



SAANEN *Raza caprina de origen suizo, especializada en la producción de leche. *Queso suizo, de leche de vaca y pasta dura.

SÁBALO *Prochilodus lineatus*; *P. platensis*; *Megalops atlanticus*. *Pez marino de la familia de los Megalápidos, que mide de 1,5 a 2,5 m de largo; de dorso azul verdoso, lados y vientre plateados, mandíbula inferior prominente, radios de las aletas dorsal y anal largas y escamosas orbiculares. Habita en el golfo de Paria, en el lago de Maracaibo y cerca de las desembocaduras de los ríos. Sus huevas de gran tamaño son muy estimadas. **Tarpon atlanticus*. Pez marino de hasta 2,5 m de largo y unos 130 kg de peso. Su parte dorsal es azulada verdosa oscura con reflejos plateados. De gran interés en la pesca deportiva. Comestible, pero carece de importancia comercial, salvo en el delta del Orinoco.

SABANA DULCE *Barbacoa.

SABAYÓN *Crema de origen italiano, fluida y untuosa, a base de vino blanco seco o dulce, de azúcar y de amarilla de huevo o de huevos enteros. Se sirve tibia. Deriva del italiano "zabaione" o "zabaglioni".

SABLES *Pastitas muy finas.

SABOR *Sensación percibida por el aparato gustativo, que distingue los sabores básicos de ácido, amargo, salado y dulce. El órgano del gusto está localizado en las papilas gustativas de la lengua.

SABORIZANTES *Sustancias que tienen un sabor propio y que se añaden a otra sustancia para darles este sabor, como anetol, caramelo, glutamato monosódico, humo líquido, lúpulo, oleorresinas, vainillina, etc.

SABOYANO *Dulce típico margariteño, a base de harina, huevos, azúcar, agua y limón raspado, que se hornea y se cubre con papel de estraza.

SABRINZ *Queso suizo de leche de vaca, de pasta dura y compacta, y de sabor algo picante.

SABROSO/SA *Dícese de aquello que gusta o deleita, que es grato o placentero a los sentidos o al espíritu. Sin. Gustoso.

SABROSURA *Calidad de sabroso.

SACABOCADOS *Utensilio de cocina que se emplea en repostería para sacar el corazón de algunas frutas, como las manzanas, sin romperlas, o para perforar pastas alimenticias.

SACACORCHOS *Utensilio empleado para extraer el corcho a las botellas, generalmente de vino.

SACARINA *Edulcorante artificial de alto poder, ya que endulza entre 300 y 500 veces más que la misma cantidad de sacarosa (azúcar común), pero que no contiene valor energético.

SACAROSA *Azúcar común extraído de la caña de azúcar y de la remolacha azucarera, formado por una molécula de glucosa y otra de fructosa.

SACCHAMANGO *Grias neuberthii*. *Nuez comestible, del fruto de color amarillo de esta planta, que se come cruda o en conserva.

SACCHAROMYCES *Levaduras muy utilizadas en la industria alimentaria, especialmente en panadería y lechería, en operaciones de fermentación o para la obtención de levaduras.

SACIAR *Hartar de comida o bebida.

SACIEDAD *Sensación o estado de total repleción de alimentos que se experimenta después de una comida o parte de ella y se caracteriza por la falta de deseo de comer.

SACO DE FIQUE *Bolsa tejida de fibra de pita que se utilizaba para envasar y transportar productos, como el maíz.

SACO VITELINO *Membrana embrionaria que envuelve y absorbe el vitelo (la yema) del huevo en los reptiles, aves y muchos peces. En el embrión del mamífero, éste absorbe las sustancias nutritivas desde las secreciones del útero antes de que se haya formado la placenta.

SACRIFICAR *Matar a los animales para consumir su carne, y en algunos como una medida sanitaria en casos de enfermedades graves.

SACRISTANES *Pastelitos de hojaldre con almendras tostadas, propios para acompañar el té.

SACUS *Especie de hallaca consumida en algunas partes del estado Portuguesa, en la que la masa de maíz, en vez de llevar el guiso o relleno acostumbrado, contiene la carne de un pez de río, que se sofríe, luego se envuelve con la pasta y se cubre con hojas de plátano.

