

QUECHAR *Comer o beber en un restaurante u otro lugar público por cuenta de alguien.

QUECHE *Haemulon album*. *Pez marino, de hasta 70 cm de largo. Gris claro o gris perla, que pasa a blanco en la parte ventral. Su carne es de buena calidad, pero de escasa comercialización.

QUEIMADA *Bebida gallega, que consiste en quemar aguardiente de orujo con limón y azúcar.

QUEMADÓ *En Miranda y el Distrito Federal, bebida alcohólica casera hecha con aguardiente de caña, papelón quemado, guásimo, clavos de especia, pimienta dulce, canela y otras especias, que se toma al celebrar el nacimiento de un niño.

QUEMAR *Abrasar o consumir con fuego. *Calentar en exceso.

QUEREBERE *Couepia paraensis*. *Árbol de pequeño a mediano, con fruto elipsoidal de unos 4 cm de largo, comestible, de poco sabor, frecuente en la región de Apure y Guayana; utilizado por los indígenas para elaborar una especie de pan. Sin. Querebero.

QUEREBERO *Querebere.

QUEREPÁ *Variedad de yuca amarga, pequeña y de peciolo oblicuo. *Raíz de esta planta, muy apreciada para hacer casabe.

QUESADILLA *Pastel de queso y masa. *Dulce relleno de almíbar, etc.

QUESEAR *Fabricar queso blanco en los hatos llaneros.

QUESERA *En el llano, faena que consiste en recoger las vacas paridas, amansarlas y ordeñarlas para fabricar queso. *Lapso en que se recogen las vacas y se elabora el queso. *Conjunto de vacas mansas que se destinan a la elaboración del queso. *Lugar donde se elabora el queso. *Vasija en la que se guarda el queso. Sin. Quesería.

QUESERÍA *Quesera. *Sitio en donde se vende queso.

QUESILLO *Dulce con apariencia algo porosa, preparado con yemas de huevo, leche, azúcar y vainilla, que se coloca en un molde con los bordes cubiertos de caramelo derretidos al baño de María hasta adquirir una consistencia blanda similar a la del queso. Puede prepararse de distintos sabores, llevando entonces el nombre respectivo de cada uno, por ejemplo, de leche, de piña, de limón, etc.

QUESITO VALENCIANO *Preparación, quizás de origen colonial, hecha de la mezcla de tiras de queso blanco y ruedas delgadas de cebolla, ambas fritas, con leche, hasta formar una masa.

QUESO *Masa de leche cuajada, exprimida y aderezada con sal para que se conserve, la cual se moldea y se dispone en varias formas. De acuerdo con su coagulación, se dividen en quesos ácidos y quesos de cuajo. En cuanto a su maduración, se clasifican en frescos y maduros. Estos últimos se dividen en madurados por bacterias y madurados por hongos. Según su consistencia, pueden ser blandos, medio duros y duros.

QUESO AMARILLO *Queso semisólido de color amarillo, tipo Gouda.

QUESO BLANCO *Queso blando pasteurizado de color blanco.

QUESO CARTERA *Queso de mano elaborado en forma de rolo pequeño.

QUESO COCIDO *Queso blando y delgado de forma cuadrada y color blanco crema, que se prepara cociendo la masa coagulada en el suero de la cuajada y colocando láminas delgadas de la masa unas sobre otras, a semejanza de las hojas de una cebolla. Sin. Queso de mano.

QUESO CLINEJA *Queso crineja.

QUESO CRINEJA *Queso blanco de leche de vaca, de pasta suave pero firme, parecido al queso de mano, pero presentado en forma de crineja. Sin. Queso clineja.

QUESO DE AÑO *Dícese del queso criollo madurado durante varios meses, que se utiliza rallado para el aderezo de espaguetis, macarronadas,

arepas, mandocas, etc. *Queso duro, madurado, de color blanco, provisto de una corteza negra. Sin. Queso llanero.

QUESO DE BOLA *Edam.

QUESO DE CERDO *Manjar compuesto de carne de cabeza de cerdo, picada y prensada en forma de queso.

QUESO DE CINCHO *Queso llanero.

QUESO DE FLANDES *Edam.

QUESO DE MANO *Queso cocido de pasta blanca, delgado, redondeado y de color blanco crema. Se elabora sumergiendo en suero hirviendo la cuajada, que luego se dispone en finas capas a las que se va dando forma con la mano. Sin. Queso cocido.

QUESO DE PIÑA *Quesillo con sabor a piña.

QUESO DE TAPARITA *Queso de pasta semidura, en forma de pera, elaborado con leche de vaca o de cabra cerca de Carora, estado Lara.

QUESO FRITO *Queso asado a la plancha o cocido en la sartén.

QUESO GUAYANÉS *Queso blando y cremoso de forma rectangular y color blanco, elaborado con leche de vaca, típico de Ciudad Bolívar y de otras partes de la Guayana venezolana.

QUESO LLANERO *Queso blanco, duro y compacto elaborado con leche de vaca. De sabor generalmente salado. Es un queso de cincho o de molde, que ha sido prensado y a veces amasado. Se usa especialmente para rallar. Sin. Queso de año.

QUESO MARACAY *Denominación en desuso para calificar un queso blanco, blando y húmedo, llamado también queso fresco pasteurizado.

QUESO PASTEURIZADO *Queso blanco, blando y compacto, elaborado industrialmente, con leche de vaca pasteurizada.

QUESO TELEADO *Queso blanco, de leche de vaca, de pasta suave, de capas o telas, parecido al queso de mano, que se presenta generalmente en un envase de aluminio.

