical: Nom (nom + adjectiu) + adjectiu</i>	Para preparar este plato se tienen que salpimentar los salmonetes, enharinarlos y freírlos hasta que se doren. El pan libanés se tiene que cortar y freír en el mismo aceite hasta que esté dorado. El plato se sirve con el pescado y el pan, con zumo de limón exprimido por encima y acompañado de mutabal (puré de berenjena). Si se prefiere se pueden utilizar besugos en lugar de los salmonetes (Dekmak, 2007:117).
سمك مشوي	Samak meshwi (Dekmak, 2007:132). <i>Categoria gramatical: Nom (Nom + adjectiu)</i>		Pescado a la parrilla (Dekmak, 2007:132). <i>Categoria gramatical: Nom (nom + prep. + article + nom)</i>	Para preparar este plato se tiene que espolvorear el pescado por fuera y por dentro con la mezcla hecha a base de sal, pimienta y comino. Después se tienen que poner en una parrilla para que se asen. Antes de servir el pescado se tiene que rociar con el aderezo, una mezcla de zumo de limón, aceite de oliva y ajo y servirse acompañado con <i>salatah</i>

				<i>lebnanieh</i> (ensalada libanesa) (Dekmak, 2007:132).
سمبوسك بالجبنة	Sambousak jibneh (Dekmak, 2007:66). <i>Categoria gramatical: Nom</i> + [prep + article] + nom		Empanadillas de queso (Dekmak, 2007:66). <i>Categoria gramatical:</i> <i>Nom (nom +prep.+</i> <i>nom)</i>	Estas empanadillas se pueden cocinar sin tener que descongelarlas, pero si se quieren descongelar solo se tienen que poner sobre papel de horno con harina. Para preparar las empanadillas se tiene que cortar la pasta en rectángulos, poner el queso feta previamente mezclado con perejil y mantequilla fundida en el centro de la pasta y doblar un poco los lados para darle forma. Estas empanadillas se pueden freír u hornear (Dekmak, 2007:66).
سمبوسك باللحمة	Sambousak lahma (Dekmak, 2007:65). <i>Categoria gramatical: Nom</i> + [prep + article] + nom		Empanadillas de carne (Dekmak, 2007:65). <i>Categoria gramatical:</i> <i>Nom (nom +prep.+</i> <i>nom)</i>	Estas empanadillas no se meten en el horno ya que son más sabrosas fritas. Para preparar el relleno se tiene que freír la carne picada y cuando esté dorada se le tienen que añadir la cebolla, los piñones, la sal, la pimienta negra y la canela. Una vez el relleno esté listo y frío se tiene que poner en un recipiente y agregarle el <i>labneh</i> y el perejil. Para llenar las empanadillas, discos de 10 cm de diámetro, se tiene que poner una cucharada y medio de relleno en cada disco, se doblan y se sellan los bordes. Después, las empanadillas se pueden guardar en el congelador o freírlas con aceite bien caliente (Dekmak, 2007:65).
صنية البطاطا و اللحمة بالكعك	Sanieh batata wa lahma bil ka'ak (Dekmak, 2007:106). <i>Categoria gramatical: Nom</i> (<i>Nom + adjectiu</i>) + <i>conjunció</i> + nom+ [prep + <i>article</i>] + nom		Patatas al horno con carne y pan rallado (Dekmak, 2007:106). <i>Categoria gramatical:</i> <i>Nom (nom +prep.+</i> <i>nom) + prep. + nom +</i> <i>conj. + Nom (nom +</i>	Para preparar este plato se tiene que sofreír la cebolla y cuando esté dorada se tiene que añadir la carne, los piñones, la sal y la pimienta y dejarlo rehogar hasta que la carne esté dorada. En una bandeja se tiene que poner el puré de patatas, previamente mezclado con un poco de mantequilla y sal, y por encima ponerle una capa de la mezcla de carne. Antes de poner la bandeja en el horno se tiene que poner

			<i>adjectiu</i>)	otra capa de la mezcla de carne y espolvorear la superficie con pan rallado. Para servir es habitual cortarlo en cuadrados y servirlo caliente o frío acompañado con ensalada o verduras salteadas (Dekmak, 2007:106).
صنية الدجاج و البطاطا	Sanieh dajaj bil batata (Dekmak, 2007:111). <i>Categoria gramatical: Nom (Nom + adjectiu) + [prep + article] + nom</i>		Pollo con patatas (Dekmak, 2007:111). <i>Categoria gramatical: Nom + prep. + nom</i>	Para preparar este plato se tiene que poner primero el pollo salpimentado y rociado en aceite al horno durante 15 minutos e ir dándole la vuelta. Después se tienen que poner las patatas, verterle agua por encima y taparlo. Pasados 40 minutos, se tiene que agregar el zumo de limón y el ajo y dejar un rato más al horno (Dekmak, 2007:111).
سردين مقلي	Sardin makli (Dekmak, 2007:122). <i>Categoria gramatical: Nom (Nom + adjectiu)</i>		Pescadito frito (Dekmak, 2007:122). <i>Categoria gramatical: Nom (nom + adjectiu)</i>	Para preparar este plato se tiene que salpimentar el pescado, rebozarlo con harina y freírlo hasta que esté dorado. Se puede servir acompañado con pan tostado y <i>tarator</i> (salsa de tahina) o <i>mutabal</i> (crema de berenjena asada) (Dekmak, 2007:122).
سودة دجاج مقليه	Sawda dajaj (Dekmak, 2007:76). <i>Categoria gramatical: Nom (Nom + adjectiu)</i>		Hígados de pollo fritos (Dekmak, 2007:76). <i>Categoria gramatical: Nom (nom + prep. + nom) + adjectiu</i>	Para preparar este plato se tienen que freír los hígados y en la misma sartén pero sin el aceite, con nuevo aceite, sal, pimienta, zumo de limón, arropo de granada y salsa de ajo se tienen que remover durante un rato. Este plato se sirve caliente, con otros entrantes y pan tostado (Dekmak, 2007:76).
صيادية السمك	Sayadeieh (Jamal, 2001: 77-79). Sayadieh samak (Dekmak, 2007:120). <i>Categoria gramatical: Nom</i>	Peix amb arròs (Jamal, 2001: 77-79). <i>Categoria gramatical: Nom + prep. + nom</i>	Pescado con arroz (Dekmak, 2007:120). <i>Categoria gramatical: Nom + prep. + nom</i>	Dels plats guisats àrabs en destaca el <i>sayadeieh</i> , que literalment vol dir la pescadora, i que és molt famós a gairebé totes les costes del món àrab. S'elabora a partir d'arròs, peix, sal i <i>fulful bha</i> (Jamal, 2001: 77-79). Para preparar este plato se tienen que dejar hervir las espinas del pescado, después se tienen que cortar los filetes del

				<p>pescado y ponerlos en una cazuela. EN esta cazuela se tiene que sofreír tres cuartas partes de la cebolla y tostar los piñones. Además, cuando la cebolla y los piñones estén listos se tiene que añadir el pescado y rehogarlo. Pasados los 10 minutos se tiene que añadir el calod, la sal, la pimienta y los clavos y se tiene que poner a hervir el contenido de la cazuela. Después, una vez se haya reducido el fuego se tiene que echar el arroz y esperar que vuelva a hervir. Para acabar, se tiene que freír el resto de la cebolla para ponerla por encima del pescado cuando se quiera servir. Este plato se sirve con el pescado y el arroz y, también, queda muy bien con <i>tarator</i> (salsa tahina) (Dekmak, 2007:120).</p>
كبة بالصنية	<p>Seneyet kibeeh (Jamal, 2001: 39). Kibbeh bil sainieh (Dekmak, 2007:82). <i>Categoria gramatical: Nom + [prep + article] + nom</i></p>		<p>Kibbeh al horno (Dekmak, 2007:82). <i>Categoria gramatical: Nom (nom +prep.+ nom)</i></p>	<p>És la <i>kibbeh</i> que s'elabora, en comptes de croquetes, en forma de capes introduint una mica de farciment entre capa i capa (Jamal, 2001: 39). El <i>kibbeh</i> es un plato tradicional libanés que tiene muchas variantes en el que se mezcla el bulgur de grano fino con carne picada o con patatas (<i>kibbeh batata</i>). Para preparar este plato debemos sofreír la cebolla y freír la carne hasta que esté dorada. Antes de reservarlo se deben agregar piñones, sal, pimienta y canela y rehogarlo durante 15 minutos. Para preparar la pasta del <i>kibbeh</i> se tiene que picar la carne y mezclarla con el bulgur, la sal, las especias y la cebolla triturada. Después la mitad de la masa se tiene que extender formando la primera capa. Encima se esparicrá una capa de relleno y, después, otra capa más de pasta. Para cocinarlo se tiene que poner al horno y se puede servir con <i>laban</i> (yogur) o <i>salath khiar bi laban</i> (ensalada de pepino)</p>

Estudi terminològic de la cuina d'Orient Mitjà i confecció d'un glossari àrab-català/castellà

Queralt Faura Casadellà

				(Dekmak, 2007:82
	Seneyet maacarona (Jamal, 2001: 70). <i>Categoria gramatical: Nom (Nom + adjectiu)</i>	Macarrons en safata i al forn (Jamal, 2001: 70). <i>Categoria gramatical: Nom+ prep.+ nom + conj. + [prep. + article]+ nom)</i>		És una recepta originària del Pròxim Orient que consisteix en posar els macarrons, un cop bullits, en una safata on posteriorment s'hi afegeix carn picada i ceba (sofregides a mitges), <i>fulful bhar</i> i sal. A més s'hi aboca una mescla d'aigua i tomàquet natural, pelat i ratllat (Jamal, 2001: 70).
	Shaûandar (Colobrans i Khabbaz, 2008: 198). <i>Categoria gramatical: Nom</i>		Remolacha hervida (Colobrans i Khabbaz, 2008: 198). <i>Categoria gramatical: Nom (nom + adjectiu)</i>	Antiguamente este plato se comía caliente en invierno. Las remolachas se podían comprar hervidas y cortadas en rodajas a los vendedores ambulantes (Colobrans i Khabbaz, 2008: 198).
شاورما باللحمة	Shawarma bil lahma (Dekmak, 2007:109). <i>Categoria gramatical: Nom + [prep + article] + nom</i>		Carne en chawarma (Dekmak, 2007:109). <i>Categoria gramatical: Nom (nom +prep.+ nom)</i>	El chawarma es un plato muy popular al Líbano, parecido al doner kebab pero preparado con trozos magros de la espalda del cordero y especias en lugar de la carne picada con grasa. Para preparar el plato, se tiene que cortar la carne en lonchas largas y finas. Después se tiene que triturar la naranja, el limón, la cebolla, el ajo, las hojas de laurel, los clavos, la sal, el amácigo y las especias y, además, agregarle agua, vinagre y zumo de limón. Las lonchas de carne se tienen que sumergir en esta mezcla toda una noche para que se impregnen las especias. Pasada la noche solo se tendrán que poner las lonchas, sin el adobo, en el horno y servir acompañadas de pan pita con tarator, hortalizas encurtidas y tomate (Dekmak, 2007:108).
شاورما دجاج	Shawarma dajaj (Dekmak, 2007:110). <i>Categoria gramatical: Nom</i>		Pollo chawarma (Dekmak, 2007:110). <i>Categoria gramatical:</i>	Para preparar este plato, antes de poner las pechugas de pollo en el horno, se tienen que cortar en lonchas largas, ponerlas en una bandeja con el zumo de limón, las semillas

Estudi terminològic de la cuina d'Orient Mitjà i confecció d'un glossari àrab-català/castellà

