

UNIVERSIDAD DE SALAMANCA  
FACULTAD DE TRADUCCIÓN Y DOCUMENTACIÓN  
GRADO EN TRADUCCIÓN E INTERPRETACIÓN  
Trabajo de Fin de Grado

# LA TRADUCCIÓN DE RECETAS DEL ALEMÁN AL ESPAÑOL

Análisis contrastivo de recetas de  
repostería en publicaciones en línea

Mónica Espinosa Castañeda  
Tutora: Belén Santana López

Salamanca, 2014

## **RESUMEN**

La gastronomía es un campo de especial dificultad para los profesionales de la traducción debido a su estrecho vínculo con la cultura de origen, pues incluye elementos culturales que pueden no existir en la cultura de destino. En los últimos años, el ámbito culinario ha alcanzado una fama que queda manifiesta en diversos medios de comunicación, como la televisión o las publicaciones en línea o en papel. Debido a este reciente auge, este trabajo se centrará en el análisis de recetas de repostería en alemán y en español obtenidas de diferentes blogs de cocina y tendrá como objetivo la presentación de unas guías que sirvan de ayuda en la traducción y redacción de recetas en estas dos lenguas.

**Palabras clave:** recetas, gastronomía, traducción, blogs, en línea, repostería, cocina.

## **ABSTRACT**

Gastronomy is a especially difficult field for translators, due to its close link to its culture of origin, since it includes cultural elements that may not exist in the target culture. In recent years, the culinary realm has become more popular, as can be seen in several media, such as television and online and paper publications. Due to this recent fame, this paper will focus on the analysis of bakery cooking recipes in German and Spanish, taken from several cooking blogs. Its aim is to give some guidelines which should help in translating and writing cooking recipes both in German and in Spanish.

**Key words:** recipes, gastronomy, translation, blogs, online, bakery, cooking.

# ÍNDICE

<b>1. Introducción</b> .....	5
<b>2. Estado de la cuestión</b> .....	7
2.1. Consideraciones generales .....	7
2.2. Aproximación teórica a la macroestructura de las recetas de cocina.....	9
2.2.1. El lenguaje gastronómico como lenguaje especializado.....	9
2.2.2. La estructura de las recetas: función y elementos principales.....	10
2.3. Aproximación teórica a la microestructura de las recetas de cocina .....	15
2.3.1. Marianne Nordman.....	15
2.3.2. Júlia Todolí y Rosana Dolón.....	18
2.3.3. Giuli Liebmann Parrinello .....	19
2.3.4. Otros autores.....	20
2.4. Conclusión .....	21
<b>3. Análisis de recetas</b> .....	24
3.1. Introducción .....	24
3.2. Recetas en alemán .....	25
3.2.1. Dr. Oetker.....	25
3.2.1.1. Análisis de la macroestructura.....	26
3.2.1.2. Análisis de la microestructura.....	27
3.2.2. Rama.....	28
3.2.2.1. Análisis de la macroestructura.....	29
3.2.2.2. Análisis de la microestructura.....	31
3.2.3. Lidl.....	31

3.2.3.1.	Análisis de la macroestructura.....	32
3.2.3.2.	Análisis de la microestructura.....	33
3.2.4.	Conclusiones.....	34
3.2.4.1.	Guía para la macroestructura de recetas en alemán.....	34
3.2.4.2.	Guía para la microestructura de recetas en alemán.....	36
3.3.	Recetas en español .....	39
3.3.1.	Dr. Oetker.....	39
3.3.1.1.	Análisis de la macroestructura.....	39
3.3.1.2.	Análisis de la microestructura.....	41
3.3.2.	Hogar Útil.....	43
3.3.2.1.	Análisis de la macroestructura.....	43
3.3.2.2.	Análisis de la microestructura.....	45
3.3.3.	Lidl.....	46
3.3.3.1.	Análisis de la macroestructura.....	46
3.3.3.2.	Análisis de la microestructura.....	47
3.3.4.	Conclusiones.....	48
3.3.4.1.	Guía para la macroestructura de recetas en alemán.....	48
3.3.4.2.	Guía para la microestructura de recetas en alemán.....	50
<b>4.</b>	<b>Conclusión.....</b>	<b>54</b>
	<b>Bibliografía.....</b>	<b>57</b>
	<b>Anexos (CD adjunto)</b>	
I.	Fichas de las recetas en alemán.....	1
II.	Fichas de las recetas en español.....	25

## 1. Introducción

El papel de la traducción a lo largo de la historia ha ido evolucionando y cobrando relevancia hasta llegar al momento presente, en el que la traslación de información de unas lenguas a otras se ha tornado imprescindible para el funcionamiento del mundo globalizado en el que vivimos. Si bien toda traducción representa un desafío, probablemente son los elementos culturales uno de los aspectos que mayores dificultades entraña, debido a la frecuente imposibilidad de encontrar equivalentes exactos en la cultura de llegada. El campo de la gastronomía es sin duda uno de los que más obstáculos plantea, precisamente por su carácter principalmente tradicional y su vinculación a la cultura de la que procede. Sin embargo, la superación de fronteras de los últimos tiempos ha contribuido al acceso a la gastronomía típica de otras culturas, lo que ha provocado un indudable incremento de la demanda de traducciones relacionadas con este ámbito, entre otras, de las recetas de cocina. Asimismo, los destinatarios de hoy en día son en general más receptivos a las novedades, lo que también ha propiciado una mayor difusión de la gastronomía de diferentes culturas a nivel internacional. Por otra parte, es evidente el aumento de popularidad del que goza actualmente el ámbito culinario, tal y como podemos constatar con el auge de programas televisivos como *MasterChef* (con su posterior versión para niños), el americano *Guerra de Cupcakes* o el sudafricano *Charly y la fábrica de pasteles*, así como con el renombre que han alcanzado ciertos cocineros a nivel nacional e internacional. Basta con echar un vistazo a nuestro alrededor para comprobar que la cocina se ha convertido en un fenómeno social y mediático que ha tenido un gran impacto tanto a nivel editorial, como en televisión y, sin lugar a dudas, en publicaciones en línea como los blogs.

Esta popularidad del ámbito gastronómico nos llevó a interesarnos por el estudio de la traducción de recetas de cocina. Tras buscar bibliografía relacionada, pudimos comprobar que, bien sea por el menor interés que suscitaba la cocina extranjera en el pasado, bien por las

complicaciones que implica su traducción o bien por otros motivos, lo cierto es que hasta el momento no es muy alto el número de estudios que se centran en la traducción de este tipo de texto. A esa misma conclusión llegan Falcón y García (2014), que afirman que «cree[n] que se ha hecho escasa referencia a la traducción de este tipo de material en la literatura traductológica», si bien su estudio se centra en la gastronomía orientada al turismo y no en las recetas de cocina. En cualquier caso, esta situación nos ha llevado a plantearnos la necesidad de ahondar en este campo y de aunar las propuestas presentadas por algunos autores con respecto a los aspectos y convenciones que pueden tomarse en cuenta al realizar este tipo de traducciones. Como es de conocimiento de todo profesional, es esencial estar familiarizado con las características propias de un tipo de texto antes de enfrentarnos a su traducción, no sólo de la lengua meta, sino también de la lengua de origen. Así lo afirman varios autores, tales como Trosborg (citado por Rodríguez Abella 2008:49), que sostiene que: «awareness of genre conventions is crucial, both in the understanding of the source text and the creation of the target text».<sup>1</sup>

Teniendo en cuenta, por tanto, el aumento de popularidad del ámbito culinario, la necesidad de conocer los rasgos que caracterizan cada tipo de texto antes de enfrentarnos a su traducción, y la escasez de estudios que analizan dichas convenciones, consideramos necesario y útil centrar nuestro objetivo en la recopilación de teorías y en la elaboración de una propuesta de modelo que sirva como guía para las traducciones de recetas del par alemán-español. En primer lugar, presentaremos el estado de la cuestión, analizando y comparando las opiniones de diversos autores sobre este tipo de texto. A continuación, analizaremos recetas extraídas de diversas fuentes en línea con el objetivo de llegar a un modelo que sirva como referente para la redacción y traducción de recetas en alemán o español. Debido a la limitada extensión de este trabajo, no pretendemos presentar un análisis cuantitativo y exhaustivo, ni

---

<sup>1</sup> Conocer las convenciones de género es esencial tanto para la comprensión del texto origen como para la creación del texto meta. (Las traducciones de las citas que aparecen en este trabajo son propias).

proponer un modelo prescriptivo para la redacción de este tipo de texto. Nuestra meta es ofrecer un estudio preliminar que dé paso a la reflexión y deje el camino abierto a nuevos análisis que examinen en mayor detalle las recetas de cocina.

## 2. Estado de la cuestión

### 2.1 Consideraciones generales

Como mencionamos en la introducción, tanto la traducción de recetas de cocina como la traducción gastronómica en general cuentan con un añadido de dificultad debido a su fuerte vinculación con la cultura de origen. En la traslación de este tipo de textos, se perciben de manera más evidente que en otros las diferencias culturales, lo que obliga al traductor a tener en cuenta ciertos elementos y a realizar una investigación más exhaustiva. En este caso, es frecuente que no baste con un mero trasvase lingüístico del contenido de nuestro texto, sino que deba haber ciertas adaptaciones o consideraciones culturales. A este respecto, Nordman (1996:565) prevé el posible resultado de la introducción de una receta procedente de una cultura con unos gustos concretos en otra con preferencias muy distintas:

In some cultures there may be a partiality for salt, in some for sugar. Linguistically it is possible to translate recipes from the “salt” culture to the “sweet”, but no matter how well the text may function linguistically and however uniform it may look structurally, the final outcome may be a fiasco from the point of view of taste.<sup>2</sup>

Si bien es cierto que deben tenerse en cuenta los gustos del posible destinatario, también lo es que hoy en día ha aumentado el deseo de conocer otras culturas y su gastronomía, entre otros aspectos, lo que lleva a esta autora a hablar de que existe un movimiento «in the direction of international conformity»<sup>3</sup> (Nordman 1996:565). En consecuencia, Nordman afirma que la traslación de recetas de cocina de una cultura a otra implica bien tener en cuenta las posibles diferencias de gustos entre ambas culturas, bien dar por sentada una gran capacidad de

---

<sup>2</sup> En algunas culturas puede existir una preferencia por la sal y en otras por el azúcar. Lingüísticamente es posible traducir recetas de la cultura «salada» a la «dulce», pero no importa lo bien que funcione el texto desde el punto de vista lingüístico, o lo uniforme que parezca su estructura: el resultado final puede ser un fracaso en lo que respecta al sabor.

<sup>3</sup> En dirección a una uniformidad internacional.

adaptación y de «love of adventure»<sup>4</sup> (Nordman 1996:565) por parte del destinatario final.

Con respecto a la denominación de lo que nosotros llamamos «elementos culturales» cuando hacemos referencia a los aspectos propios de cada cultura que resultan difíciles de traducir, existe cierto desacuerdo. Por una parte, hay quienes defienden la palabra «culturema» introducida por Vermeer, que Molina (citado por Rodríguez Abella 2008:28) describe como

[...] un elemento verbal o paraverbal que posee una carga cultural específica en una cultura y que al entrar en contacto con otra cultura a través de la traducción puede provocar un problema de índole cultural entre los textos origen y meta.

Esta es la opción que escoge Rodríguez Abella en su artículo *La traducción de los culturemas en el ámbito de la gastronomía*. Bugnot (2006:10), en cambio, califica este término de «impreciso». Por otra parte, otros autores, tales como Falcón y García o Markstein, optan por el término «realia» propuesto por Vlahov y Florin. Markstein (1999:288) lo describe de la siguiente manera: «Die Realien sind Identitätsträger eines nationalen/ethnischen Gebildes, einer nationalen/ethnischen Kultur – im weitesten Sinne – und werden einem Land, einer Region, einem Erdteil zugeordnet»<sup>5</sup>, mientras que, según la definición de Vlahov y Florin (citado por Falcón y García: 2014), son

[...] words that, without in any way distinguishing themselves in the original from the verbal co-text, [...] are not easily transmissible into another language through the usual means and demand from the translator a peculiar attitude [...] <sup>6</sup>

En cualquier caso, resulta evidente, tal y como estos autores confirman, la existencia de estos «realia» o «culturemas», que no son más que los elementos propios de una cultura, inexistentes muchos casos en la de destino. Asimismo, es notable el número de elementos culturales que aparecen en el campo de la gastronomía, lo que plantea grandes obstáculos a

---

<sup>4</sup> Amor por la aventura.

<sup>5</sup> Los realia portan consigo una imagen nacional/ étnica, una cultura nacional/étnica, en sentido amplio, y están asociados a un país, una región o un continente.

<sup>6</sup> [...] palabras que, sin distinguirse en modo alguno del cotexto verbal en el original, [...] no son sencillas de trasladar a otra lengua por medio de los recursos habituales y requieren una actitud concreta por parte del traductor.

los traductores de textos culinarios. Al fin y al cabo, el gusto es, como afirman Capatti y Montanari (citado por Rodríguez Abella 2008:53): «una esperienza di cultura [...] frutto di una tradizione e di un' *estetica* [...] che la società in cui viviamo ci trasmette fin dalla nascita»<sup>7</sup>. En este trabajo, debido precisamente a este desacuerdo que existe entre los traductólogos, optaremos, al igual que hace Bugnot (2006), por dejar de lado ambas opciones y referirnos sencillamente a «elementos culturales».