QUESOS, CLASIFICACIÓN DE *Existen muchas maneras de clasificar los quesos, pero todas ellas pasan por dos criterios: el de la consistencia de la pasta, relacionado con el contenido en agua en la masa de queso desnatada, o *Water Fat Free* (WFF), y el de su contenido en grasa relacionado con el contenido de materia grasa sobre extracto seco (M.G./E.S.). En el primer caso encontramos la clasificación de la Organización Mundial de la Salud (OMS), que distingue 5 categorías: de pasta extradura (menos del 51% de WFF); de pasta dura (49-56% WFF); de corte (54-63% WFF); de pasta semiblanda (61-69% WFF), y de pasta blanda (más de 67% WFF). De acuerdo con el segundo criterio, se puede distinguir entre quesos con elevado, medio y bajo porcentaje de grasa, teniendo en cuenta que los de pasta dura tienen más materias grasas por extracto seco que los de pasta blanda. Para conocer de manera aproximada el porcentaje de M.G./E.S. de un queso, se multiplica: el de pasta dura, por 0,7; el de corte, por 0,6; el de pasta blanda, por 0,5; y el fresco, por 0,3. Otros, más prácticos, distinguen entre quesos de pasta blanda y corteza enmohecida (Brie, Camembert); quesos de pasta blanda y corteza lavada (Cáceres, Munster, Pont l'évêque); quesos enmohecidos (Roquefort, Gorgonzola, Stilton, Cabrales, Bleu); quesos de pasta dura no cocida (Manchego, Edam, Cheddar, Cantal); quesos de pasta dura cocida (Parmesano, Emmental, Gruyère); quesos de pasta fresca (el blanco venezolano); quesos fundidos y quesos especiales (quesos con ajo, pimienta, hierbas, licores, etc.).

QUICHE *Torta originaria de Lorraine, Francia, hecha a base de una mezcla de huevos batidos, crema fresca y tocino, servida como entrada caliente.

QUIGUA *Livoria picea*; *Torbo pica*. *Pequeño molusco gasterópodo marino, de concha inivalva en forma de trompo, de color blanco y negro. Es comestible. Se come cocido dentro de su concha.

QUIGUAGUA *Caripusa.

QUIJADA *Aparato manual utilizado para moler la caña de azúcar. *Cada uno de los dos huesos de la cabeza del animal, en que están encajados los dientes y las muelas.

QUILMA *En los Andes, saco o costal de tela.

QUIMBOMBÓ *Hibiscus esculentus*. *Hierba de la familia de las Malváceas, de 50 cm a 2 m de altura, escasamente velluda, de hojas aovadas, lobuladas, de 15 a 30 cm de largo y de borde serrado, flores axilares amarillas. Tiene propiedades medicinales. *Fruto comestible de esta planta, alargado, de color verde por fuera y cristalino por dentro, provisto de vellos gruesos y numerosas semillas. Es apreciado en la cocina de algunas regiones costeras. Sus semillas tostadas sustituyen el polvo de café. Sin. Chimbombó, Gumbo, Ocro.

QUIMBOMBÓ PORTEÑO *Plato popular en Puerto Cabello; sopa preparada con quimbombó tierno y cortado en rodajas, que se cuece junto con pequeños trozos de jamón, carne de chivo salada y de pescado frito. Como aliño lleva hojas de albahaca, cebolla y sal y se le acompaña con bolas de funche.

QUINA DEL CARONÍ *Cuspa.

QUINCHONCHO *Cajanus cajan*. *Arbusto de la familia de las Leguminosas, de 3 a 4 m de altura, muy ramificado, de hojas trifoliadas y flores amarillas con pintas oscuras. *Fruto de esta planta, vaina que contiene varias semillas. *Semilla de esta planta, redonda y comestible. Sin. Guandú, Juanduro.

QUINOA *Quinoa.

QUINUA *Chenopodium quinoa*. *Cereal salso-láceo de la zona andina, de semilla menuda y comestible, de cultivo que data de 3.000 a.C., con mayor contenido proteínico que otros cereales, pero el pericarpio del grano contiene sustancias que le dan un gusto amargo. Sin. Quinoa.

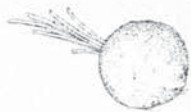
QUIRIQUIRE *Saco de buena calidad elaborado con fibra de cocuiza.

QUISANDO *Coccoloba pittierii*. *Árbol de tierra caliente que se da en las selvas secas de Guárico y Anzoátegui. *Fruto de este árbol, ovalado, del tamaño de una uva silvestre, comestible.

QUISQUILLA *Penaeus duorarum*. *Camarón comestible.

QUITINA *Sustancia fuerte y flexible que forma la mayor parte del exoesqueleto en los artrópodos, y da dureza a los élitros y a otros órganos de los insectos.

QUITOSO/SA *En Barinas, dícese de una persona que es muy delicada o selectiva a la hora de comer.



RÁBANO *Raphanus sativus*. *Planta crucífera hortense, originaria de China, de flores blancas, amarillas o purpúreas, fruto en vainilla estriada, y raíz carnosa. *Raíz de esta planta, carnosa, casi redonda o fusiforme, blanca mezclada con rojo, o roja del todo, de sabor picante, y comestible. Se suele servir en ensaladas.

RABI RUBIA *Ocyrus chrysurus*. *Pez marino de unos 50 cm de largo. Color gris oliváceo o azulado en el dorso y blanco o blanco plateado en el vientre, con una franja amarilla longitudinal. Especie común a lo largo de la costa, especialmente en las áreas insulares con arrecifes coralinos. De carne comestible e importancia comercial en el archipiélago de Los Roques.

RABIPELADO *Didelphis marsupialis*. *Marsupial de cuerpo alargado, de unos 45 cm, de color pardo, café amarillento o gris, y cola larga. Es comestible en algunas regiones del país. Sin. Faro, Rabopelado, Sucumbás, Yaguare.

RABO *Cola de los animales, particularmente de los cuadrúpedos. Del rabo de vacuno se hace una sopa, la sopa de rabo, muy popular en el país. También se utiliza en guisos.

RABO AMARILLO *Cetengraulis edentulus*. *Pez marino de hasta 12 cm de largo. Coloración gris azulada hacia la parte dorsal, con una banda plateada lateral desde la cabeza hasta la cola, de color amarillento. Abundante en las costas nor-orientales y en el golfo de Paria. Se emplea generalmente para la elaboración de la harina de pescado.

RABO DE GATO *Mijo.

RABO DE IGUANA *Albarico.

RABOPELADO *Rabipelado.

RACIMO *Porción de uvas unidas por pedúnculos a un tallo pendiente del sarmiento. *Por extensión, se aplica a otras frutas.

