



GACHA *En los Andes, recipiente pequeño hecho de barro. *Cualquier masa muy blanda y fluida. *Comida compuesta de harina cocida con agua y sal.

GACHÓN *En los Andes, olla grande hecha de barro.

GAJO *Racimo apiñado de cualquier fruta. *Cada una de las divisiones interiores de varias frutas como la naranja, la granada, etc.

GALACTANO *Polisacárido que por hidrólisis produce galactosa y está presente en los tejidos animales o vegetales.

GALACTOSA *Hexosa derivada de la lactosa presente en la leche.

GALANTINA *Preparación hecha con un ave o un trozo de carne deshuesado, relleno y al que se le da forma redonda. Se cocina en consomé. *En la cocina francesa, designa una especie de embutido de carnes (ternera, cerdo, ave, caza, etc.), deshuesadas y troceadas, que se cubre con gelatina y se sirve frío.

GALÁPAGO *Nombre común que se utiliza para identificar a especies pertenecientes al orden Testudinata. *Reptil quelonio, de agua dulce, con la concha formada por la unión del espinazo con las costillas y el esternón.

GALATO DE PROPILO *Antioxidante.

GALLETA *Pasta compuesta de harina, azúcar y a veces huevo, manteca o confituras diversas, que se divide en trozos pequeños, se moldea o modela en variadas formas y se cuece al horno. *Pan sin levadura y dos veces cocido. *Especie de pasta dulce y seca.

GALLETA DE SODA *Variedad de galleta pequeña, plana y de forma cuadrada o rectangular, que se elabora industrialmente con harina de trigo, agua y una pequeña cantidad de sal.

GALLIFORMES *Orden de aves en el que se incluyen la gallina, la perdiz, el pavo real, el pavo común y la codorniz. Son aves granívoras, con

cuerpos pesados y masivos, anidan en el suelo y tienen una capacidad limitada a vuelos cortos y rápidos.

GALLINA *Gallus gallinaceus*. *Hembra del gallo, de menor tamaño que éste, cresta pequeña y tarsos sin espolones. Sin. Picatierra.

GALLINA AZUL *Tinamus tao*. *Ave silvestre de color gris azulado, de cabeza y cuello finos en contraste con un voluminoso cuerpo, patas fuertes cubiertas de ásperas escotaduras y pico curvo. Habita en los montes intrincados del norte del país y su carne es exquisita.

GALLINA DE GUINEA *Numida meleagris*. *Especie de color negruzco con manchas blancas y cresta ósea, de origen africano, domesticada con el fin de obtener carne y ocasionalmente, huevos. Existen variedades como la blanca, la perla, etc. Sin. Gallineta, Guinea, Pintada.

GALLINA DE MAR *Prionotus punctatus*. *Pez marino de aletas pectorales muy desarrolladas, que le permiten dar saltos fuera del agua y bajo las cuales tiene apéndices como dedos para asir pequeños animales de los que se alimenta. Su carne es poco apreciada.

GALLINA DE MONTE *Tinamus major*. *Ave silvestre, de tamaño menor que la gallina común; de cabeza grande, pico largo, cuello corto, alas cortas y patas largas con un dedo posterior rudimentario. Su carne es muy fina.

GALLINA PIROCA *Gallina que tiene el cuello desprovisto de plumas.

GALLINÁCEO/CEA *Perteneiente o relativo a la gallina. *Orden de aves que incluye el gallo, el pavo, el faisán, la perdiz, etc.

GALLINAZO *Caripusa.

GALLINETA *Gallina de Guinea.

GALLO *Ave del orden de las galliformes, de aspecto arrogante, cabeza adornada de una cresta roja, carnosa y ordinariamente erguida, pico corto, grueso y arqueado; plumaje abundante, lustro-

so y a menudo con visos irisados; cola de catorce penas cortadas y levantadas, y tarsos con espolones largos y agudos. *Pez marino del orden de los acantopterigios de unos 20 cm de largo, cabeza pequeña, boca prominente, cuerpo comprimido, verdoso por encima y plateado por el vientre, aletas pequeñas, la dorsal en figura de cresta de gallo y cola redonda.

GALÓN *Medida inglesa de volumen, correspondiente a 4,54596 litros. *Medida americana de volumen correspondiente a 3,78533 litros.

GALOPILLO *Pinche de cocina.

GAMBA *Parapenaeus longirostris*. *Crustáceo decápodo semejante al langostino, pero algo menor, y al que faltan en el caparazón los surcos que aquel tiene a uno y otro lado de la quilla mocha. Abunda en el Mediterráneo y es comestible.

GAMMA, RAYOS *Rayos emitidos por sustancias radioactivas, especialmente cobalto-60, con propiedades antibiológicas, por lo que se ha propuesto su uso para estabilizar productos alimentarios. A dosis de 50 a 100 Krads, los rayos gamma inhiben la germinación de numerosos bulbos y tubérculos, alargando por tanto su conservación. A dosis muy superiores a 1 Mrads, se pueden destruir totalmente los microorganismos, así como sus toxinas y los enzimas, con lo que se consigue una esterilización absoluta del alimento, aunque va acompañada de numerosas alteraciones bioquímicas que afectan considerablemente el valor nutritivo y organoléptico del producto.

GANADERÍA *Crianza de ganado.

GANADO *Conjunto de ungulados domésticos: bovinos, equinos, caprinos, ovinos y porcinos. Existen especies que no deben considerarse como ganado, tales como perros, aves, abejas, conejos, sino como especies zootécnicas menores. Hay dos clases de ganado: el mayor, formado por equinos (caballos, mulas, cebras y asnos) y bovinos, y el menor (debido a su pequeña talla) constituido por cabras, carneros y cerdos.

GANDARÍA *Bouea gandaria*; *B. macrophylla*. *Árbol originario de Malaya, perteneciente a las

Anacardiáceas, morfológicamente muy parecido al mango, mide hasta 20 m de alto, de copa densa. *Fruto de este árbol, oblongo u ovoide, liso, de color amarillo o anaranjado al estar maduro.