## **2.2 Aproximación teórica a la macroestructura de las recetas de cocina**

### **2.2.1. El lenguaje gastronómico como lenguaje especializado**

Por norma general, los textos escritos en lenguajes especializados tienen como destinatarios a expertos capaces de comprender su contenido o a legos o semilegos dispuestos a aprender, en cuyo caso el nivel de dificultad del texto se adapta al nivel de conocimiento del aprendiz y tiene probablemente un carácter didáctico. Sin embargo, las recetas de cocina se caracterizan por ser textos creados por expertos, pero destinados a un público muy amplio, ya que se dirigen tanto a expertos como a lectores no especializados, si bien hay recetas que requieren un mayor grado de conocimiento que otras. Tal y como asevera Liebmann (1996:313):

Auch wenn es um eine Kommunikation zwischen Fachexperten und Laien geht, denen die Geheimnisse des Handwerks quasi enthüllt werden, sind die Produktionsmittel (Herd) sowohl bei Experten als auch bei Laien dieselben, und es geht um einen Prozess, der tagtäglich in jedem Haushalt vollzogen wird.<sup>8</sup>

Es decir, se trata al mismo tiempo de una labor del día a día y de una actividad profesional que comparten los mismos principios, que utilizan en muchos casos los mismos materiales y que se lleva a cabo a diario tanto por parte de legos como de expertos que utilizan un mismo

---

<sup>7</sup> Una experiencia cultural [...] fruto de una tradición y de una «estética» [...] que la sociedad en la que vivimos nos transmite desde el nacimiento.

<sup>8</sup> Aunque se trate de una comunicación entre expertos y legos, a quienes los secretos del oficio se les revelan en cierto sentido, los medios de producción (el horno) son los mismos en ambos casos, y se trata de un proceso que se lleva a cabo a diario en cada casa.

lenguaje. Pese a que la cocina ha sido a lo largo de la historia una tarea casera, ha ido adquiriendo a lo largo de los años un grado de especialización, así como un carácter profesional, lo que ha provocado a su vez una especialización del lenguaje. Se trata por tanto de una cierta conciliación entre una labor cotidiana y una disciplina que, por el hecho de ser una tarea especializada, recurre a un lenguaje especializado para transmitir conocimiento.

Marianne Nordman afirma que el lenguaje utilizado en las recetas de cocina es efectivamente un lenguaje especializado y utiliza para denominarlo un concepto interesante: «minilecto». La autora define este término de la siguiente manera (Nordman 1996:556): «A minilect is used by a very limited group of specialists or is linked to a very limited special field»<sup>9</sup>, situándolo así en un campo más reducido que el de los tecnolectos y el de los LSP (Language for Special Purposes o lenguajes para fines específicos). Asimismo, la autora afirma que el lenguaje empleado en las recetas de cocina cumple con los requisitos necesarios para ser considerado un minilecto. En primer lugar, el vocabulario utilizado es limitado; en segundo lugar, las recetas cuentan con una sintaxis muy formalizada; y, por último, su estructura sigue un patrón convencionalizado. Por tanto, podemos confirmar que el lenguaje empleado en este tipo de textos es, en efecto, especializado y que, por tanto, implica un cierto nivel de investigación en ambas lenguas de la combinación traductora para poder llevar a cabo con éxito nuestra traducción.

### **2.2.2. La estructura de las recetas: función y elementos principales**

Las recetas de cocina cuentan, en lo que se refiere a su estructura, con una característica interesante que no se presenta en otros tipos de texto: son identificables sin necesidad de leer el texto. Pese a estar muy vinculadas a su cultura de origen, hasta el punto de que no es infrecuente que los ingredientes ni siquiera existan en la cultura de destino, las recetas de cocina comparten una serie de características generales (incluyen contenido visual,

---

<sup>9</sup> Un minilecto lo usa un grupo de especialistas muy limitado o está relacionado con un campo específico muy limitado.

un bloque de ingredientes y uno de instrucciones) que las identifica como tales a primera vista, incluso en el caso de que el lector desconozca la lengua en la que están escritas y a pesar de las pequeñas diferencias que pueda haber en la macroestructura y distribución de cada receta. Así lo afirman varios autores, tales como Nordman (1996) o Todolí y Dolón (2005:1052), quienes aseveran que:

Cooking recipes show strong parallels among structurally different languages because of the text purpose. As the text purpose is well-defined and it is basically instructive, the resemblances between different languages are stronger.<sup>10</sup>

A propósito de la función de este tipo de texto, parece evidente que su función principal es instructiva, pues su objetivo primordial consiste en que el lector lleve a cabo ciertas acciones, rasgo básico de todos los textos instructivos. Así lo afirman, por ejemplo, Todolí y Dolón (2005:1052) o Nordman (1996:557), que denomina a este tipo de texto «how-to texts». Si bien es evidente que esta es la función básica de las recetas de cocina, Raymond van den Broeck (1986:40-41) afirma que se trata en realidad de un tipo de texto mixto, pues también tiene un carácter informativo. Sin embargo, nosotros consideramos que, además de esta función instructiva, que es innegablemente la principal, las recetas de cocina cuentan en algunos casos con una función apelativa o persuasiva que tiene por objetivo convencer al lector para que use, por ejemplo, un cierto producto, o para que siga las recetas de una determinada marca o incluso un programa televisivo. Este es el caso de las recetas publicadas por Dr. Oetker, que incluyen productos de su marca, o de los libros publicados por cocineros afamados, como Karlos Arguiñano, que pueden llevar al destinatario a querer ver su programa de televisión. Busch (2007:36) comenta al inicio de su artículo que el traductor debe tener en cuenta cuál es el objetivo de quien nos hace el encargo y enumera una serie de aspectos relacionados con esta función persuasiva:

---

<sup>10</sup> Las recetas de cocina muestran grandes similitudes entre lenguas con estructuras diferentes debido al propósito textual. Puesto que el propósito textual está bien definido y es principalmente instructivo, las semejanzas entre idiomas diferentes se incrementan.

En el caso de la traducción gastronómica hay varias posibilidades, entre las que destacan las siguientes: incitar al consumo de los productos que ofrece el restaurante que encarga la traducción, dar a conocer la cocina de una región, o utilizarla como distintivo de personas o situaciones, según el contexto en el que nos encontramos con la traducción.

Con respecto a las partes de las que consta normalmente una receta, concluimos que no existe consenso, pues cada autor incluye unos elementos que no necesariamente consideran frecuentes los demás. Nordman (1996:560-561), por ejemplo, concluye tras su investigación que los elementos que generalmente aparecen en una receta son: una introducción, información sobre el número de personas para las que se prepara el plato, ingredientes, instrucciones, con qué se sirve o acompaña el plato, el valor nutricional, trucos importantes para el cocinero e información sobre el tiempo total necesario para preparar la receta. Por otra parte, Rabadán (citado por Bugnot 2006:18) considera que la estructura de estos textos consta de: título, enumeración de los ingredientes, preparación y forma de servir el plato y una fotografía, y añade que en ocasiones pueden aparecer también el coste aproximado, el grado de dificultad y el tiempo de preparación. Parece, por tanto, que no existe un acuerdo sobre cuáles son las partes que con mayor frecuencia constituyen una receta de cocina, por lo que consideramos de utilidad la aportación de Van den Broeck, que no habla de los elementos que normalmente forman parte de una receta, sino que enumera cuáles son las partes mínimas que debe incluir una receta para caracterizarse como tal. Tomando como punto de partida que este autor, como mencionamos anteriormente, afirma que las recetas de cocina son textos con una función principalmente instructiva, Van den Broeck elabora un diagrama con los requisitos que todo texto instructivo debe cumplir y asigna a cada uno de esos elementos necesarios una parte de las recetas de cocina, concretando así cuáles son los elementos imprescindibles en este tipo de texto. Para ello, parte del resultado que quiere obtenerse siguiendo los pasos del texto instructivo, que es, en el caso de las recetas, el nombre del plato que se va a cocinar. Para obtener este resultado es necesario cumplir una serie de condiciones, lo que equivale a las instrucciones de la receta. A continuación presenta cuáles

son los elementos necesarios para cumplir estas condiciones: es necesario disponer de unos medios (los ingredientes e instrumentos de cocina) y llevar a cabo una serie de operaciones (los pasos que se enumeran en la receta). Por último, Van den Broeck divide estas operaciones en dos: por una parte, los pasos imprescindibles para obtener el resultado y por otra, los optativos. El autor resume estos elementos en el siguiente diagrama (1986:42):

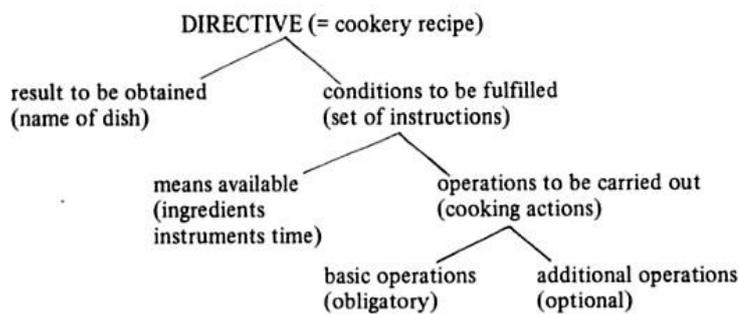


Fig. 1 Diagrama básico de una receta según Van den Broeck

Esta superestructura, junto con el contenido semántico del texto de la receta, es lo que Van den Broeck considera invariable en cualquier receta. Por otra parte, todos estos elementos los enumeran también Nordman y Rabadán (excepto el desglose de los pasos a seguir en optativos y obligatorios), por lo que podemos afirmar que los elementos mínimos de una receta son: el título, los ingredientes y utensilios de cocina (pues se sobreentiende que los otros autores, pese a no hacer referencia específica a estos, los incluyen en este apartado) y los pasos a seguir. Como elementos adicionales que suelen aparecer en este tipo de texto podemos mencionar, recopilando la información de los autores mencionados anteriormente: una introducción, una fotografía, el número de personas para los que se prepara el plato, el grado de dificultad, el coste, con qué se acompaña el plato, trucos, el valor nutricional y el tiempo de preparación. Más adelante analizaremos la frecuencia con la que aparecen estos elementos en nuestro corpus.

Por último, examinaremos más en detalle los apartados de ingredientes e instrucciones y estudiaremos la posible disposición de ambas secciones. Tanto Nordman (1996) como Todolí y Dolón (2005) describen los dos posibles principios en los que puede basarse el orden de los ingredientes. Por una parte, los ingredientes pueden presentarse en el orden en el que deben utilizarse en la receta. Con respecto a este principio, puesto que facilita la lectura de la receta, Nordman afirma que es la opción más congruente y la más común. Por su parte, Todolí y Dolón analizan ambos principios desde otra perspectiva: relacionan el orden de aparición de los ingredientes con la necesidad de utilizar marcadores discursivos y concluyen que este principio permite reducir o eliminar dichos marcadores. Asimismo, comprueban en su estudio que este es el patrón más común en las recetas escritas en lengua inglesa. Con respecto a las recetas en alemán, Liefländer-Koistinen afirma en su artículo *Zur Textsorte "Kochrezept" im Deutschen und Finnischen*, que es este primer principio el que se aplica (1993:135).

El segundo principio en base al cual pueden organizarse los ingredientes consiste en clasificarlos por orden de importancia, comenzando así por el ingrediente principal (carne o pescado, por ejemplo) y siguiendo con los condimentos (Nordman: 1996). Por contraposición al primer principio, Nordman afirma que este orden hace que la receta sea más incongruente, mientras que Todolí y Dolón llegan a la conclusión de que este principio obliga a usar ciertos marcadores discursivos para dotar de sentido a las instrucciones. Al igual que Nordman, opinamos que es el primer principio el que confiere una estructura más lógica y organizada a la receta, pues permite intuir el orden de preparación con un simple vistazo a la lista de ingredientes. Con respecto al orden en el que pueden presentarse las instrucciones, únicamente Nordman menciona los dos principios posibles, aunque sin profundizar en ellos. Así, explica que, según el primer principio, las instrucciones pueden comenzar con los ingredientes más importantes y explicar a continuación los secundarios, mientras que, de acuerdo con el segundo, los pasos a seguir se presentan en el orden de trabajo práctico. Tras

ambas definiciones, la autora explica que (Nordman 1996:562):

The latter principle is by far the commonest no matter how the list of ingredients has been arranged. Even cookery books in English dating back to the sixteenth century follow this order [...].<sup>11</sup>

En nuestra opinión, Todolí y Dolón no incluyen en su análisis el orden de las instrucciones debido precisamente a lo que afirma Nordman, es decir, a que en la gran mayoría de los casos los pasos que se siguen en una receta concuerdan con el orden de trabajo práctico. Finalmente, cabe resaltar la importancia de prestar atención a este apartado, si bien puede no parecer tan relevante para la traducción como otros aspectos, pues no siempre se siguen las mismas pautas en todas las lenguas en lo que respecta al orden de los ingredientes. Tal y como confirman Todolí y Dolón (2005) tras obtener los resultados de su estudio:

In our data, we have found out that translated recipes often don't take into account the presence of both models and the translator tends to export the pattern of the original language into the target language.<sup>12</sup>

## **2.3 Aproximación teórica a la microestructura de las recetas de cocina**

### **2.3.1. Marianne Nordman**

Marianne Nordman, profesora en la Universidad de Vaasa (Finlandia), es sin duda alguna la autora que, entre los artículos que hemos reunido para nuestra bibliografía, estudia en mayor profundidad la microestructura de las recetas de cocina. Pese a que basa su análisis en recetas escritas en lengua sueca (establece una diferencia entre las escritas en Suecia y las escritas en Finlandia), sus conclusiones nos sirven como referente para nuestro estudio de las recetas en alemán y en español, puesto que, tal y como ella misma afirma (Nordman 1996:558): «cooking recipes today are [...] interculturally highly stereotyped, although small variations may occur even within one and the same language»<sup>13</sup>. Sin embargo, estas

---

<sup>11</sup> El último principio es, con diferencia, el más frecuente, sin importar el orden de la lista de ingredientes. Incluso los libros de recetas en inglés del siglo XVI siguen este orden [...].