SAFLOR *Alazor.

SAGÚ *Producto comercial del arrorruz o maranta (*Maranta arundinacea*), planta originaria de América. Para preparar el sagú (conocido generalmente como sagú de San Vicente, por ser esta isla caribeña la principal área productora) se eliminan los tejidos externos del rizoma, y se muele el resto. Por decantación se separa el almidón, de granos muy finos, que se seca y empaca. Aproximadamente el 20% del rizoma es almidón. Según otros, este almidón proviene de la "palma burí" (*Metroxylon sagu*) o la *Cycas revoluta*. *Fécula obtenida de varias monocotiledóneas, especialmente *Metroxylon*, una palmera de tronco recto de unos 10 m de altura. **Cycas revoluta*; *Cycas circinalis*. Palmas de sagú.

SAHUMAR *Ahumar un alimento.

SAINETE *Salsa que se coloca a ciertos manjares para hacerlos más apetitosos.

SAINT-HONORÉ *Pastel de fondo de pasta fina, adornado por una corona de choux y lionesas glaseadas, y relleno al centro con crema pastelera.

SAINT-PAULIN *Queso francés, de leche de vaca, de pasta consistente, ligeramente untuoso.

SAKE *Bebida alcohólica japonesa, de 14 a 15°, obtenida por fermentación del grano de arroz. Sin. Saque.

SAL *Sustancia ordinariamente blanca, cristalina, de sabor propio bien señalado, muy soluble

en agua, crepitante en el fuego y que se emplea para sazonar los alimentos y conservar las carnes muertas. Es el cloruro sódico. Abunda en las aguas de mar y se halla también en masas sólidas en el seno de la tierra o disuelta en lagunas y manantiales. *Sustancia formada por dos minerales, cloro y sodio, de gran importancia para el organismo de todos los animales, debido a que contribuye al mantenimiento de la presión osmótica, regula el pH y forma parte de líquidos vitales como la bilis y el ácido clorhídrico del estómago. Sin. Sal común.

SAL COMÚN *Sal.

SAL DE AJO *Condimento preparado mezclando sal común con ajo en polvo.

SAL DE APIO *Condimento preparado mezclando sal común con apio España, secado al horno y pulverizado.

SAL DE HIGUERA *Sulfato de magnesio natural que se encuentra en la higuera y se utiliza para ayudar a las funciones digestivas. Sin. Saldiguera.

SAL DE NITRO *Nitrato o nitrito de potasio mezclado con sal común, empleado en la elaboración de productos cárnicos, para teñir muchos productos de charcutería. Sin. Sal nitro.

SAL DE URAO *Sesquicarbonato de sosa, sustancia empleada en la elaboración del chimó.

SAL GEMA *Sal común que se encuentra en las minas o procede de ellas.

SAL MARINA *Sal que se saca de las aguas del mar.

SAL NITRO *Sal de nitro.

SAL YODADA *Sal común adicionada de yoduro potásico, que se emplea en lugar de la sal común en las zonas en donde existen deficiencias comprobadas de yodo.

SALADERO *Sitio donde se sala el pescado.

SALADO *Uno de los cuatro sabores o sensaciones gustativas fundamentales y que corresponde al grado de percepción del sabor salado. *Plato sólido e importante de las comidas. *En Zulia, conjunto de alimentos que forman parte de una comida, excluyendo las pastas y las hortalizas. *Acción de salar alguna cosa como, por ejemplo, la carne.

SALAK *Zalacca edulis*. *Palmera sin estípites, de hojas largas y espinudas. *Fruto de esta planta, jugoso y dulce, que se come como postre.

SALAMI *Embutido crudo madurado, desecado y ahumado, de fabricación industrial, típico de Italia. Se elabora a base de carne de vacuno y/o de cerdo. De consistencia firme, presenta un aspecto heterogéneo, de color rojo oscuro, con trozos de materia grasa de color blanco.

SALAR *Curar con sal carnes o pescados, para conservarlos. *Sazonar con sal un manjar, etc. *Echar más sal de la necesaria.

