

PERA *Fruto del peral, carnoso, de forma redonda u oval, dulce y aguanoso, con semillas ovaladas.

PERA DE AGUA *Pomagás.

PERA DO CAMPO *Eugenia klotzschiana*. *Árbol mediano. *Fruto de esta planta, piriforme, amarillo, con pulpa suave, ácida y aromática.

PERAL *Pyrus communis*. *Árbol rosáceo, de tronco recto y liso, cuyo fruto es la pera.

PERCA *Perca* sp. *Pez de río, de cuerpo oblongo, verdoso en el lomo y plateado en el vientre, de carne delicada y comestible.

PERCEBE *Crustáceo cirrípedo comestible, de cuerpo compuesto por una concha con varias placas calizas o valvas, con un aspecto como de dedos con uñas.

PERCOLADOR *Aparato para preparar infusión de café y mantenerla caliente.

PERCOLAR *Paso de un líquido a través de una superficie en polvo, disolviéndose sus principios activos.

PERDIZ *Alectoris rufa*. *Ave del tamaño de una paloma, generalmente de color pardo rojizo con manchas blancas características. Tiene una lista blanca sobre cada ojo y los flancos grises. Muy estimada como pieza de caza.

PEREJIL *Petroselinum crispum*. *Planta umbelífera de flores blancas o verdosas y tallo cilíndrico y liso. Sus hojas tienen gran uso en la cocina venezolana como condimento, especialmente frescas.

PERFUMES *Esencias y aromas usados en la preparación de platos, licores, etc.

PERICAGUÁ *Pericaguara.

PERICAGUARA *Maranta arundinacea*. *Planta común en la zona oriental de Venezuela, especialmente empleada en Carúpano, estado Sucre. De su rizoma extraen una harina muy fina, que es conocida como solú o sulú. Sin. Pericaguá.

PERICARPIO *Parte exterior del fruto, que cubre las semillas. En un grano de cereal, el pericarpio está formado por varias capas celulares, caracterizadas por una porción elevada de glúcidos indigeribles, como la celulosa y la lignina.

PERICO *Revoltillo de huevos, cebolla, tomate y sal. *Espárrago de gran tamaño.

PERICO GUANARENSE *Plato típico de Guanare, estado Portuguesa, preparado con chicharrones machacados revueltos con huevos y cebolla bien picada. A veces se le agrega tomate. Se sirve generalmente en el desayuno.

PERIFOLLO *Planta umbelífera de hojas recortadas y aromáticas, cuyo aroma se asemeja al del anís. Se usa como condimento.

PERLA *Lepophidium profundorum*. *Pez marino pequeño, de color pardo grisáceo o amarillento en la mitad dorsal, pasando a blanco en la parte ventral. Especie abundante a lo largo de las costas continentales. Se captura al arrastre y los ejemplares de mayor tamaño se comercializan por la buena calidad de su carne, blanca y delicada.

PERNIL *Anca y muslo del animal, particularmente del cerdo.

PERNIL DE CERDO TOVAREÑO *Plato cuyos orígenes se remontan a la Colonia. La víspera de la comida, el pernil se pone a macerar en vinagre, pimienta, sal, orégano y cilantro. Al siguiente día se coloca en el horno, a fuego lento, y se le añade vino dulce, canela en astillas, clavos de especia y azúcar.

PEROL *Recipiente redondeado hecho generalmente de metal o plástico, usado para diversos propósitos como, por ejemplo, guardar líquidos. Sin. Perola.

PEROLA *Perol.

PERRO CALIENTE *Comida rápida, expandida por vendedores ambulantes, que consiste en una salchicha caliente que se pone en un pan alargado y que se condimenta con cebolla, repollo, mostaza, salsa de tomate, mayonesa, salsa

alemana y otros ingredientes. Viene del inglés "hot dog".

PERROCALIENTERO *Vendedor de perros calientes.

PERSEGUIDA *Catalina.

PESA *Puesto o tienda donde se vende carne al público, carnicería. *Actividad de sacrificar el ganado y vender la carne, y derecho a ejercerla que era otorgado a algunas personas.

PESCA *Acción y efecto de pescar. *Oficio y arte de pescar. *Lo que se pesca o se ha pescado.

PESCA ARTESANAL *Pesca manejada como una empresa familiar, realizada desde embarcaciones pequeñas o medianas que se alejan poco de la costa y cuyo patrón es, generalmente, al mismo tiempo el propietario. El producto de la pesca se distribuye proporcionalmente entre el patrón y los acompañantes en el trabajo, una vez descontados los gastos de operación y la cuota correspondiente a la amortización de la embarcación. En este tipo de pesca se incluye la pesca demersal o de fondo y la pesca pelágica o de la columna de agua.

PESCADERÍA *Tienda o puesto donde se vende pescado.

PESCADILLA *Cynoscion striatus*. *Pez. *Merluza joven.

PESCADO *Pez comestible sacado del agua por cualquiera de los procedimientos de pesca.

PESCADO, ACEITES DE *Lípidos de los peces, constituidos por ácidos grasos muy insaturados.

PESCADO BLANCO *En Trujillo, curibina seca y salada. *Refiérese a los peces marinos que presentan una carne blanca, sobre todo los peces planos y las especies pertenecientes a la familia del bacalao.

PESCADO DE CUERO *En los Llanos, cualquier pez de río de carne muy apreciada.

PESCADO EMBASURADO *Pescado relleno con un guiso hecho de coco, papas, cebollas y manteca o aceite, que luego se cocina a la parrilla.

PESCADO FRITO *Pescado frito en aceite.

PESCADO GUISADO RIBEREÑO *Preparación de pescado, fresco o salado, cocido en caldero con aliños y jugo de tomate. A veces se le agrega papas y un punto de ají.

PESCADO, GUSTO A *Característico de la degradación postmortem del pescado debido a la presencia de trimetilamina.

PESCADO PILADO *Especie de harina hecha de pescado tostado y condimentado con sal que elaboran los indígenas del Alto Orinoco.

PESCADO SALADO *Pescado cortado en filetes, salado durante un día, y luego colgado durante dos a tres días.

PESCADO VACIADO *Pescado entero al cual se le han quitado las vísceras, pero no las espinas.

PESCAR *Coger peces con algún instrumento o arte a propósito para ello. *Sacar alguna cosa de las aguas del mar, de un río o de cualquier otro curso de agua.

PESCUEZO *Parte del cuerpo del animal, desde la nuca hasta el tronco.

PESJUA *Syzygium cumini*. *Árbol de 10 a 15 m de alto, originario de India. *Fruto de esta planta, baya oviforme, de 2 a 3 cm de largo, de color negro al madurar, de poca pulpa, ácida, astringente, comestible. En Anzoátegui preparan con esta fruta una especie de vino. Sin. Uvita.

PESO *Balanza u otro utensilio para pesar.

PESO BRUTO *Peso del producto crudo y entero.

PESO EN CANAL *Peso neto. *Peso de las partes, una vez sacrificado el animal. Se consideran mermas el peso de la sangre, las vísceras y la piel.

PESO EN PIE *Peso del animal cuando está vivo.

PESO ESPECÍFICO *El peso de un cuerpo en comparación con el peso de igual volumen de agua, tomado como unidad de referencia.

PESO NETO *Peso de la parte comestible. En el caso del vegetal, lo que queda al extraer semilla, cáscara, pedúnculo, etc. En el caso del animal sacrificado, lo que resta al excluir el peso de la sangre, las vísceras y la piel.