RACIÓN *Cantidad total de alimento que recibe un animal o humano en veinticuatro horas. *Porción de alimentos que se da en cada comida a

personas y animales. *Porción de vianda que en las fondas, bodegones, restaurantes, se sirve por determinado precio.

RACIONAMIENTO *Práctica que suele ocurrir en períodos de emergencia y que consiste en poner a disposición de ciertos individuos o categorías de personas (por ejemplo mujeres embarazadas) o también de la totalidad de la población, una cantidad fija de determinados alimentos, basada en las disponibilidades alimentarias y en las necesidades biológicas de las personas.

RACLETTE *Queso francés o suizo de leche cruda o pasteurizada de vaca, de pasta de corte, adecuado para preparar la raclette. *Plato nacional del cantón suizo de Valais, que consiste en raspar el queso fundido, calentado ante un fuego abierto y degustarlo con papas cocidas sin pelar.

RAGÚ *Preparación a base de carne, ave o pescado, cortada en trozos regulares y cocida con legumbres y hortalizas.

RAGUSANO *Queso hilado siciliano, madurado, de pasta dura, elaborado en Ragusa, Italia.

RAÍZ *Órgano de las plantas que crece en dirección inversa a la del tallo, carece de hojas e introducido en tierra o en otros cuerpos, absorbe de éstos o de aquélla las sustancias que la planta necesita para el desarrollo vegetal y le sirve de sostén.

RAJA *Parte de un leño abierto. *Hendidura o quiebra de una cosa. *Pedazo que se corta a lo largo o a lo ancho de un fruto o de otros comestibles.

RAKI *Aguardiente de 45°, a base de dátiles e higos.

RALLADO *Parte de los dedos de la mano del plátano. *Desmenuzado, pulverizado.

RALLADOR *Rallo.

RALLAR *Desmenuzar un alimento u otra cosa con el rallador o rallo.

RALLO *Utensilio de cocina usado para desmenuzar ciertas cosas como el pan o el queso. Sin. Rallador.

RAMBAI *Baccaurea motleyana*. *Árbol originario de Malasia e Indonesia. *Fruto de este árbol, pequeño, de forma esférica, en racimo, de pulpa comestible.

RAMBUTÁN *Nephelium lappaceum*. *Árbol pequeño, originario del archipiélago malayo. *Fruto de este árbol, drupa ovoide, de 3 a 8 cm de largo, de color rojo o amarillo, y de arilo blanco, jugoso, dulce, comestible.

RAMILLETE DE HIERBAS *Pequeño atado de hierbas aromáticas, introducido durante la cocción para aromatizar una preparación o guiso. Es retirado de la cacerola una vez terminada la cocción.

RAMILLÓN *Remillón.

RAMÓN *Charo.

RAMONEAR *Comer los retoños, brotes y hojas de los árboles y los arbustos.

RANA *Vertebrado anfibio, anuro, de la familia de los Ránidos, de piel lisa y dedos de las extremidades anteriores libres y los de los posteriores con membrana interdigital. La carne de algunas especies, como la de la rana común o verde, de ojos saltones y patas muy largas, es comestible y muy estimada.

RANCHO *Comida que se hace para muchos en común, y que suele reducirse a un solo guisado. *Reunión de personas que toman esta comida. *Comida o guiso malo.

RANCIDEZ *Oxidación de las grasas en condiciones de aireación y temperatura ambiental, que produce cambios en el olor y el sabor. Estos cambios se aceleran en presencia de la luz y de algunos minerales. El proceso de oxidación es más rápido en grasas con alta proporción de ácidos grasos no saturados.

RANCIO *Alimento, especialmente grasas, que ha iniciado un proceso de rancidez. *Dícese del vino y los comestibles grasientos que, con el tiempo, adquieren sabor y olor más fuertes.

RAPE *Pez teleósteo, de gran cabeza y cola, sin escamas, de carne blanca muy aromática y estimada.

RAQUÍN *Vástago del plátano sin dedos.

RAQUITISMO *Enfermedad sobre todo de la primera infancia y comienzos de la segunda, ocasionada por deficiencia de vitamina D unida a una dieta pobre en nutrientes especialmente calcio. El enfermo se restablece con suplementos de vitaminas y minerales y la exposición a los rayos ultravioletas solares.

RASCADOR *Instrumento metálico empleado para desgranar el maíz y otros frutos semejantes.

RASERA *Paleta de metal con agujeros para escurrir el aceite, que se emplea en la cocina para dar vuelta y retirar los fritos del sartén.

RASPA *Espina de los pescados.

RASPADO *Raspao.

RASPADOR *Paleta afilada o cuchillo para raspar las arepas.

RASPADURA *Residuo de melaza solidificada que va quedando adherido a la paila del trapiche en el proceso de fabricación del papelón. *Resto de alimento que se pega en el fondo de la olla o cacerola. Son muy conocidas la raspadura del arroz y la raspadura del papelón. Sin. Pegadura.

RASPAO *Cepillado.

RASPAR *Desprender con un cuchillo o con el rallo partes muy pequeñas de un ingrediente, como el papelón. *Quitar los quemados e irregularidades de la concha de la arepa con un raspador.

RASPÓN CRIOLLO *Variedad de trigo antiguamente conocida en el país.

RASTROJAR *En Lara, recoger en el rastrojo el remanente de la cosecha.

RASTROJO *Producción de maíz cuando las mazorcas casi no tienen granos. *Residuo de las cañas de la mies, que quedan en el campo después de segar. *El campo después de segada la mies y antes de recibir nueva labor. Sin. Restrojo.

RATAFÍA *Licor con zumo de cerezas o guindas.

RATATOUILLE *Preparación frita compuesta de berenjenas, pimentón, calabacín, cebolla, to-millo, etc.

RATÓN *Albula vulpes*. *Pez marino, de hasta 3 kg de peso, de color plateado brillante, con escamas de tintes verdosos y líneas oscuras, y con una mancha oscura en la parte dorsal de la base de los pectorales. Especie comestible, de carne de baja calidad y de escasa comercialización. De gran interés en la pesca deportiva. *Malestar que queda después de haber ingerido bebidas alcohólicas en exceso.

RATONERA *Establecimiento o pulpería de escasos recursos.