SALAZÓN *Método para conservar en buen estado la carne. Consiste en impregnar ésta de mezclas secas o soluciones de sal común, sal nitro y azúcar. Además puede emplearse junto con otros ingredientes, como hierbas aromáticas y especias.

SALCHICHA *Embutido, en tripa delgada, de carne de cerdo picada y sazonada.

SALCHICHÓN *Embutido grueso de jamón y tocino aromatizado con pimienta en grano, el cual se come en crudo.

SALCOCHAR *Sancochar.

SALCOCHO *Hervido.

SALDIGUERA *Sal de higuera.

SALINA *Mina de sal. *Lugar donde se beneficia la sal de las aguas del mar o de ciertos manantiales.

SALIVA *Líquido de pH neutro producido en sus 2/3 partes por las glándulas parótidas y en 1/3

por las submaxilares. Está compuesto de algunos minerales y enzimas.

SALMÓN *Nombre común utilizado para identificar a las especies pertenecientes a la familia de los Salmónidos. **Salmo salar*. Pez de hasta 1,5 m de largo y 45 kg de peso. Tiene piel plateada con pequeñas manchas negras. Durante la época de la reproducción se avivan sus colores. Vive desde el 2do hasta el 5to año en los mares del Norte; después emigra, guiado por el olfato, a los ríos donde vivía de joven. Deposita sus huevos de noviembre a enero en aguas someras llenas de oxígeno en el curso alto de los ríos; al volver, la mayoría muere. Sólo un 10% puede repetir este viaje una segunda o tercera vez.

SALMONADO/DA *Que se parece en la carne al salmón. *De color parecido al de la carne del salmón.

SALMONELLA *Una de las principales bacterias causantes de intoxicaciones alimentarias.

SALMONETE *Nombre genérico para especies de la familia Mullidae, que son peces marinos, de talla pequeña a mediana y que se caracterizan por la presencia de dos largos barbillones en la mandíbula inferior. Habitan en aguas someras de fondos blandos y son abundantes en las costas de Venezuela. Se capturan generalmente a arrastre y con nasas. Su carne es de buena calidad y apreciada por los consumidores. Se encuentran cuatro géneros monotípicos, de los cuales los más importantes son el salmonete (*Mullus auratus*) y el salmonete amarillo (*Mulloidichthys martinicus*).

SALMÓNIDOS *Peces que tienen una aleta adiposa sin radios. Son depredadores de las aguas marinas y dulces. Desovan en los ríos y sobre todo en el invierno del hemisferio norte. Entre ellos, figuran los salmones y las truchas.

SALMOREJO *Salsa de agua, vinagre, aceite, sal y pimienta. *Gaspacho andaluz con los ingredientes desmenuzados.

SALMUERA *Solución de sal común y agua, complementada con nitrato potásico, azúcar, hierbas aromáticas, pimienta, etc. Según el porcentaje

de sal, que puede ser del 10 al 26%, la salmuera puede ser débil o fuerte. Se utiliza para la salazón húmeda de las carnes, sumergiéndolas en esta solución por períodos variables e incluso infiltrándola en las masas musculares.

SALOBRE *Que tiene sabor de alguna sal. *Dícese del agua cargada de sales, que la hacen im potable.

SALÓN *Trozo de carne salada de algún animal comestible, especialmente la cabra y el chigüire. *Plato típico de Falcón, a base de carne de chivo salada.

SALÓN CORIANO *Carne de chivo salada, guisada, sancochada o frita. Puede consumirse con aditamento de legumbres, también aparrillado con acompañamiento de casabe y arepas.

SALPICAR *Rociar, esparcir en gotas un líquido.

SALPICÓN *Carne o pescado, preparados en vinagreta y servidos fríos. *Guiso de carne, pescado o mariscos, cortados en pequeños trozos y mezclados, que se suele ligar con alguna salsa. *Fiambre de carne picada, con pimienta, sal, vinagre y cebolla. *Bebida ecuatoriana hecha de jugo de frutas.

SALPIMENTAR *Condimentar con sal y pimienta alguna cosa para conservarla.

SALPIMIENTA *Mezcla de sal y pimienta.

SALPRESA *Carne salada de la res.