GANSO *Corte de carne del cuadril de la res. **Anser anser*. Ave palmípeda doméstica de hábitos semiacuáticos, explotada básicamente por su carne y su hígado. Es una de las especies domésticas más antiguas. Las razas más conocidas son la Tolouse y la Embden, como productoras de carne, amén del ganso africano y del chino, que se caracterizan por una protuberancia ósea en la cabeza. Hay además la cría de gansos para ornato, como el ganso canadiense (*Branta canadensis*) y el egipcio (*Chenalopex aegyptiacus*).

GARABATO *Gancho de madera que se colocaba en las paredes de la cocina, en los lugares sin refrigeradores, para sujetar las piezas de carne salada o ahumada.

GARAM MASALA *Nombre genérico de una serie de combinaciones de especias que pueden ser picantes (chile, clavo) o aromáticas (macis, canela, cardamomo), usadas en pequeñas cantidades.

GARAPIÑA *Líquido congelado o cuajado que forma grumos.

GARAPIÑAR *Bañar golosinas en el almíbar que forma grumos.

GARBANZO *Cicer arietinum*. *Planta herbácea leguminosa que produce un fruto en vaina con una o dos semillas amarillentas, empleadas como base de casi todos los cocidos españoles.

GARGUERO *Parte superior de la traquearteria. *Pescuezo de los animales. Sin. Guargüero, Güergüero.

GARI *Harina precocida de yuca fermentada. Para hacer gari, la catabía se deja fermentar y luego es tostada conservando su propiedad granulosa. El gari es muy conocido en Nigeria y en otros países africanos.

GARNACHA *Variedad de uva roja muy utilizada en vinos.

GARO *Condimento que se hacía macerando en salmuera los desperdicios de ciertos pescados.

GAROSO/SA *Dícese de la persona glotona o hambrienta.

GARRA *En Táchira, chicharrón.

GARRAFA *Vasija ancha y redonda con cuello largo y angosto para envasar especialmente bebidas.

GARRAFÓN *Recipiente de vidrio de forma abultada y cuello estrecho, que se presenta generalmente cubierto por una especie de cesta. Se utiliza frecuentemente para envasar bebidas alcohólicas como el vino. Sin. Damajuana.

GARUM *Pasta o salsa romana de la antigüedad, hecha a base de tripas de las anchoas, del atún, la morena y la caballa.

GASEAR *Saturar un líquido de gas.

GASEOSA *Bebida refrescante saturada de gas y sin alcohol.

GASTRALGIA *Dolor de estómago.

GASTRECTOMÍA *Resección parcial o total del estómago.

GÁSTRICO *Pertenece al estómago.

GASTRITIS *Inflamación del estómago.

GASTROCOLITIS *Inflamación del estómago y el colon.

GASTROENTERITIS *Inflamación de la membrana mucosa del estómago y la de los intestinos.

GASTROINTESTINAL *Pertenece al estómago y a los intestinos.

GASTRÓLATRA *Dícese de la persona que sólo piensa en comer y de cuyo placer hace una especie de culto.

GASTROLOGÍA *Tratado sobre el arte de la cocina.

GASTRONOMÍA *Arte de preparar una buena mesa y una excelente comida. *Afección a comer opíparamente.

GASTRONÓMICO/CA *Pertenece o relativo a la gastronomía.

GASTRÓNOMO/MA *Persona inteligente en el arte de la gastronomía. *Persona aficionada a comer regaladamente.

GASUSO *Afección al dulce.

GATÓ *Del francés "gateau", pasta dulce. Denominación que se daba a la merienda en el estado Sucre. Entre las variedades más populares figuraban el gatoni, elaborado con harina de maíz; el gatotán, a base de batata, que en Oriente llaman chaco. Los gató son confeccionados con melaza y aliñados con canela, vainilla, jengibre o clavos de olor y su cocción se hace al horno. *Postre de la península de Paria preparado con harina de trigo, con la cual se hace una masa, a la que se añade azúcar, leche de coco, levadura y se mete al horno.

GATÓ DOM *Una torta de pan de la península de Paria.

GATÓ MI *Una especie de torta de maíz de la península de Paria.

GATONI *Pasta dulce de la península de Paria, a base de harina de maíz.

GATOTÁN *Pasta dulce de la península de Paria, a base de batata.

GAVERA *Caja rectangular con divisiones para transportar bebidas embotelladas. *Envase rectangular con pequeños compartimientos para hacer hielo o helados en el congelador de la nevera. *Molde de madera con varios compartimientos donde se enfría y espesa la melaza de caña de azúcar.

GAZAPO *Conejo joven.

GAZPACHO *Sopa fría española hecha con pan, aceite, agua, vinagre, ajo, pepino, tomate, cebolla y sal.

GEL *Material formado cuando una solución coloidal, o coloide, toma una apariencia de jalea. Los geles pueden contener, como mucho, un 0,5% de materia sólida, pero sus características físicas están más próximas a los sólidos que a los líquidos.

GELATINA *Sustancia sólida, blanda, transparente como un líquido, y que tiembla cuando se la mueve. Se obtiene cociendo los despojos de algunos animales o pescados, como ligamentos, tendones, membranas y cartílagos, y también cociendo las frutas con su piel y semilla. En la cocina, se emplea para envolver y moldear determinados platos, sobre todo pescados y mariscos, y en repostería para hacer la gelatina de frutas. *Estabilizante. *Proteína extraída del colágeno, que tiene muchos usos, especialmente en la industria alimentaria.

GELATINA DE FRUTAS *Dulce casero que se prepara con láminas secas de sustancias extraídas de las patas blandas y de los huesos de animales o con la misma sustancia granulada, generalmente con sabor a frutas, que se mezcla con agua hirviendo y se refrigera hasta que cuaje.

GELATINA DE LECHE *Postre hecho a base de hojas de gelatina blanca, azúcar, huevos batidos, agua hirviendo. Luego se le agrega esencia de vainilla y leche caliente, y después se refrigera hasta que cuaje.