<sup>12</sup> En nuestros datos hemos observado que en las recetas traducidas a menudo no se tiene en cuenta la presencia de ambos modelos y que el traductor tiende a exportar el patrón de la lengua de origen a la lengua de destino.

<sup>13</sup> Las recetas de cocina hoy en día están [...] muy estereotipadas interculturalmente, aunque puede haber pequeñas variaciones en una misma lengua.

similitudes entre distintas culturas o lenguas no implican que el estudio de los rasgos propios de las recetas en cada idioma no sea necesario. Más bien al contrario, son precisamente las pequeñas diferencias las que un traductor debe conocer al trasladar una receta de una lengua a otra para crear un buen texto final que reproduzca las convenciones propias de la lengua de destino. Debemos, por tanto, prestar atención tanto a la microestructura de nuestro texto origen como a la del texto meta. Para ello, consideraremos, siguiendo el artículo de Nordman, tres apartados: tipografía, sintaxis y vocabulario.

Comenzaremos con una cita de Nordman para explicar la importancia de la tipografía, especialmente en este tipo de texto. Como mencionamos anteriormente, las recetas se caracterizan por reconocerse a primera vista y esta identificación instantánea, sea cual sea la lengua en la que está escrita, se debe a dos factores: por una parte, a la estructura; por otra, a la tipografía, puesto que, según Nordman (1996:559): «Typographical devices help the reader to get a quick grasp of the main components of the text. As it should, typography thus contributes to clarity and readability»<sup>14</sup>. Por tanto, la tipografía se emplea para enfatizar ciertos segmentos del texto, lo que hace que estos resalten por encima de los demás. Nordman (1996:558) llega a la conclusión de que el título principal está siempre resaltado de algún modo, si bien afirma que la opción más común es el uso de negrita y de un tipo de letra más grande que el utilizado en el resto del texto. Asimismo, constata que los títulos de cada una de las secciones de las que constan sus recetas aparecen también resaltados, siempre en negrita en los textos que conforman su corpus. Con respecto a los ingredientes, Nordman afirma que suelen aparecer en forma de lista, en la que cada ingrediente constituye una línea que no está separada de las siguientes por ningún signo de puntuación. Por otra parte, la autora analiza las instrucciones, que pueden aparecer en uno o varios párrafos numerados o precedidos por puntos o divididos en subapartados que vienen acompañados de su propio título. Por último,

---

<sup>14</sup> Los recursos tipográficos ayudan al lector a hacerse una primera idea de los componentes del texto. Tal y como debe ser, la tipografía contribuye por tanto a la claridad y a la legibilidad.

Nordman afirma que también se recurre a la tipografía para destacar otros apartados como, por ejemplo, el número de o el tiempo de preparación. En este apartado, la autora habla también del uso de fotografías, cuyo número, según concluye, varía en gran medida entre unas recetas y otras. Sin embargo, sí es una característica común que, gracias a las técnicas actuales, las imágenes aparezcan a color, lo que sugiere que (Nordman 1996:559) «an attempt has been made to prepare as attractive a dish as possible»<sup>15</sup>.

En el apartado de sintaxis, la autora establece una relación con el concepto de minilecto del que hablamos anteriormente. Afirma que la sintaxis de los minilectos es normalmente simple y estereotipada, de lo que se infiere que también lo es la de las recetas. Para probarlo, nos presenta las conclusiones que obtiene de su corpus, en el que las oraciones son en su mayoría imperativas y la estructura sintáctica tiende a no variar de manera significativa. Con respecto a la omisión del objeto o complemento del verbo en imperativo, tanto en sueco, como en inglés y francés se omite tras ser presentado (Nordman 1996:563). Sobre la omisión del complemento veremos más información en el apartado de Todolí y Dolón, quienes lo estudian en más detalle. Un aspecto interesante del análisis de la sintaxis de Nordman es su estudio de la estructura gramatical utilizada en las instrucciones. Mientras que lo común es analizar si en una lengua se emplea con más frecuencia, por ejemplo, el imperativo o la pasiva, Marianne Nordman trata cuatro formas verbales diferentes en relación con la actitud del emisor y afirma que mientras el imperativo establece una relación de superioridad del emisor sobre el receptor, el uso de la segunda persona de singular da una sensación de cercanía entre ambos, la segunda persona de plural marca distancia entre quien dicta las instrucciones y quien lleva a cabo los pasos, y la pasiva muestra una actitud más objetiva y se limita a la descripción (Nordman 1996:563-564).

Por último, Nordman (1996:564) analiza, más brevemente que los apartados

---

<sup>15</sup> Se ha intentado preparar un plato lo más atractivo posible.

anteriores, el vocabulario que se emplea en las recetas de cocina. Según su estudio, las recetas contienen términos procedentes en su mayoría del lenguaje cotidiano, a excepción de algunos nombres y sustantivos más propios del lenguaje culinario. En el caso de los verbos, la autora concluye que tienden a repetirse en distintas recetas, mientras que es más frecuente que los sustantivos varíen de una a otra, debido a que hacen referencia a los ingredientes. Con respecto a los adjetivos, Nordman (1996:564) afirma que: «[adjectives] exhibit the greatest flexibility, even if they often have a limited function, that is, to give information about the kind and degree of preparation»<sup>16</sup>. Por último, concluye que los estereotipos más propios de las recetas de cocina están relacionados con los verbos, no sólo a nivel semántico sino, sobre todo, a nivel funcional.

### **2.3.2. Júlia Todolí y Rosana Dolón**

Júlia Todolí y Rosana Dolón presentan en su artículo *Translating cooking recipes in English, Spanish and Catalan* un estudio sobre los rasgos que caracterizan las recetas de cocina en estas tres lenguas tanto a nivel macro- como microestructural. Su análisis de la microestructura analiza únicamente dos aspectos, uno de los cuales no trata el artículo de Nordman. En primer lugar, examinan la estructura de las oraciones, aunque desde una perspectiva diferente a la de Nordman, que se centra más en la actitud del emisor. En segundo lugar, realizan un estudio de los diferentes usos de la elipsis y la pronominalización en inglés, español y catalán.

En el apartado destinado a la estructura de las oraciones, Todolí y Dolón presentan un análisis de las estructuras gramaticales más frecuentes en las tres lenguas de su estudio. Al igual que Nordman, comienzan afirmando que la estructura oracional de las recetas no varía, al igual que ocurre en otros textos con función instructiva, por lo que cuando una receta utiliza, por ejemplo, la voz pasiva, esta se mantiene a lo largo de todo el texto y no se recurre

---

<sup>16</sup> [Los adjetivos] muestran la mayor flexibilidad, incluso aunque en muchos casos tienen una función limitada que consiste en proporcionar información sobre el tipo y el nivel de preparación.

a otras estructuras gramaticales. Con respecto a cuáles son las más frecuentes en cada lengua, llegan a la conclusión de que en la lengua inglesa predomina el uso del imperativo, mientras que en español se recurre normalmente tanto al imperativo, como a los infinitivos y a la pasiva; en catalán, al igual que en inglés, se utilizan principalmente oraciones imperativas (Todolí y Dolón 2005:1056-1057).

En la segunda parte de su análisis de la microestructura de las recetas, Todolí y Dolón examinan el uso de la elipsis y la pronominalización, que, según afirman, es: «the most striking difference among English, Spanish and Catalan recipes<sup>17</sup>» (Todolí y Dolón 2005:1057). Esta gran diferencia se debe, tal y como explican al comienzo del apartado, a que el uso de estos dos recursos está ligado a factores gramaticales que varían entre las distintas lenguas. Por ese motivo, es la elipsis la que predomina en las recetas inglesas, mientras que en español y en catalán se recurre con más frecuencia a la pronominalización. Para mostrar la importancia de considerar estos detalles al realizar una traducción, Todolí y Dolón presentan la traducción de una receta del italiano al inglés en la que no se han tenido en cuenta las convenciones propias de las recetas de cocina en la lengua de destino. El resultado es un texto con varios pronombres que no serían necesarios en lengua inglesa. Por tanto, los recursos anafóricos deben también ser estudiados y tomados en cuenta para producir un texto meta adecuado.

### **2.3.3. Giuli Liebmann Parrinello**

Giuli Liebmann Parrinello estudia en el apartado quinto de su artículo las recetas actuales en lengua alemana tomando como referencia dos libros de cocina, uno de ellos (titulado *Essen wie Gott in Deutschland*) basado en un programa televisivo de éxito, según afirma el autor, si bien debemos prestar atención al año de publicación del artículo (1996). Al contrario que las tres autoras que hemos mencionado hasta el momento, que también incluyen

---

<sup>17</sup> La mayor diferencia entre las recetas inglesas, españolas y catalanas.

en sus artículos un estudio de la macroestructura de este tipo de texto, Liebmann se centra principalmente en el análisis de la microestructura, con especial hincapié en la tipografía utilizada en sus dos libros de referencia.

En el primer libro que analiza, el que surgió como resultado del programa de televisión, los ingredientes aparecen resaltados, una característica cuya frecuencia ya nos señala Nordman. En este caso, se recurre a la cursiva para diferenciarlos del resto del texto. Con respecto a las instrucciones, Liebmann señala que cada paso viene precedido por un número y que la estructura gramatical a la que se recurre son los infinitivos. Por último, las recetas de este primer libro vienen acompañadas por un apartado final en el que se explica cómo debe servirse el plato y posibles variaciones. Pese a que el autor no indaga en el vocabulario típico de las recetas, sí nos indica que este libro cuenta con un apéndice en el que se aclaran tanto las abreviaturas como términos de mayor dificultad. En el segundo libro, titulado *Das neue Kochvergnügen*, se incluyen fotografías generales y/o de cada paso, tal y como afirma Liebmann (1996:314). En lo que respecta a los ingredientes, aparecen de nuevo resaltados en cursiva, al igual que el tiempo de preparación, mientras que cada paso de las instrucciones está precedido por un número, al igual que ocurre en el otro libro analizado.

#### **2.3.4. Otros autores**

Finalmente, incluiremos en este apartado las conclusiones de otros autores que, si bien no dedican en sus artículos un apartado tan detallado a la microestructura como Nordman, Liebmann o Todolí y Dolón, sí analizan o mencionan algún aspecto relacionado con esta que consideramos relevante para este apartado.

Con respecto a la tipografía, aparece una sola referencia más en nuestra bibliografía. La encontramos en el artículo de Luise Liefländer-Koistinen que, pese a titularse *Zur Textsorte "Kochrezept" im Deutschen und Finnischen*, no analiza en profundidad la macroestructura y la microestructura de este tipo de texto, sino que analiza las diferencias

entre las recetas en alemán y las recetas en finés en lo que respecta, por una parte, al tipo de exhortación y, por otra, a la linealidad. Así, vemos que, en el análisis de la segunda parte, la autora afirma que en alemán se diferencia a primera vista el bloque de las instrucciones de la lista de ingredientes, puesto que esta aparece en cursiva (Liefländer-Koistinen 1993:135).

El análisis de la sintaxis, especialmente del tipo de estructura gramatical utilizada en las recetas de cocina en diferentes lenguas, sí es más frecuente que el estudio de la tipografía. En nuestra bibliografía encontramos referencias a la sintaxis en tres autores: Luise Liefländer-Koistinen, Marie-Ange Bugnot (que remite a las conclusiones de Nord) y Raymond van den Broeck. La primera autora afirma en su artículo que el objeto se sitúa en alemán al inicio de la oración y que la estructura gramatical propia de las recetas en esta lengua es el infinitivo (Liefländer-Koistinen 1993:132): «Der Gebrauch von infinitivischen Imperativen kann als eine Textsortenkonvention beim deutschen Kochrezept angesehen werden»<sup>18</sup>. Con respecto a Bugnot, pese a que dedica sólo una frase al uso de la estructura gramatical, nos presenta las estructuras más frecuentes en cuatro lenguas (Bugnot 2006:19): «La receta, como texto instructivo emplea, como apunta Nord, el imperativo en inglés y en francés, la pasiva refleja en español, y el infinitivo en alemán». Por último, Raymond Van den Broeck nos presenta asimismo un análisis de las estructuras a las que recurren tres lenguas: el neerlandés, el inglés y el francés. En cualquier caso, es necesario conocer estas características al realizar traducciones de recetas, puesto que de lo contrario se puede caer en el error de utilizar una estructura poco común en la lengua de destino.