SALPRESAR *Aderezar con sal una cosa, apretándola para que se conserve.

SALPRESO *Pescado salado sin lavar.

SALSA *Mezcla de cosas desleídas, con que se aderezan los guisados.

SALSA BECHAMEL *Salsa blanca a base de harina, mantequilla, leche, sal y pimienta.

SALSA BLANCA *Salsa confeccionada con harina. La más famosa es la bechamel, a base de harina, mantequilla, leche, sal y pimienta.

SALSA 57 *Salsa a base de tomate, vinagre, azúcar, aceite vegetal, sal, cebolla, mostaza en polvo, pasas, manzanas, jugo de limón, pimienta roja, ajo en polvo, semillas de apio, tragacanto, especias y agua suficiente para la preparación.

SALSA DE AJO *Producto integral a base de ajo, vinagre, sal, azúcar y estabilizantes. Se emplea como aderezo para condimentar carnes y pescados, ensaladas, sopas y guisos.

SALSA DE CARNE *Cuando se indica como ingrediente, se refiere a la salsa obtenida en la preparación de un rosbif, asado, etc., según recetas.

SALSA DE SOYA *Salsa a base de soya, azúcar, sal, ácido cítrico y color caramelo.

SALSA DE TOMATE *Salsa a base de tomates, vinagre, azúcar, sal, cebolla, ajo y especias.

SALSA HOLANDESA *Salsa a base de yemas de huevo, agua fría, sal, pimienta molida, a la que se añade mantequilla, a fuego suave, agitándola, mientras se agregan algunas gotas de jugo de limón.

SALSA INGLESA *Nombre que recibe comúnmente la salsa Worcestershire en Venezuela.

SALSA MORNAY *Bechamel con mantequilla y queso rallado.

SALSA PICANTE *Salsa hecha a base de ají que se obtiene en el comercio.

SALSA VERDE *Salsa en cuya confección se emplea perejil muy bien picado, aceite de oliva, ajo y el plasma del pescado; utilizada principalmente para acompañar platos de pescados.

SALSA WORCESTERSHIRE *Salsa inglesa de renombre internacional y que se vende envasada. Sus ingredientes son: vinagre, melaza, salsa de soya, tamarindo, papelón, azúcar, sal, extracto de

malta, ajo, pescado salado, ajfes, especias, agua suficiente para su preparación y es coloreada con caramelo.

SALSEAR *Cubrir de salsa una vianda.

SALSERA *Recipiente que se utiliza para servir las salsas en la mesa.

SALSIFÍ *Tragopogon porrifolius*. *Planta compuesta, de flores purpúreas y raíz fusiforme, blanca y tierna. *Raíz de esta planta, que se come cocida, al igual que los brotes tiernos.

SALTEAR *Freír con una pequeña cantidad de aceite o manteca. *Freír a fuego vivo, moviendo a saltos la sartén durante breve tiempo.

SALTIMBOCCA *Plato de la cocina romana, a base de finas lonjas de ternero fritas en mantequilla, recubiertas de jamón, aromatizadas a la salvia y asadas a fuego lento con vino blanco.

SALTÓN *Se aplica a los granos o legumbres que no se han ablandado completamente. *Sancochado medio cocido.

SALUD *Estado en que el ser orgánico ejerce normalmente todas sus funciones. *Estado de completo bienestar físico, mental y social. *Estado de no enfermedad.

SALVA *Prueba de la comida o bebida servida a los reyes y grandes señores para asegurarse de que no estaba envenenada.

SALVADILLO *Subproducto del trigo, formado por las partículas más finas del salvado.

SALVADO *Cáscara o pericarpio del grano de los cereales que, desmenuzada por la molienda, queda mezclada con la harina.

SALVADO DE ARROZ *Afrecho, subproducto del arroz formado por los tegumentos y las raspaduras resultantes del pulido que se efectúa después de haber descascarillado el grano.

SALVADO DE MAÍZ *Subproducto del maíz formado por las cubiertas del grano.

SALVADO DE TRIGO *Subproducto del trigo formado por las cubiertas del grano y por residuos de harina. Contiene 16% de proteínas.