RAVIOLES *Raviolis.

RAVIOLIS *Pequeños cuadrados o rectángulos de pasta rellenos con carne, espinaca, queso, etc., y servidos con salsa y queso rallado. Sin. Ravioles.

RAYA *Dasyatis* sp. *Pez con cuerpo en forma romboidal, terminado en una larga cola, de carne comestible.

RAYA DE RÍO *Potamotrygon hystrix*. *Pez cartilaginoso, de agua dulce, de cuerpo romboidal, muy deprimido, y de carne comestible. Posee, para su defensa, una o dos espinas en forma de arpón colocadas en la cola, cubiertas por un tejido glandular que secreta un veneno de tipo neurotóxico.

RAYAO *Pseudoplatystoma fasciatum*; *P. tigrinum*. *Pez fluvial de más de 1 m de longitud y más de 1 kg de peso. Color grisáceo en el dorso y

blanco en el vientre; rayas verticales en el dorso y a lo largo del cuerpo. Posee una piel sin escamas, gran número de dientes diminutos, aleta adiposa más o menos desarrollada, tres pares de barbillas mentonianas que actúan como órgano táctil, y las espinas de las aletas dorsal y pectoral bien desarrolladas. Frecuente en los ríos del llano y del Orinoco. Su carne es muy estimada. Se han realizado en Guayana cultivos extensos de peces con buenos resultados.

RAZA *Conjunto de individuos pertenecientes a una misma especie, con características genóticas, fenotípicas, fisiológicas y de producción similares y transmisibles por herencia en igualdad de medio ambiente. La raza es siempre producto de la intervención humana.

REABSORBER *Volver a absorber.

REAHOGAR *Freír una vianda a fuego lento, sin agua, en aceite o manteca, en una sartén o cacerola tapada, sin que tome color. Saltear un alimento a fuego suave sin que tome color. Sin. Ahogar, Estofar, Rehogar.

REBABA *Resalto que queda en el filo de una cuchilla amolada.

REBAJAR *Diluir con un líquido (caldo, vino, etc.) una salsa que ha quedado demasiado espesa, o un ingrediente cuyo sabor es demasiado intenso. *Estirar la pasta con el rodillo hasta conseguir el grosor deseado. *Añadir agua a un líquido preparado para disminuir su sazón, densidad o color.

REBANADA *Porción delgada, ancha y larga, que se saca de una cosa, cortando de un extremo a otro.

REBANAR *Cortar una cosa de una parte a otra. *Hacer rebanadas.

REBAÑADURA *Lo que queda en el fondo de una cacerola o de un plato.

REBAÑAR *Recoger los residuos de alguna cosa comestible hasta apurarla.

REBLANDECER *Ablandar.

REBLOCHÓN *Queso francés, de Saboya, con leche de vaca, pasta sólida y sabor pronunciado.

REBOSAR *Derramarse un líquido por encima de los bordes de un recipiente en que no cabe.

REBOZADO *Cobertura de un alimento con huevo, pan, harina, etc. y luego frito en aceite muy caliente.

REBOZAR *Bañar una vianda en huevo batido, harina, miel, etc. *Envolver un alimento, generalmente con huevo, harina, pan rallado, para freírlo a continuación.

REBULLICIO *Preparación alimenticia comunitaria sin característica definida, a la que se le agregaba lo que cada miembro de la casa llevaba. El uso del término se arraigó en Margarita.

REBUSCO *Fruto que queda en el campo de cultivo después de haber separado la cosecha. *Zulianismo para designar a los plátanos verdes pequeños que caían a las aguas del lago de Maracaibo en el momento de la descarga del producto en el muelle, y que se apropiaban los pobres. *Sobra o desecho que recibe como ayuda la gente muy pobre. *En el Zulia, cantidad de frutas o de otro producto agrícola que se desecha por ser muy pequeño o por estar en muy mal estado. *Plátano de menor calidad, especialmente por ser más pequeño o por estar golpeado.

RECADO DE OLLA *Conjunto de diversos vegetales, como papa, ñame, ocumo, apio, yuca, batata, vainitas, repollo, zanahoria, auyama. que se usa en la preparación del sancocho.

RECALENTAR *Volver a calentar. *Calentar un líquido a temperatura superior a su punto de ebullición sin que se convierta en vapor.

RECAZO *Parte del cuchillo opuesto al filo.

RECENTAL *Cordero de leche o ternero que no ha pastado.

RECEPCIÓN *Gran fiesta en una casa particular.

RECETA *Nota que indica los ingredientes de una preparación de cocina y la manera de hacerlo. *Fórmula culinaria de un plato.

RECETARIO DE COCINA *Recolección de recetas de cocina. *Libro de cocina.

RECHAUD *Infiernillo de alcohol, que conserva el color de los manjares durante el servicio y permite, algunas veces, la preparación de ciertos manjares delante del cliente. Por lo general, la llama de estos calentadores es regulable y habitualmente se alimenta de alcohol, para evitar la transmisión de olores que puedan alterar el sabor de la preparación. Se pronuncia "rechó".

RECHONCHO/CHA *Gordo y de poca altura.

RECHUPETE, DE *Sabroso, succulento.

RECIÉN PARIDA, ALIMENTACIÓN DE LA *Según la creencia popular, algunos alimentos beneficiaban a la mujer lactante; es así como el mismo día del parto, a la madre se le daba un caldo de gallina, sin huesos ni verduras. En los días subsiguientes se continuaba la dieta con caldo de gallina, de pescados blancos o palomeras, todo ello con el fin de facilitarle y aumentarle la secreción de leche; con el mismo fin se le ofrecía consomé de chipichipe. Luego se le daba presas de gallina y pescados asados. La preocupación por alimentar al recién nacido con leche de la madre, obligaba a que a ésta se le proporcionara una gran cantidad de atoles y líquidos, como atol de sagú, atol de maíz tostado, caldos, etc., para aumentar su producción de leche. Sin embargo, en rigor, se conoce que la cantidad o tipo de líquidos consumidos no afecta la cantidad de leche, sino que son la frecuencia y la fuerza de la succión los estímulos para su producción.