## **2.4 Conclusión**

A partir de esta recopilación de datos sobre el género recetas de cocina en distintas lenguas, observamos que los autores que han publicado sobre este tema concuerdan en unos

---

<sup>18</sup> El uso del infinitivo imperativo puede considerarse una convención textual de las recetas de cocina alemanas.

aspectos y disienten en otros. Mientras que Nordman considera que las recetas cuentan normalmente con una introducción o con el valor nutricional del plato que se va a preparar, Rabadán no sólo no incluye estos dos elementos en su lista de elementos que conforman este género, sino que enumera, por ejemplo, las fotografías, un aspecto que no tiene en cuenta Nordman. Por su parte, Van den Broeck, como mencionamos anteriormente, se limita a presentar las partes mínimas de las que debe constar una receta para considerarse como tal. Como conclusión del apartado teórico de este trabajo, elaboraremos un modelo general basándonos en los autores que incluimos en nuestra bibliografía que refleje los aspectos a nivel macro y microestructural de las recetas de cocina que deben tomarse en cuenta al enfrentarnos a una traducción de este tipo de texto. Puesto que los artículos analizados estudian este género desde diferentes perspectivas y tomando como referencia distintas lenguas, nuestro primer modelo de receta será una plantilla general que posteriormente ampliaremos y que aplicaremos a las recetas en alemán y en español que conforman nuestro corpus, con el objetivo de crear modelos específicos para cada una de estas dos lenguas.

Con respecto a la macroestructura, consideraremos los elementos que forman parte de una receta según los autores que presentan este tema en sus artículos: Nordman, Van den Broeck y Rabadán (citado por Bugnot 2006:18).

<b>Elementos de una receta</b>
<b>I. Título y entradilla</b>
1. Introducción
2. Entradilla
<b>II. Datos básicos</b>
1. Ingredientes
2. Utensilios
3. Número de comensales
4. Tiempo de preparación
5. Grado de dificultad
<b>III. Instrucciones</b>

1. Instrucciones
2. Subapartados en las instrucciones
IV. Datos adicionales
1. Con qué se acompaña el plato
2. Valor nutricional
3. Consejos / Instrucciones opcionales
4. Precio
V. Elementos extratextuales
1. Fotografía

Tabla 1. Plantilla de los elementos de una receta.

En la parte práctica de este trabajo analizaremos la frecuencia con la que estos elementos aparecen en las recetas seleccionadas de cada idioma.

Por otra parte, estudiaremos la microestructura de las recetas que hemos seleccionado de manera más exhaustiva, puesto que la consideramos de relevancia para el traductor. Los apartados y aspectos que tomaremos como base para el análisis de nuestras recetas serán los siguientes:

- Tipografía y disposición de instrucciones e ingredientes:
  - Títulos: tipografía del título principal y de los títulos de apartados y subapartados (si los hubiere).
  - Ingredientes: tipografía del bloque de ingredientes, disposición (tabla, lista...), orden de los ingredientes (orden de importancia y orden de aparición en la receta), uso de viñetas y puntuación.
  - Instrucciones: tipografía del bloque de instrucciones, disposición (un solo párrafo o varios) y uso de viñetas o números.
  - Tipografía de otros apartados: tiempo, grado de dificultad, número de personas, etc.

- Sintaxis:
  - Estructura gramatical utilizada: infinitivo, imperativo, pasiva, etc.
  - Objeto: elipsis o pronominalización.
- Léxico:
  - Abreviaturas y verbos.

En lo que respecta al léxico, hemos considerado adecuado agrupar en un solo análisis final por idioma los rasgos detectados en las recetas, puesto que el resultado permite obtener una visión de conjunto por idioma y resulta más operativo.

### **3. Análisis de recetas**

#### **3.1 Introducción**

El auge experimentado por el ámbito culinario en los últimos años es, como ya explicamos en la introducción de este trabajo, innegable. Hoy en día, la cocina ha pasado de ser una tarea rutinaria que llevaban a cabo principalmente las amas de casa a convertirse en una afición que atrae a un gran número de personas. Sin embargo, consideramos que hay un tipo de receta que ha suscitado mayor interés en los últimos tiempos: las recetas de repostería. Términos como «cupcake», «topping», «muffin» o «brownie», completamente desconocidos por muchos hace unos años, son actualmente de uso común entre gran parte de la población de nuestro país. Estos extranjerismos, cada vez más comunes y hoy en día completamente integrados en el sector de la repostería, contradicen la afirmación de Marianne Nordman (1996:558) con respecto a la aparición de préstamos en el ámbito de la gastronomía: «cooking recipes are closely linked to culture and loans across great cultural gaps may not have been very common».<sup>19</sup> Si bien es evidente que los préstamos no eran comunes en el pasado,

---

<sup>19</sup> Las recetas de cocina están muy unidas a la cultura y los préstamos entre culturas muy diferentes pueden no

también lo es que hoy en día son cada vez más frecuentes. Por otra parte, debido a que artículos como el de Nordman o Liebmann datan de hace casi dos décadas, nos parece pertinente proponer un nuevo modelo más actualizado, ya que las tendencias cambian y el campo de la gastronomía ha avanzado notablemente en los últimos tiempos. Consideramos, por tanto, que la fama adquirida por el ámbito culinario, los cambios que han tenido lugar en este sector debido al mayor contacto entre culturas que permite la globalización y la antigüedad de muchos de los artículos de nuestra bibliografía constituyen una buena razón para realizar un nuevo estudio de las recetas de cocina. Por otra parte, puesto que la gastronomía ocupa un lugar importante en la red, hemos decidido centrarnos en publicaciones en línea en vez de en papel, con el objetivo de aportar una nueva perspectiva. Para ello, hemos seleccionado doce recetas de tartas y bizcochos en alemán y doce en español de seis *blogs* diferentes que analizaremos a continuación con la ayuda de las veinticuatro fichas que adjuntamos como anexos. El análisis está estructurado en primer lugar por lenguas y, seguidamente, según las distintas marcas.

## **3.2 Recetas en alemán**

### **3.2.1 Dr. Oetker**

La marca Dr. Oetker es, sin duda alguna, una de las más afamadas actualmente en el campo de la repostería. Goza de una gran popularidad en su país de origen, Alemania, donde oferta una gama de productos mucho más amplia que en nuestro país. En su página web, en el apartado «Unsere Produkte», observamos que ofertan 108 productos bajo la categoría «Alles zum Backen», 48 en la categoría «Dekorieren» y 86 clasificados como «Desserts & Süße Mahlzeiten». Veremos más adelante que el número de productos ofertados en la página española es mucho menor. Sin embargo, es el apartado de recetas el que más nos interesa.

---

haber sido muy frecuentes.

Clasificadas en cinco categorías, la página alemana de Dr. Oetker cuenta con un total de 6519 recetas, 4073 de las cuales se encuentran bajo el apartado «Backen». Cabe destacar que consideramos apropiadas para nuestro corpus tanto la web alemana como la española, pues las recetas no son traducciones de una lengua a la otra, sino originales.

### **3.2.1.1 Análisis de la macroestructura**

Con un simple vistazo a las cuatro primeras recetas que adjuntamos en el anexo I, observamos que la macroestructura de los ejemplos seleccionados de la página de Dr. Oetker es, a grandes rasgos, bastante similar. Todas incluyen un subtítulo o explicación tras el título principal y, a continuación, el grado de dificultad y el tiempo de preparación de la receta, seguidos de una imagen final del postre. Una de las recetas, en cambio, no incluye una fotografía, sino un vídeo explicativo de dos minutos, un recurso de gran utilidad que distingue las publicaciones en línea de las recetas en papel. Por tanto, esta receta no cuenta con una imagen del resultado final, aunque sí con dos fotografías en el apartado de instrucciones. A continuación aparecen las instrucciones en la parte izquierda de la página, divididas en todos los casos en subapartados con diferentes títulos entre los que se encuentran, por ejemplo, «Vorbereiten», «Teig», «Füllung» o «Verzieren». No aparece, sin embargo, un título principal que englobe las instrucciones bajo un único apartado definido. Bajo las instrucciones encontramos un apartado de consejos (en tres de las recetas) y, por último, las calorías y el valor nutricional en una pestaña desplegable en todos los textos seleccionados. En la parte derecha de la página web aparecen el número de porciones y los ingredientes, divididos en categorías como, por ejemplo, «Für die Springform», «Biskuitteig» o «Belag». Por último, no hay un apartado específico para los utensilios, aunque sí se menciona el diámetro necesario del molde y el papel de horno (en tres de las cuatro recetas).

A continuación y a partir de los datos obtenidos, incluimos una tabla recopilatoria donde hemos resaltado en negrita los nuevos apartados que aparecen en las recetas

seleccionadas.

<b>Elementos de las recetas</b>	<b>Frecuencia</b>
<b>I. Título y entradilla</b>	
1. Título	4
2. Entradilla	0
<b>3. Subtítulo</b>	4
<b>II. Datos básicos</b>	
1. Ingredientes	4
<b>a. Título del apartado de ingredientes</b>	4 («Zutaten (etwa [x] Stück) für [nombre de la receta]»)
<b>b. Subapartados en los ingredientes</b>	4
2. Utensilios	3
3. Número de comensales / <b>porciones</b>	4
4. Tiempo de preparación	4
5. Grado de dificultad	4
<b>III. Instrucciones</b>	
1. Instrucciones	4
a. Subapartados en las instrucciones	4
<b>IV. Datos adicionales</b>	
1. Con qué se acompaña el plato	0
2. Valor nutricional	4
3. Consejos / Instrucciones opcionales	3
4. Precio	0
<b>V. Elementos extratextuales</b>	
1. Fotografía	
<b>a. Fotografía principal</b>	3
<b>b. Fotografías en las instrucciones</b>	1
<b>2. Vídeo</b>	1

Tabla 2. Elementos de las recetas de Dr. Oetker en alemán.

### **3.2.1.2 Análisis de la microestructura**

Comenzaremos el estudio de la microestructura por la tipografía y la disposición de los apartados de instrucciones e ingredientes. En primer lugar, cabe mencionar que, como afirma Nordman, los títulos de todas las recetas aparecen resaltados, en este caso, por medio de un tamaño de fuente mayor. Igualmente los títulos de cada apartado y subapartado se

destacan por medio del tamaño (en el caso de las instrucciones) o del uso de negrita (en los ingredientes). El bloque de ingredientes no se diferencia del resto de la receta por su tipografía, sino por encontrarse situado en una columna a la derecha del texto principal. Cada ingrediente se presenta en una línea, sin viñetas y sin signos de puntuación. Además, las cuatro recetas presentan los ingredientes en el orden en el que aparecen en las instrucciones. Con respecto a las instrucciones, se dividen en diferentes apartados, cada uno de los cuales constituye un párrafo y está precedido por un número. Sin embargo, los pasos a seguir en cada una de estas fases se presentan en un sólo párrafo. Por último, los apartados del tiempo y el grado de dificultad se destacan por medio de pequeñas imágenes que permiten encontrar esta información a primera vista.

En lo concerniente a la sintaxis, observamos que en las instrucciones de las recetas seleccionadas de Dr. Oetker se recurre únicamente al infinitivo. Sin embargo, encontramos una pequeña variación en el apartado de consejos: en dos de las tres recetas que incluyen este apartado aparece el pronombre formal «Sie», en un caso en imperativo y en otro en presente:

(1) Verzieren Sie die Torte zusätzlich mit Pfefferminze.

(2) Statt Dosenpfirsiche können Sie auch 4-5 frische reife Pfirsiche verwenden.

Con respecto al objeto, comprobamos que es siempre el elemento que comienza la frase, por lo que no es necesario recurrir a las formas de sustitución o eliminación del complemento, como podemos ver en los siguientes ejemplos:

(1) Wasser mit Zucker kurz aufkochen. 10 Min. abkühlen lassen und Amaretto unterrühren.

(2) Restliche Kuvertüre nach Packungsanleitung schmelzen, in eine kleine Schüssel umfüllen und die Erdbeeren zur Hälfte darin eintauchen.

### **3.2.2 Rama**

La marca Rama cuenta en Alemania con una página web sobre cocina que incluye un amplio apartado de recetas, si bien no es tan extensa como la de nuestra fuente anterior, pues

en el apartado «Desserts», que es el que nos incumbe, encontramos 258 recetas. Debido a que esta marca no se comercializa actualmente en España, no será posible realizar una comparación, como en el caso de la página de Dr. Oetker, que tiene versión tanto en alemán como en español. Sin embargo, consideramos que se trata de una fuente de utilidad para nuestro trabajo por la corrección y la presentación de sus recetas.