SALVIA *Salvia officinalis*. *Planta labiada, propia de terrenos áridos e incultos, cuyas hojas, muy aromáticas y amargas, tienen propiedades tónicas y estomacales. **Puddleia lindenii*. Arbusto de la familia de las Loganiáceas, que crece en los páramos de la cordillera de los Andes, y que se emplea como saborizante. Sin. Salvia de páramo.

SALVIA DE PÁRAMO *Salvia.

SALVIA REAL *Pluchea odorata*. *Arbusto de la familia de las Compuestas o Asteráceas; muy ramificado, de hojas oblongas y pilosas, muy olorosas, y flores blancuzcas, azuladas o rosadas, agrupadas en corimbos. Crece en todo el país; se le atribuyen propiedades medicinales y las hojas se usan como condimento.

SAMBUCA *Anisete italiano, de 35°, incoloro, bebido con dos o tres granos de café flotando en la copa, después de haberlo flambeado.

SAMBUMBIA *Zambumbia. *En Cuba, bebida fermentada a base de miel de caña, agua y ají. *En México, refresco hecho de piña, agua y azúcar. *En Colombia, una especie de mazamorra.

SAMOVAR *Especie de tetera rusa con hornillo.

SAMSOE *Queso danés de pasta firme, con sabor que va desde suave hasta dulzón.

SAN BERNARDO *Cultivar de café de porte bajo.

SAN PIERRE *Raza de cerdos en formación lograda en San Pierre de Indiana, EE.UU., a partir de cerdos Chester White y Berkshire.

SAN SIMÓN Y JUDAS *Preparación hecha con queso y papelón.

SANCOCHAR *Cocer ligeramente, sin terminar del todo, la cocción de la vianda. *En Venezuela, cocer completamente un alimento hirviéndolo en agua. Sin. Salcochar.

SANCOCHO *Sopa tradicional que se prepara con pescado, gallina o carne de res, en trozos, y con diversos tubérculos y hortalizas como apio, ayama, plátano verde, ñame, ocumo, yuca, etc. Se consume generalmente en el almuerzo, como plato principal. Sin. Hervido, Salcocho. *Reunión campestre e informal en la que se ofrece este plato. *Sustento diario.

SANCOCHO CRUZADO *Sopa preparada con distintas carnes al mismo tiempo, verduras y condimentos.

SANCOCHO DE GALLINA *Sopa preparada con carne de gallina, verduras y condimentos.

SANCOCHO DE MERO *Sopa preparada con mero, verduras y condimentos.

SANCOCHO DE PESCADO CON COCO *Sopa de pescado (mero, carite, bagre, jurel o sierra) con pulpa de coco rallada, verduras y condimentos.

SANCOCHO DE RES *Sopa preparada con costilla de res, acompañada de verduras y hortalizas cortadas en trozos.

SANDÍA *Patilla.

SÁNDUCHE *Bocadillo compuesto de dos o más rebanadas de pan, francés o cuadrado, untadas con salsa, relleno con los ingredientes más diversos, como queso, jamón, pollo, etc., y lechuga y otros vegetales como guamición. Se sirve caliente, generalmente a la plancha, o frío. Sin. Emparedado, Sandwich, Sanguche.

SANDUCHÓN *Sánduche elaborado con pan cuadrado, remojado previamente en leche y refrigerado, relleno con los más diversos ingredientes. Se sirve frío.

SANDWICH *Sánduche, en Venezuela.

SANGRADOR *Nombre común a varias especies de peces marinos de la familia Acanthuridae, caracterizada por la presencia de una fuerte espina defensiva a cada lado del pedúnculo caudal. Sin. Navajón.

SANGRE *Humor que circula por ciertos vasos del cuerpo de los animales vertebrados, de color rojo vivo en las arterias y oscuro en las venas. Se compone de una parte líquida o plasma y de corpúsculos en suspensión: hematíes, leucocitos y plaquetas; en algunas especies animales faltan éstas. *Por extensión, se llama sangre al líquido análogo que en muchos invertebrados es de color blanquecino y no contiene hematíes.

SANGRE FRITA *Preparación que consiste en freír la sangre con cebolla, leche de vaca y cuajada.