PESOS Y MEDIDAS EN EL MEDIO RURAL

*El tercio: para vender panela (24 unidades) o yuca (equivalente a 50 kg); la carga (2 tercios); la caña (2 kg); el almud (12 kg); la fanega (12 almudes); el quintal (48 libras); la arroba (12 kg); el pinche (1 kg); la canoa (cajón de 2 m de largo x 1 m de ancho y 1 m de altura usado para vender granos); el palito (bolso de liencillo o fique utilizado para vender granos, equivalente a 6 kg); la vara (distancia del extremo externo de la clavícula hasta la parte del dedo mayor, teniendo el brazo extendido); la cuarta (20 cm); el jeme (distancia comprendida entre la parte del índice y el pulgar, teniendo estos dos dedos extendidos).

PESTICIDAS *Productos antiparasitarios o fitosanitarios que comprenden insecticidas, acaricidas, rontericidas, herbicidas, fungicidas, etc. El término pesticida deriva del inglés "pest", organismo perjudicial.

PESTO *Salsa italiana para pasta, a base de albahaca, aceite de oliva, piñones o almendras, ajo, sal, quesos parmesano y pecorino, y mantequilla.

PETACA *Ahudefduf* sp. *Pez marino, de color amarillento con bandas oscuras transversales a los lados del cuerpo. Habita en fondos coralinos y rocosos en las islas de Margarita y Cubagua. *Cesta rectangular o cuadrada fabricada con mimbres. *Junco o tiras de caña brava, que se usa para transportar equipajes o viveres. *Caja de cuero sin curtir usada para guardar o transportar diversos objetos. *Cesta tejida en carruso o cogollo en forma ovalada, con tapa, para almacenar o transportar legumbres o verduras.

PETENIA *Cichlosoma kaussii*. *Pez de agua dulce. Presenta en su cuerpo un color amarillo verdoso con varias fajas verticales oscuras, una mancha negra sobre el opérculo, otra sobre los costados y un ocelo en la parte alta de la base del caudal. Su carne es muy apreciada por los pescadores. Especie originaria de la cuenca del golfo de Maracaibo, pero se ha difundido por los ríos de los Llanos.

PETIPUÁ *Guisante enlatado, es decir, en conserva. Viene del francés "petit pois".

PETISALÉ *Carne seca preparada con arroz, en forma de asopado, empleada en Apure como comida de lancheros y bongueros. A veces se sustituye la carne seca por huesos de rabo y espinazo.

PETIT PATÉ *Comida de la península de Paria, de origen francés. Se prepara a partir de una masa de harina, rellena con carne o con diferentes clases de verdura, que se pone al horno o se fríe en una sartén.

PETIT SALÉ *Trozos de cerdo salados ligeramente.

PETIT-FOURS *Pastelitos dulces.

PETO *Acanthocybium solandri*. *Pez marino similar al carite sierra, con el hocico más aguzado y de mayor tamaño. De gran interés para la pesca deportiva.

PEYA *Pedazo de chimó aliñado.

PEZ *Animal vertebrado acuático, de respiración branquial, sangre roja y generación ovípara.

PEZ BURRO *Anisotremus surinamensis*. *Pez marino de hasta 64 cm de largo y 5.5 kg de peso; de color gris pardusco con reflejos plateados. Especie común en las costas y de carne comestible de regular calidad. Se vende habitualmente en los mercados locales de las poblaciones costaneras.

PEZ ESPADA *Pristes perroteti*; *Xiphias gladius*. *Pez marino de entre 2 a 4 m de largo y de unos 100 a 300 kg de peso, de color pardo negruzco, que se hace más claro hacia la parte ventral.

Habita las aguas oceánicas frente a las costas continentales e insulares venezolanas. De carne comestible muy estimada y de elevado precio en el mercado.

PEZ SIERRA *Pristes pectinatus*. *Pez que vive en aguas marinas poco profundas y penetra también en las aguas fluviales, donde habita en los fondos de barro. Crece hasta 4 a 5 m y puede llegar a pesar 300 kg. Su cuerpo, aletas y cabeza, es de color marrón oscuro y el borde de sus aletas es marrón claro. Se pesca con anzuelo y su carne es muy apreciada.

PEZ VELA *Istiophorus platypterus*; *I. albicans*. *Pez marino, considerado como pez de pico, con su primera aleta dorsal a modo de una vela. Mide de 1,7 a 3 m de largo. Es de color azul oscuro en el dorso y blanco plateado ventralmente. Vive en aguas oceánicas cálidas. Es importante para la pesca deportiva. Comestible.

PH *Abreviatura de potencial de hidrógeno, utilizado para expresar el grado de alcalinidad o acidez de un medio. La escala de pH va del 0 al 14; El pH del agua pura es 7. En medio ácido, el pH es inferior a 7, en medio alcalino el pH es superior a 7. Su determinación es importante para varios procesamientos agroindustriales, como la elaboración de quesos y el procesamiento de la leche.

PICA PICA *Mucuna pruriens*; *Stizolobium deeringianum*. *Leguminosa, frijol comestible. Sin. Ojo de buey, Ojo de venado.

PICADILLO *Mezcla de carne picada junto con otros ingredientes, como cebolla y aromatizantes, ensalada para rellenar empanadas y embutidos. *Relleno de las hallacas. *Sopa barinesa de verduras (yuca, plátano verde, papas, ocumo) y carne, cortadas en pequeños trozos. *Guisado de carne con tocino, verduras y ajos, cocido y sazonado con especias y huevo batido. *Lomo de cerdo, picado y adobado para hacer chorizos.

PICADITO *Cortado menudamente.

PICANTE *Que pica, arde en la boca. *Ajicero.

PICAR *Acción de consumir alimentos ligeros, como pasapalos, o comer muy poco. *Morder los peces el cebo quedando enganchados en el anzuelo. *Reducir a partículas por corte. *Tomar las aves el alimento con el pico. *Enardecer el paladar alguna cosa picante.

PICATIERRA *Gallina.

PICHA *Caramelo, confitura de azúcar. Al de forma esférica le decían bolombolo.

PICHAGUA *Variedad pequeña y alargada del fruto de la tapara. *Recipiente pequeño hecho con un segmento de la cáscara de este fruto, que se usa como cuchara o para beber con ella. *Cuchara grande hecha con la cáscara de una totuma.

PICHANGA *Bebida boliviana, a base de mosto y alcohol.

PICHAQUE *Bebida típica de Anzoátegui, ligeramente fermentada, preparada con mayas maduras, trituradas y mezcladas con agua.

PICHE *Se dice de los alimentos descompuestos, especialmente si estos han fermentado. *Variedad de trigo candeal, de grano blanco, pequeño y oscuro.

PICHERO *Boruga.

PICHIGUAO *Pijigüao.

PICHIGÜEY *Buche.

PICHIPURO *Bebida de maíz que elaboraban los indígenas del Oriente venezolano.

PICHÓN *Cría de la paloma doméstica.

PICKLES *Encurtidos. Anglicismo que designa pepinillos, cebollitas y otras hortalizas conservadas en vinagre.

PICNIC *Comida informal campestre o al aire libre, generalmente sobre la hierba. Viene del inglés "pick nick".