### **3.2.2.1 Análisis de la macroestructura**

Las cuatro recetas seleccionadas de Rama cuentan con una macroestructura idéntica. Encontramos en primer lugar el título, si bien en este caso, al contrario de lo que ocurre en las recetas de Dr. Oetker, no viene acompañado de ninguna aclaración o introducción. A la derecha del título aparecen el tiempo de preparación, el grado de dificultad y un elemento nuevo: la valoración de los usuarios, que pueden indicar si les gusta la receta. Bajo el título, se presenta en todos los casos una imagen a color del plato preparado. A continuación, en una columna a la izquierda situada debajo de la imagen encontramos los ingredientes y el número de comensales. En todas las recetas seleccionadas los ingredientes aparecen presentados en una tabla con dos columnas: en la izquierda aparece una imagen del ingrediente (aunque faltan las imágenes de algunos) y en la derecha los ingredientes y la cantidad necesaria de cada uno. En ningún caso se enumeran los utensilios de cocina requeridos para realizar el postre. Las instrucciones aparecen en una columna a la derecha de los ingredientes y en todos los casos están precedidas de un título que consta de la palabra «Rezept», seguida de dos puntos y del nombre de la receta. Al contrario que en el caso de Dr. Oetker, las recetas de Rama no cuentan con subapartados ni en los ingredientes ni en las instrucciones. Por último, encontramos bajo las instrucciones el valor nutricional por porción de la receta.

Como se puede observar en la tabla que presentamos a continuación, es evidente que las recetas de esta página web son mucho más uniformes entre sí (de hecho, todos los resultados obtenidos son bien 0, bien 4). Asimismo, comprobamos que los elementos que se

incluyen en ellas se ciñen a los enumerados en la parte teórica de este trabajo en mayor medida que las recetas de Dr. Oetker, puesto que se cumplen en todos los casos ocho de los catorce apartados y aparece únicamente uno que no se menciona en la teoría.

<b>Elementos de las recetas</b>	<b>Frecuencia</b>
<b>I. Título y entradilla</b>	
1. Título	4
2. Entradilla	0
<b>II. Datos básicos</b>	
1. Ingredientes	4
<b>a. Título del apartado de ingredientes</b>	4 («Zutaten für [x] Personen»)
<b>b. Subapartados en los ingredientes</b>	0
2. Utensilios	0
3. Número de comensales	4
4. Tiempo de preparación	4
5. Grado de dificultad	4
<b>III. Instrucciones</b>	
1. Instrucciones	4
<b>a. Título del apartado de instrucciones</b>	4 («Rezept: [nombre de la receta]»)
2. Subapartados en las instrucciones	0
<b>IV. Datos adicionales</b>	
1. Con qué se acompaña el plato	0
2. Valor nutricional	4
3. Consejos / Instrucciones opcionales	0
4. Precio	0
<b>5. Valoración de los usuarios</b>	4
<b>V. Elementos extratextuales</b>	
1. Fotografía	4
<b>2. Imágenes de los ingredientes</b>	4

Tabla 3. Elementos de las recetas de Rama en alemán.

### 3.2.2.2 Análisis de la microestructura

Las cuatro recetas de Rama que hemos tomado como referencia corroboran, al igual que las de Dr. Oetker, la afirmación de Nordman. En este caso, tanto el título principal como los de cada apartado (ingredientes, instrucciones y valor nutricional) se resaltan por medio del uso de negrita y de una fuente de mayor tamaño. Los ingredientes se presentan en una tabla y sin ningún recurso tipográfico que los destaque a primera vista. Como ocurre en las recetas anteriores, cada ingrediente aparece en una línea, sin ningún signo de puntuación entre ellos y sin viñetas. Con respecto al orden de los ingredientes, cabe destacar que todas las listas están encabezadas por los productos de la marca Rama, tras los cuales se presentan los ingredientes, en tres de las recetas, según el orden de aparición en las instrucciones, mientras que en uno de nuestros ejemplos no parecen seguir ningún orden concreto. En lo que respecta a las instrucciones, cada paso aparece en un párrafo y precedido por un número.

Por otra parte, la estructura gramatical utilizada es de nuevo y en todas las recetas el infinitivo. En lo referente al complemento, encontramos, al igual que en la fuente anterior, que constituyen en la mayoría de los casos el primer elemento de la oración, lo que lleva a que no sea necesario explicitarlo más adelante. Así lo comprobamos en los siguientes ejemplos:

- (1) Schokolade grob hacken, in einen Topf geben und bei kleiner Hitze schmelzen [...].
- (2) Teig ausrollen und in eine gefettete Springform legen [...].

### 3.2.3 Lidl

La cadena de supermercados alemana Lidl cuenta, tanto en su página web en alemán como en la española con una variada sección de recetas. En el caso de la primera, encontramos un total de 1587 recetas, 205 de las cuales aparecen clasificadas bajo el apartado «Süßigkeiten». Al igual que ocurre en el caso de Dr. Oetker, las páginas web son independientes y no traducción la una de la otra, por lo que las recetas seleccionadas, tanto en español como en alemán, constituyen una fuente adecuada para este trabajo por tratarse de

originales.

### 3.2.3.1 Análisis de la macroestructura

En las recetas de esta página web encontramos por primera vez la imagen del plato sobre el título principal, bajo el cual aparecen el tiempo de preparación, el grado de dificultad y la puntuación que le dan los usuarios a la receta. A continuación, vemos un título general para los ingredientes e instrucciones, que se dividen, de nuevo en dos columnas: la de la izquierda corresponde a los ingredientes (cuyo título varía según la forma de división del postre y nos informa, en tres casos, del número de porciones) y la de la derecha a las instrucciones, que aparecen tituladas por primera vez en nuestro corpus de recetas en alemán. En una de las recetas seleccionadas (de una tarta de boda), la página da la opción de introducir el número de porciones que se quieren preparar, según lo cual varía la cantidad de los ingredientes. En un caso encontramos subapartados en la lista de ingredientes y en esa misma receta se incluyen los consejos en el apartado de las instrucciones. No hay una lista específica de utensilios, pero algunos aparecen mencionados en dos de nuestros ejemplos en la lista de ingredientes. Por último, bajo las instrucciones encontramos de nuevo el tiempo de preparación y bajo las instrucciones, el valor nutricional.

Elementos de las recetas	Frecuencia
I. Título y entradilla	
1. Título	4
2. Entradilla	0
II. Datos básicos	
1. Ingredientes	4
<b>a. Título del apartado de ingredientes</b>	4 («Zutaten für 1 Kuchen», «Zutaten für [x] Stücke» y «Zutaten für 15 Scheiben»)
<b>b. Subapartados en los ingredientes</b>	1
<b>c. Elección del número de porciones</b>	1
2. Utensilios	2
3. Número de comensales/ <b>porciones</b>	3
4. Tiempo de preparación	4

5. Grado de dificultad	4
III. Instrucciones	
2. Instrucciones	4
a. <b>Título del apartado de instrucciones</b>	4 («Zubereitung»)
b. Subapartados en las instrucciones	0
IV. Datos adicionales	
1. Con qué se acompaña el plato	0
2. Valor nutricional	4
3. Consejos / Instrucciones opcionales	1
4. Precio	0
<b>5. Valoración de los usuarios</b>	4
V. Elementos extratextuales	
1. Fotografía	4

Tabla 4. Elementos de las recetas de Lidl en alemán.

### 3.2.3.2 Análisis de la microestructura

Una vez más encontramos el título principal de las recetas resaltado en negrita, en azul y con un tamaño de fuente mayor. Los títulos de los ingredientes, de las instrucciones y del valor nutricional también aparecen en negrita y más grandes, mientras que otros apartados se destacan únicamente por medio de la negrita. Los ingredientes se presentan de nuevo en forma de lista y con viñetas que preceden cada línea. Asimismo, observamos que el orden de los ingredientes coincide, una vez más en las recetas alemanas, con el orden de uso en la preparación de la receta. Por otra parte, las instrucciones únicamente se dividen en párrafos, pero no cuentan con números o viñetas que ayuden a diferenciar cada paso.

La estructura gramatical utilizada es de nuevo, y en todos los casos, el infinitivo, pero en una receta encontramos la tercera persona de singular Sie en presente («Sie können»), en la sección de consejos, y el imperativo formal, tanto en los consejos como en las instrucciones (en una ocasión). Con respecto al objeto, como ya mencionamos anteriormente, el orden de la oración en alemán permite utilizar varios verbos que hacen referencia a un mismo objeto, por lo que no es necesario utilizar ningún recurso de los analizados.

### 3.2.4 Conclusiones

Como hemos podido observar en el análisis de las recetas seleccionadas, existen una serie de características que permanecen constantes en las diferentes fuentes consultadas, mientras que otras varían según la página web que visitemos. A continuación recogeremos todas las posibilidades encontradas en nuestro corpus de recetas en alemán, con el objetivo de proporcionar cierta orientación para la redacción y traducción de este tipo de texto. Como ya afirmamos en la introducción de este trabajo, este análisis no pretende ser prescriptivo, sino simplemente ofrecer algunas de las diversas posibilidades por las que podemos optar al crear recetas en esta lengua. Para ello, presentaremos la frecuencia con la que aparece cada elemento en nuestro corpus, basándonos, según el número de recetas seleccionadas, en una escala de cero a doce.

#### 3.2.4.1 Guía para la macroestructura de recetas en alemán

Elementos de las recetas	Frecuencia
I. Título y entrada	
1. Título	12
2. Entrada	0
3. Subtítulo	4
II. Datos básicos	
1. Ingredientes	12
<b>a. Título del apartado de ingredientes</b>	Título mínimo: Zutaten Otras opciones: -Zutaten (etwa [x] Stücke) für das Rezept [...] -Zutaten für [x] Personen / Kuchen / Stücke / Scheiben
<b>b. Subapartados en los ingredientes</b>	5
<b>c. Elección del número de porciones</b>	1
2. Utensilios	5
3. Número de comensales / <b>porciones</b>	7: porciones 4: comensales
4. Tiempo de preparación	12
5. Grado de dificultad	12

<b>6. Enlaces a explicaciones adicionales</b>	0
III. Instrucciones	
1. Instrucciones	12
a. <b>Título del apartado de instrucciones</b>	4: sin título 4: Rezept: [nombre del plato] 4: Zubereitung
2. Subapartados en las instrucciones	4
IV. Datos adicionales	
1. Con qué se acompaña el plato	0
2. Valor nutricional	12
3. Consejos / Instrucciones opcionales	4
4. Precio	0
<b>5. Nombre del cocinero</b>	0
<b>6. Valoración de los usuarios</b>	8
V. Elementos extratextuales	
1. Fotografía	
a. <b>Fotografía principal</b>	11
b. <b>Fotografías en las instrucciones</b>	1
<b>2. Imágenes de los ingredientes</b>	4
<b>3. Vídeo</b>	1

Tabla 5. Análisis final de la macroestructura de las recetas en alemán.

Basándonos en esta tabla, concluimos que en las recetas en alemán podemos considerar esenciales los siguientes elementos: el título, los ingredientes, las instrucciones, el tiempo de preparación, el grado de dificultad, el valor nutricional y al menos una fotografía o información visual (en un caso vemos que la imagen del plato final se ha sustituido por un vídeo). Consideramos especialmente interesante la inclusión, en todos los casos, de un apartado que especifica el valor nutricional de la receta, pues, como veremos más adelante, no siempre aparece en las recetas en español. En nuestra opinión, se trata de un aspecto que nos da información sobre la cultura alemana, pues refleja que consideran importante conocer estos datos de los alimentos que toman. Por tanto, creemos que es relevante tener esta característica en cuenta al redactar o traducir recetas al alemán. Por otra parte, es interesante observar los posibles títulos para los bloques de ingredientes e instrucciones, así como el hecho de que este

último aparece sin titular cuando contiene subapartados acompañados de su propio encabezamiento. Observamos, por otra parte, que no es común incluir una entradilla que presente el plato que se va a cocinar, si bien en cuatro casos encontramos un breve subtítulo que amplía la información del título principal. Por último, con respecto a la publicación en línea de las recetas seleccionadas, podemos ver tres aspectos que no serían posibles en textos en papel: en primer lugar, la elección del número de comensales, que permite generar una lista de ingredientes adaptada a las necesidades del cocinero; en segundo lugar, la valoración actualizada de los usuarios; y en tercer lugar, la inclusión de un vídeo que sirva como apoyo en la preparación del postre.

### 3.2.4.2 Guía para la microestructura de receta en alemán

I. Tipografía y disposición de instrucciones e ingredientes	
1. Título principal resaltado	12
2. Ingredientes	
a. Título resaltado	12
b. Disposición de los ingredientes	8: lista 4: tabla
c. Orden de los ingredientes	8: orden de aparición en las instrucciones 3: 1º Productos marca Rama, 2º orden de aparición en las instrucciones 1: ningún orden concreto.
d. Uso de viñetas	4
e. Puntuación final	0
3. Instrucciones	
a. Título resaltado	8/8
b. Disposición de las instrucciones	4: subapartados + párrafos. 8: párrafos
c. Uso de viñetas o números	8: números 4: nada
4. Otros elementos resaltados	12: títulos de otros apartados y subapartados 4: subtítulo 4: elementos de las instrucciones 4: número de comensales
II. Sintaxis	
1. Principal estructura gramatical	12: infinitivo
2. Otras estructuras utilizadas	2: Sie + presente (consejos)

	2: Imperativo formal (2 en consejos, 1 en instrucciones)
3. Elipsis del objeto	0
4. Pronominalización del objeto	0

Tabla 6. Análisis final de la microestructura de las recetas en alemán.