GELATINOSO *Abundante en gelatina o parecido a ella.

GENCIANA *Gentiana lutea*. *Hierba anual de flores amarillas y fruto en forma de huevo con numerosas semillas, empleado como tónico y digestivo en varios licores.

GENOISE *Torta esponjosa genovesa, preparada con cantidades iguales de huevo, harina, azúcar y mantequilla.

GERMEN *Pequeña parte del grano de la que se origina la nueva planta y que en la mayoría de los casos se destina, junto con el salvado, a la alimentación animal. En el caso del maíz, una parte del germen disponible es procesado industrialmente para la obtención de aceite.

GERMEN DE CEREAL *Parte del grano del cereal que representa un 2% del grano y es rico en proteínas, y especialmente en lípidos y elementos liposolubles del grano. Desde el punto de vista alimentario, constituye una fuente destacable de ácidos grasos esenciales y vitamina E.

GERMEN DE TRIGO *El que se separa de los granos porque contiene grasas que deterioran la harina al alterar su textura. Es rico en proteína (30%) y en vitamina E. Del germen de trigo se extrae también harina y aceite.

GERMINAR *Brotar y comenzar a crecer los vegetales.

GHEE *Producto lácteo.

GIGOT *En la cocina francesa, pierna de cordero o carnero, entera, que se deshuesa para asar, dejándole solamente un trozo de hueso en el extremo, que se conoce como mango.

GIGOTE *Guisado de carne picada.

GINEBRA *Bebida alcohólica, de 40 o 50°, con sabor a enebro, obtenida por destilación y rectificación de la cebada malteada o del centeno, o algunas veces de maíz.

GIN FIZZ *Bebida refrescante y efervescente, compuesta de ginebra, jugo de limón, azúcar, hielo y agua de Seltz.

GINGER ALE *Agua mineral efervescente con una materia colorante, glucosa y unas gotas de esencia de pimienta o de jengibre.

GINGER BEER *Bebida alcohólica, común en la península de Paria, elaborada a base de jengibre, cortado, sancocado y dejado al sol para que fermente.

GIRASOL *Helianthus annuus*. *Hierba alta, de crecimiento rápido, cuyo tronco alcanza hasta 3 m de altura, muy destacada por la belleza de su flor, que son capítulos terminales de 10 a 40 cm de diámetro. Su parte de mayor interés alimentario es la semilla, constituida por dos grandes cotiledones, cuyo tejido básico es parénquima, con muchas células ocupadas por granos de aleurona o gotas de aceite. El contenido de proteínas es alto, de 20 a 40%, y el de aceite fluctúa entre el 5 y el 30%. El girasol fue domesticado por los indios de Norteamérica en el valle del Mississippi. Sin. Tornasol.

GLASA *Fondo concentrado de carne o de pescado.

GLASÉ *Líquido espeso, con consistencia de jarabe, que se obtiene de la reducción de los jugos de cocción de aves, carnes o pescado. Se usa para darle el toque final a ciertas salsas.

GLASEADO *Dulces o mermeladas hervidas con azúcar, para darle la consistencia adecuada.

GLASEAR *Hacer brillar la superficie de los alimentos, utilizando azúcar nevado, azúcar caramelizado, mermeladas, yema de huevo y mantequilla, etc. *En pastelería, cubrir un preparado con azúcar, mermelada, chocolate, etc.

GLENFIDDICH *Whisky escocés puro de malta, de 40°.

GLICÉRIDO *Ester formado por la combinación de glicerina con ácidos grasos.

GLICINA *Aminoácido no esencial.

GLOTÓN *Que come con gula y con ansia.

GLÚCIDOS *Término general que comprende los hidratos de carbono y los glucósidos.

GLUCOSA *Azúcar de color blanco, cristalizabile, muy soluble en agua y poco en alcohol, que se halla disuelto en las células de muchos frutos maduros, como la uva, en la miel, en el plasma sanguíneo normal y en la orina de los diabéticos. Constituye el combustible por excelencia de los tejidos animales superiores. Con fines industriales

se prepara mediante hidrólisis de las féculas, la sacarosa, la maltosa y la lactosa.

GLUCÓSIDO *Grupo de sustancias presentes naturalmente en los vegetales, formadas por un componente "azúcar" ligado a un componente "no-azúcar", el cual en la mayoría de las veces es un flavonoide, una sustancia aromática más sencilla o un esteroide.

GLUTAMATO MONOSÓDICO *Saborizante de sabor salado. *Sal formada por la combinación del ácido glutámico con una base.

GLUTAMINA *Aminoácido no esencial en el hombre, que actúa favoreciendo la eliminación del amoníaco por la orina.

GLUTELINA *Familia de proteínas del mundo vegetal, abundante en las almendras de los cereales, solubles en medios ácidos y alcalinos diluidos. Se encuentra en el trigo como parte integral del gluten.

GLUTEN *Mezcla de proteínas de la almendra de los cereales, formada por glutelina y prolamina. La presencia del gluten en el trigo y centeno es lo que permite que estos cereales sean adecuados para elaborar pan. Cuando se mezcla con agua y se amasa, el gluten en la harina de trigo o centeno se vuelve elástico y atrapa pequeñas burbujas de dióxido de carbono producido por la fermentación de la levadura.

GNOCCI *Ñoquis.

GOFIO *Dulce preparado con harina de maíz cariaco tostado, papelón y especias. *Dulce elaborado con maíz tostado pilado, miel de papelón y pimienta molida. Por su dureza se le llamaba rompemuelas o sacamuelas. *Dulce cumanés elaborado a partir de miel de caña y casabe molido.

GOLFEADO *Panecillo dulce enrollado en forma circular preparado con harina de trigo, cubierto en la parte de arriba con meladura de papelón y queso blanco rallado. Sin. Golfiado.

GOLFIADO *Golfeado.

GOLLERÍA *Golosina.

GOLOSINA *Manjar delicado y gustoso, que sirve para dar gusto al paladar, como caramelos, bombones, dulces, etc. sin. Gollería.