PICÚA *Sphyraena* sp. *Pez marino de la familia de los Esfiraénidos que llega a medir más de 1,5 m de largo. Es de color grisáceo por arriba y plateado en la zona ventral; la cabeza es puntiaguda, con la mandíbula inferior prominente. Habita cerca de las costas y en fondos rocalinos y rocosos. Su carne es comestible y se consume fresca o salada. **Ancistrorhynchus falcatus*. Pez de agua dulce, de cuerpo largo y delgado, de color entre gris y amarillo en el dorso y blanco en el vientre. Tiene la cabeza alargada y la boca aguda. Abunda en ríos y lagunas de Guayana. Su carne es comestible. Sin. Care'perro.

PICÚA CHINA *Sfyraena picudilla*. *Pez marino de unos 50 cm de largo; de color verde grisáceo en la parte dorsal y blanco plateado en el vientre. Especie común y abundante en algunas zonas. Es comestible. Se comercializa y se consume en fresco.

PICTURE *Agutí. *Salsa hecha con ají, sal, ajos y especias, típica de los Llanos.

PICTURE MATAO CON PIEDRAS *Antigua preparación yaracuyana, a base de cambur topochito verde, asado en brasas, machacado en piedras, amasado con queso rallado, sal, pimienta, tomate, cebolla, ajos y pimentón (fritos previamente en aceite onotado). Con la masa se hacen panes cuadrados, que se cocinan en parrilla, sobre brasas o en horno.

PIEDRA DE DESTILAR *Piedra porosa que se utiliza en las tinajas para filtrar el agua.

PIEDRA DE MOLER *Piedra achatada, fija y excavada oblongamente, que, con otra piedra pequeña y móvil, se usaba para moler el maíz y granos o para triturar otros comestibles.

PIENSO *Sinónimo de alimento para animales. Designa especialmente el heno y grano que constituyen la ración básica del ganado. También designa a los alimentos secos.

PIERNA *Parte del animal, comprendida entre el pie y la rodilla, incluido el muslo.

PIGMENTO *Sustancia orgánica de origen natural, con un grupo cromóforo que hace que los productos animales y vegetales que la contienen sean coloreados. En alimentación, es excepcional que un pigmento mineral o sintético sea responsable del color, con excepción de las cromoproteínas y de algunos colorantes azoicos. Entre los pigmentos se encuentran los carotenoides presentes en los vegetales, generalmente asociados a la clorofila. En la cría de aves se agregan pigmentos sintéticos a las mezclas alimenticias para colorear la carne del pollo y la yema de los huevos, y así mejorar su cotización en el mercado. Los principales pigmentos naturales son los carotenos y la criptoxantina contenidos principalmente en el maíz amarillo, la xantofila o luteína de la alfalfa y la fitoxantina de la flor de la *Tagetes erecta*.

PIJIGUAO *Bactris gasipaes*. *Palmera americana frecuente en las zonas húmedas de la cuenca del Orinoco, de tronco anillado y cubierto de agujones. Produce enormes racimos de 150 a 200 frutos farináceos, amarillos o rojos, algo dulces y nutritivos. *Fruto de esta palmera, de forma cónica a ovoide, de 3 a 5 cm de largo, de mesocarpo comestible, cocido o crudo, empleado en la preparación de potajes y bebidas fermentadas. Madura dos veces al año: de enero a marzo y de agosto a septiembre. En Costa Rica es reputado como afrodisíaco y lo cultivan en forma industrial para comercializar su palmito. Sin. Pejibaye, Pichiguo.

PIJOTERO *Schizodon isognathus*. *Pez de carne comestible.

PILADO DE MAÍZ *Actividad que consiste en triturar los granos del maíz con la ayuda del pilón y la mano del pilón. Al terminar el pilado, el maíz es lavado para separarlo del nepe.

PILAR *Triturar, majar o descascarar granos, especialmente de maíz, en el pilón.

PILILÍ *Caramelo de forma cilíndrica y variados colores. Su sabor y aroma es el de la esencia de la fruta utilizada.

PILLEPESARA *Phaseolus trilobus*. *Leguminosa de granos comestibles.

PILÓN *Instrumento de madera utilizado para decorticar el maíz y consta de dos piezas, una inferior en forma de copa de cerveza y otra superior en forma de basto. *Mortero de gran tamaño, de 1 m de alto aproximadamente, hecho de madera, que se utiliza para majar o triturar con un mazo o mano distintos tipos de granos, especialmente maíz. *Pan cónico de azúcar refinada.

PILTRAFAS *Parte de carne flaca, que casi no tiene más que pellejo.

PILTRAFAS *Residuos menudos de las carnes y otras viandas.

PIMENTERO *Arbusto piperáceo (*Piper nigrum*), cuyo fruto es la pimienta.

PIMENTO *Pimienta de Jamaica.

PIMENTÓN *Capsicum annum*; *Capsicum frutescens*. *Planta de la familia de las Solanáceas, de hojas oblongo-aovadas de 10 a 15 cm de largo y flores blancas, axilares de 2 a 3 cm de diámetro, aproximadamente. *Fruto de esta planta, baya hueca, oblonga o acampanada, surcada, con base deprimida y color rojo o amarillo. Es de uso frecuente en la cocina.

PIMIENTA *Piper nigrum*. *Trepadora herbácea, de tallos muy ramificados, perteneciente a la familia de las Piperáceas. Los tejidos que rodean la semilla se mantienen completos en lo que se conoce en el comercio como pimienta negra. Cuando se le quitan las capas externas, el color del fruto se torna grisáceo y el producto se denomina pimienta blanca. Las espigas se recogen a mano. Para la pimienta negra se recogen cuando hay unos pocos frutos maduros, que se someten a tratamiento con agua caliente. Para la pimienta blanca, las espigas se cortan cuando tienen muchos granos rojos y maduros, los cuales se sumergen en agua corriente, se les quita la parte externa del fruto y se secan artificialmente.

PIMIENTA BLANCA *Aquella a la que se le ha quitado la corteza y queda de color casi blanco.

PIMIENTA DE JAMAICA *Pimenta dioica*; *P. officinalis*. *Árbol que alcanza hasta 20 m de

altura. El producto comercial, utilizado como especia de sabor dulce, es el fruto seco, incluyendo las semillas. El primero es una baya esférica u oblonga, de 6 a 8 mm de diámetro. En el fruto hay celdas donde se encuentran las semillas. Los primeros viajeros ingleses la llamaron "allspice", por creer que contenía los sabores del clavo, la nuez moscada y la canela juntos. La producción comercial está restringida a Jamaica, donde hay plantaciones hasta los 1.000 m de altura. Sin. Jamaica, Malagueta, Pimento, Pimienta dulce, Pimienta guayabita.

PIMIENTA DULCE *Pimienta de Jamaica.

PIMIENTA GUAYABITA *Pimienta de Jamaica.

PIMIENTA LARGA *Piper longum*. *Trepadora herbácea de las Piperáceas. *Fruto de esta planta, usado como especia.

PIMIENTA NEGRA *Aquella que conserva la película o corteza.

PIMPINA *Vasija de barro cocido, más pequeña que la tinaja, ancha en su parte inferior, con asa, boca pequeña y cuello largo y delgado. Se usa para conservar fresca el agua para beber.

PIMPLAR *Beber vino u otra bebida alcohólica, especialmente si es con exceso.

PINCHE *Persona que presta servicios auxiliares en la cocina.

PINCHO *Porción de comida que se toma como aperitivo y que, a veces, se atraviesa con un palillo. *Aguijón o punta aguda.