SANGRÍA *Bebida refrescante compuesta de agua, vino rojo, azúcar, limón, etc. Debe su nombre a su color sangre.

SANGUCHE. Sánduche.

SANÍ. *Brassica juncea*; *Sinapis brassicata*. *Planta crucífera o brasicácea que crece en Mérida y produce una especie de nabo de tierra fría. *Preparación, a modo de salsa o mostaza, obtenida tostado y moliendo las semillas del saní.

SANTA GERTRUDIS *Combinación de ganado vacuno, lograda en el rancho King, Texas, en 1920, a partir de Shorthorn y toros Brahman, y en menor proporción, de Afrikander y ganado criollo tejano.

SAPIDEZ *Característica de un producto que tiene gusto; una sustancia que no tiene gusto se dice que es insípida.

SÁPIDO/DA *Que tiene sabor.

SAPO *Clethra smithii*. *Árbol de la familia Clethraceae, de 6 a 12 m de altura, de hojas ovaladas velludas, flores blancas y fruto carnoso. Crece en zonas áridas. Sin. Aguanoso. **Batrachoides surinamensis*. Pez marino de unos 50 cm de largo y un poco más de 2 kg de peso, de color pardo grisáceo con franjas transversales de tonos más oscuros. Relativamente abundante en el área estuarina del delta de Maracaibo y del golfo de Paria. Es una especie comestible, de carne de excelente calidad, pero que no se comercializa en el país.

SAPO BOCÓN *Amphichthys cryptocentrus*. *Pez marino de hasta 40 cm y un peso de 1,2 kg; de color pardo amarillento, a veces con manchas anaranjadas en la cabeza. Su carne, comestible, es de excelente calidad. Tiene importancia pesquera en la isla de Margarita, especialmente para el consumo local, donde goza de fama como afrodisíaco. Se le consume guisado o sudado.

SAPOARA *Zapoara.

SAPRÓFITO *Organismo vegetal o animal que se nutre de materias orgánicas en descomposición.

SAPUARA *Zapoara.

SAPUCANA *Lecythis elliptica*. *Árbol bajo de cosecha temprana. Sus frutos contienen de 6 a 10 nueces, de alta calidad para el consumo.

SAQUE *Sake.

SARATACO/CA *Se dice de los granos en proceso de cocción, cuando todavía no se han ablandado completamente. Expresa un estado de transición entre lo blando y lo duro, entre lo maduro y lo inmaduro, entre lo crudo y lo cocido. *Se dice de los cambures o bananas o de cualquier fruta que aún no ha llegado a su completa madurez.

SARAZO *Se aplica al maíz que no está completamente seco. *Se dice de los frutos que no han llegado a madurar bien.

SARCHIMOR *Cruce de café, de porte compacto, entre Villa Sarchí y el Híbrido de Timor.

SARCOSINA *Aminoácido no esencial.

SARDINA *Harengula humeralis*; *H. clupeola*. *Pez planctófago, que se alimenta de fitoplancton y de zooplancton. Forma cardúmenes compactos que se acercan a la costa atraídos por la riqueza de los recursos alimenticios. La sardina fresca, fileteada o entera, es un alimento de bajo costo, rico en proteínas. Abunda en la región nororiental del país. Los desperdicios se utilizan como materia prima en las fábricas de harina de pescado, junto

con otras especies como machuelos, rabo amarillo y arenques. Tiene gran importancia en la industria conservera venezolana.

SARDINAS CARIACO *Plato de la península de Paria, resultante de una combinación de tajadas finas de plátano, sobre las cuales se colocan sardinas fritas, con el agregado de tomate fresco, laurel y limón. Sobre las sardinas se vierte salsa de tomate y pan rallado. Luego el conjunto se hornea.

SARDINETA *Sardina pequeña. *Porción que se corta al queso en lo que sobresale del molde.

SARMIENTO *Vástago de la vid, flexible y nudoso.

SARRACENO *Fagopyrum esculentum*; *F. sagittatum*. *Planta del Asia, parecida al trigo, con granos oscuros que dan una harina gris.