En lo que respecta a la microestructura de las recetas en alemán, podemos concluir que los títulos, tanto principales como secundarios, aparecen siempre destacados de un modo u otro, si bien la negrita es uno de los recursos más utilizados. Asimismo, la tendencia más común es presentar los ingredientes en forma de lista y según el orden de aparición en las instrucciones. Consideramos necesario tener en cuenta este último hecho en la redacción de recetas en alemán, pues se trata de una característica mucho más constante que en español, ya que, como veremos más adelante, en esta lengua no se muestra preferencia por ningún orden concreto en la redacción de los ingredientes. Por otra parte, consideramos de especial interés las conclusiones obtenidas en el análisis de la sintaxis. Como observamos en la tabla precedente, las instrucciones de recetas en lengua alemana se redactan normalmente en infinitivo, un aspecto que debemos tener en cuenta al traducir, pues en español se recurre a una mayor variedad de estructuras gramaticales. Sin embargo, también debemos prestar atención a las pequeñas variaciones que hemos encontrado (el uso del Sie + presente y el imperativo formal). El uso del Sie en presente puede emplearse en el apartado de consejos, mientras que el imperativo formal lo encontramos tanto en esta sección como en las instrucciones (en un caso). Por último, consideramos esencial analizar la estructura de las oraciones que aparecen en las recetas en alemán, pues el objeto se presenta en la mayoría de los casos al inicio de la oración, lo que hace innecesario buscar recursos como la elipsis o la pronominalización para evitar repeticiones.

Por último, en lo concerniente al léxico, encontramos una serie de abreviaturas que se utilizan de forma recurrente. A continuación presentamos una tabla que reúne todas las

encontradas junto con su significado y otras observaciones.

Abreviatura	Significado	Observaciones
Bl.	Blatt (hoja)	Aparece junto a «Gelatine» (gelatina).
EL	Esslöffel (cucharada)	
g	Gramme (gramos)	
gestr.	gestrichen (raso)	Aparece con las abreviaturas EL y TL: «1 gestr. TL» (una cucharadita rasa).
Gl.	Glas (vaso)	
kg	Kilogramm (kilogramo)	
ml	Milliliter (mililitros)	
Msp.	Messerspitze (pizca)	Existen dos palabras (cada una con su abreviatura) para la palabra española «pizca»: «Messerspitze» y «Prise».
Pck.	Päckchen / Packung (paquete, sobre)	
Pr.	Prise (pizca)	Se utiliza junto con la palabra «Salz» (sal).
TL	Teelöffel (cucharadita)	

Tabla 7. Abreviaturas de las recetas en alemán.

Por otra parte, consideramos que los verbos constituyen una parte esencial de las recetas de cocina, puesto que se trata, en muchos casos, de términos que se utilizan únicamente en este ámbito. Cabe destacar en primer lugar que existe un número de verbos que aparecen con frecuencia, entre los que podemos mencionar: «backen», «belegen», «entfernen», «geben», «legen», «lösen», «mischen», «rühren», «schlagen», «schneiden», «unterrühren», «verrühren», «verstreichen», «verteilen» y «verzieren». Sin embargo, observamos diferencias en la frecuencia de uso de las diferentes fuentes, pues, por ejemplo, el verbo «schlagen» aparece en once ocasiones en las recetas de Dr. Oetker, pero sólo dos en las de Lidl. Lo mismo ocurre en el caso de «entfernen», que se utiliza siete veces en Dr. Oetker pero ninguna en las recetas de Rama. Cabe mencionar que en seis de los siete casos en los que este verbo aparece en la primera fuente lo hace en la expresión «lösen und entfernen», mientras que en español encontramos dos opciones diferentes, pero siempre un solo verbo: «desmoldar» y «sacar el molde». En Rama utilizan únicamente el verbo «lösen» y en Lidl, tanto «lösen» como «herausnehmen». Con respecto a la expresión «dejar enfriar», encontramos tres

posibilidades diferentes: «abkühlen lassen», «auskühlen lassen» y «erkalten lassen», si bien esta última opción aparece únicamente en una fuente. Por último, consideramos interesante mencionar la existencia en alemán de un conjunto de verbos que no encontramos en español y que aparecen en nuestro corpus: «vierteln», «sieben» y «achteln». Se trata de verbos que indican una división en porciones y que, a falta de un equivalente en español, deben traducirse por expresiones como «trocear en cuatro», «dividir en siete partes», etc.

### **3.3 Recetas en español**

#### **3.3.1 Dr. Oetker**

La marca Dr. Oetker es una de las que mayor fama ha adquirido en nuestro país gracias al auge experimentado en los últimos años por el sector de la repostería. Al igual que ocurre en alemán, cuenta con una página web en español que incluye un apartado de productos y uno de recetas. Como ya mencionamos anteriormente, el número de productos a la venta en España (diez en la sección «Pasteles», siete en «Postres y Siropes» y nueve en «Decoración», frente a los 242 que aparecen en las tres categorías de repostería en la página alemana) refleja que aún falta mucho para que esta marca alcance aquí la relevancia de la que ya goza en Alemania. Asimismo, encontramos un número de recetas mucho menor: 99 frente a las 4073 que aparecían en la sección «Backen» de la web alemana. En cualquier caso, puesto que se trata de una de las marcas con más popularidad actualmente y con el objetivo de comparar las recetas de la web alemana con las de la española, hemos decidido tomar esta página como fuente.

##### **3.3.1.1 Análisis de la macroestructura**

A primera vista observamos que la versión alemana de la página de repostería de Dr. Oetker y la española se diferencian en varios aspectos, puesto que la apariencia de ambas difiere por completo. Sin embargo, encontramos también algunos puntos en común que no

hemos observado en las otras fuentes que hemos tomado como referencia.

Todas las recetas comienzan con el título del postre y continúan con una introducción de carácter persuasivo que consta, en los cuatro ejemplos seleccionados, de dos párrafos. Llama la atención el uso de la segunda persona de singular y las expresiones coloquiales que confieren a la introducción un tono informal que no aparece en los equivalentes alemanes. Podemos observarlo en los siguientes ejemplos:

- (1) Te dirán: -¡Ualaaaaaaa! -¡Qué pasada! -¡Qué bonita! -¡Qué rica! Y nosotros te decimos que es la tarta de yogur más fácil y rápida de preparar.
- (2) Fíjate en la foto, como toque final dibuja en una cartulina una figura [...]. El efecto es genial.

La fotografía del resultado final aparece en las cuatro recetas a la izquierda del título y la introducción. Bajo la imagen se encuentran la dificultad, el tiempo (dividido en apartados como «Preparación» o «Cocción») y el número de porciones. A continuación, al igual que en las recetas alemanas de Dr. Oetker, se presentan los ingredientes divididos, en tres de los cuatro casos, en diferentes secciones entre las que se encuentran, por ejemplo, «Para la base» o «Para la decoración». Encontramos en todas las recetas un apartado de utensilios, que no aparece en ninguna de nuestras fuentes en alemán. Debajo de los ingredientes y utensilios se sitúan las instrucciones que, al igual que en las recetas alemanas de Dr. Oetker, carecen de un título que las identifique como tal y se dividen en diferentes apartados, cada uno de los cuales cuenta con su propio título. Las cuatro recetas seleccionadas cuentan con los subapartados: «Antes de empezar», «Preparación de la masa» o «base» y «La decoración». Tras las instrucciones nos encontramos, en todos los ejemplos, con un breve apartado de consejos. Como observamos en la tabla que presentamos a continuación, las recetas de esta fuente presentan una total uniformidad entre sí y se ajustan de manera bastante aproximada a las categorías establecidas a partir del contenido teórico.

Elementos de las recetas	Frecuencia
I. Título y entradilla	
1. Título	4
2. Entradilla	4
II. Datos básicos	
1. Ingredientes	4
<b>a. Título del apartado de ingredientes</b>	4 («Ingredientes»)
<b>b. Subapartados en los ingredientes</b>	3
1. Utensilios	4
2. Número de comensales / <b>porciones</b>	4
3. Tiempo de preparación	4
4. Grado de dificultad	4
III. Instrucciones	
1. Instrucciones	4
2. Subapartados en las instrucciones	4
IV. Datos adicionales	
1. Con qué se acompaña el plato	0
2. Valor nutricional	0
3. Consejos / Instrucciones opcionales	4
4. Precio	0
V. Elementos extratextuales	
1. Fotografía	4

Tabla 8. Elementos de las recetas de Dr. Oetker en español.

### 3.3.1.2 Análisis de la microestructura

En las recetas en español de Dr. Oetker observamos un recurso que no habíamos encontrado hasta ahora para destacar los títulos: se recurre al color azul y a las mayúsculas para los títulos principales. En el caso de los títulos de los otros apartados, se resaltan por medio del uso de negrita. En lo referente al bloque de ingredientes y a los utensilios, no se utiliza ningún medio tipográfico para diferenciarlas, además de la negrita de los títulos. Al igual que en otros casos, cada ingrediente o utensilio aparece en una línea individual y sin signos de puntuación ni viñetas. Encontramos, sin embargo, una gran diferencia en el orden en el que aparecen presentados. En tres de las recetas aparecen en primer lugar los

ingredientes de la marca Dr. Oetker. Tras estos productos, en dos recetas encontramos los ingredientes clasificados por orden de uso para la preparación del postre y en una, sin ningún orden concreto. En el cuarto caso aparecen según el orden de importancia, lo que coloca los productos de Dr. Oetker al final de la lista en el subapartado de la decoración. Por otra parte, las instrucciones se dividen en diferentes apartados numerados, cada uno de los cuales constituye un párrafo. Los pasos incluidos en cada párrafo se dividen entre sí por medio de puntos de viñeta y algunos están resaltados en negrita. Con respecto a la tipografía de otros apartados, cabe destacar que el grado de dificultad, el tiempo de preparación y el número de raciones aparecen en todos los casos en letra azul.

En lo que respecta a la sintaxis, la principal estructura gramatical utilizada en las instrucciones es el infinitivo. Sin embargo, encontramos otras formas en el último apartado del bloque («La decoración») y en los consejos: tercera persona de singular de presente de indicativo («puede añadir», «puede usar»), pasiva refleja («se puede sustituir») e imperativo, tanto en segunda como en tercera persona de singular («[p]ersonaliza», «[p]ersonalice»). La falta de congruencia en el uso de una sola estructura se observa en el siguiente ejemplo, donde encontramos prácticamente la misma frase repetida en una misma receta pero con una estructura gramatical diferente, que pasa de un tono informal en las instrucciones a uno formal en el apartado de consejos:

- (1) La decoración: [...] Personaliza la tarta con otras decoraciones de Dr. Oetker: Crema sabor Vainilla, [...].
- (2) Consejos: Personalice la tarta con otras decoraciones de Dr. Oetker: DecoMagia, Perlas Plata...

Por último, el análisis de nuestra primera fuente de recetas en español confirma la aseveración de Todolí y Dolón, que afirman que el español es una lengua que recurre con mayor frecuencia a la pronominalización que a la elipsis del objeto. Así lo corroboran los siguientes ejemplos:

- (1) Pelar las peras, cortarlas en cuartos y eliminar el corazón.
- (2) Verter la masa en el molde y repartirla uniformemente.
- (3) Cortar los fresones por la mitad y colocarlos alrededor del molde [...].

Encontramos, sin embargo, casos de elipsis del objeto en los cuatro ejemplos seleccionados de esta fuente:

- (1) Agregar la mezcla para la base y mezclar con la mantequilla [...].
- (2) Repartir la masa en el molde con la ayuda de una cuchara, extender por el fondo y los bordes del molde [...].

### **3.3.2 Hogar Útil**

La segunda fuente que hemos escogido para las recetas en español es la página web Hogar Útil, que cuenta en su sección de cocina con un apartado de recetas (que incluye más de 1200 de postres), muchas de ellas de cocineros tan afamados como Karlos Arguiñano, Eva Arguiñano y Bruno Oteiza. Debido al reconocimiento de estos tres cocineros, hemos considerado apropiado seleccionar cuatro de sus recetas para nuestro análisis.