PINEO *Musa nana*. *Planta musácea, nativa del sur de China, de hasta 2 m de alto. Hojas de hasta 1,2 m de largo y 50 cm de ancho, ligeramente glaucas. Inflorescencia colgante de color rojo pardo. Se cultiva comercialmente. *Frutos de esta planta, numerosos, ligeramente curvos, de hasta 15 cm de largo y comestibles en estado crudo.

PINGA *Aguardiente de caña brasileño de 35°.

PINGANCHA *En Oriente, tenedor provisto de dos ganchos, empleado por los vendedores de pescado frito para darle vueltas al pescado cuando se está friendo.

PINOL *En América Central, harina de maíz cocida en suspensión.

PINOLE *Maíz molido con pimienta de tabasco, granos de anís y rajas de canela, y luego tostado. Se usa para preparar una bebida refrescante.

PINQUE *Dicotyles labiatus; Tagassu labiatus*. *Puerco montés de color negro o gris negruzco, con una mancha blanca en la mandíbula inferior. Mide 1,05 m de largo, sin la cola. De carne muy estimada por los cazadores. Sin. Báquira cinchada.

PINTADA *Gallina de Guinea.

PINTAR *Untar con huevo batido una masa de pastelería, para que, al cocer, adquiera una terminación brillante.

PINTO *Arepá delgada y pequeña como una tela, generalmente alargada u oblonga, que se ensarta con un palito de hoja de coco. Se le da a los niños en algunos lugares como merienda o, para distraerlos, mientras se les sirve la comida.

PINTÓN/ONA *Aplicado a una fruta, que está a medio madurar. *Denominación del plátano a medio madurar.

PINZAS *Utensilio que sirve para sujetar cubitos de hielo o porciones de alimentos demasiado fríos o calientes como para tocarlos.

PIÑA *Ananas comosus*. *Hierba anual de la familia de las Bromeliáceas, de hojas lanceoladas, que miden de 30 a 70 cm de largo, agrupadas en rosetas, y flores violáceas o rojizas agrupadas en espigas. Se conocen numerosas variedades que se cultivan en zonas tropicales, en terrenos asoleados. *Fruto de esta planta, sincarpio globoso que mide unos 15 cm de diámetro y de unos 20 a 25 cm de largo, de corteza rugosa segmentada, rojiza, verdosa o pardo-violácea, según la especie, coronado por un penacho arrosado de hojuelas aserradas. La pulpa es amarillenta, muy olorosa,

de sabor dulce acidulado. Es muy estimada y se exporta comercialmente. Sin. Ananás.

PIÑA COLADA *Coctel a base de ron, jugo de piña, crema de coco, trozos de piña y mucho hielo.

PIÑÓN *Jatropha curcas*. *Arbusto lactífero de la familia de las Euforbiáceas, que mide de 2 a 5 m de alto, muy ramoso, de hojas redondeadas y angulosas; las flores son amarillo-verdosas y agrupadas en cimas. *Fruto de esta planta. Es una cápsula que contiene tres semillas lisas. El látex del tallo, el fruto y las semillas se usan en medicina empírica. *Simiente del pino (*Pinus pinea*), que en algunas especies es comestible. Se utiliza especialmente en salsas, ensaladas o se sirve junto con otros frutos secos.

PIÑONATE *Dulce que se hace mezclando lechosa verde rallada con melado de papelón y que se adereza con corteza de naranja, canela, clavos de olor, etc. Esta masa se extiende en una tabla hasta que tome consistencia; luego se corta en trozos y se envuelve en hojas secas de plátano. Es dulce típico de los estados Nueva Esparta y Sucre. *Pasta dulce de piñones y azúcar, típica de España. *Masa de harina frita, en pedacitos rebozados con miel o almíbar.

PIÑUELA *Chigüichigüe.

PIÓ NONO *Dulce similar al gofio. *Pasta dulce que se recubre con azúcar.

PIPA *Envase de madera para contener licores (cocuy, aguardiente de caña, vino, etc.), para el transporte de agua potable, etc. Tiene forma irregularmente cilíndrica, abultada hacia la porción media donde lleva un agujero que se tapa con un tapón de madera. De allí se saca el licor hacia las botellas aplicando a éstas un embudo para evitar el derrame. **Leptotila rufaxilla*. Ave de la familia Columbidae que mide unos 28 cm de largo, de plumaje pardo por encima y blanquecino por debajo. Habita en todo el país, excepto en zonas áridas. Su carne es muy estimada.

PIPERADA *Preparación vasca, a base de ají, huevos y jamón.

PIPIÁN *Guiso de carnero, pavo u otra ave, con tocino gordo y almendra machacada.

PIPOTE *Recipiente grande, cilíndrico, que originalmente era de madera y actualmente es de lata o de plástico; se usa para contener líquidos o para depositar la basura.

PIQUETE *En los Andes, especie de salsa preparada principalmente con aguacate, ají, cebolla, perejil, aceite y vinagre, que se sirve sobre la carne asada o sobre algunos rellenos de arepas.

PIQUITO *Subproducto que se obtiene al pilar el maíz y que corresponde casi por completo al germen del grano.

PIRA *En Lara, caraotas crudas o cocidas y otros granos de leguminosas comestibles. Asimismo, se designan los *Amaranthus* y cierto *Rumex* (pira agria), cuyas hojas se suelen comer mezcladas y cocidas con aquellos granos. *Sopa hecha con arvejas frescas, verduras y trozos de carne generalmente de res. **Amaranthus* sp. Hierba de la familia de las Amarantáceas, de hojas aovado-romboideas o elípticas, largamente pecioladas, e inflorescencia en espigas terminales o axilares de flores blancas, parduscas o verdes, según la especie. *Comida hecha con chayota, lechosa verde, verdolaga, pira blanca, cebolla y pimentón sofrito, a la que se le agregan salsa de tomate y aliños al gusto; se come usualmente en Caracas y en Barlovento durante la Semana Santa. *Chayota sancochada, preparada con vinagre, aceite, cebolla y pan tostado rallado y servida en su propia corteza. Es plato típico de la región central. *Berenjena sancochada y molida que se prepara en Anzoátegui y Guárico. *Puré de plátano o de auyama típico de la región de Guayana y de los Llanos. *Plato preparado con las hojas de la planta llamada pira, cocida con arvejas, lentejas, garbanzos o caraotas o judías blancas, que se consume en los campos del estado Lara. *Judías o guisantes frescos y crudos o preparados de cualquier manera. *Comida que se da a los obreros que trabajan en los trapiches o en la fabricación de ladrillos. *Sopa preparada con carne, legumbres, granos y jojotos. *Comida de la gente pobre o del campesino. *Sustento o alimentación en general de una persona. *Conjunto de vegetales co-

cidos que se come generalmente el Viernes Santo. *Mezcla de chayota, berenjena, repollo y yerbas picadas, que se vendía en el mercado de Caracas envuelta en hojas de plátano o de capacho. *Mezcla de una hoja llamada piña, verdolaga, repollo, harina de trigo, manteca y queso, molido todo y luego mezclado en forma de pasta. *Vegetal usado en la comida de la península de Paria para acompañar la carne, junto con el ocumo. La pira (*Amaranthus* sp.) es una planta silvestre, de la cual se utilizan las hojas, que se sancochan y se dejan secar. Luego se les añade vinagre y aceite.

