

Parlem de...

La cuina japonesa

La cuina japonesa es troba en auge constant a casa nostra. A més dels molts restaurants que s'hi estan emplaçant, d'altres establiments també ens ofereixen l'exotisme d'aquesta cuina: molts altres restauradors del nostre país han inclòs els seus productes i les tècniques orientals en algunes de les seves creacions més innovadores. Cal, doncs, normalitzar al català els principals termes de la gastronomia japonesa referits a ingredients i plats típics que estan tenint una bona acollida a casa nostra i que esdevenen cada vegada més populars.

El Centre de Terminologia de Catalunya (TERMCAT), que és el centre de referència en el treball terminològic a Catalunya, ha dut a terme aquesta tasca i ha normalitzat una vintena de termes que tot seguit us presentem.

dashi: brou de bonítol assecat i algues.

sal de sèsam: condiment.

katsuobushi: filet de bonítol assecat.

kombu: alga bruna de color marró fosc.

sashimi: peix cru que se serveix tallat en làmines.

matsutake: bolet.

mirin: licor fet d'arròs.

miso: pasta fermentada elaborada amb una barreja d'aigua, soia i ordi o arròs.

sushi: plat a base d'arròs bullit envinagrat, acompanyat de peix o marisc, o de verdures.

mongeta azuki: mongeta de gra petit i arrodonit.

tempura: trossos de peix, marisc i verdures arrebossats i fregits.

rotlle de sushi: arròs bullit envinagrat i peix embolicats amb una fulla d'alga.

eriyaki: plat a base de carn o peix.

rave japonès: arrel picant utilitzada com a condiment.

wakame: alga bruna de grans dimensions.

sake: beguda alcohòlica.

shoyu: salsa de soia.

sukiyaki: carn de bou i verdures amb salsa.

xiitake: bolet de soca.

yakitori: broqueta de carn i verdures amb salsa de soia.

Per a més informació: http://www.termcat.cat/dicci/gastronomia_jap/index.html

39

ENCOMANA EL
CATALÀ!



CONSORCI PER A
LA NORMALITZACIÓ
LINGÜÍSTICA

Centre de Normalització
Lingüística de Lleida

Governador Montcada, 13, 2n, 2a
25002 LLEIDA
Tel. 973 282 607
Fax 973 282 631
lleida@cpnl.cat
www.cpnl.cat