#### **3.3.2.1 Análisis de la macroestructura**

Las recetas seleccionadas, dos de Bruno Oteiza, una de Eva Arguiñano y una de Karlos Arguiñano presentan tras el título la valoración de los usuarios y la información visual: una de ellas, la fotografía del postre acabado; las otras tres incluyen un vídeo del programa presentado por el cocinero que muestra un resumen de la preparación del postre. En el caso de las dos tartas de Oteiza, encontramos además un enlace al vídeo completo. A continuación, aparece en todos los casos el nombre del cocinero seguido de una entradilla que da información sobre el postre, si bien el tono es mucho más formal que el que encontramos en las recetas de Dr. Oetker. Bajo la imagen o el vídeo se encuentra la lista de ingredientes seguida, en tres de las recetas, del número de personas para las que se prepara el postre. Mientras que dos de nuestros ejemplos incluyen subapartados en el bloque de ingredientes, ninguna cuenta con una lista de los utensilios necesarios. Tanto la lista de ingredientes como

la de instrucciones cuentan con un título que las identifica como tales, si bien en este caso no encontramos subapartados en el bloque de instrucciones. Sin embargo, las recetas de esta fuente cuentan con un elemento nuevo: tres de ellas incluyen enlaces que redirigen a explicaciones para elaborar ciertos pasos de la receta como, por ejemplo, cómo hacer el bizcocho o el jarabe. Por último, cabe destacar que en ninguna de las recetas de esta fuente aparecen los elementos que hemos clasificado como «adicionales» ni, al contrario que en todas las fuentes consultadas hasta el momento, el grado de dificultad y el tiempo de preparación, elementos que hasta ahora considerábamos constantes.

<b>Elementos de las recetas</b>	<b>Frecuencia</b>
<b>I. Título y entradilla</b>	
1. Título	4
2. Entradilla	4
<b>II. Datos básicos</b>	
1. Ingredientes	4
<b>a. Título del apartado de ingredientes</b>	4 («Ingredientes»)
<b>b. Subapartados en los ingredientes</b>	2
1. Utensilios	0
2. Número de comensales / <b>porciones</b>	3
3. Tiempo de preparación	0
4. Grado de dificultad	0
<b>5. Enlaces a explicaciones adicionales</b>	3
<b>III. Instrucciones</b>	
1. Instrucciones	4
<b>a. Título del apartado de instrucciones</b>	4 («Elaboración de la receta de [nombre de la receta]»)
2. Subapartados en las instrucciones	0
<b>IV. Datos adicionales</b>	
1. Con qué se acompaña el plato	0
2. Valor nutricional	0
3. Consejos / Instrucciones opcionales	0
4. Precio	0
<b>5. Nombre del cocinero</b>	4
<b>6. Valoración de los usuarios</b>	4

V. Elementos extratextuales	
1. Fotografía	1
2. Vídeo	3

Tabla 9. Elementos de las recetas de Hogar Útil en español.

### 3.3.2.2 Análisis de la microestructura

En el caso de las recetas de esta página web, el título principal aparece de nuevo resaltado por dos medios: la negrita y un tamaño de fuente mayor. Los títulos de los ingredientes (y el número de personas, que aparece a continuación en tres casos) y de las instrucciones se destacan también en negrita, al igual que los subapartados, en las recetas que los contienen. Encontramos, además, algunos sustantivos y verbos de las instrucciones resaltados en negrita. Por último, cabe mencionar que los hipervínculos (que aparecen, por ejemplo, en los nombres de los cocineros y en algunos ingredientes) no sólo se destacan en negrita, sino también en verde. Los ingredientes se encuentran, de nuevo, dispuestos en forma de lista y sin signos de puntuación finales, aunque en este caso sí se recurre al uso de viñetas para diferenciarlos. En lo que respecta al orden, comienzan en todos los casos por los ingredientes principales y finalizan por ingredientes de menor importancia, como el azúcar glas o las hojas de menta. Con respecto a las instrucciones, cada paso constituye un párrafo, si bien en este caso no están precedidos ni por viñetas ni por números.

En lo referente a la sintaxis, encontramos diferencias con la fuente anterior. En esta página, se recurre al uso de una estructura gramatical más informal y, en vez del infinitivo, se utiliza el imperativo de segunda persona de singular («bate», «añade», «incorpora»). Observamos, sin embargo, un caso en el que aparece el imperativo de tercera persona de singular, lo que constituye una incongruencia, puesto que inmediatamente a continuación se vuelve a la forma utilizada en toda la receta: «Aparte del fuego y añade el zumo de limón». Encontramos también un caso de segunda persona de singular de indicativo: «Si quieres, añade frutos secos [...]». Por último, con respecto al objeto cabe destacar que el recurso más

utilizado es de nuevo la pronominalización («[s]ácalo, déjalo enfriar», «cúbrellos», «estírala», etc.), aunque encontramos también casos de elipsis («[d]eja enfriar, [m]ete al horno, etc.).

### 3.3.3 Lidl

Como mencionamos en el apartado de recetas en alemán, hemos seleccionado la página de Lidl como fuente porque contiene una gran variedad de recetas que son de utilidad para nuestro corpus por no tratarse de traducciones de la web alemana. Al igual que en esta, la página española dedica una sección a las recetas, entre las que encontramos más de 220 bajo el apartado «Postres». Como podemos comprobar, el número de recetas de repostería está mucho más equilibrado entre las páginas de Lidl de lo que están en la página de Dr. Oetker, donde la mayor relevancia de la marca en Alemania queda plasmada por las casi 4000 recetas de repostería en las que supera a la web española.

#### 3.3.3.1 Análisis de la macroestructura

De nuevo, las cuatro recetas seleccionadas están encabezadas por un título seguido de una fotografía, pues en esta fuente ninguno de nuestros ejemplos incluye un vídeo explicativo. Sin incluir entradilla y otros datos iniciales, se presentan bajo la imagen los ingredientes en la columna izquierda y las instrucciones a la derecha, ambos con un título que los identifica («Lista de ingredientes» y «Elaboración», respectivamente). Aunque no encontramos una lista de los utensilios necesarios, en dos casos el papel para el horno aparece mencionado en la lista de ingredientes. Sólo en una de las recetas aparece un subapartado en las instrucciones, que incluyen además un consejo. Tras las instrucciones encontramos en tres casos las calorías y dos de ellas un análisis más detallado del valor nutricional. Finalmente, las cuatro recetas incluyen el número de raciones y tres el grado de dificultad y el tiempo de preparación.

Elementos de las recetas	Frecuencia
I. Título y entradilla	
1. Título	4

2. Entradilla	0
<b>II. Datos básicos</b>	
1. Ingredientes	4
<b>a. Título del apartado de ingredientes</b>	4 («Lista de ingredientes»)
2. Utensilios	2
3. Número de comensales / <b>porciones</b>	4
4. Tiempo de preparación	3
5. Grado de dificultad	3
<b>III. Instrucciones</b>	
1. Instrucciones	4
<b>a. Título del apartado de instrucciones</b>	4 («Elaboración»)
2. Subapartados en las instrucciones	1
<b>IV. Datos adicionales</b>	
1. Con qué se acompaña el plato	0
2. Valor nutricional	3
3. Consejos / Instrucciones opcionales	1
4. Precio	0
<b>V. Elementos extratextuales</b>	
1. Fotografía	4

Tabla 10. Elementos de las recetas Lidl en español.

### 3.3.3.2 Análisis de la microestructura

Con respecto a la tipografía, comprobamos que en el título principal se recurre de nuevo a una fuente mayor, así como a la negrita y, en este caso, al color azul. También los títulos de la lista de ingredientes y de las instrucciones se destacan en negrita y con una fuente mayor, mientras que el apartado «Notas», en el que se incluyen las calorías, aparece únicamente en negrita. Los títulos de otros apartados («Raciones», («Dificultad», etc.) aparecen en letra gris. Los ingredientes se presentan de nuevo en forma de lista, con viñetas y sin signos de puntuación. Con respecto al orden, dos de las recetas siguen el que Nordman consideraba más congruente: aparecen en el mismo orden en que se utilizan en la receta. Sin embargo, los otros dos ejemplos no parecen seguir un orden concreto, pues ambas comienzan por el azúcar, que no es ni el ingrediente principal del postre, ni el primero que se utiliza. Por

otra parte, las instrucciones aparecen divididas en párrafos y sin numerar, si bien no hay una correspondencia clara entre cada paso y cada párrafo.

En lo referente a la sintaxis, cabe destacar que por primera vez encontramos variación en una misma fuente: mientras que tres de las recetas utilizan el infinitivo como estructura gramatical, en una de ellas se recurre a la primera persona de plural de indicativo («ponemos», «mezclamos», «retiramos», etc.), si bien todas mantienen la misma forma a lo largo de todo el texto. Encontramos, como en casos anteriores, una diferencia en el consejo que incluye una de estas recetas, pues se incluye una pasiva refleja: «El fondo de bizcocho y la mezcla de nata y chocolate se pueden preparar el día de antes». El motivo es evidente: en esta receta se opta por el infinitivo, que tiene una función imperativa. Por tanto, es necesario emplear otra forma gramatical para transmitir la idea de consejo. Por último, al analizar los recursos para sustituir al objeto encontramos una diferencia con respecto a las fuentes anteriores: en uno de nuestros ejemplos se recurre únicamente a la elipsis.

(1) [...] retirar del fuego, triturar y pasar por el chino.

(2) Reservar hasta que la nata enfríe completamente.

En las otras tres recetas encontramos de nuevo pronominalización y elipsis, si bien se recurre con mayor frecuencia a la primera.

### 3.3.4 Conclusiones

#### 3.3.4.1 Guía para la macroestructura de recetas en español

Elementos	Frecuencia
I. Título y entradilla	
1. Título	12
2. Entradilla	8
3. Subtítulo	0
II. Datos básicos	
1. Ingredientes	12
<b>a. Título del apartado de ingredientes</b>	Título mínimo: Ingredientes

	Opciones: - Lista de ingredientes. - Ingredientes ([x] personas)
<b>b. Subpartados en los ingredientes</b>	5
<b>c. Elección del número de porciones</b>	0
2. Utensilios	6
3. Número de comensales / <b>porciones</b>	8: porciones 3: comensales
4. Tiempo de preparación	7
5. Grado de dificultad	7
<b>6. Enlaces a explicaciones adicionales</b>	3
III. Instrucciones	
1. Instrucciones	12
<b>a. Título del apartado de instrucciones</b>	4: sin título 4: Elaboración de la receta de [nombre de la receta] 4: Elaboración
2. Subpartados en las instrucciones	5
IV. Datos adicionales	
1. Con qué se acompaña el plato	0
2. Valor nutricional	3
3. Consejos / Instrucciones opcionales	5
4. Precio	0
<b>5. Nombre del cocinero</b>	4
<b>6. Valoración de los usuarios</b>	4
V. Elementos extratextuales	
1. Fotografía	
<b>a. Fotografía principal</b>	9
<b>b. Fotografías en las instrucciones</b>	0
<b>2. Imágenes de los ingredientes</b>	0
<b>3. Vídeo</b>	3

Tabla 11. Análisis final de la macroestructura de las recetas en español.

Tras consultar esta tabla recopilatoria, observamos que el número de elementos que podemos considerar básicos en una receta en español es menor que en alemán, pues en este caso se incluyen únicamente el título, los ingredientes, las instrucciones y la información visual (bien sea fotografía, bien vídeo). Son precisamente estos cuatro los elementos que clasificábamos

como caracterizadores del género de las recetas de cocina, que nos permitían identificarlas como tales a primera vista. Observamos que el grado de dificultad y el tiempo de preparación no son requisitos imprescindibles en las recetas en español, si bien son apartados que encontramos en todos los ejemplos en alemán. Por otra parte, llama la atención la baja frecuencia con la que encontramos información sobre el valor nutricional del plato en las recetas en español, puesto que en alemán aparece en todos los ejemplos de nuestro corpus. Como mencionamos en las conclusiones de las recetas en alemán, debemos tener en cuenta este aspecto, pues parece ser más importante en la cultura de destino que en la nuestra. Asimismo, consideramos de utilidad las propuestas de títulos para los ingredientes e instrucciones, pues no siempre es recomendable una traducción literal, sino que se deben conocer las posibles opciones que aparecen con mayor frecuencia en la lengua de destino. Como ya explicamos en la introducción de este trabajo, este no pretende ser un análisis exhaustivo, por lo que mostramos sólo algunas propuestas de títulos, pese a que probablemente existan muchas otras opciones. Por otra parte, cabe destacar que, al igual que ocurre en alemán, hay casos en los que no existe un título en el apartado de instrucciones, pues este se subdivide en apartados que cuentan con un título propio. Con respecto a los subtítulos y entradillas, podemos concluir que el uso de las últimas es más frecuente en español que en alemán, donde no encontramos ningún caso en el que se presente la receta por medio de un párrafo inicial. Por último, cabe destacar la falta de uniformidad en las recetas en español en lo referente a los elementos, pues, como observamos en la tabla, la frecuencia varía considerablemente de unos a otros, incluso entre textos procedentes de una misma fuente.

### 3.3.4.2 Guía para la microestructura de recetas en español

I. Tipografía y disposición de instrucciones e ingredientes	
1. Título principal resaltado	12
2. Ingredientes	

a. Título resaltado	12
b. Disposición de los ingredientes	Lista
c. Orden de los ingredientes	2: 1º productos Dr. Oetker, 2º orden de aparición en las instrucciones. 5: orden de importancia 2: orden de aparición en las instrucciones. 3: sin orden concreto.
d. Uso de viñetas	8
e. Puntuación final	0
3. Instrucciones	
a. Título resaltado	8/8
b. Disposición de las instrucciones	4: subapartados (cada uno en un párrafo) 8: párrafos
c. Uso de viñetas o números	4: números 8: nada
4. Otros elementos resaltados	8: raciones. 7: dificultad y tiempo. 5: elementos dentro de las instrucciones. 4: nombre del cocinero. 4: títulos de los apartados de utensilios y consejos y de los subapartados de las instrucciones y de los ingredientes. 3: número de comensales.
<b>II. Sintaxis</b>	
1. Principal estructura gramatical	7: infinitivo 4: imperativo de 2ª persona de singular 1: 1ª persona de plural de presente de indicativo
2. Otras estructuras utilizadas	
3. Elipsis del objeto	12
4. Pronominalización del objeto	11

Tabla 12. Análisis final de la microestructura de las recetas en español.