PIRA DE AUYAMA *Auyama molida en forma de puré.

PIRA DE BLEDO *Sopa hecha con una variedad comestible de pira, masa de maíz pilado disuelta en agua y aliños.

PIRA DE LECHOSA *Comida preparada con lechosa verde cortada en trozos pequeños, condimentada con ajo, cebolla, tomate, pimentón y aceite, y coloreada después con onoto.

PIRA DE PLÁTANO *Plátano molido como puré.

PIRICHAGUA *Casigua.

PÍRITU *Bactris piritu*. *Palma que mide de 3 a 5 m de alto, de tallos muy delgados y espinosos y hojas cortadas. El fruto es una drupa negruzco-violácea de aproximadamente 2 cm de diámetro que se da en racimos. Su fruto es comestible. *Bebida hecha con la fruta llamada piritu.

PIRO-PIRO *Hydrochaeris isthmus*. *Roedor similar al chigiire, pero de menor tamaño, que abunda en el estado Zulia.

PISCA *Caldo claro con huevos, leche, papas y cebollas, aderezado con sal, ajo, perejil y cilantro que se toma en el desayuno en los Andes. *Caldo claro de cebolla, cebollín, tomate, cilantro y huevo. Si no lleva huevo es pisca negra.

PISCICULTURA *Cría y explotación de los peces, en especial de aquellos comestibles de agua dulce.

PISCIFACTORÍA *Sistema integral de explotación piscícola, que se inicia desde la cría o pesca hasta el enlatado u otra forma de conservación.

PISCO *Aguardiente peruano, de 45°, elaborado a base de vino de moscatel. *Pavo.

PISCOLABIS *Merienda, ligera porción de alimento.

PISILLO *Preparación de carne de vacuno, pescado, venado, chiguire o baba, cocida, desmenuzada en hebras finas, y luego frita.

PISILLO GUARIQUEÑO *Plato típico del Guárico, elaborado con carne de venado seco. Una vez remojado, se escurre y se asa sobre brasas; luego se machaca en piedra y se fríe, junto con cebollas y tomates cortados finamente. Se sirve con frijoles, tajadas de topocho y casabe, o arepa o yuca sancochada.

PISTACHO *Pistacia vera*. *Nuez, originario de Asia Central, que crece en suelos rocosos y pobres. La nuez se seca y se abre su cáscara. El color del fruto es verde claro, y rojo el de su cáscara. Se usa en helados, tortas y rellenos; también se consume salado como aperitivo.

PISTILLO *Madero en forma de basto que se utiliza para pilar el maíz.

PISTO *Jugo que, machacando o prensando la carne de ave, se saca de ella y se administra al enfermo para alimentarlo. *Fritada de pimientos, tomates, huevos, cebolla y calabacín, o de alguna de estas cosas solamente.

PISTRAQUE *Plato que se servía en las haciendas cercanas a Caracas, muy parecido al pabellón, compuesto de carne asada en tajadas, caraoas negras asopadas, arroz blanco y tajadas de plátano frito, todo servido en un plato.

PITA *Pan árabe a base de harina, sal y agua.

PITAHAYA *Acanthocereus pentagonus*. *Planta trepadora o semitrepadora de la familia de las Cactáceas, que mide de 3 a 7 m de alto. Tiene tallos erectos con abundantes espinas y flores blan-

cas nocturnas de hasta 20 cm de largo. Crece en colonias en las formaciones xerofíticas de la costa del Caribe y en los estados Lara y Falcón. *Fruto de esta planta, de forma oblonga, espinosa y de color rojo. Es comestible. Sin. Brevia de chuco.

PITAJÓN *Brevia.

PITANZA *Ración de comida que se distribuye a los que viven en comunidad o que se reparte a los pobres. *Alimento cotidiano.

PITILLO *Varilla hueca de plástico empleada para absorber líquidos.

PITISALÉ *En Zulia, comida preparada con curvina o tiburón salado, desmenuzado y guisado en coco.

PITOMBA *Eugenia luschnathiana*. *Árbol mediano. *Fruto de esta planta, abovado, amarillo, de pulpa delgada, suave, ácida y muy aromática.

PITRAQUE *Bebida preparada con harina de maíz tostado, disuelta en guarapo de papelón caliente y guayabita, típica de Oriente, Bolívar y Guárico. *Café hecho de maíz tostado. *Bebida de la región oriental, similar al carato, preparada con guarapo de papelón hervido al que se le agrega harina de maíz tostado.

PIZCA *Porción muy pequeña de una cosa.

PIZZA *Plato italiano, muy popular, de origen napolitano, especie de torta chata, hecha con harina de trigo amasada, encima de la cual se pone queso, tomate frito y otros ingredientes como anchoas, aceitunas, etc. Se cuece en el horno.

PIZZERIA *Establecimiento comercial, restaurante especializado en el que se elaboran y venden pizzas.

PLACENTA *Órgano que conecta al feto con la madre, y por el cual se nutre. *Parte vascular del fruto, a la que están unidas las semillas.

PLACER *Lugar de pesca abundante. *Pesquería de perlas en las costas de América.

PLAN ALIMENTARIO NACIONAL *Conjunto articulado de políticas, programas y proyectos orientados a satisfacer las necesidades alimentarias de la población elaborado por el Consejo Nacional de Seguridad Alimentaria.

PLANCHA, A LA *Dícese de la manera de preparar ciertos alimentos, asándolos o tostándolos sobre una placa caliente.

PLANCTON *Conjunto de organismos animales y vegetales, generalmente diminutos, que flotan y son desplazados pasivamente en aguas saladas o dulces.

PLANTA *Vegetal.

PLANTILLA *Caña dulce de una plantación cuando ha sido cortada. *Galleta delgada y alargada que se utiliza como base para la preparación de algunos dulces.

PLÁSTICO *Material de síntesis susceptible de ser modelado o moldeado, del cual están compuestos muchos de los elementos de la cocina popular, como utensilios, embalajes, cubiertos, platos, vasos, etc.

PLATANERO *Cuchillo o machete cuyo uso es el de cortar plátanos.

PLÁTANO *Musa paradisiaca*, modernamente *M. balbisiana*. *Musácea. Cultivar cuya fruta se consume generalmente cocida o asada. *Fruto de esta planta, anguloso y de pulpa dura. Se diferencia del banano, porque la fruta de éste se come generalmente fresca y su pulpa es suave. El fruto maduro contiene de 12 a 16% de azúcares, de 10 a 18% de almidón, no más de 2% de proteínas, pero rico en vitaminas y minerales. Los plátanos comercializados se originaron de cruces entre *M. acuminata* y *M. balbisiana*. Se distinguen los que tienen racimos con pocos frutos muy grandes (hartón, curaré, liberal, etc.) o medianos (cadaco, chonabuco, cuatrofilos, mafalo, etc.).

PLÁTANO VERDE, SOPA DE *Preparación a base de un caldo de carne y tostones de plátano verde, asados o fritos. Algunos le agregan, además, huevo batido y queso desmenuzado.

PLATERA *Mueble de cocina semejante a un armario con tramos divididos por una serie de tablillas verticales para acomodar los platos de la vajilla y ganchos para colgar las tazas o jarras. Sin. Guardavianda.

PLATIJA *Platichthys flavus*. *Pez de agua dulce parecido al lenguado, pero de escamas más fuertes y unidas y de color pardo con manchas amarillentas en la cara superior.