Queralt Faura Casadellà

	(Nom + adjectiu)		Nom (nom + adjectiu)	
				de cardadmomo, la sal, la pimienta y el vinagre, curbirlas de agua y teparlas para dejarlas a la nevera toda una noche. Al día siguiente se tienen que retirar las lonchas del adobo y poner al horno. Este plato se sirve acompañado de hortalizas encurtidas, <i>toum</i> (salsa de ajo) y pan pita (Dekmak, 2007:110).
	<p>Shawarma o 'arwsa (Colobrans i Khabbaz, 2008: 10/74/179).Skawermah (Jamal, 2001: 125-126). <i>Categoria gramatical: Nom</i></p>		<p>Bocadillos de carne (Colobrans i Khabbaz, 2008: 10/74/179). <i>Categoria gramatical: Nom (nom +prep.+ nom)</i></p>	<p>Aquest plat, que abunda a l'Orient àrab, no és molt recomanable fer-lo a casa degut a la complicada maquinària que s'ha de fer servir. Després de col·locar la carn a la vara metàl·lica s'han de coure les primeres capes de carn que més tard es tallaran i s'introduiran dins els panets àrabs (Jamal, 2001: 125-126).</p> <p>Se construye un gigantesco cono invertido de carne de cordero, de ternera, de pollo, de pava o mezclas de carne Seguidamente se coloca el pincho entre dos ejes y a medida que se va asando la carne se va cortando para que quede crujiente por fuera y tierna por dentro. Normalmente en la parta superior del pincho se ponen cebollas, tomates o limones que van dejando su gusto a la carne. Se coloca la carne dentro de un pan árabe, que al calentarlo se hincha. Se abre el pan y se coloca cebolla, perejil, rodajas de tomate y pepinillo. El <i>shawarma</i> se puede servir con todo tipo de complementos vegetales. La carne se pone encima de estos vegetales con un poco de salsa hecha a base de yogur mezclado con salsa de sésamo y, si se quiere se puede añadir un poco de salsa picante de guindillas (Colobrans i Khabbaz, 2008: 10/74/179).</p>
شيش طاووق	Shish taouk (Dekmak,		Pollo asado a la parrilla	Para preparar este plato se tienen que cortar las pechugas de

	2007:129). <i>Categoria gramatical: Nom</i> <i>(Nom + adjectiu)</i>		(Dekmak, 2007:129). <i>Categoria gramatical:</i> <i>Nom (nom + adjectiu +</i> <i>prep. + article+ nom)</i>	pollo, rociarlas con aceite de oliva, echarle el puré de tomate, la salsa de ajo, la sal, la pimienta y el zumo de limón, mezclarlo todo para que se quede impregnado al pollo y dejarlo que se macere dentro de la nevera. Pasado el tiempo de maceración se tienen que poner los trozos de pollo en un pincho y asarlo a la parrilla o en el grill del horno. Se suele servir con <i>toum</i> (salsa de ajo) y una ensalada (Dekmak, 2007:129).
شوربة العدس	Shorbet adas (Dekmak, 2007:10). <i>Categoria gramatical: Nom</i> <i>(Nom + adjectiu)</i>		Sopa de lentejas (Dekmak, 2007:10). <i>Categoria gramatical:</i> <i>Nom (nom +prep.+ nom)</i>	Esta sopa se preparar llevando a ebullición las lentejas. A parte, se sofríe la cebolla con mantequilla. Cuando la cebolla esté dorada se añaden las lentejas a la vez que se van dando vueltas para evitar que estas se peguen. Se consigue la sopa triturando con un miniprimer las lentejas y la cebolla hasta conseguir una crema fina. La sopa se sirve con un poco de comino y acompañada de trozos de limón y rebanadas de pan tostado (Dekmak, 2007:10).
شربة الدجاج بالكرما	Shorbet al dajaj bil crema (Dekmak, 2007:16). <i>Categoria gramatical: Nom</i> <i>(Nom + adjectiu) + [prep + article] + nom</i>		Crema de sopa de pollo (Dekmak, 2007:16). <i>Categoria gramatical:</i> <i>Nom (nom +prep.+ Nom</i> <i>[nom + prep. + nom])</i>	Esta sopa es un plato que gusta mucho a los niños ya que los trozos de pollo fritos se quedan en el fondo del plato y representan una gran sorpresa para ellos. Para elaborar la sopa se sofríe la cebolla en una cazuela con los trozos de pollo. A esta se le añade el caldo con sal y pimienta y se lleva todo a ebullición, añadiendo después crema de leche. Además, también se mezclan dos cucharadas de harina con dos de agua y se agregan a la cazuela. Antes de servir la sopa, se le añade pimienta negra para sazonarla (Dekmak, 2007:16).
شربة الخضرة	Shorbet al khoudar		Sopa de verduras	Esta sopa se prepara calentando mantequilla en una

Estudi terminològic de la cuina d'Orient Mitjà i confecció d'un glossari àrab-català/castellà

Queralt Faura Casadellà

	(Dekmak, 2007:13). <i>Categoria gramatical: Nom</i> (Nom + adjectiu)		(Dekmak, 2007:13). <i>Categoria gramatical: Nom</i> (nom +prep.+ nom)	cazuela para rehogar la cebolla. Además, a la cazuela, también se le añaden hortalizas para sofreírlas. Después se añade agua, sal y pimienta negra a la cazuela de las hortalizas para llevarlas a ebullición y añadirle, más tarde, tomate triturado (Dekmak, 2007:13).
شربة الدجاج بالشعيرية	Shorbet dajaj bil sha'rieh (Dekmak, 2007:14). <i>Categoria gramatical: Nom</i> (Nom + adjectiu)+ [prep + article] + nom		Sopa de pollo con fideos (Dekmak, 2007:14). <i>Categoria gramatical: Nom</i> (nom +prep.+ nom) + prep. + nom	Esta sopa se prepara hirviendo el pollo con agua para conseguir el caldo. La pechuga de pollo se hierve y el caldo se guarda para mezclarlo con la cebolla sofrita, la sal, la pimienta y llevarlo a ebullición. Después se agregan los fideos y el pollo a la cazuela y se hierve todo el contenido hasta que los fideos estén cocidos. La sopa se puede condimentar con perejil picado (Dekmak, 2007:14).
	Shurba (Colobrans i Khabbaz, 2008: 55). <i>Categoria gramatical: Nom</i>		Sopas (Colobrans i Khabbaz, 2008: 55). <i>Categoria gramatical: Nom</i>	Plato servido en la primera mesa en un manjar árabe (Colobrans i Khabbaz, 2008: 55).
	Shushburak (Colobrans i Khabbaz, 2008: 135). <i>Categoria gramatical: Nom</i>		Empanadillas rellenas de carne con salsa de bechamel o de yogur (Colobrans i Khabbaz, 2008: 135). <i>Categoria gramatical: Nom</i> (nom + adjectiu + prep + nom) + prep + Nom (nom + prep. + nom o prep. + nom)	Es un plato que al igual que las <i>fattîra</i> requiere una elaboración entretenida, muy parecida a la de los <i>tortellinis</i> ya que se hace primero la masa que debe quedar bien consistente, después el relleno, la forma y por último la salsa. Se sirve frío en verano y caliente en invierno (Colobrans i Khabbaz, 2008: 136).
	Sidjq (Colobrans i Khabbaz, 2008: 171).		Salchicha (Colobrans i Khabbaz, 2008: 171).	Las <i>sidiq</i> , igual que les <i>naqaniq</i> , son carnes ligeramente especiadas metidas dentro de una tripa. Como curiosidad, si

Estudi terminològic de la cuina d'Orient Mitjà i confecció d'un glossari àrab-català/castellà

Queralt Faura Casadellà

	<i>Categoria gramatical: Nom</i>		<i>Categoria gramatical: Nom</i>	no se tiene una máquina especializada para rellenar las tripas, esto se tiene que hacer manualmente. Se comen fritas, asadas o hervidas (Colobrans i Khabbaz, 2008: 171).
سلق بالزيت	Silic bi zeit (Dekmak, 2007:55). <i>Categoria gramatical: Nom + prep + nom</i>		Acelgas rellenas (Dekmak, 2007:55). <i>Categoria gramatical: Nom (nom + adjectiu)</i>	Para poder preparar el relleno de este plato tendremos que mezclar el arroz con las cebollas picadas, los tomates medianos cortados a trocitos, el perejil, los garbanzos cocidos, el zumo de limón, el aceite de oliva, la sal y la pimienta. Cuando estén todos los ingredientes bien mezclados se tendrán que pasar por un colador para quitarles el líquido que reservaremos para más tarde. Después, en una olla, pon los tallos de las acelgas y llévalas a ebullición. Así, una vez estén hervidas las hojas se tendrán que escurrir y cuando estén frías ya se podrán llenar. Una vez las hojas estén rellenas se tienen que poner encima de los tallos de la cazuela y cubrir con el líquido reservado, agua y aceite de oliva para hervirlas. Una vez listas, se tienen que escurrir las hojas y servir las frías con <i>laban</i> (yogur) (Dekmak, 2007:55).
	Tabâj rohâ (Colobrans i Khabbaz, 2008: 177). <i>Categoria gramatical: Nom (Nom + adjectiu)</i>		“Hecho con amor” o carne de cordero con verduras variadas (Colobrans i Khabbaz, 2008: 177). <i>Categoria gramatical: Nom (nom +prep.+ nom) + prep. + Nom (nom + adjectiu)</i>	Plato delicioso hecho con cebolla sofrita, carne de cordero dorada, tomate rojo, zumo de limón, ajo y pimienta verde, calabacín y berenjena hervidas (Colobrans i Khabbaz, 2008: 177).
التبول	Tabboule (Jamal, 2001: 45-	Amanida de blat	Ensalada con bulgur	La tabboule és un entremès originari de Síria tot i que els

	<p>47). Tabbûle (Colobrans i Khabbaz, 2008: 112). Tabbouleh (Dekmak, 2007:48). <i>Categoria gramatical: Nom</i></p>	<p>especial (Jamal, 2001: 45-47). <i>Categoria gramatical: Nom (nom +prep.+ nom [nom + adjectiu])</i></p>	<p>(Colobrans i Khabbaz, 2008: 112). Ensalada de perejil (Dekmak, 2007:48). <i>Categoria gramatical: Nom + prep. + nom / Categoria gramatical: Nom (nom +prep.+ nom</i></p>	<p>libanesos són una grans mestres en l'art de la seva elaboració. Aquest plat roman damunt la taula durant tot l'àpat amb l'objectiu que els comensals vagin picant i se'ls obri la gana a l'hora de menjar els plats principals i es serveix en un plat individual o estesa sobre una fulla (Jamal, 2001: 45-47). Es este un plato muy depurativo ya que tiene mucho perejil. Se come con hojas de lechuga, substituyendo de esta manera al pan de pita. Su elaboración consiste en dejar el <i>bulgur</i> hervido y secado en el sol. Se prepara el perejil, la lechuga, la cebolla y el tomate. Para finalizar, se añade zumo de limón, aceite y el <i>bulgur</i> (Colobrans i Khabbaz, 2008: 113). Para preprara este plato solo se tiene que poner el bulgur con agua fría durante 5 minutos para que se ablande. Una vez escurrido, se tiene que mezclar en una ensaladera con la cebolla, el zumo de limón, el aceite de oliva, los tomates, el perejil y la menta (Dekmak, 2007:48).</p>
	<p>Tabîj (Colobrans i Khabbaz, 2008: 152). <i>Categoria gramatical: Nom</i></p>		<p>Gusisos (Colobrans i Khabbaz, 2008: 152). <i>Categoria gramatical: Nom</i></p>	<p>Este tipo de platos se semejaría más a un caldo o a un puré. En este caso, se deja que el líquido se evapore y que se llegue al resultado deseado hirviendo el contenido. Así pues, los sabores se diluyen primero en el agua y después, mientras el líquido se evapora, los sabores son absorbidos por los ingredientes. Así, los ingredientes se deshacen en la boca (Colobrans i Khabbaz, 2008: 152).</p>
	<p>Tisquille bil zait (Colobrans i Zhabbaz, 2008: 24).</p>			<p>Sopa preparada con pan, aceite y un poco de óxido de sosa. Es este un plato que se sirve normalmente en los baños y tiene una receta inspirada con la del jabón de limpiar ya que</p>

