

Normalizazio Txostena

1. DATU OROKORRAK

Txosten zk.	2004/002
Data	2004-11-30

Aztergaia	'eskalfatu' (arrautza eskalfatuak) onartzeko proposamena
Eskaeragilea	Terminologia Batzordea: <i>Jatetxe, Taberna eta Kafetegietako Hiztegia</i> (aurrerantzean: <i>JTKH</i>): Batzorde Teknikoa
Txostengilea	Xabier Alberdi Larizgoitia (Terminologia Batzordeko kidea)
Xedea	'eskalfatu' mailegua baztertzea eta ordaina proposatzea
Proiektua	<i>Jatetxe, Taberna eta Kafetegietako Hiztegia</i> (aurrerantzean: <i>JTKH</i>): Batzorde Teknikoaren 2. akta

2. INFORMAZIO TERMINOLOGIKOA

TR	arrautza eskalfatuak (eskalfatu)	KG	aditza	IT	<i>JTKH</i>
SN		KG		IT	
EE	Merkataritza. Lan-harremanak Jatetxe, Taberna eta Kafetegiak				EK

DF	ARRAUTZA ESKALFATUAK Ura eta ozpin-tanta batzuk ontzi batean berotzen jarri eta, doi-doi ura irakiten hastera doanean , arrautzak ontzi horretara bota eta zuringoa, gogortzen doan neurrian, gorringoaren inguruan bilduz prestatzen diren arrautzak.	IT	<i>JTKH</i>
DF	ESCALFAR Coure un aliment en un líquid a una temperatura pròxima al punt d'ebullició.	IT	AM16

DF	<p>POCHER fr. (alimentation, cuisine)</p> <p>Cuire différents aliments (viande, volaille, poisson, fruits, etc.) dans un liquide (fond blanc, court-bouillon, sirop, etc.), par une cuisson « frémissante ».</p> <p>Note(s) :</p> <p>Le pochage ne doit jamais bouillir; le liquide doit frissonner, c'est-à-dire ne pas dépasser une très légère ébullition. On fait pocher les viandes rouges et blanches, les volaille, les poissons. On fait également pocher les œufs, les quenelles, les mousses et mousselines. Ces dernières « pochent » au bain-marie, et les ris de veau à court mouillement. On fait pocher les viandes rouges dans des fonds blancs garnis de légumes ou, ainsi qu'il est d'usage pour le gigot de mouton à l'anglaise, dans de l'eau bouillante salée. On fait plus rarement pocher les viandes blanches de boucherie. Les grosses volailles pochées sont mises à cuire dans du fonds blanc froid. Le liquide est amené à l'ébullition, écumé, assaisonné, à la façon du pot-au-feu. La cuisson doit s'effectuer à ébullition à peine perceptible. Les gros poissons pochés, entiers ou en tronçons, se préparent, à peu de chose près, comme les poissons braisés. La seule différence est que ces poissons ne sont pas glacés après cuisson. Ces poissons sont mouillés avec du fumet de poisson. Les gros tronçons de poissons se préparent de même. Les filets de poissons pochés (barbue, merlan, sole, turbot, etc.) sont placés dans des plaques beurrées, assaisonnés, mouillés de quelques cuillerées de fumet de poisson et cuits au four. Les œufs pochés sont mis à cuire dans de l'eau bouillante salée et additionnée d'un filet de vinaigre. Les quenelles sont placées, moulées à la cuiller ou couchées à la poche, dans des plats à sauter beurrés, couvertes d'eau bouillante salée et cuites à très léger frémissement du liquide. Les articles pochés au bain-marie, mousses, mousselines, pains, puddings ou autres, sont mis dans des plaques ou dans des sautoirs à moitié remplis d'eau chaude et cuits à four très doux.</p>	IT	AI91
OH		IT	
TS		IT	
IR		IT	

es	huevos escalfados (escalfar)	IT	
fr	oeufs pochés	IT	
en	poached eggs	IT	AI91 (‘poach, to’ sarreraren azalpenean)
de		IT	
		IT	