PLATILLO *Plato de aluminio, peltre o barro para llevar los alimentos a la mesa. *Preparación culinaria que se sirve en los platos. Sin. Plato.

PLATO *Vasija baja y redonda, con una concavidad en medio y borde comúnmente plano alrededor. Se emplea en las mesas para servir los alimentos y comer en él y para otros usos. *Manjar que se sirve en los platos. *Manjar preparado para ser comido. *Cada uno de los guisos que se sirven separados en una comida: primer plato, segundo plato. Sin. Platillo.

PLATO DE PIE *En el estado Nueva Esparta, tapadera o tapa de barro cocido a manera de capa invertida, con agarradera o mango que se usa para cubrir las arepas durante su cocimiento en el budare o aripo.

PLATO MIXTO *Servicio que comprende, en un mismo plato, varias preparaciones culinarias, presentadas en conjunto pero separadas entre sí. Sin. Combinado.

PLATÓN *Plato grande, generalmente de cerámica y porcelana o vidrio, para servir los alimentos en la mesa.

PLUS-CAFÉ *Corrupción de "pousse-café", copa de licor que se toma después del café, en las comidas. Sin. Pousse-café.

PLYMOUTH ROCK *Raza de gallinas de origen estadounidense producida hacia 1869 por el cruzamiento entre gallinas de raza Dominicana y Java. Es buena productora tanto de huevos como de carne.

PNUD *Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo. Organismo de la ONU que trata los problemas del desarrollo y, en una parte apreciable, los relativos a la agricultura y a la alimentación.

POCHÉ *Escalfado, hervido. Refiriéndose a los huevos, huevos cocidos sin cáscara, en agua hirviendo.

POCILLO *Taza para beber algún líquido generalmente guarapete (café claro). *Nombre que dan en Lara a la taza de tomar café con leche; pocillito se aplica a las tacitas de tomar café negro. *Taza alta, de forma cilíndrica, sin plato, que originalmente era de barro y hoy también se hace de peltre o hierro esmaltado, plástico o cerámica.

POLAND CHINA *Raza estadounidense de cerdos, a partir de cerdos criollos y de origen asiático, y luego de Perkshire, con gran disposición a la producción de grasas en su origen.

POLENTA *En Italia, harina de maíz amarillo cocida en agua hirviendo hasta obtener una pasta que puede ser polenta blanda o polenta dura, servida como acompañante de otros platos o sazónada con distintas salsas. *En Venezuela, torta o pastel de masa de maíz, relleno con carne de cochino molida, aderezada con pasas, aceitunas y alcaparras.

POLENTA MONTALBANENSE *Preparación de masa de maíz con huevos y sal, que se extiende para acoger un relleno hecho de guiso de pollo o cerdo, con aceitunas, alcaparras, papas, huevos duros, vino dulce y ají, y luego se cierra como una empanada, para cocinarla al horno o en fogón.

POLEO *Ajedrea.

POLIADA *Guarapo de tamarindo bastante espeso.

POLIFAGIA *Necesidad de comer con frecuencia y abundantemente.

POLÍFAGO *Aplicase al animal que se alimenta de muchas clases de alimentos, o que come con frecuencia y abundantemente.

POLIGASTRIA *Característica distintiva de los animales rumiantes, que poseen cuatro divertículos alimentarios (panza, bonete, librillo y cuajar), a diferencia de los monogástricos, que tienen un solo estómago.

POLIPOSIA *Excesiva y constante ingestión de agua.

POLLERA *Lugar en que se crían los pollos. *Expendio de pollos a las brasas.

POLLO *Pieza de carne que se halla cerca de la rodilla de la res. *Cría de la gallina.

POLLO CAÑERO *Sapo de gran tamaño consumido por los indios habitantes de Los Caños, región entre los estados Sucre y Monagas. Es asado en budare y tiene toda la apariencia de un pollo grande. Los muslos son casi iguales, y el gusto, además del olor que despiden al ser asado, son idénticos. Sin. Chinagua.

POLLO DE ENGORDE *Denominación genérica que se da a los pollos destinados a la producción de carne.

POLO *Helado de palito.

POLVO *Lo que queda de otras cosas sólidas, moliéndolas hasta reducirlas a partes muy menudas.

POLVO DE CURRY *Mezcla de especias que comprende pimienta de cayena, jengibre, cilantro, cardamomo, comino, alholva, pimienta negra y cúrcuma clara.

POLVO DE HORNEAR *Levadura en polvo. *Sustancia química compuesta básicamente por una sal ácida y bicarbonato de sodio, utilizada para leudar la masa.

POLVOREAR *Echar polvo o polvos en una cosa.

POLVORÓN *Dulce español de harina, manteca y azúcar, que se deshace en polvo al comerlo.

POLVOROSA *Pasta arenosa hecha a base de harina y mucha grasa. *Especie de galleta elaborada con harina, manteca, azúcar y leche, y que se deshace con facilidad. *Dulcito redondo hecho con una pasta de harina de maíz, manteca y azúcar que se hornea y se espolvorea después con azúcar pulverizada.

POMAGÁS *Syzygium malaccense*. *Árbol de la familia de las Mirtáceas, de hojas grandes y oblongas y flores pequeñas, rojas. Se cultiva en parques y jardines. *Fruto de esta planta, baya en forma de pera, roja o blanca, de unos 7 cm de largo. Es comestible. Sin. Manzana de agua, Pera de agua, Pomalaca. *Delicada hecha a base de pomagás maduras (color vino tinto) a las que previamente se les ha extraído la semilla y que han sido puestas a hervir hasta su ablandamiento. Una vez que el líquido ha espesado, se retiran las frutas y se agrega el azúcar y el jugo de limón. Se deja cocinar hasta que tenga consistencia de delicada.

POMALACA *Pomagás.

POMARROSA *Syzygium jambos*. *Planta mirtácea, originaria de la región indomalaya. Se la cultiva en América por sus frutos; por su madera, excelente como leña y productora de carbón, y como tapaviento o cortaviento. Es un árbol alto, hasta de 20 m, muy ramificado. *Fruto de esta planta, amarillo o rosado, esférico o aplanado, de 3 a 5 cm de diámetro. La pulpa es delgada, blanca, dulce y muy aromática. Sin. Pumarrosa.

POMELO *Citrus grandis*. *Árbol alto, espinoso, de ramas nuevas pubescentes, originario del archipiélago indomalayo. Sus frutos son esféricos o piriformes, de 12 a 30 cm de largo por 10 a 30 cm de diámetro. La cáscara es muy gruesa; la pulpa es sólida, amarillenta o rojiza, con un sabor ácido refrescante. Sin. Grape-fruit, Toronja.

POMO *Fruto falso en que la parte carnosa se desarrolla a partir del receptáculo floral, en lugar del ovario (fruto verdadero). Es el caso de la manzana o de la pera.

PONCHA *Crypturellus cinereus*. *Ave de la familia Tinamidae, de color pardo grisáceo, corona y cuello pardo-rojizo opaco. Habita en zonas

tropicales y emite un silbido al amanecer y al anochecer. Su carne es comestible.

PONCHE *Bebida preparada con agua caliente, azúcar y algún licor, generalmente ron, añadiendo jugo de limón y aromatizantes. *Bebida obtenida de la mezcla de leche muy caliente, ron, azúcar y yemas de huevo. *Bebida que combina cerveza, gaseosa, azúcar y limón, con mucho hielo.