RECIPIENTE DE ALIMENTOS *Cualquier envase para contener alimentos. En la industria, el término alude generalmente a cualquier envase hermético para los alimentos, hecho de metal, vidrio, plástico laminado, etc.

RECOGER *Volver a cocer. *Cocer mucho una cosa.

RECOCINA *Cuarto que sirve para desahogo de la cocina y está contiguo a ella.

RECOMENDACIONES NUTRICIONALES

*El nivel sugerido del consumo de energía y nutrientes específicos, que se estima cubre las necesidades de la gran mayoría de la población aparentemente sana en un país.

RECUBRIR *Volver a cubrir. *Cubrir completamente.

RECUELO *Aguardiente que se obtiene de la redestilación del cocuy. *Bebida que resulta de poner en infusión posos de café.

RECURSOS *Productos naturales que se utilizan para solventar una necesidad económica. La reserva de una sustancia es la cantidad total de dicha sustancia contenida en el medio, la mayoría de la cual es inaccesible o improcesable para el nivel tecnológico disponible. La parte de la reserva que puede usarse bajo condiciones específicas, económicas y sociales, se denomina recurso, y su estimación varía con los cambios tecnológicos (una nueva tecnología puede incrementar la cantidad de un recurso), sociales y económicos (como la alteración de los precios debida a variaciones en la demanda).

REDUCIR *Calentar una salsa o un caldo, de tal manera que se evapore el agua y disminuya su volumen, obteniendo así un ingrediente más concentrado, más espeso o sustancioso.

REFACCIÓN *Refrigerio.

REFAJO *En Colombia, bebida compuesta de cerveza con colita.

REFALADERA *Antigua bebida refrescante y nutritiva larense, a base de arroz crudo, azúcar, clavos de olor, canela y ron o brandy.

REFECCIÓN *Hábito de un animal de comer sus propias heces, tal como lo practican algunos herbívoros como el conejo. *Refrigerio.

REFECTORIO *Comedor de una comunidad o colegio.

REFINADO *Dícese del azúcar de la mayor pureza que se fabrica en las refineries. *Operación que consiste en volver más fino o puro el azúcar, el alcohol, etc.

REFINAMIENTO *Esmero. *Buen gusto, distinción.

REFINAR *Hacer más fina o más pura una cosa, separando las impurezas.

REFINERÍA *Fábrica donde se refinan determinados productos, como el azúcar.

REFRACTARIO/RIA *Dícese del cuerpo que resiste la acción del fuego sin cambiar de estado ni descomponerse.

REFREÍR *Volver a freír. *Freír mucho o muy bien una cosa. *Freírla en demasía.

REFRESCANTE *Que refresca.

REFRESCANTE BÁSICO *Material resistente al calor que contiene una gran proporción de óxidos metálicos, usado en el revestimiento de hornos o de algunos utensilios de cocina.

REFRESCAR *Poner en agua fría una preparación inmediatamente después de cocida, para cortar la cocción con rapidez. *Hacer bajar el calor.

REFRESCO *Bebida refrescante industrializada, que viene en botella o en lata. *Alimento moderado que se toma para fortalecerse y continuar en el trabajo. *Bebida fría.

REFRIGERACIÓN *Método de conservación de los alimentos mediante el frío a fin de mantenerlos aptos para el consumo. Las temperaturas usuales de refrigeración doméstica son de 2 a 4 °C. El frío inhibe el desarrollo bacteriano, evitando la descomposición rápida de los alimentos. A nivel industrial y en el manejo de grandes volúmenes se utilizan temperaturas inferiores a los 0 °C, y que fluctúan entre -2 y -3 °C, conservándose así la carne de res por 30 días; la de cerdo, por 20, y la de pollo, por 8 días.

REFRIGERADOR *Dícese de los aparatos e instalaciones para refrigerar que funcionan con electricidad u otra fuente de energía como kerosene, gas, etc. La primera nevera o refrigeradora eléctrica vendida en Venezuela la adquirió R.C. Hart en el Bazar Americano, en Caracas, el 29.12.1924. Sin. Nevera.

REFRIGERADORA *Refrigerador, Nevera.

REFRIGERANTE *Fluido que circula dentro de los equipos utilizados para enfriar. Algunos fluidos refrigerantes son amoniaco, Freón 12, R-22, etc.

REFRIGERAR *Someter a refrigeración. Enfriar.

REFRIGERIO *Corto alimento que se toma fuera de las comidas principales para restaurar las fuerzas. Sin. Lunch, Refacción, Refección.

REFRITAS *Preparación que consiste en carraotas negras fritas después de haber sido cocinadas.

REFRITO *Fritura de aceite, cebolla, ajo y algún otro ingrediente como pimentón, que se añade, bien caliente, durante la cocción de algún guiso. *Cosa rehecha o de nuevo aderezada. *Alimento frito de nuevo.

REFRITOS *Sobrantes de comida frita.

REFUCHE *En Guárico, café tinto.

REGALIZ *Planta cuya raíz da un jugo dulce y mucilaginoso, empleado como pectoral y emoliente. *Pasta elaborada con el extracto de estas raíces. Sin. Orozuz.

REGAR *Mojar en forma de riego un preparado.

REGATÓN *Residuo de bebida alcohólica que queda en el vaso o la botella.

RÉGIMEN *Conjunto de reglas observadas en la manera de vivir, especialmente en lo que se refiere a alimentos y bebidas.

RÉGIMEN, ESTAR A *Seguir una dieta con el propósito de bajar de peso.

REGORDETE/TA *Dícese de la persona o de la parte de su cuerpo, pequeña y gruesa.

REGORGALLA *Fritura hecha de picadillo de vísceras de cerdo o de res, típica de los Llanos. *Comida típica neoespartana hecha con vísceras de pescado. *Comida preparada a base de hígado y riñón. Sin. Regorgaya.

REGORGAYA *Regorgalla.

REGUERO *Corriente líquida y señal que deja.

REHOGAR *Reahogar.

REINA-CLAUDIA *Variedad de ciruela, verde amarillento y pulpa muy dulce y perfumada.

REINA PEPEADA *Arepa rellena con ensalada de gallina y aguacate.

REINETA *Lepidotus australis*. *Pez. *Variedad de manzana, de color dorado y carne amarillenta y jugosa.