GOLOSO *Glotón. *Afiicionado a comer golosinas.

GOLPE *Trago de aguardiente. *Cada una de las tres comidas diarias.

GOMBO *Fruto tropical, de forma parecida al ají.

GORBEA *Queso vasco con leche de oveja, de sabor fuerte y picante.

GORDO/DA *Que tiene muchas carnes. *Pingué, craso y mantecoso. *Dícese del dedo pulgar. *Sebo o manteca de la carne del animal.

GORGONZOLA *Queso italiano de leche de vaca, de pasta blanda, untuosa y veteado de azul verdoso.

GOUDA *Queso holandés, de leche de vaca, de pasta compacta y con forma de rueda.

GOULASH *Estofado de carne de vaca, buey o cerdo, o de todas esas carnes, típico de Hungría.

GOURMAND *Goloso. *Dícese del que ama en exceso los platos finos.

GOURMET *Catador o degustador de vinos, licores y comidas. *Gastrónomo.

GRADO *Cada una de las divisiones del termómetro.

GRADO ALCOHÓLICO *Porcentaje de alcohol que contiene una bebida, para un volumen dado de la misma. Decir que un vino tiene 12° alcohólicos, o es de 12 grados, significa que en 1 litro de vino, o sea en 100 centilitros, hay 12 por ciento de alcohol puro, o absoluto, es decir, 12 centilitros (120 cc). Así, hay la misma cantidad de alcohol puro en 1 litro de vino de 12°, que en un cuarto de litro de licor de 48°. En ambos hay 120 cc de

alcohol puro. sin. Grado Gay Lussac.

GRADO CENTÍGRADO (°C) *Cada una de las 100 partes en que se divide la diferencia entre el punto de congelación y el de ebullición del agua sometida a una presión de 760 mm Hg. Esta escala fue creada por el físico sueco A. Celsius.

GRADO FAHRENHEIT (°F) *Cada una de las 180 partes en que se divide la diferencia entre el punto de congelación y el de ebullición del agua sometida a una presión de 760 mm Hg. Esta escala fue creada por el físico alemán D.G. Fahrenheit.

GRADO GAY LUSSAC *Grado alcohólico.

GRADUACIÓN *Porcentaje de alcohol de un vino.

GRAGEA *Confite menudo que se presenta en variados colores.

GRAMAR *Dar una segunda mano al pan después de amasado.

GRAMÍNEAS O POÁCEAS *Gran familia de plantas monocotiledóneas con más de 10.000 especies, la mayoría herbácea y unas pocas leñosas. Los tallos en cañas tienen nudos y hojas largas y finas que se forman en los nudos. El fruto o grano es una sola semilla, normalmente una cariósida. Son plantas muy importantes para la alimentación humana y animal. Entre ellas figuran los cereales, como el arroz (*Oryza sativa*), el maíz (*Zea mays*) el mijo o sorgo (*Sorghum bicolor*), la avena (*Avena sativa*), la cebada (*Hordeum vulgare*), el centeno (*Secale cereale*) y el trigo (*Triticum* spp.), así como la caña de azúcar (*Saccharum officinarum*).

GRANA *Queso italiano de leche de vaca, de pasta compacta y dura y sabor algo picante. La denominación de grana se aplica principalmente a dos tipos: para el Parmigiano-Reggiano o parmesano, y los quesos producidos al norte de Italia, como el Grana padano, queso granulado de los llanos del Po, y el Grana trentino, del Trentino. Se trata de grandes piezas cilíndricas de entre 18 y 25 kg, de pasta extradura, con una corteza de entre 4

y 8 mm de grosor y, por lo menos, un 32% de materias grasas. Son quesos de estructura granulada.

GRANADA *Fruto del granado, de figura globosa y corteza delgada o correosa, que cubre multitud de granos rojos y jugosos. Se comen directamente. Algunos lo usan para ensalada.

GRANADILLA DE CHINA *Granadilla dulce.

GRANADILLA DULCE *Passiflora ligularis*. *Planta perenne, trepadora, de la familia de las Pasifloráceas, cuyo fruto es una baya ovoide o elipsoidal, sostenida por un pedúnculo largo. La cáscara es dura, amarilla con puntos blancos. La pulpa es blanca, esponjosa, seca, de 5 mm y el arilo se compone de parénquima que contiene azúcares y principios ácidos que le dan un sabor muy agradable. Sin. Granadilla de China, Parchita coloniera.

GRANADILLA REAL *Badea.

GRANADINA *Raza caprina muy difundida, sin cuernos, de gran aptitud lechera, caracterizada por su cabeza triangular, orejas terminales en punta, ubres amplias abolsadas y pezones divergentes. *Jarabe de granada y casi sin alcohol, utilizado como refresco o para elaborar cocteles, bebidas y postres.

GRANADO **Punica granatum*. Árbol pequeño o arbusto, originario de Asia Menor, de la familia de las Punicáceas, de flores rojas y fruto llamado granada.

GRAND MARNIER *Licor francés de coñac, de 40°, aromatizado con naranjas.

GRANIZADO *Cepillado.

GRANJERÍAS *Pequeños dulces o golosinas caseras. *Golosinas y ciertos alimentos salados. *Ganancia, utilidad, provecho.

GRANO *Semilla de los cereales. *Cariópside o cariopsis formado por la cubierta seminal, o envoltura de la semilla, y la semilla. El grano cuenta con cuatro estructuras físicas: el pericarpio, cáscara o salvado; el endospermo; el germen o em-

brión, y la pilorriza, tejido inerte en el que se unen el grano y el carozo.

GRANO BRUTO *Producto de la cosecha del cereal (maíz, arroz, sorgo, etc.) sin ningún tipo de acondicionamiento, incluyendo, por lo tanto, las impurezas y la humedad que lo caracterizan en el momento de su llegada a las plantas de recepción.

GRANO DE CAFÉ *Semilla del café utilizada para preparar bebidas estimulantes.