Erlazionatutako terminoak

TR	egosi	KG	aditza	IT	
SN		KG		IT	
EE					EK

DF		IT	
OH		IT	
TS		IT	
IR		IT	

es		IT	
fr		IT	
en		IT	
de		IT	
		IT	

3. DOKUMENTAZIOA

Euskarazko obra lexikografiko edo terminologikoetatik bilduak

escalfar: Ø	IT	Euskalterm
ESCALFAR: ur irakinetan egin	IT	GZ49
HUEVO HUEVO ESCALFADO, ur irakinetan eginiko arrautza		
ESCALFAR: ur irakinetan egin, galdarraztatu HUEVOS ESCALFADOS, ur irakinetan egindako arrautzak	IT	BB97
GALDARRAZTATU: escaldar [con agua hirviendo]	IT	BB97
ESCALFAR: galdarraztatu, ur irakinetan egin HUEVOS ESCALFADOS: arrautza galdarraztatuak	IT	BB19
POACH, TO: (Sukal.) (arrautza) uretan egosi	IT	Morris Hiztegia

pocher (pocher des oeufs): arrautzeak hur herakian sartü	IT	Junes Casenave: <i>Hiztegia. français-eüskara Züberotar eüskalkitik abiatzez</i>
--	-----------	---

Beste hizkuntzetako obra lexikografiko edo terminologikoetatik bilduak

ca escalfar, v tr es escalfar fr pocher	IT	AM16
	IT	
	IT	
	IT	
	IT	
	IT	
	IT	
	IT	
	IT	

Adituengandik bilduak

	IT	
	IT	

4. PROPOSAMENA

TR	ESCALFAR: <i>UR IRAKIN GABEAN EGOSI</i>	KG	aditza (aditz-esapidea)	IT	
TR	HUEVOS ESCALFADOS: <i>UR IRAKIN GABEAN EGOSIRIKO ARRAUTZAK</i>	KG	izen-sintagma	IT	

Arrazoibidea	<p>3. IRTENBIDE EDO PROPOSAMEN BERRIAK</p> <p>Horiek horrela, <i>ur irakinetan egosiriko/eginiko arrautza</i> onartuko ez balitz, bi irtenbide ikusten ditut:</p> <p>3.1. Irtenbide bat aspektu burutua agerian uztea da:</p> <p style="padding-left: 40px;">a) ‘irakindako uretan egosi’ b) ‘irakindako uretan egosiriko arrautza’</p> <p>Esapide horietan nolabaiteko lizentzia onartu behar da sukaldaritzako terminologiarako. Zentzu zabalean hartu behar da esapidea: ez da adierazten arrautza “irakiten dagoen uretan” egosten denik, baizik “irakindako uretan” (uraren tenperatura irakite-puntutik hurbil dagoela, alegia). Izan ere, Leioako Ostalaritza Eskolako <i>maitre</i> bati arrautzak nola ‘eskalfatzen’ diren galdetuta, honelako azalpen bat eman zidan: “ura irakiten hasi bezain laster, sutatik kentzen da lapikoa eta ur irakin horretan egosten da arrautza”. Hots, terminologian ere nolabaiteko lizentziak eta metaforak onartu behar dira: <i>igogailuak</i>, jaitsi ere egiten dira. Hau da, izendapen bati ez zaio zertan eskatu erabateko zehaztasun deskriptiboa.</p> <p>3.2. Zehaztasun deskriptiboa bilatzea da bigarren irtenbidea (aukeran, beheko (a1) eta (b1) nahiago ditut, eta ez (a2) eta (b2)):</p> <p style="padding-left: 40px;">a1) ‘ur irakin gabeen egosi’ a2) ‘irakin gabeko uretan egosi’</p> <p style="padding-left: 40px;">b1) ‘ur irakin gabeen egosiriko arrautza’ b2) ‘irakin gabeko uretan egosiriko arrautza’</p>
---------------------	---

Forma baztertuak

TR	eskalfatu	KG	aditza	IT	<i>JTKH</i>
TR	arrautza eskalfatuak	KG	izena + partizipioa	IT	<i>JTKH</i>
Arrazoibidea	Ikusi goiko azalpena (1a eta 1b).				