REJALEAR *Arreglar el pescado.

REJILLA *Parte de las hornillas y hornos que sostiene el combustible.

RELAMER *Lamer algo con insistencia. *Lamerse los labios una o muchas veces.

RELLENAR *Volver a llenar. *Rellenar mucho. *Llenar un manjar de carne picada, hortalizas, especias, dulces, etc. *Colocar dentro de la preparación el picadillo indicado. *Dar de comer hasta la saciedad.

RELLENO *Conjunto de ingredientes picados o desmenuzados (carnes, hortalizas, frutas, etc.), que se emplea para confeccionar una receta. *Picadillo de carnes, vegetales, cocidos, dulces o salados, empleados para rellenar alguna preparación, como, por ejemplo, empanadas, pan, hallacas, tripas, aves, hortalizas, etc. *Muy lleno o lleno de algún manjar.

REMILLÓN *Utensilio formado por una totuma o un recipiente de metal atravesado por un palo, empleado para trasvasar líquidos. El grande y pesado se usa para sacar la cachaza de los fondos en los trapiches, y el pequeño, para sacar agua de la tinaja. Sin. Cucharón, Ramillón.

REMILLONERO *Trabajador de un trapiche que se encarga de medir la densidad de la miel de caña. Sin. Templador.

REMOJAR *Empapar en agua o poner en remojo una cosa. *Mojar algo de modo que el líquido lo penetre.

REMOJO *Empapar en agua una cosa. *Dejar una cosa en agua por un cierto tiempo.

REMOLACHA *Beta vulgaris*. *Planta quenopodiácea de flores verdosas y raíz grande. *Raíz de esta planta, carnosa, rojiza, fusiforme y comestible, de la cual existen dos variedades, la azucarera, utilizada para obtener azúcar en los países de clima templado, y la forrajera, destinada a alimento de ganado.

REMOLADA *Salsa a base de mayonesa con pepinillos, perejil, cebolleta, estragón, etc., perfumada con esencia de anchoas.

REMOVER *Pasar una cosa de un lugar a otro. *Agitar, mover un líquido.

RENDIMIENTO *Producto o utilidad de una cosa.

RENDIR *Estirar la cantidad de un ingrediente o manjar para que alcance al logro del objetivo deseado.

RENINA *Cuajo.

RENUEVO *Vástago de un árbol.

REPASTAR *Añadir harina, agua u otro líquido a la pasta, para volver a amasarla.

REPELE *Resto de algo, preferentemente de alimento o de dinero.

REPICAR *Picar mucho una cosa, desmenuzarla.

REPISA *Anaquel.

REPLECCIÓN *Condición de repleto, de saciedad, de hartura.

REPLLITO DE BRUSELAS *Col de Bruselas.

REPLLITO DE PÁRAMO *Michiruy.

REPOLLO *Brassica oleracea*. *Especie de col perteneciente a las Crucíferas o Brasicáceas, de hojas firmes y sólidas, comprimidas y apiñadas, comestibles. Entre las variedades encontramos el repollo blanco, el repollo verde, el repollo morado y el repollo chino. *Grumo o cabeza más o menos redonda que forman algunas plantas, como la lombarda y ciertas especies de lechugas, apiñándose o apretándose sus hojas unas sobre otras. Sin. Berza, Michiruy.

REPOSAR *Posarse en el fondo las partículas sólidas que están en suspensión en un líquido. *Permanecer en quietud alguna cosa, como la masa del pan.

REPOSTERÍA *Arte del repostero, conjunto de provisiones e instrumentos de su oficio, y gente que en éste se emplea. *Establecimiento donde se fabrican y venden dulces y fiambres.

REPOSTERO/RA *Persona que hace pastas, dulces, fiambres.

REPOSTERO MAYOR *Jefe de repostería.

REPUGNANTE *Aplíquese al comestible que causa rechazo por haberse consumido demasiado o que desagrada por ser muy dulce o empalagoso. *Cosa que causa asco o disgusto.

REQUEMAR *Volver a quemar. *Tostar en exceso.

REQUERIMIENTO CALÓRICO *Requerimiento energético.

REQUERIMIENTO ENERGÉTICO *La cantidad de energía que un animal o un individuo necesita consumir para cubrir el gasto energético que incluye: el mantenimiento de las funciones básicas e involuntarias del cuerpo, la acción dinámica específica de los alimentos (energía requerida para la digestión, absorción, y metabolismo de los alimentos) y la actividad física. Varía según ciertas características como la edad, el sexo, el estado fisiológico y el de salud, entre otros. Sin. Requerimiento calórico.

REQUERIMIENTO NUTRICIONAL *Requerimiento calórico y de otros nutrientes.

REQUESÓN *Masa blanca cremosa obtenida de la cuajada de la leche, al dejar escurrir el suero. *Cuajada de los residuos de la leche después de hecho el queso.

RES *Nombre común que se da al bovino, principalmente a la hembra. *Cualquier animal cuadrúpedo de algunas especies domésticas (ganado vacuno, lanar, etc.) o salvajes (venados, jabalíes, etc.).

RESACA *Aguardiente suave y de poco sabor obtenido de la última destilación de la caña. *Malestar físico que suele presentarse al día siguiente de haber ingerido bebidas alcohólicas.

RESBALADERA *Bebida casera refrescante, preparada con arroz cocido, molido y colado, azúcar, agua de azahar y canela molida.

RESECAR *Secar mucho.

RESERVA *Vino con crianza en envase de roble y botella de un mínimo de tres años.

RESERVAR *En cocina, dejar de lado una cosa para disponer de ella más adelante.

RESIDUO *Parte que queda de un todo. *Lo que queda de un cuerpo por combustión, evaporación, etc.

RESINA *Sustancia viscosa insoluble en el agua, soluble en el alcohol, inflamable, que fluye de ciertas plantas.

RESQUEMAR *Causar en la lengua y paladar un calor picante y mordaz ciertos manjares y bebidas.

RESTAURADOR/RA *Que restaura. *Que se dedica al oficio de restaurar. *Dueño de restaurante.

RESTAURÁN *Restaurante.

RESTAURANT *Restaurante.