PONCHE CREMA *Bebida preparada con brandy, huevos, leche, azúcar y vainilla.

PONCHE CRIOLLO *Bebida a base de ron, huevos y azúcar.

PONCHERA *Recipiente redondo de peltre o hierro esmaltado, loza o plástico, de más diámetro que profundidad y con el fondo más estrecho que el borde; se utilizaba para lavarse las manos antes de comer. *Recipiente en donde se prepara o sirve un ponche.

PONQUÉ *Torta hecha con harina, mantequilla, huevos y azúcar. Viene del inglés "pound cake".

PONSIGUÉ *Zizyphus mauritiana*. *Arbusto o árbol pequeño de la familia de las Ramnáceas, espinoso, de hojas aserradas y flores pequeñas agrupadas en cimas. Se cultiva en zonas cálidas. *Fruto de esta planta, oblongo o globoso, de 2 a 3 cm de diámetro, color amarillo pardusco o rojo oscuro, de pulpa ácida. La fruta se come fresca o en conserva, y se emplea también macerada en aguardiente. *Bebida típica del Oriente del país, elaborada con las frutas maduras del ponsigué (*Zizyphus jujuba*, *Z. mauritiana*), maceradas en aguardiente o ron y azucaradas. Algunos le agregan ciruelas pasas. La bebida se coloca en una vasija, que permanece enterrada un año o más antes de ser consumida. Sin. Ron con ponsigué.

PONT-L'ÉVÊQUE *Queso francés de leche de vaca, de pasta blanda y corteza lavada.

PORCELANA *Cerámica de pasta fina, compacta, vitrificada, esmaltada, muy usada para la fabricación de vajillas. *Cacao criollo muy reputado, que crece en la zona del sur del lago de Maracaibo.

PORCIÓN *Cantidad de alimento que diariamente se da a una persona. *Ingrediente de una comida.

PORO *Cualquiera de los espacios vacíos que hay entre las moléculas de los cuerpos. *Intersticios que hay entre las partículas de los sólidos de estructura discontinua. *Orificio que hay en la superficie de los animales y de los vegetales.

POROSO/SA *Que tiene poros.

PORRÓN *Tiesto generalmente de horno cocido o de cemento, de forma cónica, para poner plantas. *Vasija grande de hojalata usada para guardar líquidos.

PORSIACASO *En los Llanos, alforja de tela gruesa o de cuerpo o de fibras vegetales con una abertura en el centro y cerrada por los extremos, los cuales forman dos bolsas. Se lleva sobre el hombro o sobre la cabalgadura de modo que cada extremo cuelgue hacia lados opuestos. Sirve para transportar provisiones cuando se va de viaje.

POSADA *Mesón. *Casa de huéspedes. *Estuche compuesto de cuchara, tenedor y cuchillo, que se suele llevar en los viajes. *Hospedaje.

POSICLE *Helado de palito.

PÓSITO *Almacén de acopio de granos, para prestarlos en condiciones módicas a los labradores y vecinos.

POSTRE *Fruta, dulce u otras cosas que se sirven al fin de la comida.

POSTRERA *Última leche que se ordeña cuidadosamente y se reserva para tomarla al mediodía. *Recipiente, generalmente una totuma o una taza, donde se guarda dicha leche.

POSTRERERA *Envase sin tapa, común en los Llanos, hecho con una tapara, para separar diariamente la leche reservada al autoconsumo.

POTABLE *Que se puede beber.

POTAJE *Sopa espesa, en la que se mezclan legumbres secas, como garbanzos, judías, lentejas, con arroz o verduras. *Caldo de algún guisado, principalmente de la olla.

POTASIO *Elemento químico que asegura la retención del agua y la presión osmótica en el medio celular. El hombre necesita unos 4 g por día, cantidad que es cubierta por la carne, frutas y verduras.

POTENCIADOR DEL SABOR *Sustancia que no posee propiedades organolépticas por sí misma, pero que, añadida a un producto alimentario, aumenta su aroma y sabor.

POTERA *Señuelo artificial utilizado en la pesca de camarones o lurias. *Objeto pequeño de metal luminoso que tiene en su cuerpo varias púas o anzuelos. Se colocan en una línea varias poteras para la pesca del calamar.

POULARDE *Voz de origen francés para designar a la gallina castrada.

POUSSE-CAFÉ *Plus-café.

POZOL *En México y Guatemala, atol de maíz procesado con cal y fermentado por 2 ó 3 días.

PRALINE *En la repostería francesa, almendra garrapiñada.

PRALINÉ *Crema de chocolate y almendra o avellana.

PRECOCCIÓN *Fase del proceso industrial para obtener la harina de maíz precocido, que consiste en someter al grano descorticado (pilado) a la acción del vapor de agua a presión por corto tiempo.

PREDADOR *Animal que mata a otros para alimentarse; es un consumidor secundario de la cadena trófica.

PREENVASADO *Todo alimento envuelto, empaquetado o embalado previamente, listo para ofrecerlo al consumidor o para fines de hostelería (restaurantes, cantinas, escuelas, hospitales u

otros establecimientos similares donde se preparan comidas para consumo inmediato).

PRENSAAJOS *Utensilio con una cesta para colocar el ajo a triturar y mangas gruesas para aumentar la presión.

PRENSAR *Apretar en la prensa una cosa.

PRESA *Parte del ave o porción de carne. *Tajada, pedazo de una cosa comestible. *Trozo de carne cocinada.

PRINGAR. Empapar algo con pringue o grasa. *Estrujar con pan alimentos pringosos.

PRINGUE *Grasa, unto que suelta el tocino u otra carne gorda sometida a la acción del fuego.

PROBAR *Gustar un manjar o un líquido.

PROCESAMIENTO *Transformación física, química o biológica de un producto.

PRODUCIR *Engendrar, procrear, criar. *Dar, rendir fruto los terrenos, árboles, etc.

PRODUCTIVIDAD *Calidad de productivo. *Capacidad o grado de producción por unidad de trabajo, superficie de tierra cultivada, equipo industrial, etc.

PRODUCTO *Cosa producida.

PRODUCTO ALIMENTICIO *Todo alimento considerado como artículo de consumo.

PRODUCTOS LÁCTEOS *Productos que contienen leche o derivan de ella: crema, ghee, lactosa, lactosuero en pasta, leche condensada endulzada, leche evaporada, leche acidófila, leche aromatizada, leche deshidratada, mantequilla, proteínas de la leche, quesos, suero, yogur, etc.

PROFITEROL *Bolita de pasta ligera e inflada (choux), rellena con crema y otras preparaciones.

PROSCIUTTO *Jamón crudo italiano.

PROTEASAS *Conjunto de enzimas que hidrolizan las proteínas y rompen los enlaces peptídicos, transformándolos en fragmentos más pequeños o péptidos.

PROTEÍNAS *Compuestos orgánicos nitrogenados muy grandes y complejos, formados por muchas moléculas de aminoácidos unidos entre sí mediante enlaces peptídicos. Las proteínas son los constituyentes básicos de los organismos vivos y forman una parte esencial de la dieta de los heterótrofos. Son sustancias que el organismo no almacena en cantidades importantes como sucede con las grasas, por lo que se deben consumir regularmente. Cada especie posee sus proteínas específicas. Los alimentos más comunes que aportan proteínas en las dietas son el huevo y los tejidos animales, la leche, el queso y las leguminosas. Se recomienda que del 10 al 15% del aporte de la energía de la dieta provenga de las proteínas. Las proteínas aportan también 4 kcal/g. Los cereales, por la magnitud de su consumo, son también fuente muy importante de proteínas. Sin. Prótidos.