	<i>Categoria gramatical: Nom + [prep + article] + nom</i>			no se come para saciar el hambre sino para la higiene corporal. Se prepara con ajo, medio pan árabe y garbanzos hervidos. Todo esto se pone en un bol y se tapa con el caldo de los garbanzos. Luego se mezcla el óxido de sosa con el aceite y se diluye en el agua. Para acabar, se cubren los garbanzos con esta mezcla. También hay una alternativa al óxido. Esta consiste en mezclar una taza de aceite con una yema de huevo. Se elabora como si fuera alioli. Se machaca la yema a la vez que se echa aceite y así se obtiene una sopa blanquecina (Colobrans i Khabbaz, 2008: 24).
	Tuffahîa (Colobrans i Khabbaz, 2008: 178). <i>Categoria gramatical: Nom</i>		“La de las manzanas” o manzanas con carne de cordero (Colobrans i Khabbaz, 2008: 178). <i>Categoria gramatical: Nom + prep. + Nom (nom + prep. + nom)</i>	Este plato se prepara con cebolla y carne sofrita, manzana (sin corazón) hervida junto a la cebolla, la carne, el zumo de limón y el agua, miel y especias (Colobrans i Khabbaz, 2008: 178).
	Uzi al shami (Jamal, 2001: 146). <i>Categoria gramatical: Nom (Nom + adjectiu)</i>	<i>Uzi de Damasc (Jamal, 2001: 146)</i> <i>Categoria gramatical: Nom (nom +prep.+ nom)</i>		És aquesta l'única versió coneguda com un plat propi. Només es prepara a Síria ja que a la resta del món es prepara seguint una de les dues versions anteriors d' <i>Al uzi</i> . En aquesta variant el farciment s'afegeix dins d'unes boles fetes amb pasta de full, Així doncs, en aquesta versió no hi ha el xai com a ingredient principal però, tot i això, es continua anomenat <i>uzi</i> , xai (Jamal, 2001: 146).
ورق عنب بالزيت	Warak inab o Warab dawali (Jamal, 2001: 86-91).	Fulls de cep farcides (Jamal, 2001: 86-91). <i>Categoria gramatical:</i>	Hojas de parra rellenas en aceite (Dekmak, 2007:49).	És aquest un plat molt popular en el món àrab, a Grècia i als Balcans. El seu farciment pot variar (carn picada, arròs...), però sempre es posa una cullerada de farciment a la fulla a

	<p>Warak einab bi zeit (Dekmak, 2007:49). <i>Categoria gramatical: Nom (Nom + adjectiu)</i></p>	<p><i>Nom (nom +prep.+ nom) + adjectiu</i></p>	<p><i>Categoria gramatical: Nom (nom +prep.+ nom) + adjectiu + prep. + nom</i></p>	<p>la qual prèviament se li han tallat els nervis i després s'enrotlla deixant-la dins de l'olla amb la punta del rotllet cap avall (Jamal, 2001: 86-90). La elaboración de este plato es muy parecido a el de las berenjenas rellenas en aceite. También se mezcla el arroz con el tomate, la cebolla, el perejil y la menta y se le agrega, además, el zumo de limón, el aceite de oliva, la sal y la mezcla de las siete especias. En este caso la mezcla se pondrá en el interior de cada hoja. Para hervir las hojas también se tiene que cubrir el fondo de una cazuela con rodajas de patatas, colocar las hojas de parra rellenas y vertirle por encima el líquido que se ha reservado además de un poco de agua. Las hojas de parra se pueden servir acompañadas de <i>laban</i> (yogur) y con las propias patats cocidas (Dekmak, 2007:49).</p>
الجاج لمحشي	<p>Yay mahshi (Jamal, 2001: 147-149) <i>Categoria gramatical: Nom (Nom + adjectiu)</i></p>	<p>Pollastre farcit (Jamal, 2001: 147-149) <i>Categoria gramatical: Nom (nom + adjectiu)</i></p>		<p>Aquest plat es relaciona amb les dues festes més importants al món musulmà: el final del Ramadà o el final del pelegrinatge a la Meca. A l'hora de dinar els musulmans celebren les dues festes amb xai o pollastre farcits o guisats però el més normal és que es triï el pollastre com a ingredient principal. Aquesta decisió es deu al fet que els nens es neguen a menjar un cabrit que ha conviscut amb ells com un animal de companyia més. Així doncs, s'acaba cuinant el pollastre tot traient-li les extremitats, buidant-lo per dins i fregant una llimona pel seu interior. Amb la mescla de les espècies s'empolvora l'interior i l'exterior del xai i s'introdueix el farciment fet a base d'arròs, carn picada, ceba, pinyons entre d'altres condiments i espècies (Jamal, 2001: 147-149).</p>

<p>الزفليل او الحمام المحشي</p>	<p>Zaghalil o Hamam mahshi (Jamal, 2001: 150-151). <i>Categoria gramatical: Nom (Nom + adjectiu)</i></p>	<p>Colom farcit (Jamal, 2001: 150-152) <i>Categoria gramatical: Nom (nom + adjectiu)</i></p>		<p>L'única diferència amb el plat del pollastre farcit és el canvi del principal ingredient: el colom. L'elaboració és la mateixa i, fins i tot, es pot reduir el temps de cocció. Aquest plat es pot menjar amb iogurt (Jamal, 2001: 150-152).</p>
	<p>Zahrat bil zaït (Colobrans i Khabbaz, 2008: 146). <i>Categoria gramatical: Nom + [prep + article] + nom</i></p>		<p>Coliflor frita (Colobrans i Khabbaz, 2008: 146). <i>Categoria gramatical: Nom (nom + adjectiu)</i></p>	<p>Es un plato muy simple de elaborar y que requiere pocos ingredientes. Simplemente se tiene que hervir la col, la cual después se freirá con el ajo. Una vez las coliflores estén doradas se añade agua y las especias para hervirlo todo a fuego lento y con la olla tapada. No hace falta ir removiendo ya que no tenemos nada que mezclar (Colobrans i Khabbaz, 2008: 146).</p>
	<p>Zahrat jaddra ma'al-lahm (Colobrans i Khabbaz, 2008: 148). <i>Categoria gramatical: Nom (Nom + adjectiu) + prep + article + nom</i></p>		<p>Coles de Bruselas con carne (Colobrans i Khabbaz, 2008: 148). <i>Categoria gramatical: Nom (nom + prep. + nom) + prep. + nom</i></p>	<p>Este plato es igual que el de las coles de Bruselas. La única diferencia es que se le puede añadir carne. En este caso las coles de Bruselas se hierven durante 5 minutos, se doran y con el mismo aceite se dora la carne. Cuando la carne esté dorada, se le añade agua, y cuando hierva ya se pueden añadir las colas de Bruselas, se tiran las especias y se deja cocer a fuego lento con la tapa (Colobrans i Khabbaz, 2008: 148).</p>
	<p>Zahrat jassrat (Colobrans i Khabbaz, 2008: 148). <i>Categoria gramatical: Nom (Nom + adjectiu)</i></p>		<p>Coles de Bruselas (Colobrans i Khabbaz, 2008: 148). <i>Categoria gramatical: Nom (nom + prep. + nom)</i></p>	<p>Este plato tiene una elaboración muy sencilla, no tiene ningún secreto. Es tan fácil como cocer las coles de Bruselas en una cazuela. Pasados unos 20 minutos se le cambia el agua y se le añade la hierbabuena, el zumo de limón, la pimienta, el comino y la sal. Se tapa la olla y se deja cocer a fuego lento hasta que se haya evaporado parte del agua. Como se hace con la coliflor frita y la coliflor con carne, 10 minutos antes de retirar la olla, se añade cilantro (Colobrans i Khabbaz, 2008: 148).</p>

Estudi terminològic de la cuina d'Orient Mitjà i confecció d'un glossari àrab-català/castellà

Queralt Faura Casadellà

	<p>Zahrat ma'al lahm (Colobrans i Khabbaz, 2008: 147). <i>Categoria gramatical: Nom + prep + article + nom</i></p>		<p>Coliflor con carne (Colobrans i Khabbaz, 2008: 147). <i>Categoria gramatical: Nom + prep. + nom</i></p>	<p>Este plato es igual al de coliflor frita, la única diferencia es que en este caso le añadimos carne. Así, la carne se tiene que dorar hasta que cambie de color y una vez dorada se pone a hervir a fuego lento con la olla tapada, con agua, las coliflores y las especias. En este caso, 10 minutos antes de retirar la olla del fuego añadimos una picada de ajo, además del cilantro (Colobrans i Khabbaz, 2008: 147).</p>
	<p>Zeitum (Colobrans i Khabbaz, 2008: 128). <i>Categoria gramatical: Nom</i></p>		<p>Aceitunas aliñadas (Colobrans i Khabbaz, 2008: 128). <i>Categoria gramatical: Nom (nom + adjectiu)</i></p>	<p>En Damasco, la manera de aliñar las aceitunas es echándolas en una orza de barro. Una vez allí, se cubren con aceite y se aliñan con ajedrea y limón. Al dejarlas 15 días reposando, las aceitunas adquieren un gusto excepcional. El aceite sobrante se usa para remojar el pan con el <i>zatâr</i> (Colobrans i Khabbaz, 2008: 128).</p>
		<p>Broquetes de kafta (Jamal, 2001: 125). <i>Categoria gramatical: Nom (nom +prep.+ nom)</i></p>		<p>L'única diferència existent entre les broquetes de kafta i el kafta és que, en aquest cas, cal modelar la carn en forma de dits i així es couen (Jamal, 2001: 125).</p>

TÈCNiques DE CUINAT

TERME EN ÀRAB	TRANSCRIPCIÓ	TRADUCCIÓ CATALÀ	TRADUCCIÓ CASTELLÀ	EXPLICACIÓ / DESCRIPCIÓ DEL TERME + PARAULA EN EL SEU CONTEXT D'ÚS
	<p>En tabal (Jamal, 2001: 46). <i>Categoria gramatical: Verb</i></p>	<p>Assasonar, amanir (Jamal, 2001: 46).</p>		<p>El fet d'assaonar o amanir el conjunt d'espècies i llimona. En el món àrab el verb <i>tabal</i> i el nom <i>tabboule</i> tenen diversos sentits i s'utilitzen en molts jocs de paraules. Concepte que es va popularitzar a través d'una sèrie de cançons sucoses, frívols i molt conegudes que lloaven i insinuaven la sensació de plaer que produeix la degustació de la <i>tabboule</i> (Jamal, 2001: 46).</p>

SALSES

TERME EN ÀRAB	TRANSCRIPCIÓ	TRADUCCIÓ CATALÀ	TRADUCCIÓ CASTELLÀ	EXPLICACIÓ / DESCRIPCIÓ DEL TERME + PARAULA EN EL SEU CONTEXT D'ÚS
	Baadunseih (Jamal, 2001: 43-44). <i>Categoria gramatical: Nom</i>	Julivert amb crema de sèsam o salsa de tahina (Jamal, 2001: 43-44). <i>Categoria gramatical: Nom + prep + nom (nom+ prep. + nom)/ Nom (Nom + prep. + nom)</i>		És una salsa, feta a base de <i>tahina</i> , aigua, all, sal suc de llimona i julivert, que sempre acompanya al <i>falafel</i> i la <i>sayadeyeh</i> (Jamal, 2001: 43-44).
	Chakchouta (Jamal, 2001: 69). <i>Categoria gramatical: Nom</i>	Samfaina amb ou (Jamal, 2001: 69). <i>Categoria gramatical: Nom + prep + nom</i>		Quan es parla de l'origen dels macarrons s'han de nombrar les jornades que els països àrabs van realitzar per salvar Palestina i que, finalment, només van servir per a salvar els macarrons. Així, durant aquestes jornades que varen durar 7 dies, els libis es va afatar de <i>chakchouta</i> , cuscús i múltiples versins dels macarrons (Jamal, 2001: 69).
صلصة حرة	Hara (Dekmak, 2007:141). <i>Categoria gramatical: Nom</i>		Salsa picante (Dekmak, 2007:141). <i>Categoria gramatical: Nom (Nom + adjectiu)</i>	Para preparar este plato se tiene que rehogar la cebolla, el pimiento rojo y el chile e ir revolviéndolo de vez en cuando. Además, se tienen que añadir los tomates, la sal y la pimienta, dejar que hierva y dejarlo sofreír. Esta salsa se sirve caliente con pollo a la parrilla o con platos de cordero (Dekmak, 2007:141).
سلطة الخيار باللبن	Laban bil Jîâr (Colobrans i Khabbaz,	Cogombre amb iogurt (Jamal, 2001: 41-42).	Yogur con pepino (Colobrans i Khabbaz,	Salsa muy adecuada para comer con arroz con guisantes, hecha a base de pepinos, yogur, ajo, menta y sal (Colobrans i Khabbaz, 2001: 41-42).