RESTAURANTE *Que restaura. *Establecimiento público donde se sirven comidas. Sin. Restaurán, Restaurant, Restorán.

RESTAURAR *Recuperar, recobrar, renovar, restablecer.

RESTORÁN *Restaurante.

RESTROJO *Rastrojo.

RESUDAR *Cocinar verduras, como cebollas o ajoporro, a fuego lento hasta que se ablanden con su propio vapor.

RESUELTA *Satisfactoria. Se utiliza generalmente con el término de "papa", para indicar una comida satisfactoria, abundante.

RETALLÓN *Comida sobrante, regalada al desvalido.

RETALLONES *Sobra de comida. *Plato confeccionado con algunos restos de comida de días anteriores. *Dulce en cuya elaboración entran las sobras, como, por ejemplo, rebanadas de pan que quedaron de la víspera.

REVEILLÓN *Cena de noche vieja o fin de año.

REVENIR *Retornar o volver una cosa a su estado propio. *Acedarse o avinagrarse el vino, las conservas, etc. *Ponerse blanda o correosa una masa, pasta o fritura con la humedad o el calor.

REVERBERO *Hornillo portátil generalmente de hojalata o de latón que funciona con alcohol, gasolina o kerosén y se utiliza para cocinar o calentar alimentos, especialmente líquidos.

REVIVIR *Volver a cocer a fuego lento una vianda.

REVOLTILLO *Huevos revueltos o cualquier preparación obtenida revolviendo huevos y otros ingredientes mientras se cocinan.

REVOLVER *Menear de un lado a otro, alrededor o de arriba abajo, alguna cosa.

REVUELTO/TA *Guiso preparado con pollo o gallina y huevos mezclados con pan rallado y aliños, típico del estado Zulia.

RHODE ISLAND *Raza estadounidense de gallinas, especializada en la producción de huevos de cascarón oscuro. En su formación intervinieron gallinas criollas mediterráneas, malayas y asiáticas.

RIBAZÓN *Cuando el cardumen se aproxima a la costa y forma una mancha oscura.

RIBOFLAVINA *Factor termoestable del complejo vitamínico B, conocido también con el nombre de vitamina B₂. Pigmento cristalino, fluorescente, de color amarillo e hidrosoluble, aislado de alimentos como hígado, huevos y leche, y obtenido también por síntesis. Forma coenzimas que se requieren en el metabolismo de carbohidratos, lípidos y proteínas, así como también en la producción de energía.

RICOTTA *Producto lácteo de consistencia blanda y grumosa, que se elabora cuajando la leche y separándola del suero. Es una especie de requesón italiano, elaborado con el suero de la leche de vaca o de oveja.

RIGOR MORTIS *Expresión latina que significa "rigidez cadavérica", que se refiere al estado transitorio que adquiere una canal cuando comienza la maduración de la carne.

RIJSTAFEL *Nasi Goreng.

RIÑÓN *Anón *Viscera, glándula secretora de la orina. Del riñón de res se elaboran varios platos, entre ellos los riñones al jerez.

RIÑONADA *Guisado de riñones.

RIPIO *Residuos que quedan en los placeres de pepitonas agotados por la explotación. *Adherencias de los moluscos. *En El Tocuyo, estado Lara, polvo de restos de porcelana usado para fregar los cubiertos de cocina. *En Oriente, chicharrón molido que se agrega a la masa para preparar una variedad de bollo a la que se denomina bollo de ripio.

RISOTTO *Preparación italiana con arroz, que consiste básicamente en rehogar el arroz en mantequilla y cebolla y cocerlo en caldo. También se prepara con mariscos, hongos, etc. Al servirlo, se espolvorea con queso parmesano.

RISTRA *Hilera de ajos, cebollas, etc., unidos por medio de sus tallos trenzados.

ROASTER *Horno provisto de los dispositivos adecuados para asar alimentos, especialmente carne y aves. Se pronuncia róster. *Pieza refractaria grande que se emplea para asar alimentos en el horno, especialmente pavo.

RÓBALO *Centropomus undecimalis*. *Pez marino, de hasta 15 kg de peso; de color gris o verde plateado con algunas tonalidades verdosas hacia la parte dorsal y blanco plateado en el vientre. Se destaca por una línea negra estrecha que le recorre longitudinalmente el cuerpo. Especie abundante en las costas venezolanas. Comestible. Su carne, comestible, es de excelente calidad. Es la especie del género *Centropomus*, de mayor importancia comercial en el país.

ROBIOLA *Queso italiano, de leche de vaca, de pasta firme.

ROBOT DE COCINA *Artefacto provisto de cuchillas para cortar y mezclar, así como de discos para cortar en tiras y rodajas para triturar.

ROCAL *Queso español de leche de oveja, de pasta dura y sabor picante.

ROCAS, EN LAS *Aplicado a una bebida, servida pura con trozos de hielo.

ROCHER *Licor de 35°, a base de cerezas.

RODABALLO *Rhombus laevis*. *Pez marino de cuerpo casi romboidal, deprimido, cuya carne es comestible y estimada.

RODAJA *Pieza redonda y plana.

RODETE *Aro tejido en cocuiza, cogollo o cascarón, empleado para soportar envases y colocarlo en la cabeza para cargar el agua. Sin. Rollete.

RODILLO *Utensilio de cocina, formado por un cilindro de madera con mangos del mismo material en los extremos, que se utiliza para extender las masas.

ROLLETE *Rodete.

ROLLO *Trozo de carne que se envuelve en forma cilíndrica atándolo con hilo de cocina y que suele llevar algún relleno. Puede prepararse frito, braseado o asado al horno. *Cilindro de madera u otro material para labrar una masa. *Bollo o pan en forma de rosca. *Carne picada y condimentada amasada con leche, huevo y harina, y guisada en salsa después de frita.

ROLLO IMPERIAL *Lumpia.

ROLO *Atol de maíz cariaco tostado y molido, aliñado con canela y clavos de especia, y endulzado con papelón; se sirve generalmente caliente para el desayuno. *Alimento a base de harina de maíz tostado, leche y papelón.

ROLO ANDINO *Sopa de los Andes, hecha a base de maíz.