GRANO DEL PARAÍSO *Amomum malagueta*. *Especie procedente de África que crece en torno al golfo de Guinea, en la Malegueta o Costa de la Pimienta. El fruto fibroso contiene una pulpa ácida llena de semillas de color castaño, con pequeñas pepitas blancas que constituyen la especia.

GRANO NETO *Grano de cereal (maíz, arroz, sorgo, etc.) desprovisto de las impurezas que trae del campo y con un grado de humedad menor que los del grano bruto y adecuado para su almacenamiento.

GRANO QUEBRADO *Grano de cereal sometido a molienda gruesa.

GRANOLA *Mezcla de copos de avena y afrecho, algunos granos oleaginosos y frutas, todos los ingredientes secos, con miel de panela, y calentados hasta secar la mezcla y lograr el punto deseado. Se usa generalmente para el desayuno.

GRANULADO *Gránulo o cilindro comprimido elaborado de ingredientes alimenticios. Algunos los llaman pellas o pellet.

GRANZA *Subproducto de diversas gramíneas (trigo, avena, cebada), formado por granos partidos y granos sin descascarillar después de los procesos de aventado y cribado. Contiene, además, residuos de paja, trozos de espigas e impurezas.

GRAPE-FRUIT *Citrus x paradisi*. *Árbol de la familia de las Rutáceas, de mediana altura y de follaje denso; flores grandes, solitarias o en pequeños glomédulos. *Fruto del mismo nombre, más o menos globoso, de hasta 13 cm de diámetro, de gran acidez, de forma esférica, aplanada o

en forma de pera, de pulpa suave, amarilla o roja. Esta especie cítrica se originó en las Antillas, probablemente como una mutación del pomelo. Sin. Greiffrú, Pomelo, Toronja.

GRAPPA *Aguardiente italiano, de 40 a 60°, obtenido por la destilación del hollejo de la uva.

GRASA *Manteca o sebo de un animal. *Nombre genérico de una clase de compuestos orgánicos insolubles en agua. El tejido adiposo (graso) tiene una mezcla de estos compuestos. La grasa, en el organismo, sirve como aislante (grasa subcutánea), como reserva de energía en períodos de baja ingestión calórica, como apoyo por ciertos órganos, como vehículo para las vitaminas liposolubles y como componente estructural de los tejidos celulares. Además, proporciona más energía que los carbohidratos y las proteínas (éstos aportan 4 calorías por gramo, mientras que la grasa aporta 9 calorías). También da olor y sabor a los alimentos y se distingue entre grasas de origen animal y de origen vegetal.

GRASA BUTÍRICA *Grasa de la leche.

GRASERA *Bandeja que se coloca debajo de los asados a fin de recoger la grasa desprendida durante la cocción. *Vasija donde se echa la grasa.

GRASIENTO *Untado y lleno de grasa.

GRAS STATUS *(Generalmente conocido como Safe Status). Acuerdo adoptado por las autoridades americanas que afecta a diversos productos o aditivos alimentarios, en cuanto al uso de estos productos y de su bibliografía, de forma que jamás exista un riesgo para el consumidor.

GRATÉN *Forma de preparación de un alimento ya cocido, recubierto con una capa de pan molido o de queso rallado y que se hornea hasta dorar. Sin. Gratín.

GRATÍN *Gratén.

GRATINAR *Tostar o dorar a fuego vivo la capa superior de un preparado.

GRECA *Cafetera, utensilio con filtro para preparar el café.

GREIFRÚ *Grape-fruit.

GRELADA *Tallada.

GRELO *Parte comestible de los tallos del nabo, que se usa como verdura.

GRENADERO *Anacanthini macruridae*. *Pez de carne comestible.

GRILSE *Salmón del Atlántico que madura sólo después de haber estado un año en el mar.

GRISINES *Señoritas.

GROG *Bebida caliente, similar al ponche, compuesta generalmente de ron, limón, azúcar y agua caliente.

GROSELLA *Phyllanthus acidus*. *Frutal asiático, implantado en los trópicos americanos, perteneciente a la familia de las Euforbiáceas. Es un árbol de hasta de 8 m de alto, de copa densa y sus frutos son bayas, globoso-deprimidas, dispuestas en racimo a lo largo de un eje delgado. En la madurez es de color verde pálido o amarillo, y un mesocarpo ácido y acuoso. Se come por lo general cocinada, en conservas o dulces, rara vez cruda. Sin. Cereza, Cereza amarga, Cerezo agrio, Guinda.

GROSELLA NEGRA *Ribes nigrum*. *Árbol grosulario con un fruto de color negro.

GROSELLA ROJA *Ribes sativum*. *Árbol grosulario con un fruto de color rojo.

GRUMICHAMA *Grumichana.

GRUMICHANA *Eugenia brasiliensis*; *E. dombeyi*. *Fruta tropical de la familia de las Mirtáceas. Sin. Frigosa, Grumichama.

GRUMOS *Pequeños apelonamientos que se producen en la preparación de salsas u otras recetas, cuando se les añade harina y no se remueve con el suficiente cuidado, cuando no se ha cocido bien o se ha cocido demasiado.

GRUYÈRE *Queso suizo de leche de vaca, de pasta algo cremosa, con ojos pequeños.

GUABINA *Hoplias malabaricus*; *Hoplerythrinus unitaeniatus*. *Pez de río, especialmente de los ríos llaneros y en zonas ribereñas de las áreas inundables y caños. Es comestible, aunque carece de importancia comercial.

GUABO *Guama.

GUACAL *Caja rectangular de unos 70 cm de largo, con forma de prisma octogonal en los lados, hecha con listones de madera rústica de 5 a 10 cm de ancho y separados entre sí unos 10 cm; se usa para transportar animales pequeños, frutas y vegetales. *Unidad de medida de volumen para legumbres, hortalizas, frutas, etc., de más o menos 45 kg.