	<p>2008: 115). <i>Categoria gramatical:</i> <i>Nom + [prep + article]</i> <i>+ nom</i> Laban maa ijjar (Jamal, 2001: 41-42). <i>Categoria gramatical:</i> <i>Nom + prep + nom</i> Salatah khiar bi laban (Dekmak, 2007:28). <i>Categoria gramatical:</i> <i>Nom (Nom + adjectiu) +</i> <i>prep + nom</i></p>		<p>2008: 115). <i>Categoria gramatical:</i> <i>Nom + prep + nom</i> Yogur con crema de pepinos (Dekmak, 2007:28). <i>Categoria gramatical:</i> <i>Nom + prep + nom</i> <i>(nom + prep. + nom)</i></p>	<p>2008: 115). Salsa elaborada a base de llet fermentada i quallada que van preparar per primer cop els beduïns de l'Àrabia (Jamal, 2001: 41-42). Para elaborar esta ensalda se tienen que rallar los pepinos y ponerlos en una ensaladera. Además se agrega el yogur, la menta, el ajo y la sal y se mezcla bien el contenido. Se suele servir esta salsa con <i>shish tauk</i> (pollo a la parrilla), <i>kofta meshwi</i> (pinchos de carne de cordero picada a la parrilla) o <i>kiev bil sainieh</i> (kibbeh al horno) (Dekmak, 2007:28).</p>
	<p>Labanieh (Jamal, 2001: 42). Labneh (Dekmak, 2007:34). <i>Categoria gramatical:</i> <i>Nom</i></p>			<p>És la versió palestina de la <i>laban maa ijjar</i> però sense cogombres (Jamal, 2001: 42) El <i>labaneh</i> se prepara poniendo el <i>laban</i> en un paño para que saque todo el líquido. Lo que queda, un yogur espeso, se sirve con <i>manakeish bil zahtar</i> y <i>manakeish bil jibneh</i> (Dekmak, 2007:34).</p>
	<p>Tahina (Jamal, 2001: 134-135). Tahina (Colobrans i Khabbaz, 2008: 10/77). <i>Categoria gramatical:</i> <i>Nom</i></p>	<p>Salsa de sèsam (Jamal, 2001: 134-135). <i>Categoria gramatical:</i> <i>Nom (Nom + prep. + nom)</i></p>	<p>Salsa de sésamo (Colobrans i Khabbaz, 2008: 77). <i>Categoria gramatical:</i> <i>Nom (Nom + prep. + nom)</i></p>	<p>La tahina és una salsa de sèsam feta de tahina, llimona i sal. Es baten tots els ingredients fins a obtindre d'aquesta manera la salsa (Jamal, 2001: 134-135). La tahina se elabora a partir de las semillas de sésamo tostadas. Estas se pican y se presan para conseguir así sacarle el aceite. Entonces la tahina se mezcla con yogur para así obtener una salsa con el mismo nombre y que acostumbra a acompañar los bocadillos de carne y croquetas o gusis (Colobrans i Khabbaz, 2008: 77).</p>

<p>طراطور</p>	<p>Taratour (Dekmak, 2007:140). Taratur (Jamal, 2001: 44). <i>Categoria gramatical:</i> <i>Nom</i></p>		<p>Salsa de tahina (Dekmak, 2007:140). <i>Categoria gramatical:</i> <i>Nom (Nom + prep. + nom)</i></p>	<p>Esta salsa se utiliza para la <i>kofta bil tahina</i> (kefta con tahina) y, además, acompaña el <i>falafel</i> (buñuelos de habas), el <i>sayadieh</i> (pesacado con arroz) y el <i>kofta meshwi</i> (pinchitos de carne de cordero picada). Para prepararla solo se tiene que mezclar la tahina con agua y sal hasta que se consiga una buena consistencia. Antes de servirlo se le puede añadir un poco de zumo de limón (Dekmak, 2007:140).</p> <p>És una variació provinent del Pròxim Orient de la <i>baadunseih</i> que s'elabora sense julivert i que acompanya al <i>falafel</i> o al <i>kafta</i> (Jamal, 2001: 44).</p>
<p>ثوم</p>	<p>Toum (Dekmak, 2007:140). <i>Categoria gramatical:</i> <i>Nom</i></p>		<p>Salsa de ajo (Dekmak, 2007:140). <i>Categoria gramatical:</i> <i>Nom (Nom + prep. + nom)</i></p>	<p>Esta salsa se utiliza para adobar el <i>shish taouk</i> (pollo a la parrilla) o como salsa para <i>sawda dajaj</i> (hígados de pollo fritos). Para prepararla se tienen que triturar los dientes de ajo y la sal, después añadirle la clara de huevo y volver a pasarle el minipímer hasta que quede una crema muy fina. Después se tiene que ir tirando aceite mientras el minipímer está en marcha y así conseguir una salsa similar a la mayonesa. Antes de servir la salsa se puede añadir un poco de zumo de limón (Dekmak, 2007:140).</p>

UTENSILIS

TERME EN ÀRAB	TRANSCRIPCIÓ	TRADUCCIÓ CATALÀ	TRADUCCIÓ CASTELLÀ	EXPLICACIÓ / DESCRIPCIÓ DEL TERME + PARAULA EN EL SEU CONTEXT D'ÚS
	(Instrument per modelar el falafel) (Jamal, 2001: 21-24).			
	Bakraj (Jamal, 2001: 181). <i>Categoria gramatical:</i> <i>Nom</i>			Recipient clàssic del cafè (Jamal, 2001: 181).
	Bakraj al qahwa (Jamal, 2001: 183) <i>Categoria gramatical:</i> <i>Nom (Nom + adjectiu)</i>			Cassó de coure, llarg, amb un coll estret i ample al fons (Jamal, 2001: 183).
	Kiskas (Jamal, 2001: 107). <i>Categoria gramatical:</i> <i>Nom</i>			És un utensili que es posa sobre l'olla o el recipient que s'utilitza per colar les verdures o la carn (Jamal, 2001: 107).
	Mankal (Jamal, 2001: 175). <i>Categoria gramatical:</i> <i>Nom</i>	Braser (Jamal, 2001: 175). <i>Categoria gramatical:</i> <i>Nom</i>		Al braser s'hi col·loca, a vegades, la tetera a un racó. També utilitzat per torrar el formatge (Jamal, 2001: 175)
	Mansab (Jamal, 2001: 175). <i>Categoria gramatical:</i>			Suport en forma de corona una mica alta i sense sostre que es pot utilitzar, entre d'altres coses, per torrar el pa (Jamal, 2001: 175).

Estudi terminològic de la cuina d'Orient Mitjà i confecció d'un glossari àrab-català/castellà

Queralt Faura Casadellà

	<i>Nom</i>			
	Mihbash (Jamal, 2001: 184). <i>Categoria gramatical:</i> <i>Nom</i>	Morter de fusta (Jamal, 2001: 184). <i>Categoria gramatical:</i> <i>Nom (Nom + prep. + nom)</i>		Morter utilitzat per moldre el cafè (Jamal, 2001: 184).
	Mihmasa (Jamal, 2001: 181) <i>Categoria gramatical:</i> <i>Nom</i>	Torrador (Jamal, 2001: 181) <i>Categoria gramatical:</i> <i>Nom</i>		Utensili típic i primitiu utilitzat per elaborar la infusió i torrar el cafè (Jamal, 2001: 181).
	Rakweh (Dekmak, 2007:155) <i>Categoria gramatical:</i> <i>Nom</i>			Es un utensilio utilizado para hacer el café, que es parecido a un cacito con un mango largo (Dekmak, 2007:155).
	Tapún (Jamal, 2001: 142). <i>Categoria gramatical:</i> <i>Nom</i>	Forn (Jamal, 2001: 142). <i>Categoria gramatical:</i> <i>Nom</i>		Forn beduí de poble que es construeix sobre una rasa i es cobreix amb una cúpula de fang (Jamal, 2001: 142).
	Vaijas (Jamal, 2001: 188). <i>Categoria gramatical:</i> <i>Nom</i>			Culleres individuals (Jamal, 2001: 188).

INGREDIENTS

TERME EN ÀRAB	TRANSCRIPCIÓ	TRADUCCIÓ CATALÀ	TRADUCCIÓ CASTELLÀ	EXPLICACIÓ / DESCRIPCIÓ DEL TERME + PARAULA EN EL SEU CONTEXT D'ÚS
	Akewi (Dekmak, 2007:70). <i>Categoria gramatical:</i> <i>Nom</i>		Queso (Dekmak, 2007:70). <i>Categoria gramatical:</i> <i>Nom</i>	Queso del Líbano que resulta difícil encontrar en Occidente (Dekmak, 2007:70).
عجينة الخبز	Ajeen al khobez (Dekmak, 2007:136). <i>Categoria gramatical:</i> <i>Nom (Nom + adjectiu)</i>		Masa para pan (Dekmak, 2007:136). <i>Categoria gramatical:</i> <i>Nom + prep. nom</i>	La masa que se hace con esta receta se puede usar para hacer khobez, el pan tradicional libanés, o para hacer otros panes. Para preparar esta masa se tiene que mezclar bien la harina, el azúcar, la sal y la levadura con agua para conseguir una masa lisa y esponjosa. Después se tienen que hacer bolas con la masa, cubrirlas con un trapo limpio y húmedo y dejarlas reposar para que suban y doblen su tamaño. Una vez las bolas hayan aumentado su tamaño se tienen que enharinar y extender con un rodillo para que adquieran forma de discos. Otra vez se tienen que cubrir con un trapo limpio y húmedo y cuando hayan aumentado su grosor significará que ya estarán listas para usarlas como masa para otras recetas. Si lo que se quiere hacer es pan libanés, solo se tienen que poner en el horno para que se hinchen y adquieran un tono dorado (Dekmak, 2007:136).
عجينة السنوسك	Ajeen sambousak (Dekmak, 2007:138). <i>Categoria gramatical:</i>		Masa para empanadillas (Dekmak, 2007:138). <i>Categoria gramatical:</i>	La masa para empanadillas sirve para prepara <i>fatayer bil sabanikh</i> (empanadillas de espinacas), <i>sambousak jibneh</i> (empanadillas de queso) y <i>sambousak lahma</i> (empanadillas de carne). Esta masa se

Estudi terminològic de la cuina d'Orient Mitjà i confecció d'un glossari àrab-català/castellà

Queralt Faura Casadellà

	<i>Nom (Nom + adjectiu)</i>		<i>Nom + prep. + nom</i>	puede conservar muy bien congelada. Para prepararla solo se tiene que poner harina en un recipiente, hacerle un hoyo en el medio, introducirle la sal, el azúcar y el aceite y mezclarlo todo bien hasta obtener una masa homogénea y fina. Después se tiene que ir batiendo pero habiendo añadido agua previamente. La masa se tiene que trabajar un poco con las manos, dividir en dos trozos, envolverla en film transparente y dejar que repose una hora antes de poder utilizarla (Dekmak, 2007:138).
بهار	Bhar (Jamal, 2001: 197). <i>Categoria gramatical:</i> <i>Nom</i>			Espècia de l'Índia, molt semblant al curri (Jamal, 2001: 197).
بهارات	Bharat (Jamal, 2001: 197). <i>Categoria gramatical:</i> <i>Nom</i>	Mescla d'espècies (Jamal, 2001: 197). <i>Categoria gramatical:</i> <i>Nom + prep + nom</i>		
برغل	Bulgur (Colobrans i Khabbaz, 2008: 157). Burghul o Bulghur (Jamal, 2001: 38 i 197). <i>Categoria gramatical:</i> <i>Nom</i>	Blat sencer preparat d'una manera específica (Jamal, 2001: 197).	Granos de trigo y arroz (Colobrans i Khabbaz, 2008: 157).	Este ingrediente es trigo cocido, secado y roturado y fino o grueso dependiendo del destino. Si se quiere conseguir un ingrediente parecido al <i>bulgur</i> se tiene que limpiar trigo seco y hervirlo durante una hora. Después se deja secar al sol y cuando está seco se pasa por un molino grueso, una picadora o un almirez. Lo último que se debe hacer es separar la piel del grano. Es un ingrediente que se puede cocinar con vegetales o con carne y que puede substituir al arroz teniendo en cuenta la absorción del agua ya que el <i>bulgur</i> absorbe más agua que el arroz. Para saber si se ha cocido el truco es el mismo que con el arroz: una vez absorbido el agua sabremos que el arroz o el <i>bulgur</i> está cocido