ROM *Ron.

ROMADUR *Queso alemán de leche de vaca, de pasta blanda y de color amarillento.

ROMERO *Rosmarinus officinalis*. *Arbustillo originario del sur de Europa, de hasta 1 m de alto. De flores labiadas azules y pequeñas. Sus hojas

lineales, simples, opuestas, de sabor acre y muy olorosas, se usan como condimento de la carne, especialmente de cerdo. Se emplea también en medicina popular, contra la caída del cabello y como antirreumático.

ROMESCO *Sofrito catalán hecho de cebolla, pimentón, hinojo, laurel, orégano, tomillo, pimienta y sal.

ROMI *Alazor.

ROMO *Ron, en el siglo XIX.

ROMPEMUELA *Caramelo muy duro.

ROMPOPO *Suerte de ponche hondureño, con leche, aguardiente, huevos, azúcar y canela.

RON *Bebida alcohólica, de 40 a 70°, originaria de las islas del Caribe y obtenida por destilación de la caña de azúcar o de su melaza fermentada. Puede ser destilado en alambique o en aparatos de destilación continua. Una de las primeras noticias de este licor se remonta a 1600, en Barbados. Sin. Rom.

RON CON PONSIGUÉ *Ponsigué.

RON PUNCH *Bebida hecha con jugo de frutas y ron.

RONCADOR *Micropogonias furnieri*. *Pez marino, aunque se encuentra también en las aguas dulces de los caños del delta del Orinoco. De tamaño mediano, de color amarillo o pardo amarillento, con reflejos plateados en el dorso y blanco en el vientre. Abundante en la región nororiental, en las costas del estado Falcón y en el golfo de Venezuela. Comestible. Recurso pesquero importante para el país.

ROQUEFORT *Queso francés, con leche cruda de oveja, curado en las cavas de la región de Roquefort, con vetas azules por la acción del *Penicillium roqueforti*.

ROSBIF *Del inglés "roast-beef". Trozo de carne, especialmente lomo, asado superficialmente, que se sirve cortado en lonjas finas, caliente o frío.

ROSCA *Bollo de masa de harina que forma un círculo, con un hueco en el centro. *Postre típico de la isla de Margarita, hecho a base de harina, huevos, clavos de especia molidos y vainilla. Cuando se recubre con suspiro o merengue se le llama rosca cubierta.

ROSCA DE REYES *Bizcocho en forma de aro con frutas confitadas que se consume en España el 6 de enero, día de Reyes. En su masa lleva un dije como sorpresa. Sin. Roscón.

ROSCAS DE ALMIDÓN *Golosina hecha con masa a base de almidón, huevos y azúcar, que se sumerge en agua caliente y luego se hornea.

ROSCAS DE MAÍZ CARIACO *Golosina hecha con masa a base de maíz, mantequilla, azúcar y anís, que luego se hornea.

ROSCÓN *Rosca de Reyes.

ROSETAS DE MAÍZ *Cotufa.

ROSITAS DE MAÍZ *Cotufa.

ROSOLI *Licor compuesto de aguardiente mezclado con azúcar, canela, anís, etc.

ROSQUETE *Pan de harina al horno.

ROSQUILLA *Rosca pequeña de harina formada con masa dulce y delicada.

ROTI *Plato de la península de Paria, por influencia de Trinidad, que consiste en una masa fina hecha de harina, levadura, zumo de coco, sal, huevos y aliños, que se rellena con carne, y luego se hornea o se fríe.

ROUILLE *Salsa espesa, oscura, a base de pimientos colorados, papas y aceite de oliva, servida tradicionalmente con "bouillabaise".

ROUX *En la cocina francesa, el roux es una preparación hecha con mantequilla y harina, mezcladas en partes iguales, calentadas al fuego hasta que adquieran un color tostado suave. Es un elemento básico de los fondos de cocina, y se usa como espesante. Hay roux blanc, blond y brun,

que dan lugar, sucesivamente, a los fondos blanco, rubio y oscuro.

RUBA *Ullucus tuberosus*. *Hierba de la familia de las Baceláceas, de hojas redondeadas, flores de color verde amarillento agrupadas en racimos, y raíz tuberosa. Se cultiva en los Andes. *Tubérculo comestible de esta planta, de color y tamaño variables, y de apariencia semejante a la de una papa. Sin. Melloco, Olluco, Ulluco.

RUBIA *Paranthias furcifer*. *Pez marino, pequeño, con el lomo encarnado con manchas negras, y el resto del cuerpo blanco. Su carne es comestible, pero poco apreciada.

RUBITA *Abeja silvestre, con dos manchas amarillas en el tórax, de color negro, abundante en Coro. Hace paneles en los huecos de las peñas. Su miel es delicada.

RÚCANO *Dulce típico del centro del país, de consistencia gelatinosa que se presenta en trozos pequeños y que se prepara con los tendones de las patas del ganado, azúcar y leche.

RUEDA *Porción de pescado cortada transversalmente. *Tajada circular de ciertas frutas y viandas.

RUIBARBO *Rheum rhaponticum*. *Planta originaria de Asia Central, cuya raíz se usa como purgante y para elaborar mermeladas y dulces.

RULE *Papelón o azúcar sin refinar. Solía ser, junto con un trozo de queso, la merienda infantil en la Caracas del primer tercio del siglo xx.

RUMIA *Acto por el cual los animales rumiantes, especialmente ovinos, caprinos y bovinos, regresan a la boca los alimentos ya deglutidos, procedentes del rumen y del bonete, para una segunda masticación más completa que la primera.

RUMIANTE *Mamífero artiodáctilo con estómago múltiple, que carece de dientes incisivos en la mandíbula superior y que tiene cuernos con núcleo óseo. Entre los animales domésticos rumiantes figuran los bovinos, los caprinos y los ovinos.

RUMSTECK *Filete de lomo que se prepara asado o braseado.

RÚSCANO *En el estado Miranda, confitura hecha con azúcar y gelatina obtenida de la pata del ganado vacuno.

RUTABAGA *Nabo de Suecia.

RUTINA *Vitamina P.

RYE *Whisky estadounidense, de 40 a 50°, elaborado a base de centeno.