GUACAMAYA *Scarus guacamaia*. *Pez marino, de unos 70 cm de largo y entre 6 y 8 kg de peso. Color entre pardo y anaranjado en el frente dorsal, y verde brillante en el vientre. Vive en aguas superficiales, claras, con arrecifes coralinos y su carne, consumida en fresco, es de excelente calidad.

GUACAMAYA AZUL *Scarus coeruleus*. *Pez marino de unos 60 cm de largo, color azul intenso, más oscuro en el centro de las escamas. Vive en aguas someras y claras y es abundante en costas con arrecifes coralinos. Comestible.

GUACAMAYA NEGRA *Scarus coelestinus*. *Pez marino de unos 70 cm de largo y unos 6,5 kg de peso. Su coloración es muy llamativa: gris oscuro o negruzco con débiles tonos azulados o verdiazulados en el centro de las escamas y aletas negras con el borde azul intenso. Vive en aguas superficiales, claras y con arrecifes coralinos y abunda en las áreas insulares oceánicas. Comestible. Su carne es de excelente calidad, pero de poca consistencia, por lo que debe consumirse en fresco o ser prontamente congelado. Se captura generalmente en nasas.

GUACAMOLE *Ensalada que se prepara con aguacate molido o picado, al que se agrega tomate, cebolla, aceite y ají verde. Sin. Guasacaca.

GUACAMOTE *Yuca.

GUACAMUYO *Mimulus jamesii*; *M. glabratus*. *Hortaliza.

GUACARITO *Caribe.

GUACHARACA *Ortalis ruficauda*. *Ave de grito muy estrepitoso, de color marrón aceitunado, garganta negruzca, pecho y patas grises; mide cerca de 53 cm de largo y vive sobre los árboles, pero suele correr por el suelo. Su carne es comestible. *Infusión de café muy clara y sin azúcar. *Variedad de yuca de color negro. *En Oriente, infusión de café recién preparada y sin azúcar.

GUACHE *Nasua* sp. *Animal prociónico, parecido a una mezcla de zorro-oso-mono, frecuente en América tropical, cuyo cartílago periano está considerado como un poderoso afrodisíaco. Sin. Zorro guache.

GUÁCIMO *Guazuma ulmifolia*. *Árbol de la familia de las Esterculiáceas, de hasta 15 m de alto, originario de América tropical. Sin. Guasimo, Guásimo. **Luehea candida*. Árbol pequeño de la familia de las Tiliáceas, originario de América Central y el norte de América del Sur, de hojas dentadas y flores grandes blancas, el fruto es una cápsula leñosa, globoso o elipsoidal de color negro, empleado para preparar refrescos. Su madera blanca y blanda se usa para fabricar papel y ocasionalmente en carpintería. Es propio de tierras calientes. Sin. Guácimo blanco, Guácimo cimarrón.

GUÁCIMO BLANCO *Guácimo.

GUÁCIMO CIMARRÓN *Guácimo.

GUACOA *Columba corensis*. *Ave de caza muy estimada en Falcón, de carne comestible.

GUACUCO *Tivela mactroides*. *Molusco marino de las costas orientales del país, de valvas gruesas, que alcanza hasta 3 cm. Se tiene por afrodisíaco y se recoge en la orilla del mar.

GUADÉN *Hoja del pimentillo o bayrum (*Pimenta racemosa*), usada en la península de Paria para sazonar las comidas. Sin. Malagueta.

GUÁIMARO *Chara.

GUAIRA *Horno, similar a una barbacoa, que se hace bajo tierra.

GUAJE *Xanthosoma* spp. *Aráceas que producen un gran rizoma comestible.

GUAJOLOTE *Pavo, en México y Centroamérica.

GUAMA *Inga* spp. *Árboles leguminosos (Guamo), con flores blancas, legumbres anchas, glabras; se usan para dar sombra al café. *Fruto del guamo o guama, en cuyo interior se hallan en hilera las semillas negras envueltas en una pulpa blanca comestible, muy suave y dulce. Nombre colectivo para las especies del género *Inga*. Sin. Guabo, Guamo, Jinicuil.

GUAMACHE *Pereskia guamacho*. *Arbusto o árbol originario de América tropical, de la familia de las Cactáceas, de tallo espinoso, hojas carnosas lanceoladas, flores de color amarillo y fruto globoso. Crece en tierras calientes. *Fruto de esta planta, baya comestible, agridulce y olorosa, de unos 2 cm de diámetro. Sin. Guamacho.

GUAMACHO *Guamache.

GUAMO *Guama.

GUANÁBANA *Fruto del guanábano, verde por fuera, con areolas prolongadas en púas carnosas y semillas negras envueltas en una pulpa blanca comestible, de sabor muy agradable, con un jugo algo ácido perfumado, con un alto contenido de vitaminas B y C. Sin. Catuche.

GUANÁBANO *Annona muricata*. *Anonácea. Árbol de tierra caliente, que mide a lo sumo 7 m de alto, de hojas oblongas, flores solitarias y cuyo fruto es la guanábana. Sin. Catuche.

GUANÁBANO CIMARRÓN *Annona marcgravi*. *Árbol silvestre perteneciente a la familia de

las Anonáceas, de flores olorosas y frutas comestibles, que crece generalmente en regiones montañosas a la orilla de las quebradas.

GUANAJO *Pilosocereus moritzianus*; *Cephalocereus moritzianus*. *Cardón columnar de hasta unos 10 m de alto, arborescente, con ramas ascendentes verdes o azuladas. Flores blancas y fruto rojo subgloboso, comestible. Crece en las regiones costeras. *Pavo, en Cuba.

GUANDÚ *Quinchoncho.

GUANO *Excremento de las aves marinas, considerado como un excelente fertilizante por su alto contenido de nitrógeno. El mayor productor es Chile. *Por extensión, excremento de las otras aves.

GUANOTA *Apis mellifera*. *Abeja silvestre de color negro o amarillo, carente de aguijón y de cuerpo alargado, cubierto de pelos. Produce una miel algo rojiza. Sin. Angelita.