Estudi terminològic de la cuina d'Orient Mitjà i confecció d'un glossari àrab-català/castellà

Queralt Faura Casadellà

				(Colobrans i Khabbaz, 2008: 157). Ingredient utilitzat per preparar la massa de les <i>kibbeh</i> (croquetes de blat farcides) (Jamal, 2001: 38).
عيش	Eish (Jamal, 2001: 30-31 i 197). <i>Categoria gramatical:</i> <i>Nom</i>	Pa (Jamal, 2001: 30-31 i 197). <i>Categoria gramatical:</i> <i>Nom</i>		El <i>mdammas</i> , igual que l' <i>hommos</i> es serveix acompanyat d' <i>eish</i> , paraula que significa vida. Aquesta és la paraula que s'utilitza a Egipte (Jamal, 2001: 30-31).
	Fatte (Jamal, 2001: 49). <i>Categoria gramatical:</i> <i>Nom</i>	Rosegons o trossets de pa sec (Jamal, 2001: 49). <i>Categoria gramatical:</i> <i>Nom + prep + nom(nom + adjectiu)</i>		Al món àrab no es tira cap aliment perquè s'aprofita tot. És doncs per això que el <i>fatte</i> (rosegons o trossets de pa àrab sec) s'aprofita torrant-lo en una paella amb una mica de <i>samneh</i> i una mica de sal. Es pot servir per acompanyar l'amanida (Jamal, 2001: 49).
	Frikkeh (Dekmak, 2007:90). <i>Categoria gramatical:</i> <i>Nom</i>		Trigo verde tostado (Dekmak, 2007:90). <i>Categoria gramatical:</i> <i>Nom (Nom `adjectiu) + adjectiu</i>	Es una especialidad del Líbano utilizado para preparar el plato de trigo verde tostado con cordero (Dekmak, 2007:90).
فلفل بهار	Fulful bhar (Jamal, 2001: 38 i 198). <i>Categoria gramatical:</i> <i>Nom</i>	Mescla especial del <i>bhar</i> amb pebre negre o blanc i alguna altra espècia (Jamal, 2001: 198).		Ingredient utilitzat per preparar la massa de les <i>kibbeh</i> (croquetes de blat farcides) (Jamal, 2001: 38).
	Ghee (Dekmak, 2007:114). <i>Categoria gramatical:</i> <i>Nom</i>		Mantequilla líquida (Dekmak, 2007:114).	
	Hal (Jamal, 2001: 184). <i>Categoria gramatical:</i>	Cardamom (Jamal, 2001: 184).		Els quatre tripus de cafè que hi ha al món àrab va carregats amb cardamom, espècia peculiar i primordial per a l'elaboració del

Estudi terminològic de la cuina d'Orient Mitjà i confecció d'un glossari àrab-català/castellà

Queralt Faura Casadellà

	<i>Nom</i>	<i>Categoria gramatical:</i> <i>Nom</i>		café àrab. Sense cardamom no és un café àrab (Jamal, 2001: 184).
	Hashueh (Jamal, 2001: 142). <i>Categoria gramatical:</i> <i>Nom</i>	Farciment (Jamal, 2001: 142). <i>Categoria gramatical:</i> <i>Nom</i>		Farciment que es posa al xai per després cosir la ferida abdominal de l'animal amb un fil gruixut. Després es cobreix amb el pa beduí, es col·loca en una plata i es posa al forn (Jamal, 2001: 142).
خبز	Jubs o jubus (Jamal, 2001: 198). <i>Categoria gramatical:</i> <i>Nom</i>	Pa (Jamal, 2001: 198). <i>Categoria gramatical:</i> <i>Nom</i>		
	Ka'ak (Dekmak, 2007:73). <i>Categoria gramatical:</i> <i>Nom</i>		Pan (muy popular en Líbano) (Dekmak, 2007:73). <i>Categoria gramatical:</i> <i>Nom</i>	Es un pan muy típico en Líbano que se come a cualquier hora. Si te comes este pan para desayunar relleno de queso fundido o de <i>zahtar</i> ya estás lleno para todo el día (Dekmak, 2007:73).
	Mestaka (Jamal, 2001: 165). <i>Categoria gramatical:</i> <i>Nom</i>			Granets que espesseixen i aporten aroma. És un ingredient imprescindible per elaborar l'arròs amb llet (Jamal, 2001: 165).
	Sabaa baharat (Dekmak, 2007:98). <i>Categoria gramatical:</i> <i>Nom (Nom + adjectiu)</i>		Siete especias libanesas (Dekmak, 2007:98). <i>Categoria gramatical:</i> <i>Nom (Nom + adjectiu)</i>	Es la mezcla de siete especias libanesas, hay clavo, comino, nuez moscada, cilantro, canela, pimienta y pàprika (Dekmak, 2007:98).
سمنا او سمنا	Samneh o Samna (Jamal, 2001: 38 i 199). <i>Categoria gramatical:</i> <i>Nom</i>	Mantega àrab pomada (Jamal, 2001: 199). <i>Categoria gramatical:</i> <i>Nom (Nom + adjectiu)</i>		Mantega que s'utilitza per fregir la carn. A vegades, en comptes de <i>samneh</i> es pot utilitzar oli o la barreja d'ambdós (Jamal, 2001: 199).
سماق	Summak (Jamal, 2001:	Espècia de color granat	Plantas àcidas	Ingredient utilitzat per preparar el farciment de les <i>kibbeh</i>

Estudi terminològic de la cuina d'Orient Mitjà i confecció d'un glossari àrab-català/castellà

Queralt Faura Casadellà

	38 i 199). Sumâq (Colobrans i Khabbaz, 2008: 128). <i>Categoria gramatical:</i> <i>Nom</i>	(Jamal, 2001: 199). <i>Categoria gramatical:</i> <i>Nom + prep. + nom</i> <i>(nom + adjectiu)</i>	(Colobrans i Khabbaz, 2008: 128). <i>Categoria gramatical:</i> <i>Nom (Nom + adjectiu)</i>	(croquetes de blat farcides) (Jamal, 2001: 38).
	Tarator (Dekmak, 2007:120). <i>Categoria gramatical:</i> <i>Nom</i>		Salsa de tahina (Dekmak, 2007:120). <i>Categoria gramatical:</i> <i>Nom (Nom + prep. + nom)</i>	
	Zaatar (Jamal, 2001: 175) Zâtar (Colobrans i Khabbaz, 2008: 52/76). <i>Categoria gramatical:</i> <i>Nom</i>		Ajedrea con especias (Colobrans i Khabbaz, 2008: 52/76). <i>Categoria gramatical:</i> <i>Nom + prep + nom</i>	Mescla de sal, orenga, sèsam i <i>summak</i> (Jamal, 2001: 175). Mezcla de ajedrea, sésamo tostado, plantas ácidas (<i>sumâq</i>) y pipas tostadas y molidas. Se utiliza para pasar por encima el pan mojado en aceite y que las el polvo de especies dé sabor al pan (Colobrans i Khabbaz, 2008: 52/76).
	Zeit (Jamal, 2001: 175). <i>Categoria gramatical:</i> <i>Nom</i>	Oli (Jamal, 2001: 175). <i>Categoria gramatical:</i> <i>Nom</i>		

LES POSTRES I ELS DOLÇOS

TERME EN ÀRAB	TRANSCRIPCIÓ	TRADUCCIÓ CATALÀ	TRADUCCIÓ CASTELLÀ	EXPLICACIÓ / DESCRIPCIÓ DEL TERME + PARAULA EN EL SEU CONTEXT D'ÚS
قشطلية	<p>Ashtalieh (Dekmak, 2007:146). <i>Categoria gramatical: Nom</i></p>		<p>Pudín de crema (Dekmak, 2007:146). <i>Categoria gramatical: Nom (Nom + prep. + nom)</i></p>	<p>Para preparar este dulce se puede utilizar cualquier tipo de queso blanco cremoso. Para elaborarlo se tiene que calentar la leche, el azúcar, la harina de maíz, la harina y la mitad de la crema de queso en un cazo a fuego medio e ir revolviéndolo todo el rato con una batidora manual hasta que el azúcar se haya disuelto. Cuando rompa el hervor se tiene que reducir el fuego y seguir batiendo hasta que se espese. Después se tiene que añadir el amárgo en polvo, el agua de flor de azahar y el agua de rosas mientras se sigue batiendo. Pasados 5 minutos, se tiene que retirar el cazo del fuego, verter la crema en un recipiente, extenderle por encima el resto de queso cremoso y meterlo en la nevera. Para servir, se tiene que cortar en partes, decorarlo con nueces, piñones y pistachos y echarle un chorrito de caramelo líquido (Dekmak, 2007:146).</p>
	<p>Bae'lewa o baklava (Dekmak, 2007:150). Baklava (Jamal, 2001: 161). Baklawas (Colobrans i Khabbaz, 2008: 56). <i>Categoria gramatical: Nom</i></p>			<p>Aquests pastissats es preparen amb un farciment fet a base de mel o almívar, amb nous, pistatxos o ametlles. El farciment, en aquest cas, es col·loca entre dues capes de pasta de full (Jamal, 2001: 161).</p> <p>Estos dulces que se reservan para ocasiones especiales están hechos con varias capas de pasta de ojaladre rellena de frutos secos y cubiertos de caramelo líquido. En el libro no se incluye la receta</p>

Estudi terminològic de la cuina d'Orient Mitjà i confecció d'un glossari àrab-català/castellà

Queralt Faura Casadellà

				porque su elaboración es difícil y complicada de hacer en casa (Dekmak, 2007:150).
	Bastila (Jamal, 2001: 161-162) <i>Categoria gramatical:</i> <i>Nom</i>	Pastís dolç (Jamal, 2001: 161-162) <i>Categoria gramatical:</i> <i>Nom (Nom + adjectiu)</i>		La <i>bastila</i> dolça és un pastís de nord-àfrica amb origen a Andalusia, fet amb pasta de full farcida de llet i ametlles (Jamal, 2001: 161-162).
كسترد مع البسكويت	Custar ma bescout (Dekmak, 2007:150). <i>Categoria gramatical:</i> <i>Nom + prep. + nom)</i>		Flan con galletas (Dekmak, 2007:150). <i>Categoria gramatical:</i> <i>Nom + prep. + nom)</i>	Para preparar este dulce se tiene que poner la leche, el flan en polvo y seis cucharadas de azúcar en un cazo, llevarlo a ebullición y revolverlo todo el rato. Por separado, mezcla el cacao en polvo, el resto del azúcar y una cucharada de agua. Sobre la crema vierte las galletas y luego ponle la pasta de cacao por encima. Antes de servirlo debe estar una hora en la nevera (Dekmak, 2007:150).
	Dibs (Colobrans i Khabbaz, 2008: 186). <i>Categoria gramatical:</i> <i>Nom</i>		Melaza de uvas, higos o dátiles (Colobrans i Khabbaz, 2008: 186). <i>Categoria gramatical:</i> <i>Nom (Nom + prep. + nom)</i>	Este dulce se elabora cubriendo las uvas, los higos o lo dátiles con agua y hirviéndolo hasta que queden blandos. Entonces se retiran las uvas, los higos y los dátiles y se hierve el líquido para que se vuelva viscoso (Colobrans i Khabbaz, 2008: 186).
	Dibs ma'al-tahîna (Colobrans i Khabbaz, 2008: 187). <i>Categoria gramatical:</i> <i>Nom + prep. + article + nom</i>		Melaza de uvas, de higos o de dátiles con <i>tahina</i> (Colobrans i Khabbaz, 2008: 187). <i>Categoria gramatical:</i> <i>Nom (Nom + prep. + nom)+ prep. + nom</i>	Este plato se puede comer como postre pero también como desayuno o merienda. Además, al llevar <i>tahina</i> es un postre indicado para fortalecer los huesos. Su preparación no es nada difícil ya que solo se tiene que untar el pan de pita con <i>tahina</i> y un poco de melaza por encima. Hay varias formas de comer este postre. Hay quién se lo come como si fuera un bocadillo, enrollando la pita. Otros prefieren ir cogiendo la melaza de un plato untando los trocitos de pan (Colobrans i Khabbaz, 2008: 187).

