

Traducción gastronómica: curiosidades que se aprenden traduciendo

Escrito por Rocío González. 15 de julio de 2019, lunes.

Una de las ventajas que tiene dedicarse a la traducción gastronómica y a la [traducción turística](#) es la cantidad de curiosidades que descubres sin moverte del sillón. Por supuesto, viajar es la mejor forma de descubrir curiosidades gastronómicas, pero la segunda alternativa tampoco está mal: dedicarte a traducir las cartas y menús de los restaurantes de otros países. ¿Quieres que te contemos un par de curiosidades gastronómicas que hemos descubierto a lo largo de los años en nuestra [empresa de traducción](#) ? Pues adelante ¡sigue leyendo!

Â Traducción gastronómica: “Meggy leves” la sopa de cereza húngara

La primera curiosidad gastronómica que me tocó cuando pidieron nuestros [servicios de traducción](#) hace ya varios años no se me olvidará nunca: la sopa de cereza agria que toman en Hungría de primer plato. Y es que ahora es muy típico tomar sopa de melón o sopa de sandía, pero hace un lustro esas “delicatesen” no formaban parte de la carta de los restaurantes españoles, ni como postre, ni como primer plato. Pero en Hungría sí lo hacen: cogen cerezas, les añaden azúcar, una puntita de sal, un chorro de vino tinto, algo de clavo y canela; lo hierven todo junto lentamente y cuando las cerezas están bien blanditas, sirven la sopa añadiendo un cucharón de crema agria. El resultado es una rareza gastronómica llamada “Meggy leves” que hay que incluir en la batería de primeros platos a la hora de traducir la carta o menú de un restaurante húngaro.Â En fin.Â

Traducción gastronómica: el “Pie Floater” australiano

¿Cómo traducirías “Pie Floater”? En nuestra empresa de traducción tuvimos un interesante debate sobre esto, pero no porque no nos gustara la traducción gastronómica literal – Pastel Flotante- sino porque algunos pensábamos que el término traducido iba a desconcertar al lector español más que el propio plato en sí.Â

Traducción gastronómica: curiosidades que se aprenden traduciendo

Escrito por Rocío González. 15 de julio de 2019, lunes.

La verdad es que la receta de este platillo australiano es bastante rara: consiste en una especie de mini pastel de carne hecho con masa quebrada, frito y luego sumergido en una verde crema de guisantes. El “Pie Floater” es un clásico de la traducción turística de los restaurantes más famosos de Adelaida, la quinta ciudad más importante de la vasta Australia y parece ser que tiene muchísimo éxito. Habrá que probarlo.Â

“Meggyleves” y “Pie Floater” son solo dos ejemplos de algunos de los servicios de [traducción en hostelería](#) más curiosos que nos han encargado, pero tenemos muchos más. ¿Quieres que te los contemos? ¡Pídenoslo!