GUAPA *Bandeja de fibras de mamure o camuare utilizada como utensilio doméstico por los indígenas. *Canastillo de caña, circular, escuti-forme, adornado con grecas y otros dibujos de color negro.

GUAPITO *En los Andes, masa hecha de maíz tierno y sal, envuelta en las hojas de la mazorca y cocida en agua. Sin. Hallaquita.

GUAPO *Thalia geniculata*; *Maranta arundinacea*. *Planta herbácea de rizomas comestibles de los que se extrae la fécula llamada sulú. *Bebida del golfo de Cariaco.

GUARACARO *Phaseolus tenuiflorus*; *P. lunatus*. *Planta herbácea anual leguminosa, que produce una tapirama silvestre, que es un grano alimenticio.

GUARAGUARA *Hypostoma* sp. *Pez fluvial de color pardo. Cuerpo recubierto de placas óseas a manera de armadura. Boca en forma de ventosa en la parte inferior para alimentarse de algas y detritos orgánicos. Abunda en el delta del Orinoco. Ingrediente de un famoso sancocho de pesca-

do elaborado en Caicara del Orinoco, estado Monagas.

GUARAME *Zenaida auriculata*. *Ave de caza un poco más pequeña que la paloma.

GUARANÁ *Cupana.

GUARAPERA *Guarapería.

GUARAPERÍA *Establecimiento donde se vende guarapo. Sin. Guarapera. *En Táchira, ventorrillo de comestibles y bebidas.

GUARAPETE *Bebida, generalmente alcohólica, de mala calidad. *Guarapo simple o con mucha agua.

GUARAPITA *Bebida casera preparada con aguardiente o ron y el jugo de algunas frutas cítricas. Se endulza con azúcar o papelón. *Guarapo hecho con papelón y aguardiente.

GUARAPITO *Jugo de caña de azúcar. *Bebida refrescante preparada con jugo de frutas, especialmente cítricas, mucha agua y papelón. *Cualquier bebida casera preparada con mucha agua y endulzada con papelón o azúcar. *Infusión de café preparada con mucha agua.

GUARAPO *Bebida refrescante preparada con jugo de frutas, especialmente limón o piña, mucha agua y papelón. *Cualquier bebida casera preparada con mucha agua y endulzada con papelón o azúcar. *Infusión de café preparada con mucha agua. *Infusión preparada con las hojas, las raíces o las semillas de algunas plantas como ruda, yerbabuena, tilo, llantén, etc.

GUARAPOBAYO *Bebida habitual en el Táchira rural de principios de siglo XX, que provenía del caldo crudo de la caña, fermentado en moyones grandes o barriles de madera, mitad caldo crudo y mitad agua.

GUARAPO DE CAÑA *Jugo de la caña de azúcar.

GUARAPO DE PAPELÓN *Bebida refrescante preparada con azúcar morena o papelón disuelto en agua.

GUARAPO DE PIÑA *Bebida refrescante moderadamente fermentada, hecha a base de agua, papelón y concha de piña.

GUARAPO FUERTE *Jugo de la caña de azúcar o el de agua con papelón, a veces con corteza de piña, cuando ha fermentado.

GUARDAVIANDA *Platera.

GUARGÜERO *Garguero. *Tipo de pasta italiana en forma cilíndrica que se prepara rellena con crema o carne.

GUARNICIÓN *Acompañamiento de carne y pescados, compuesto por diversas combinaciones de papas, champiñones, verduras, legumbres y arroz. *Decorado, adorno o acompañamiento que se pone en un plato o torta, etc.

GUARO *Aguardiente de caña.

GUARUBÉ *Yuca dulce con yuca amarga depositadas en un catumare, saco hecho de palma, que se coloca en el fondo de un caño de poca corriente durante 15 a 20 días, hasta que las yucas se descomponen. Luego se muelen y se les agrega ají picante. Reputado como afrodisíaco en Amazonas.

GUARUBÉ DE MAROA *Picante muy fuerte. Salsa típica del estado Amazonas.

GUASA *Pez de las Antillas, de carne comestible.

GUASACACA *Salsa espesa preparada con ají dulce o picante, a la que a veces se le agrega pimentón, aguacate y cebolla triturados; se sazona con aceite, vinagre, culantro y perejil, y se usa especialmente para acompañar la carne asada. Sin. Guacamole. *En el llano, salsa aderezada con suero y ají con que se solía acompañar la carne asada.

GUASIMO *Guácimo.

GUÁSIMO *Guácimo.

GUATÁN *Pescado que se lleva a la casa para alimentar a la familia. *Aguja de pesca usada para ensartar los pescados y poder cargarlos con la ayuda de un guaral.

GUATEQUE *Comida, banquete, fiesta con comida y bebida.

GUATITAS *Callos.

GUAYABA *Fruto del guayabo, baya de corteza delgada, con pulpa rosada o verde y semillas diminutas; se come directamente o se usa para hacer jugos y dulces.

GUAYABITA *Combretum frangulaefolium*. *Árbol de la familia de las Combretáceas, cuyo fruto tiene forma de maza. Crece en el Orinoco. **Campomanesia aromatica*. Mirtácea. Arbolillo ramoso, muy aromático, que produce una baya globosa, blanca, de sabor agradable. Especia usada en la preparación de la chicha del maíz, majarete, postres, etc. **Psidium pyrififerum*. Mirtácea. Arbolillo que da un fruto piriforme, comestible. Popularmente se confunde con la malagueta (*Pimenta racemosa*).

GUAYABITA DE CERRO *Guayabo de sabana.

GUAYABITO DE MONTE *Guayabo de sabana.