Estudi terminològic de la cuina d'Orient Mitjà i confecció d'un glossari àrab-català/castellà

Queralt Faura Casadellà

	Harīsa tul laûz (Colobrans i Khabbaz, 2008: 187).		Tarta de almendras (Colobrans i Khabbaz, 2008: 187). <i>Categoria gramatical: Nom (Nom + prep. + nom)</i>	Antiguamente, para tostar las almendras estas se ponían en una sartén con arena de playa para distribuir las de una manera uniforme y que quedaran todas igual de tostadas. Después se pasaban por un tamiz para así separar las almendras de la arena. Esta tarta se prepara con harina, yogur, almendras, bicarbonato, azúcar, canela y gotas de agua de azahar, que se amasan en un recipiente. También se utilizan piñones, almendras, avellanas y/o pistachos para decorar la superficie de la tarta (Colobrans i Khabbaz, 2008: 187).
	Hulû bil maûz/ Maûz maqlî (Colobrans i Khabbaz, 2008: 188). <i>Categoria gramatical: Nom + [prep + article] + nom</i>		Dulce de plátano (Colobrans i Khabbaz, 2008: 188). <i>Categoria gramatical: Nom (Nom + prep. + nom)</i>	Este plato hecho a base de plátanos dorados en aceite y hervidos con azúcar y zumo de limón se sirve, normalmente, acompañado de manzanas confitadas (Colobrans i Khabbaz, 2008: 188).
	Jmid (Jamal, 2001: 66). <i>Categoria gramatical: Nom</i>	Boles de iogurt (Jamal, 2001: 66). <i>Categoria gramatical: Nom (Nom + prep. + nom)</i>		El <i>mansaf</i> és el plat nacional jordà per excel·lència, d'origen beduí i amb gairebé els mateixos ingredients que la <i>shakrieh</i> : xai trossejat, arròs i iogurt agre. Els beduïns manipulen el iogurt, de llet de cabra, i el converteixen en boles que es conserven durant molt de temps (jmid, boles de iogurt) (Jamal, 2001: 66).
القطايف	Katayef (Jamal, 2001: 154-161). Katayef (Colobrans i Khabbaz, 2008: 56). <i>Categoria gramatical: Nom</i>	Pastissos dolços i farcits (Jamal, 2001: 154-161) <i>Categoria gramatical: Nom (Nom + adjectiu) + conjunció + adjectiu</i>		És considerat el dolç típic i clàssic de les nits del Ramadà. Quan s'acaba de menjar aquests pastissos, això representa el final de l'àpat i el principi de la festa nocturna. Aquest dolç es prepara amb tres components (el pastís, el farciment i l'almívar) que s'elaboren per separat però es mengen junts. Els pastissos són la part més complicada de preparar i és per aquest motiu que molta gent ja els compra fets. Aquests pastissos estan fets a base de farina, sèmola, aigua, llevat, sal i bicarbonat. El farciment és de nous picades,

				canyella, sucre i nou moscada. Tot i això, el farciment pot variar. Per exemple al nord d'Àfrica i a Síria el farciment és de quallada. I l'últim component, l'almívar, és molt especial ja que depenent de la persona el prefereixen més dolç, més salat, àcid... Un cop la coca està daurada s'introdueix el farciment i es doblega pels costats fent que els pastissos tinguin forma de lluna (Jamal, 2001: 154-161).
قطر	Kater (Dekmak, 2007:149). <i>Categoria gramatical:</i> <i>Nom</i>		Caramelo líquido (Dekmak, 2007:149). <i>Categoria gramatical:</i> <i>Nom (Nom + adjectiu)</i>	El caramelo líquido se utiliza en el <i>astalieh</i> (pudín de crema) o en el <i>mohallabia</i> (pudín de leche). Para prepararlo se tiene que calentar el azúcar y el agua y dejarlo que se caliente hasta que el azúcar se haya disuelto. Además, se tiene que añadir el zumo de limón y dejar que hierva. Antes de dejarlo enfriar se tiene que añadir el agua de rosas y el agua de flor de azahar (Dekmak, 2007:149).
	Maamul (Jamal, 2001: 161) Mâmul/ Ma'mul (Colobrans i Khabbaz, 2008: 56). (Colobrans i Khabbaz, 2008: 189). <i>Categoria gramatical:</i> <i>Nom</i>	Pastís (Jamal, 2001: 161) <i>Categoria gramatical:</i> <i>Nom</i>	Empanadillas de frutos secos (Colobrans i Khabbaz, 2008: 189). <i>Categoria gramatical:</i> <i>Nom (Nom + prep. + [nom + adjectiu])</i>	S'elabora amb una massa feta de farina, sèmola, mantega que es divideix en porcions i que es farceix amb nous, dàtils o pistatxos. Es couen al forn i s'empolvoren amb sucre glassat (Jamal, 2001: 161). Estas empanadillas, hechas con levadura, harina gruesa, harina fina, azúcar, mantequilla y aceite, tienen un relleno hecho a base de nueces peladas, pistachos, azúcar y agua de azahar (Colobrans i Khabbaz, 2008: 189).
	Ma'qûd bil batadjan (Colobrans i Khabbaz, 2008: 189). <i>Categoria gramatical:</i>		Berenjenas o membrillos confitados (Colobrans i Khabbaz, 2008: 189). <i>Categoria gramatical:</i>	Este plato hecho con berenjenas o membrillos, azúcar y limón se come como conserva (Colobrans i Khabbaz, 2008: 189).

	<i>Nom + [prep + article] + nom</i>		<i>Nom (Nom + adjectiu)</i>	
	Ma'qûd bil mushmush (Colobrans i Khabbaz, 2008: 190). <i>Categoria gramatical:</i> <i>Nom + [prep + article] + nom</i>		Confitura de albaricoque (Colobrans i Khabbaz, 2008: 190). <i>Categoria gramatical:</i> <i>Nom + prep + nom</i>	Se puede hacer una mermelada con cualquier fruta pero la más popular es la del albaricoque, en especial los maduros. En este caso, si se hace la confitura con albaricoques primero se tienen que quitar los huesos, después triturar la pulpa y, luego, añadir azúcar. La mezcla se tiene que dejar en un recipiente y proteger con una mosquitera. Diariamente se tiene que ir removiendo y pasada una semana esta ya se habrá espesado (Colobrans i Khabbaz, 2008: 190).
	Ma'qûd bil safardjal (Colobrans i Khabbaz, 2008: 190). <i>Categoria gramatical:</i> <i>Nom + [prep + article] + nom</i>		Confitura de membrillo (Colobrans i Khabbaz, 2008: 190). <i>Categoria gramatical:</i> <i>Nom + prep + nom</i>	La confitura de membrillo se prepara cortando el membrillo y hirviéndolo en agua hasta que este se reblandece y el azúcar se convierte en almíbar. Cuando se destapa la olla y se evapora el agua, el jugo se espesa. El membrillo se sirve rociado con crema de leche (Colobrans i Khabbaz, 2008: 190).
	Ma'qûd bil tufahîa (Colobrans i Khabbaz, 2008: 191). <i>Categoria gramatical:</i> <i>Nom + [prep + article] + nom</i>		Manzanas confitadas (Colobrans i Khabbaz, 2008: 191). <i>Categoria gramatical:</i> <i>Nom (Nom + adjectiu)</i>	Este plato se sirve acompañado de un dulce de plátanos fritos y, además, se puede rociar con crema de leche nata líquida o añadir nata montada. Para preparar la confitura de manzanas se hace igual que con la de albaricoque. Se pelan las manzanas, se les quita el corazón y se cortan. Hervimos las manzanas cortadas con agua, azúcar y zumo de limón hasta que estén blandas (Colobrans i Khabbaz, 2008: 191).
	Mhalabieh (Jamal, 2001: 167) <i>Categoria gramatical:</i> <i>Nom</i>			És una variació de l'arròs amb llet. En aquesta variant però, es substitueix l'arròs pel midó que es dilueix amb ¼ got d'aigua calenta. Així aquesta recepta és molt més ràpida de fer que la de l'arròs amb llet (Jamal, 2001: 167).

Estudi terminològic de la cuina d'Orient Mitjà i confecció d'un glossari àrab-català/castellà

Queralt Faura Casadellà

	Mhalabieh maa burtuqal (Jamal, 2001: 167). <i>Categoria gramatical:</i> <i>Nom + prep + nom</i>			Aquestes postres són iguals que l' anteriors però abans d'abocar el <i>mhalabieh</i> als plats, es posa una capa de suc de taronja (Jamal, 2001: 167).
مغلي	Moghli (Dekmak, 2007:152). <i>Categoria gramatical:</i> <i>Nom</i>		Pudín de arroz partido (Dekmak, 2007:152). <i>Categoria gramatical:</i> <i>Nom (Nom + prep. + [nom + adjectiu])</i>	Para preparar éste pudín de arroz partido se tiene que mezclar el arroz, el azúcar y las especies, en un 1,5 litros de agua y dejar hervir hasta que se haya espesado. Éste pudín, que suele darse a las mujeres después del parto, se decora con frutos secos y coco (Dekmak, 2007:152).
مهلبية	Mouhallabia (Dekmak, 2007:149). <i>Categoria gramatical:</i> <i>Nom</i>		Pudín de leche (Dekmak, 2007:149). <i>Categoria gramatical:</i> <i>Nom (Nom + prep. + nom)</i>	Para preparar este dulce se tiene que poner la leche en un cazo con la harina de maíz y el azúcar y llevarlo a ebullición mientras se va revolviendo. Pasados 10 minutos se tiene que apartar del fuego y añadirle el agua de flor de azahar y el agua de rosas. Los frutos secos tienen que dejarse en remojo toda la noche para que se abalanden. Se utilizan los frutos secos y el caramelo líquido para triturarlos y espolvorearlos por encima del pudín (Dekmak, 2007:149).
	Mutalladjât (Colobrans i Khabbaz, 2008: 192). <i>Categoria gramatical:</i> <i>Nom</i>		Helados (Colobrans i Khabbaz, 2008: 192). <i>Categoria gramatical:</i> <i>Nom</i>	Los helados se pueden hacer de diferentes sabores, pero sea cual sea la fruta con la que se prepara, la elaboración es la misma. El primer paso consiste en rallar la piel del cítrico, un truco para que el helado no se convierta en hielo. Después se hace una mezcla parecida a la bechamel con maicena, mantequilla y leche. Al tener esta crema bien espesa, se le añade el azúcar y la ralladura y se deja en el fuego hasta que se termina de espesar. Se retira del fuego y se vierte todo el contenido en un molde para ponerlo en el

Estudi terminològic de la cuina d'Orient Mitjà i confecció d'un glossari àrab-català/castellà