OHARRAK

--

5. ITURRIAK

Txostena egitean aipa daitezkeen obra nagusien kodeak zehazten dira ondorengo taulan (Euskaltermeko kodeak dira). Taulan agertzen den obra bat aipatzean, kode normalizatu hori erabili beharko da. Era berean, taulan ez dagoen obraren bat aipatu behar izanez gero, txostenean erabili den kodea eta kode hori deskodetuko duen azalpena gehituko dira taula honetan.

Kodea	Azalpena
3100	EUROPEAN COMMISSION TRANSLATION SERVICE: <i>Eurodicautom</i> datu-bankua: http://europa.eu.int/eurodicautom/Controller
AI91	OFFICE DE LA LANGUE FRANÇAISE (Québec). <i>Le grand dictionnaire terminologique</i> : http://www.granddictionnaire.com
AM16	TERMCAT. CENTRE DE TERMINOLOGIA: <i>Cercaterm. Servei de consultes terminològiques en línia</i> : http://www.termcat.net/cercaterm/
AM21	EUSKALTZAINDIA. <i>Hiztegi Batua</i> .
BA35	EUSKALTZAINDIA. <i>Orotariko Euskal Hiztegia</i> . Bilbo: Mensajero; Desclee; Euskaltzaindia, 1995.
BA42	<i>Gran enciclopedia Larousse</i> . Bartzelona: Planeta, 1988-1992. 30 libk.
BA64	<i>Grand Larousse Universel</i> . Paris: Larousse, 1987-1989. 15 libk.
BB05	ELHUYAR. <i>Hiztegi entziklopedikoa</i> . Usurbil: Elhuyar, 1993.
BB19	BOSTAK BAT. <i>Diccionario Euskara-Castellano, Castellano-Euskara 3000 = Hiru Mila Hiztegia. Euskara-Gaztelania, Gaztelania-Euskara</i> . Bilbo: Bostak bat, 1996.
BB38	SARASOLA, I. <i>Euskal Hiztegia</i> . Donostia: Kutxa, Gizarte- eta Kultur Fundazioa, 1996.
BB97	ELHUYAR. <i>Elhuyar Hiztegia. Euskara-gaztelania. Castellano-vasco</i> . Usurbil: Elhuyar, 2000-2.
BC13	REAL ACADEMIA ESPAÑOLA. <i>Diccionario de la Lengua Española</i> . Madril: Real Academia Española, 2001.
CD14	CANADIAN GOVERNMENT SERVICES. TERMIUM. <i>Le dictionnaire électronique bilingüe du Gouvernement du Canada = TERMIUM</i> . Kanada: Government Services Canada, 1999.
Euskalterm	<i>Euskalterm</i> datu-bankua: http://www1.euskadi.net/euskalterm/indice_e.htm
FN35	Zabaleta, J. [zuz.]. <i>Lur Hiztegi Entziklopedikoa</i> . Donostia: Lur, 1991.
GZ49	AKORDAGOIKOETXEA, J. [zuz.]; SARASOLA, I. [c-e koord.]; ARRIGAIN, I. [e-g koord.]. <i>Hiztegi handia. Castellano-Euskara. Euskara-Gaztelania</i> . Bartzelona: Spes editorial, 2002.

6. ERABILITAKO LABURDURAK

DF	definizioa
EE	erabileremua
EK	erabileremuaren kodea
IR	irudia
IT	iturria
KG	kategoria gramatikala
OH	oharrak
SN	sinonimoa
TR	terminoa
TS	testuingurua/k
de	alemana
en	ingeleza
es	gaztelania
fr	frantsesa