GUAYABO *Psidium guajava*. *Árbol nativo de América tropical, de hasta 7 m de alto, muy ramificado, de copa abierta o compacta, con las ramillas muertas cuadrangulares, lo que es corriente en la familia de las Mirtáceas, a la que pertenece. Los frutos son de formas muy distintas, principalmente esféricos, elipsoidales o piriformes. Varían en tamaño entre 4 a 12 cm de largo por 4 a 7 cm de diámetro. Su pulpa está constituida por parénquima, en la que se hallan células duras, lo que le da la consistencia arenosa característica de la fruta. La guayaba es la más común de las plantas mirtáceas. Es originaria de América tropical, y muy estimada por ser una fuente barata de Vitamina C, la cual se conserva en los productos elaborados, como jaleas y mermeladas. Contiene además algo

de vitamina A, es muy rica en hierro y tiene un buen contenido de fósforo y calcio. Estudios han concluido que el contenido de ácido ascórbico (vitamina C) es mayor en las guayabas blancas que en las rosadas, y en los tejidos del epicarpo que en el ovario. Sin. Aracaiba, Guayabo casero.

GUAYABO CASERO *Guayabo.

GUAYABO DE SABANA *Psidium guineense*. *Arbusto mirtáceo, cuyos frutos se parecen a la guayaba, pero son más pequeños y más ácidos; comestibles. Sin. Furui, Guayabito de cerro, Guayabito de monte, Guayabo reijana, Guayabo sabanero.

GUAYABO REIJANA *Guayabo de sabana.

GUAYABO SABANERO *Guayabo de sabana.

GUAYARE *En Oriente, cesto de artesanía indígena elaborado con fibra de palma, que se utiliza para transportar en la espalda a un niño pequeño o víveres y mercancías.

GUÁYIGA *Zamia pumila*; *Z. integrifolia*. *Planta pequeña cuyos tubérculos comían los indios del Caribe. La chola, tortilla alimenticia, se prepara a partir de la guáyiga.

GUAYOYO *Infusión de café preparada con mucha agua.

GUCERÁ *Raza muy difundida de cebú (*Bos taurus indicus*), caracterizada por su gran volumen, su color cenizo plateado, acerado o negro, su giba de color más oscuro, sus cuernos gruesos y salientes hacia afuera, y sus largas orejas que caen libremente.

GÜERGÜERO *Garguero. *Tipo de pasta italiana corta, en forma tubular curvada.

GUERINDÓN *Mesa utilizada para realizar el servicio de trinchado y flambeado delante del cliente. Es una mesa estable, liviana, de fácil desplazamiento, con una altura ligeramente inferior a la de una mesa de comedor y provista algunas veces de ruedas.

GÜERITO *Pagrus pagnus*. *Pez marino de 50 cm de largo y 700 g de peso. Color rojo o rosado rojizo en la parte dorsal y plateado blancuzco ventralmente. No es muy abundante y se encuentra especialmente en aguas de las costas continentales. Comestible. Carne de buena calidad, pero de escasa comercialización.

GUERNSEY *Raza vacuna, muy parecida a la Jersey, especializada en la producción de leche.

GÜERO *Bebida alcohólica elaborada por los indígenas con casabe quemado. *Huevo de ave en estado de descomposición.

GUINDA *Fruto del guindo, redondo y agri-dulce. *Grosella.

GUINDILLA *Ají picante. Clase de ají, de forma alargada y puntiaguda, muy picante, empleada para aderezar numerosos platos.

GUINDO *Prunus avium*. *Árbol de la familia de las Rosáceas, especie de cerezo, del que puede distinguirse por ser de hojas más pequeñas y el fruto más redondo y comúnmente ácido.

GUINEA *Gallina de Guinea.

GUINEO *Variedad de banano o cambur.

GÜIRE *Dendrocygna autumnalis*. *Ave de color pardo oscuro rojizo en la corona y detrás del cuello, frente y lados de la cabeza grises, y vientre negro. Presenta un área blanca grande en la parte superior de las alas, siendo éstas negras en su interior. Pico rosado encendido con la punta más pálida. Habita en bandadas en los Llanos, suele pararse en los árboles cercanos a las ciénagas y emite un silbido agudo en el que parece pronunciar su nombre. Su carne es muy estimada. Sin. Güirirí, Pato güire, Pato güirirí. *Totumo.

GÜIRIRÍ *Güire.

GUIRLACHE *Pasta o dulce comestible de almendras tostadas y caramelo.

GUISADO *En Venezuela, preparación de carne en pedazos pequeños hecha en caldero, tapado

y con bastante líquido que se va reduciendo con la cocción hasta tener una salsa espesa. *Guiso preparado con salsa, después de rehogado el manjar, mezclado generalmente con harina, cebolla, etc. *Guiso de trozos de carne con salsa, generalmente con papas.

GUISANTE *Pisum sativum*. *Planta leguminosa de fruto en vaina con varias semillas, casi esféricas; comestibles. *Semilla de esta planta.

GUISAR *Preparar los alimentos sometiéndolos a la acción del fuego. *Preparar los alimentos haciéndolos cocer en una salsa, después de rehogados.

GUISO *Fritura preparada con carne, cebolla, pimentón y especias, como, por ejemplo, ajo, comino, pimienta y perejil. *Manjar guisado.

GÜISQUI *Whisky.

GULA *Exceso en la comida o bebida. *Apetito desordenado de comer y beber.

GULUSMEAR *Golosear, andar oliendo lo que se guisa.

GUMAN *Jumangue.

GUMBO *Quimbombó.

GURRUÑA *Tortuga de agua dulce. Se consigue en los morichales, esteras y pantanos del estado Guárico. Se consume guisada, con ajo, ají y cebolla y es muy reputada como afrodisíaco en la región. También lo son sus huevos.

GUSTABLE *Perteneiente o relativo al gusto.

GUSTACIÓN *Acción de gustar.

GUSTAR *Sentir y percibir el sabor de las cosas.

GUSTATIVO/VA *Relativo al gusto. *Que tiene cualidad para dar sabor y gusto. *Dícese del nervio en que tiene asiento el sentido del gusto.

GUSTAZO *Gusto grande que uno tiene.

GUSTILLO *Dejo o saborcillo que se percibe además del sabor principal.

GUSTO *Sensación percibida por las papilas de la lengua, que permite distinguir el sabor de las cosas y la identificación de cuatro sabores: ácido, amargo, salado y dulce.

GUSTOSO/SA *Sabroso, sa.