Queralt Faura Casadellà

				congelador (Colobrans i Khabbaz, 2008: 192).
	Nammûra (Colobrans i Khabbaz, 2008: 193). <i>Categoria gramatical:</i> <i>Nom</i>		“Atigrada” o tarta de trigo (Colobrans i Khabbaz, 2008: 193). <i>Categoria gramatical:</i> <i>Nom (Nom + prep. + nom)</i>	Esta tarta se la comen normalmente los niños como desayuno. Se llama <i>nammûra</i> , que viene de <i>nimmr</i> (tigre) por su decoración muy parecida a este animal. La masa se prepara con sémola de trigo, azúcar, harina, yogur, bicarbonato y mantequilla. Para hacer el almíbar, que se echa por encima de la tarta al retirarla del horno y que se absorbe por la sémola, se necesita azúcar, agua y limón (Colobrans i Khabbaz, 2008: 193)
	Qattâief (Colobrans i Khabbaz, 2008: 194). <i>Categoria gramatical:</i> <i>Nom</i>		Galletas con nueces (Colobrans i Khabbaz, 2008: 194). <i>Categoria gramatical:</i> <i>Nom + prep. + nom</i>	La masa de estas galletas se prepara con agua, harina y levadura. Para hacer las galletas, se tienen que hacer unos discos de 5cm en una plancha a fuego lento e ir vigilando el color si darles la vuelta. Para el relleno se necesitan nueves, pistachos o almendras, nata líquida o crema de leche, azúcar, agua de azahar, canela, aceite de girasol y almíbar. Este relleno se pone en el centro de los discos, que se tiene que cerrar para obtener unas galletas similares a las empanadillas (Colobrans i Khabbaz, 2008: 194).
رز بالحليب	Roz bil halib (Dekmak, 2007:151). Ruz bil halib (Colobrans i Khabbaz, 2008: 195). <i>Categoria gramatical:</i> <i>Nom + [prep + article] + nom</i> Ruzz bi halib (Jamal, 2001: 163-168). <i>Categoria gramatical:</i> <i>Nom + prep + nom</i>	Arròs amb llet (Jamal, 2001: 163-168). <i>Categoria gramatical:</i> <i>Nom + prep + nom</i>	Arroz con leche (Colobrans i Khabbaz, 2008: 195). <i>Categoria gramatical:</i> <i>Nom + prep + nom</i>	La preparación de éste pudín de arroz no es muy diferente a la forma en la que se prepara en occidente. En éste caso lleva agua de rosas y agua de flor de azahar que se echa al arroz cuando éste ha dejado de hervir y se ha apartado del fuego. Además se decora el plato con pistachos (Dekmak, 2007:151). Para preparar el arroz con leche se calienta la leche con el azúcar y cuando empieza a hervir se añade el arroz. Se mantiene el contenido a fuego lento hasta que el arroz esté cocido y se le echa, además, una cáscara de limón y nata líquida. Finalmente, se añade maicena, previamente disuelta en leche fría (Colobrans i Khabbaz, 2008: 195).

				Els productes làctics que prenen els àrabs són en conserva o cuits, com és el cas de l'arròs amb llet. La recepta àrab d'aquestes postres requereix molta paciència. L'arròs s'ha de rentar i posar en aigua calenta durant una hora. Quan es posa l'arròs amb la llet a una olla s'hi afegeix sucre, els granets de <i>mestaka</i> i aigua de gessamí. Es deixa refredar i després s'adorna al gust del consumidor (Jamal, 2001: 163-168).
	Ruz bil halīb balūzza (Colobrans i Khabbaz, 2008: 196). <i>Categoria gramatical:</i> <i>Nom + [prep + article]</i> <i>+ nom+ adjectiu</i>		Arroz con leche con cuajada de frutas (Colobrans i Khabbaz, 2008: 196). <i>Categoria gramatical:</i> <i>Nom + prep. + nom + prep. + nom (nom + prep. + nom)</i>	Lo especial de este plato reside en su suave sabor y la combinación de colores. El plato presenta dos capas, la inferior con el arroz y se prepara con arroz, leche, maicena, limón, azúcar y fresas, moras o zumo de naranja que se tienen que hervir para así poder deshacerlas y ponerlas con el limón encima del arroz (Colobrans i Khabbaz, 2008: 196).
	Ruz bil halīb ma'al dībs (Colobrans i Khabbaz, 2008: 197). <i>Categoria gramatical:</i> <i>Nom + [prep + article]</i> <i>+ nom + prep. + nom</i>		Arroz con leche y melaza (Colobrans i Khabbaz, 2008: 197). <i>Categoria gramatical:</i> <i>Nom + prep + nom + conjunció + nom</i>	Este plato se prepara igual que el arroz con leche. La única diferencia es que en vez de cubrir el arroz con una capa de moras, este se cubre con una capa de melaza mezclada con nata (Colobrans i Khabbaz, 2008: 197).
	Tamr ma'al halīb (Colobrans i Khabbaz, 2008: 198).		Dátiles con leche (Colobrans i Khabbaz, 2008: 198).	Los dátiles son muy apreciados para los árabes. Así, dependiendo de la variedad de la palmera y del tiempo transcurrido entre que estos se arrancan y se conservan, pueden ser más o menos dulces y

Estudi terminològic de la cuina d'Orient Mitjà i confecció d'un glossari àrab-català/castellà

Queralt Faura Casadellà

	<i>Categoria gramatical: Nom + prep + article + nom</i>		<i>Categoria gramatical: Nom + prep + nom</i>	melosos. En general tienen un gusto intenso, se conservan bien y tienen un alto valor energético y nutritivo. Este plato, los dátiles con leche, es un plato muy apreciado pero se tiene que vigilar que los dátiles no fermenten y corten la leche. Es por eso que para hacer este plato se recomienda seleccionar los dátiles más frescos (Colobrans i Khabbaz, 2008: 198).
	Tamr ma'as-samn (Colobrans i Khabbaz, 2008: 199). <i>Categoria gramatical: Nom + prep + nom</i>		Dátiles con mantequilla (Colobrans i Khabbaz, 2008: 199). <i>Categoria gramatical: Nom + prep + nom</i>	Para hacer este plato solo se tiene que untar una rebanada de pan con mantequilla y cubrirla con dátiles (Colobrans i Khabbaz, 2008: 199).
	Tûfîa bil zaïb (Colobrans i Khabbaz, 2008: 199). <i>Categoria gramatical: Nom + [prep + article] + nom</i>		Dulce de moras con pasas (Colobrans i Khabbaz, 2008: 199). <i>Categoria gramatical: Nom (Nom + prep + nom) + prep. + nom</i>	Este plato se hace con moras o zarzamoras maduras, agua, uvas, zumo de limón, azúcar, maicena y pasas. Las pasas se tienen que dejar en remojo y las moras se tienen que hervir y colar para obtener así el zumo. Mientrastanto se hierve el agua con el zumo de limón y la maicena que después se mezclará con las pasas con el zumo de moras. Debe quedar una pasta consistente (Colobrans i Khabbaz, 2008: 199).
			La oración de media tarde (Colobrans i Khabbaz, 2008: 52). <i>Categoria gramatical: Nom (article + nom + prep. + nom)</i>	Galletas saladas en forma de luna que se comen a media tarde en Damasco acompañando al té y a la leche y que están rellenas de ajedrea, sésamo y otras especias (Colobrans i Khabbaz, 2008: 52).

BEGUDES

	TRANSCRIPCIÓ	TRADUCCIÓ CATALÀ	TRADUCCIÓ CASTELLÀ	EXPLICACIÓ / DESCRIPCIÓ DEL TERME + PARAULA EN EL SEU CONTEXT D'ÚS
	Airan (Jamal, 2001: 171-173). Laban ayran (Dekmak, 2007:154). <i>Categoria gramatical: Nom</i>		Yogur líquido/ refresco de yogur (Dekmak, 2007:154). <i>Categoria gramatical: Nom (Nom + adjectiu)</i>	És una beguda típica dels beduïns de l'Àsia Menor que es pren com a refresc però també per estimular la gana. Així se serveixen tan bon punt el convidat arriba i gairebé mai es pren per acompanyar l'àpat. Es prepara amb iogurt, aigua, menta, all, sal i, actualment, glaçons (Jamal, 2001: 171-173). El refresco de yogur es una bebida que acompaña muy bien las comidas y que se le puede añadir menta fresca. Para prepararlo se tiene que batir el yogur, la sal y el agua, hasta obtener una consistencia líquida. Antes de servirlo se tiene que poner en la nevera durante una hora (Dekmak, 2007:154).
	Al Riha (Jamal, 2001: 184). <i>Categoria gramatical: Nom</i>	Cafè (Jamal, 2001: 184). <i>Categoria gramatical: Nom</i>		Café en el qual només si afegeix "l'aroma del sucre", que equivaldria a molt poc sucre (Jamal, 2001: 184).
	Al Shay (Jamal, 2001: 175-191). <i>Categoria gramatical: Nom</i> Shai (Colobrans i Khabbaz,	Te (Jamal, 2001: 175-191). <i>Categoria gramatical: Nom</i>	Té (Colobrans i Khabbaz, 2008: 200). <i>Categoria gramatical: Nom</i>	Beguda que se serveix sempre bullint. Al Pròxim Orient va arribar gràcies als anglesos. Així fins al segle XIX molts àrabs no la coneixien tot i que els magribins i sahrauís ja en consumien des de feia

	<p>2008: 200). <i>Categoria gramatical: Nom</i></p>			<p>temps. És doncs per això que el te no forma part de moltes anècdotes, rituals i de la llista de begudes de l'Orient Mitjà. La primera tassa de te es diu que té sabor amargant, com la vida. La segona, una sabor neutre com l'amor. I la tercer, un sabor dolç com la mort. És l'amfitrió qui, normalment, tira el sucre a l'aigua quan bull per així facilitar la comoditat al convidat. Una tassa de te es prepara amb aigua natural, sense gust a res, sobretot, amb una cullerada de te a granel i sucre a gust del consumidor. És opcional afegir menta fresca o sàlvia.</p> <p>Els magribins preparen el te molt cuidadosament ja que el serveixen quan tenen compromisos d'hospitalitat o han de fer compliments. Es prepara amb un branquilló de menta que es posa a la tetera juntament amb una gran cullerada de te verd i sis cullerades de sucre. En una altre recipient s'hi esclafa l'aigua natural i quan bull s'afegeix a la tetera.</p> <p>A més també es pot afegir a la tassa de te nou o canyella o aigua de roses.</p> <p>Això sí, si no es té un braser, aquest es pot substituir per una barbacoa o per els fogons de la cuina (Jamal, 2001: 175-191).</p> <p>Los árabes beben mucho café y té. Pueden llegar a beberse más tés que agua. Hay mucha gente especializada en la preparación del té, bebida que se sirve a los invitados cuando llegan a casa. Como</p>
--	---	--	--	---

				<p>curiosidad, en las tiendas el té se sirve muy caliente porque de esta manera los clientes se tienen que quedar más tiempo y el vendedor dispone de más minutos para venderle sus productos. En Oriente Próximo y el norte de África se toma el té verde con menta.</p> <p>Para prepararlo se tiene que hervir el agua, verterla en una tetera donde hay hierbabuena, añadirle azúcar y mezclarlo todo llenando y vaciando vasos. Se sirve en vasos y a veces se le añada una ramita de menta o piñones, símbolo de categoría (Colobrans i Khabbaz, 2008: 200).</p>
	<p>El áraq (Jamal, 2001: 173-174). <i>Categoria gramatical: Nom</i></p>			<p>És una beguda alcohòlica prohibida al món àrab-musulmà, molt coneguda a l'Àsia Menor, especialment al Líban i Turquia. Tot i això és una beguda que se segueix venent i bebent amb la <i>mezza</i> (el pica-pica). Els àrabs identifiquen als libanesos gràcies a la seva tríada: el <i>áraq</i>, la <i>mezza</i> i la <i>mejana</i></p>
	<p>Jafif (Jamal, 2001: 184). <i>Categoria gramatical: Nom</i></p>			<p>Cafè amb una mica de sucre (Jamal, 2001: 184).</p>
	<p>Kahva o Qahwa (Jamal, 2001: 175-186) <i>Categoria gramatical: Nom</i> Kahwa arabieh (Dekmak, 2007:155). <i>Categoria gramatical: Nom</i></p>	<p>Cafè (Jamal, 2001: 175-186). <i>Categoria gramatical: Nom</i></p>	<p>Café (Colobrans i Khabbaz, 2008: 200). <i>Categoria gramatical: Nom</i></p>	<p>És una beguda que, al contrari del te, és d'origen àrab i més concretament de l'Orient Mitjà. El cafè va ser descobert per un pastor que va veure com les seves cabres s'excitaven al menjar la planta i fruit del cafè. Com a curiositat, fins no fa massa temps molts acords no es firmaven sobre paper sinó</p>