Tras compilar los datos sobre la microestructura de las doce recetas seleccionadas en español, observamos de nuevo que los títulos, tanto principales como secundarios, se resaltan siempre de un modo u otro, para lo cual se recurre con frecuencia a la negrita y al color. Con respecto a los ingredientes, podemos observar que aparecen en todos los casos en forma de lista (en alemán sólo se muestran así en ocho de los doce casos). Sin embargo, presentan una

menor coherencia en el orden de aparición pues, mientras que en alemán se sigue en la mayoría de los casos el orden de aparición en los ingredientes, en español, como vemos en la tabla, no parece haber preferencia por una opción concreta, por lo que, si redactamos una receta en alemán o la traducimos a esta lengua debemos prestar atención a este apartado. En lo concerniente a la sintaxis, nos parecen especialmente relevantes los resultados obtenidos sobre la estructura gramatical utilizada en cada receta, pues comprobamos que existe en español mayor variedad que en alemán, donde en todos los casos se recurre al infinitivo. Debemos, por tanto, tener en cuenta este hecho al traducir al alemán, pues no se consideraría correcto, por ejemplo, utilizar la primera persona de plural, lo que nos lleva a adaptar la estructura gramatical a la cultura de destino. Por último, vemos que en español se utiliza con frecuencia la pronominalización para evitar la repetición del objeto. Sin embargo, es necesario recordar que nunca se recurre a ella en las recetas en alemán, por lo que se debe tener en cuenta la estructura que se utiliza en esta lengua e imitarla para evitar caer en el error de calcar construcciones españolas.

En lo referente al léxico, incluimos a continuación, al igual que en la conclusión de las recetas en alemán, una breve tabla con las abreviaturas encontradas en nuestro corpus y su significado.

<b>Abreviatura</b>	<b>Significado</b>
g / gr	Gramos
ml	Mililitros
cm	Centímetros
kg	Kilogramos
l	Litros
dl	Decilitros

Tabla 13. Abreviaturas de las recetas en español.

Como podemos observar, llama la atención la diferencia entre la tabla de abreviaturas en alemán y en español. Mientras que en la primera encontramos una serie de abreviaturas propias de la lengua alemana, en las recetas en español aparecen únicamente las

correspondientes al Sistema Internacional de Unidades (SI), que también se utilizan en alemán. Sin embargo, para las abreviaturas alemanas «EL», «TL», «Bl.», «Pck.» o «Pr.», por ejemplo, encontramos en español «cucharada» o «cucharada sopera», «cucharadita», «hojas», «sobre» y «pizca», respectivamente. Podemos, por tanto, concluir que la lengua española no cuenta con abreviaturas propias y exclusivas de las recetas de cocina, por lo que recurre únicamente a las del SI.

Por otra parte, analizamos, al igual que en alemán, los verbos utilizados en las recetas de nuestro corpus. En primer lugar, llama la atención la diferencia en el número de verbos de una lengua y otra. Mientras que en alemán encontramos aproximadamente 130 verbos diferentes, en las recetas en español aparecen apenas 100, lo que muestra la mayor variedad de verbos específicos de este ámbito con los que cuenta el alemán. Recordamos de nuevo los verbos mencionados anteriormente que no tienen equivalente en español: «vierteln», «sieben» y «achteln». En español encontramos únicamente una referencia similar en una receta de Hogar Útil, «cortar por la mitad», una expresión que cuenta con un verbo propio en alemán: «halbieren»<sup>20</sup>. Con respecto a los verbos más utilizados en español, observamos que entre ellos se encuentran «añadir», «batir», «cortar», «cubrir», «espolvorear», «hornear», «mezclar», «poner» y «verter». También está entre los más usados la traducción de «abkühlen lassen», que aparece en español en tres variantes del mismo verbo: «dejar enfriar», «dejar que se enfríe» y «dejar que enfríe». De nuevo, observamos aquí una mayor variedad del alemán, pues cuenta con tres equivalentes para una sola expresión en español. Por último, cabe destacar que la frecuencia de uso de unos verbos y otros varía notablemente de unas fuentes a otras, al igual que ocurre en alemán. Así, advertimos que el verbo «verter» aparece en once de trece ocasiones en las recetas de Dr. Oetker o que la expresión «dejar reposar» no se utiliza en ningún caso en las recetas de Hogar Útil, pese a que en conjunto la encontramos diez veces en

---

<sup>20</sup> Este verbo no aparece en las recetas de nuestro corpus.

nuestro corpus. Por tanto, es necesario notar que el uso de un verbo u otro puede variar también según las preferencias del autor de la receta.

#### **4. Conclusión**

La traducción es un campo que, como cualquier otro, va avanzando y sus estudios y teorías deben ir poco a poco actualizándose. No sólo es necesario realizar nuevos estudios en lo que respecta a la Traductología en sí, sino que el carácter multidisciplinar de la traducción obliga a los profesionales de este ámbito a ponerse al día también sobre los avances producidos en diferentes campos, como pueden ser la medicina, el derecho o, en nuestro caso, la gastronomía. Como ya afirmábamos al inicio de este trabajo, resulta esencial en la profesión del traductor conocer las convenciones propias de cada género textual con el que se trabaja para evitar calcos lingüísticos y estructurales que resulten extraños para el lector del texto meta. Para ello, es necesario compilar información sobre el tipo de texto que se va a traducir, tanto en la lengua origen como en la lengua meta, para lo cual resulta de utilidad realizar análisis contrastivos. Así lo afirma Liefländer-Koistinen (1993:131): «für Übersetzer kontrastive Textanalysen und ihre Ergebnisse [sind] von größter Bedeutung»<sup>21</sup>.

Por otra parte, es innegable la popularidad de la que goza en la actualidad el ámbito culinario, tanto en publicaciones en papel y en línea como en programas televisivos. Sin embargo, muchos de los estudios publicados sobre la traducción de recetas de cocina datan ya de varios años atrás, por lo que hemos considerado que un análisis preliminar de este género textual constituiría una contribución útil para la literatura traductológica. Con el objetivo de esclarecer las pautas que pueden seguirse para el análisis de este tipo de texto, así como de presentar una serie de elementos a los que prestar atención para su traducción, hemos recopilado un pequeño corpus de fuentes en línea que nos ha llevado extraer un conjunto de

---

<sup>21</sup> Los análisis contrastivos de textos y sus resultados son de gran importancia para los traductores.

conclusiones que podríamos resumir en los siguientes puntos:

- Las recetas en alemán cuentan con más elementos básicos que las recetas en español (incluyen el tiempo de preparación, el grado de dificultad y el valor nutricional).
- En español se recurre con más frecuencia a las entradillas para presentar información inicial sobre el plato que se va a preparar.
- El apartado de ingredientes aparece titulado en ambas lenguas, mientras que las instrucciones pueden prescindir de un título global si cuentan con subapartados con su propio título.
- En todos los casos y en ambos idiomas se recurre a información visual, bien sean fotografías, bien vídeos.
- Las recetas en alemán muestran una clara preferencia por ordenar los ingredientes según el orden de aparición en las instrucciones, mientras que en español no existe una opción más frecuente que las demás.
- En todos los casos y en ambas lenguas se recurre a medios tipográficos para destacar los títulos de cada apartado y subapartado.
- Las recetas en alemán presentan en todos los casos el infinitivo como estructura gramatical principal, mientras que en español encontramos una mayor variedad (en nuestro corpus: infinitivo, imperativo de 2ª persona de singular y 1ª persona de plural de presente de indicativo). Sin embargo, ambas lenguas presentan variaciones en el apartado de consejos.
- La lengua alemana no recurre a la omisión del objeto, mientras que en español se utiliza tanto la elipsis como la pronominalización.
- El léxico de las recetas alemanas, en lo referente a abreviaturas y verbos, es más amplio que en las españolas.

Consideramos que el análisis de este tipo de texto puede facilitar la labor de los

traductores que tengan que trabajar con recetas de cocina en su actividad profesional. Sin embargo, puesto que la extensión de este trabajo no permite realizar un estudio exhaustivo, nuestro análisis ha pretendido ser únicamente un primer paso que abra nuevas puertas hacia un examen más detallado de las recetas de cocina. Así, cabe la posibilidad de realizar un estudio con un corpus más amplio, que permita obtener resultados más precisos y prescriptivos que los aquí presentados, pues el número de recetas seleccionado en nuestro trabajo no basta para ofrecer conclusiones definitivas. Por otra parte, consideramos que sería interesante estudiar las diferencias que este tipo de texto pueda presentar entre las publicaciones en papel y en línea, con el objetivo de mostrar los avances y cambios que ha traído consigo la expansión del ámbito gastronómico en la red. Pese a que nuestro estudio se ha basado únicamente en el análisis de recetas de repostería publicadas en medios en línea, proponemos también la posibilidad de ampliar el campo de estudio e incluir diferentes tipos de plato para obtener conclusiones que abarquen un área más extensa en lo que respecta al léxico empleado en las recetas de cocina. Por último, dejamos asimismo las puertas abiertas al estudio de recetas en combinaciones traductoras diferentes.

## BIBLIOGRAFÍA

Benz, Busch (2007): «Mögen Sie ‘Madeln mit Tomattensosse’? (*Reflexiones sobre la traducción de términos gastronómicos*)», en Santana, Recio & Roiss (eds.): *Puente entre dos mundos: últimas tendencias en la investigación traductológica alemán-español*. Salamanca: Universidad de Salamanca. pp. 36-43.

Bugnot, Marie-Ange (2006): «La traducción de la gastronomía: textos y contextos (francés-español)», en *Trans. Revista de Traductología*, vol.10, pp. 9-22.

Liebmann Parrinello, Giuli (1996): «Einblicke in eine Textsortengeschichte: Kochrezepte seit frühneuhochdeutscher Zeit bis heute», en Hartwig Kalverkämper/Klaus-Dieter Baumann (Hg.): *Fachliche Textsorten. Komponenten – Relationen – Strategien*. Tübingen: Narr, (Forum für Fachsprachen-Forschung. 25), pp. 292-320.

Liefländer-Koistinen, Luise (1993): «Zur Textsorte “Kochrezept” im Deutschen und Finnischen. Eine übersetzungstheoretisch relevante Textanalyse», en Schröder, Hartmut: *Fachtextpragmatik*. Tübingen: Narr (Forum für Fachsprachen-Forschung 19), pp. 129-139.

Markstein, Elisabeth (1999): «Realia», en Snell-Hornby et al.: *Handbuch Translation*. Tübingen: Stauffenburg. pp. 288-291.

Nordman, Marianne (1996): «Cooking Recipes and Knitting Patterns: Two Minilects Representing Technical Writing», en Hartwig Kalverkämper/Klaus-Dieter Baumann: *Fachliche Textsorten. Komponenten – Relationen – Strategien*. Tübingen: Narr, (Forum für Fachsprachen-Forschung. 25), pp. 554-575.

Rodríguez Abella, Rosa M<sup>a</sup> (2008): «La traducción de los culturemas en el ámbito de la gastronomía (Análisis de los folletos de TURESPAÑA)» en *Rivista internazionale di tecnica della traduzione*, vol. 10, pp.47-69.

Santana Falcón, María de Mar y Ana María García Álvarez (2014): «Errores de traducción de realia en menús de Gran Canaria». Comunicación presentada en el VI congreso de la AIETI. En prensa.

Todolí, Júlia y Rosanna Dolón (2005): «Translating cooking recipes in English, Spanish and Catalan» en *Studies in contrastive linguistics: Proceedings of the 4th International Contrastive Linguistics Conference*. Santiago de Compostela: Universidade de Santiago de Compostela, Servicio de Publicaciones, pp. 1051-1060.

Van den Broeck, Raymond (1986) «Contrastive Discourse Analysis as a Tool for the Interpretation of Shifts in Translated Texts», en House & Blum-Kulka (eds.): *Interlingual and Intercultural Communication (Congress, 1984). Discourse and Cognition in Translation and Second Language Acquisition Studies*. Tübingen: Narr, pp. 37-48.

### Textos de referencia: blogs de repostería consultados<sup>22</sup>

Dr. Oetker (en alemán). Disponible en: <https://www.oetker.de>

---

<sup>22</sup> Todas las fuentes electrónicas citadas fueron consultadas durante el mes de junio de 2014.

Rama Cremefine. Disponible en: <http://www.rama-cremefine.de/>

Lidl Rezeptideen. Disponible en: <http://www.lidl-rezeptideen.de/>

Recetas Dr. Oetker. Disponible en: <http://www.oetker-reposteria.es/recetas>

Hogar Útil. Disponible en: <http://www.hogarutil.com/cocina/recetas/>

Lidl Recetas. Disponible en: <http://www.lidl-recetas.es/>