PROTEÍNAS DEL PETRÓLEO *Proteínas obtenidas por la disecación de bacterias, levaduras y hongos que aprovechan los hidrocarburos del petróleo como fuente de carbono y energía. Procesados forman un polvo blanco, insípido e incoloro, con un 50% de proteína y digestibilidad del 80 al 90%. Podrían tener buenas perspectivas para la alimentación animal.

PRÓTIDO *Proteína.

PROTOPECTINA *Sustancia presente en frutos sin madurar o en algunas raíces. Al madurar el fruto, la protopectina se convierte en pectina.

PROVITAMINA *Sustancia natural, desprovista de actividad vitamínica, susceptible de convertirse en la forma biológicamente activa por un mecanismo biológico o químico. Las provitaminas más comunes son: Provitaminas A, Provitaminas D y Provitaminas PP.

PROVOLONE *Queso italiano, de pasta amasada y cocida, dura, hecho con leche de vaca, de sabor suave o picante, presentado generalmente en forma de cono truncado.

PUANGOL *Pequeño frijol blanco de la costa de Paria.

PUCHERO *Olla alta y panzuda donde se hace el potaje o el cocido. *Potaje, cocido.

PUDÍN *Pastel o torta salada que se cocina al horno o en baño de María y que puede o no gratinarse. *Especie de torta hecha de miga de pan, leche, azúcar, huevos, canela, raspaduras de limón y pasas, cocida al baño de María o al horno. Deriva del inglés "pudding". Sin. Budín.

PUDDING *Budín, pudín.

PUDRIR *Corromper, dañar.

PUERCO *Cochino.

PUERRO *Ajoporro.

PUINQUE *Pez, variedad de bagre provisto de un arma puntiaguda.

PULARDA *Gallina joven cebada con el fin de mejorar la calidad de su carne.

PULASÁN *Nephelium mutabile*. *Árbol bajo con el tronco grisáceo y la copa hemisférica. *Fruto de este árbol, drupa ovoide o elipsoidal, rojo o amarillento, con pulpa de dulce a amarga.

PULGARADA *Polvo que se toma de una vez con las yemas del pulgar e índice.

PULPA *Masa o carne bajo la piel de las hortalizas y de las frutas.

PULPA DE FRUTA *Parte comestible de la fruta, majada, o cortada en pedazos, pero no reducida a puré.

PULPA NEGRA *Tipo de corte de carne de res, especialmente de la parte de los muslos.

PULPERÍA *Tienda pequeña de los pueblos o caseríos donde se venden víveres, comestibles, bebidas alcohólicas, instrumentos de trabajo, artículos de ferretería, de mercería, de quincallería, etc. *Antiguamente allí se servía comida a los viajeros.

PULPERO/RA *Dueño o dependiente de una pulpería.

PULPETA *Tajada que se saca de la pulpa de la carne.

PULPO *Octopus vulgaris*. *Cefalópodo que, con sus ocho brazos o tentáculos extendidos, mide hasta 1 m. Vive en costas de roca en todos los mares. Son grises o pardo-rojos con verrugas en el dorso.

PULQUE *Bebida alcohólica tradicional de México, de 40°, obtenida de la fermentación del jugo del tallo del maguey (*Agave atrovirens*).

PULVERIZACIÓN *Paso intermedio en la eliminación de un residuo sólido, que es transformado en partículas pequeñas para disminuir su volumen.

PULVERIZADOR *Máquina para triturar un material cualquiera en partículas de tamaño pequeño.

PULVERIZAR *Reducir a polvo una cosa sólida. *Reducir un líquido a partículas muy tenues.

PUMARROSA *Pomarrosa.

PUNCH *Coctel a base de ron, jugo de limón y azúcar.

PUNTAL *Merienda típica andina. *Cualquier alimento ligero que se toma entre las comidas principales. *En los Andes, merienda que se toma hacia las tres de la tarde.

PUNTA TRASERA *Corte de carne de res, con una capa exterior uniforme de grasa, que se emplea generalmente para carne asada.

PUNTO DE CAMELO *Grado de concentración que se da al almíbar por medio de la cocción y que al enfriarse se endurece, convirtiéndose en caramelo. Sin. Punto de hebra.

PUNTO DE CONGELACIÓN *Temperatura a la cual un producto alimentario pasa del estado líquido al sólido.

PUNTO DE EBULLICIÓN *Temperatura a la cual la presión de vapor del líquido iguala a la presión atmosférica. En el agua pura sometida a una presión de 1 atmósfera, ese valor es de 100 °C.

PUNTO DE FUSIÓN *Temperatura a la cual una sustancia sólida pasa a la fase líquida. Su determinación se aplica especialmente a las grasas.

PUNTO DE HEBRA *Punto de caramelo.

PUNTO DE HUMO *Temperatura a la cual un aceite calentado provoca la formación de un humo azulado continuo. La mayoría de los aceites vegetales tienen un punto de humo superior a los 200 °C, y su valor va disminuyendo progresivamente a medida que se va oxidando.

PUNTO DE NIEVE *Espuma de color blanco formada por las claras de huevo batidas.

PUNZÓN *Instrumento de hierro o de otro material que remata en punta, utilizado generalmente para picar hielo.

PUPUSA *En México, maíz tratado con cal, al que luego se le agrega queso.

PURÉ *Pasta hecha de legumbres cocidas, trituradas y coladas. *Pasta hecha de pulpa de fruta triturada o tamizada.

PURÉ DE TOMATE *Concentrado de tomate que contenga entre 8 y 24% de sólidos solubles naturales de tomate.

PURIFICAR *Quitar a una cosa todas sus impurezas.

PURO *En Mérida rural, refrigerio que se toma entre comidas. *Café cargado, espeso, que se toma en la mañana. *Libre de toda mezcla. *Cigarro conformado por un rollo de hojas de tabaco que forman masa compacta.

PURO/RA *Se dice de la consistencia o sabor predominante en una comida o bebida.

PUSANA *Brebaje afrodisíaco consumido por los indígenas de los estados Bolívar y Apure.

PUTREFACCIÓN *Alteración de la sustancia orgánica muerta, por la acción de microorganismos que se desarrollan en ella, la descomponen y producen cuerpos simples como agua, anhídrido carbónico, amoníaco, ácidos grasos, toxinas, etc.

PÚTRIDO *Olor nauseabundo, característico de una sustancia en descomposición. *Podrido, corrompido.

PUYA *En Barlovento, estado Miranda, tienda pequeña de comestibles.

PUYACO *Cierta variedad de cambur caracterizado por su forma encorvada cerca de la base. El resto es recto. Sin. Cuyaco.

PUYÓN *Instrumento metálico cilíndrico, delgado y largo, utilizado para extraer las mandocas de la paila de freír.

PYREX *Vidrio refractario, comercializado desde 1937, muy resistente al calor, que soporta la cocción al horno o sobre llama con difusor, pero no resiste los cambios rápidos de temperatura.

PYROFLAM *Vidrio muy resistente, inventado en 1957, usado principalmente para fabricar cacerolas, moldes, sartenes, platos de cocción y de servicio, etc. A diferencia del pyrex, soporta bruscos cambios de temperatura.