	<p>(Nom + adjectiu)</p> <p>Qahwa (Colobrans i Khabbaz, 2008: 200).</p> <p><i>Categoria gramatical: Nom</i></p>		<p>prenent un cafè ja que prendre un cafè amb un enemic o rebutjar a fer-ho pot significar la plau o la discòrdia. L'autèntic cafè àrab ha de ser amargant, sense sucre ja que el sucre fa desaparèixer l'autèntica aroma del cafè. Amb el cafè, en canvi, si et serveixen una tassa és per honorar-te com a hoste. La segona tassa és per indicar que la tertúlia esta sent agradable. I l'última tassa és per indicar que s'ha arribat a un grau d'amistat tan elevat que es defensaran amb espases. Al món àrab hi ha moltes varietats de cafè i moltes maneres de preparar-lo. La manera més tradicional de preparar-lo és esclafant aigua natural, sense gust a res, en un cassó especial per fer el cafè. Quan porta una estona escalfant-se l'aigua s'hi tira tant de sucre com es vulgui i quan el sucre està dissolt, s'hi afegeix el cafè. Quan bull es retira el cassó del foc, es remena i es torna a posar al foc. Quan es deixa de remenar, el cafè torna a bullir i ja es retira definitivament. La crema que es fa a la superfície del cassó es reparteix entre totes les tasses. També es pot fer el cafè a la brasa seguint els mateixos passos. Això sí, mai es pot fer a el cafè àrab amb una cafetera (Jamal, 2001: 175-186).</p> <p>El café árabe tiene un tono más claro que el de España porque se tuesta menos. Para prepararlo se tritura, se le añade azúcar y agua y se calienta hasta que suba. Según la tradición este se filtra tres veces para así evitar los posos. En general, los árabes</p>
--	---	--	---

				<p>beben el café muy caliente y acompañado de agua fría, cosa que les permite refrescarse. En diferentes países el café se toma aromatizado (<i>ahûa muhaûadja</i>), como en Siria. En Egipto también se toma aromatizado con cardamomo, canela y clavo. En el Atlas marroquí se le pone canela y en el Yemen se prepara como si fuera una infusión ya que se le pone azafrán y pocos granos de café (Colobrans i Khabbaz, 2008: 200).</p> <p>Este café se prepara con café molido, unas semillas de cardamomo, pero sin azúcar. El café se prepara en un cazo sobre brasas y se deja hervir 3 días hasta que los trozos de café desaparecen. Es una bebida que se toma en ocasiones especiales, se sirve en cafeteras muy decoradas y en pequeñas tazas. La bandeja de café se ofrece 2 veces a los invitados, si quieres repetir pones la taza en alto, si no, la agitas un poco (Dekmak, 2007:155).</p>
قهوة لبنانية	<p>Kahwa lebnanieh (Dekmak, 2007:155). <i>Categoria gramatical: Nom (Nom + adjectiu)</i></p>		<p>Café libanés (Dekmak, 2007:155). <i>Categoria gramatical: Nom (Nom + adjectiu)</i></p>	<p>Para hacer el café se tiene que poner el café molido, unas semillas de cardamomo molidas y el azúcar, en un cacito con agua y se tiene que calentar y dejar hervir 5 minutos sin dejar de revolver (Dekmak, 2007:155).</p>
	<p>Karkadé (Colobrans i Khabbaz, 2008: 202). <i>Categoria gramatical: Nom</i></p>		<p>Hibisco (Colobrans i Khabbaz, 2008: 202). <i>Categoria gramatical: Nom</i></p>	<p>Bebida de sabor ácido y de color rojo procedente de Egipto que se prepara con agua, hibisco, azúcar y, si se quiere, té negro.</p>

Estudi terminològic de la cuina d'Orient Mitjà i confecció d'un glossari àrab-català/castellà

Queralt Faura Casadellà

	Muhalabîa (Colobrans i Khabbaz, 2008: 192). <i>Categoria gramatical: Nom</i>		Leche cremosa (Colobrans i Khabbaz, 2008: 192). <i>Categoria gramatical: Nom (Nom + adjectiu)</i>	Es una bebida elaborada con leche, azúcar, maicena, agua de azahar y canela en polvo. Su elaboración es bien sencilla, solo se tiene que hervir la leche con el azúcar y pasados unos minutos se añade la maicena y unas gotas de agua de azahar. Se remueve hasta que esté más espesa y se deja enfriar (Colobrans i Khabbaz, 2008: 192).
	Mushmush/ Sharab albarqûq (Colobrans i Khabbaz, 2008: 197). <i>Categoria gramatical: Nom</i>		Jatabe de albaricoque (Colobrans i Khabbaz, 2008: 197). <i>Categoria gramatical: Nom (Nom + prep. + nom)</i>	Este jarabe es un concentrado que se bebe para dar a la piel un tono más moreno. La manera de beberlo es echando dos cucharadas del mismo en un vaso de agua muy fría. Se prepara con albaricoque, zumo de limón y azúcar (Colobrans i Khabbaz, 2008: 197).
	Osmaly (Jamal, 2001: 184). <i>Categoria gramatical: Nom</i>	Otomà o turc (Jamal, 2001: 184).		Cafè mitjanament dolç (Jamal, 2001: 184).
	Sada (Jamal, 2001: 184). <i>Categoria gramatical: Nom</i>			Cafè sense sucre (Jamal, 2001: 184).
	Sharab al-laûz (Colobrans i Khabbaz, 2008: 197). <i>Categoria gramatical: Nom (Nom + adjectiu)</i>		Refresco de almendras (Colobrans i Khabbaz, 2008: 197). <i>Categoria gramatical: Nom (Nom + prep. + nom)</i>	Esta bebida es muy popular en Damasco, y se hace triturado las almendras dulces y la amarga y mezclándolas con el agua y el azúcar. Después solo se tiene que dejar en reposo durante tres horas, colar las almendras y beber. Se pueden reutilizar las almendras pero es recomendable añadir azúcar para así disimular la pérdida de gusto de las almendras (Colobrans i Khabbaz, 2008: 197).

	Shay ajdar (Jamal, 2001: 182). <i>Categoria gramatical: Nom (Nom + adjectiu)</i>	Te verd (Jamal, 2001: 182). <i>Categoria gramatical: Nom (Nom + adjectiu)</i>		Infusió poc coneguda al Maskrek, ja que al món oriental àrab s'acostuma a prendre el te negre clàssic (Jamal, 2001: 182). L'elaboració d'aquests dos tipus de té és ben diferent. Al Magrib ho fan pausadament i seguint un ritual. En canvi, a l'orient, com que consideren al cafè més important que el te, no es paren a pensar com preparar-lo (Jamal, 2001: 182).
شاي بالنعناع	Shai bil na'na (Dekmak, 2007:154). <i>Categoria gramatical: Nom + [prep + article] + nom</i>		Té de menta (Dekmak, 2007:154). <i>Categoria gramatical: Nom + prep + nom</i>	Éste té se bebe en el Líbano después de comer o de cenar y, el té negro se bebe para desayunar. Para prepararlo se tiene que hervir agua en un cazo y cuando hierva se le tienen que echar las ramas de menta y dejarlo que hierva 10 minutos. Se sirve en vasos y se le añade el azúcar que se desee.(Dekmak, 2007:154).
	Zaizafoon (Dekmak, 2007:15). <i>Categoria gramatical: Nom</i>		Té (Dekmak, 2007:15). <i>Categoria gramatical: Nom</i>	Te elaborado con pétalos de rosa secos, cáscara de maíz y hojas de laurel (Dekmak, 2007:15).
	Zhoorat (Dekmak, 2007:15). <i>Categoria gramatical: Nom</i>		Hierbas para té (Dekmak, 2007:15). <i>Categoria gramatical: Nom + prep. + nom</i>	Estas hierbas se acostumbran a tomar en invierno porque ayudan a evitar los resfriados. A veces se toman en lugar de un té normal (Dekmak, 2007:15).
	Zuhurat (Colobrans i Khabbaz, 2008: 201). <i>Categoria gramatical: Nom</i>		Infusiones (Colobrans i Khabbaz, 2008: 201). <i>Categoria gramatical: Nom</i>	Los árabes toman mucho té, café y también muchas infusiones. Ya sea por razones medicinales, por prevenir, por placer o por sus efectos beneficiosos.

Estudi terminològic de la cuina d'Orient Mitjà i confecció d'un glossari àrab-català/castellà

Queralt Faura Casadellà

				<p>Para prepararlas se hierven raíces trituradas o semillas con el azúcar, ingrediente muy abundante en el té árabe.</p> <p>Se dice que es de origen iraní una infusión de cardamomo y azafrán. En cambio, las infusiones con pieles de frutas se se dice que son de origen turco (Colobrans i Khabbaz, 2008: 201).</p>
--	--	--	--	---

LES CONSERVES

	TRANSCRIPCIÓ	TRADUCCIÓ CATALÀ	TRADUCCIÓ CASTELLÀ	EXPLICACIÓ / DESCRIPCIÓ DEL TERME + PARAULA EN EL SEU CONTEXT D'ÚS
كبيس الفقرنبيط	Kabis karnabeet (Dekmak, 2007:142). <i>Categoria gramatical:</i> <i>Nom (Nom + adjectiu)</i>		Coliflor encurtida (Dekmak, 2007:142). <i>Categoria gramatical:</i> <i>Nom (Nom + adjectiu)</i>	Para preparar la coliflor encurtida se tiene que mezclar en un recipiente hondo el vinagre, la sal y un litro de agua y ponerlo en un tarro. Además, se tienen que poner los ramilletes de coliflor en un tarro de 2 litros de capacidad. Después se tiene que agregar la remolacha, cerrar el tarro y esperar 3 o 4 semanas para poder comer la coliflor (Dekmak, 2007:142).
كبيس الخيار	Kabis khiar (Dekmak, 2007:143). <i>Categoria gramatical:</i> <i>Nom (Nom + adjectiu)</i>		Pepino encurtido (Dekmak, 2007:143). <i>Categoria gramatical:</i> <i>Nom (Nom + adjectiu)</i>	Para preparar los pepinos encuntridos, primero se tienen que poner los pepinos en un tarro de 2 litros y, después, añadirle la mezcla de vinagre, sal y 1 litro de agua. Ante de cerrar el tarro se tiene que añadir la remolacha y cerrarlo entre 3 o 4 semanas antes de podérselo comer (Dekmak, 2007:143).
كبيس اللفت	Kabis lift (Dekmak, 2007:143). <i>Categoria gramatical:</i> <i>Nom (Nom + adjectiu)</i>		Nabo encurtido (Dekmak, 2007:143). <i>Categoria gramatical:</i> <i>Nom (Nom + adjectiu)</i>	Para preparar los nabos encurtidos se tienen que cortar los nabos como si fueran patatas fritas y ponerlos en un tarro de 2 litros de capacidad. En este tarro también se tiene que introducir la mezcla de vinagre, sal y agua, añadirle la remolacha y dejarlo 3 o 4 semanas para poderse comer (Dekmak, 2007:143).
كبيس الملفوف	Kabis malfouf (Dekmak, 2007:142). <i>Categoria gramatical:</i>		Col encurtida (Dekmak, 2007:142). <i>Categoria gramatical:</i>	Para preparar este plato se tienen que separar las hojas de la col y ponerlas en un tarro grande. En el mismo tarro se tiene que introducir la mezcla del vinagre, la sal y 1 litro de agua y añadir la

Estudi terminològic de la cuina d'Orient Mitjà i confecció d'un glossari àrab-català/castellà

Queralt Faura Casadellà

	<i>Nom (Nom + adjectiu)</i>		<i>Nom (Nom + adjectiu)</i>	remolacha. Pasadas 3 o 4 semanas la col ya se puede comer (Dekmak, 2007:142).
--	-----------------------------	--	-----------------------------	---