SARRAPIA *Dipteryx odorata*; *Coumarouma odorata*; *D. oppositifolia*; *D. punctata*. *Árbol corpulento de la familia de las Leguminosas, de hojas compuestas y flores rosadas agrupadas en racimos; su madera compacta y de grano fino se usa en carpintería. Abunda en las selvas de la margen derecha del Orinoco. *Fruto de este árbol; drupa ovoideo-oblonga, muy dulce y comestible. *Semilla de esta planta, de agradable olor; contiene cumarina y es usada para fabricar perfumes y dar fragancia al tabaco. Sin. Yape.

SARTÉN *Recipiente poco profundo y de forma circular, provisto de un mango largo, que se emplea en la cocina para freír alimentos.

SARTENADA *Lo que de una vez se fríe en la sartén.

SASARE *En El Tocuyo, estado Lara, granulado hecho con tejas molidas, que se usaba para fregar utensilios de cocina.

SASHIMI *Plato japonés a base de cortes muy menudos de filetes de pescados, mariscos y crustáceos, crudos, sazonados con jugo de limón y salsa de soya.

SATURNISMO *Estado patológico imputable a una intoxicación por plomo, que se manifiesta por diarreas y trastornos digestivos renales y nerviosos. La loza mal barnizada y el estaño impuro pueden liberar plomo y provocar saturnismo.

SAUCE *Plato de la península de Paria, difundido a otras regiones costeras del país, preparado con cabeza de cerdo, menudamente picada, condimentada con limón, ají, cebolla y otras especias que le dan un aspecto de ensalada mixta. Sin. Selse, Serce, Serse.

SAUCE INMIGRANTE *Sauce a base de cabeza de cerdo, pezuñas y papada, típico de las zonas costeras de Venezuela.

SAUTEUSE *Cacerola baja con fondo semi-plano.

SAUTOIR *Cacerola baja.

SAV *Sistema Alimentario Venezolano.

SAVARÍN *Pastel en forma de corona, de pasta de levadura, empapado de jarabe perfumado de ron, adornado con crema, pulpa de frutas o mermelada.

SAZÓN *Gusto que adquiere un alimento cocinado como consecuencia de la adición de condimentos y del proceso de preparación. *Punto de madurez de las cosas.

SAZONAR *Condimentar un alimento con sal, o con otras especias y aromatizantes.

SBRINZ *Queso suizo, de leche de vaca cruda, de pasta extradura.

SCHLACKWURST *Variedad de Salchicha.

SCONE *Pequeño pan escocés, redondo, blando en el interior y con una corteza bronceada, que se come en el desayuno o con el té.

SCOTCH *Whisky escocés.

SEBASTOPOL *Raza de gansos de origen ruso, de color blanco y plumas rizadas.

SEBO *Secreción de las glándulas sebáceas, compuesta de un 57% de ácidos grasos y el resto de una fracción insaponificable. *Tejido adiposo de los bovinos, ovinos y caprinos, que se emplea en la industria.

SEBUCÁN *Manga cilíndrica, tejida con fibras vegetales, de hasta 2 m de largo por unos 8 cm de diámetro, pisada, especialmente por los indígenas, para exprimir la yuca amarga rallada y extraerle el líquido venenoso o yare, antes de la elaboración del casabe.

SECAR *Extraer la humedad de un cuerpo mojado, o hacer que se exhale de él, aplicándole aire o calor.

SECO *Plato salado que no tiene caldo y que se sirve en cualquiera de las comidas principales del día. *Conjunto de alimentos, exceptuando la sopa, que se sirve en una comida.

SED *Sensación que se presenta generalmente en la boca y en la garganta, unida al deseo vehemente de beber.

SEDIMENTACIÓN *Deposición del sedimento de un líquido.

SEFOLETTE *Quesillo o flan con leche, huevos, canela y ron, preparado en la península de Paria.

SEGUNDILLA *En Mérida, comida que se toma después de dos horas de haber ingerido la comida principal.

SEGUNDILLO *Segunda porción de pan, menor que la primera y principal, que suele darse en la comida a los religiosos.

SEIBÓ *Mueble provisto de estantes y gavetas en el que se guardan los objetos de servicio de la mesa, generalmente colocado en el comedor.

SEJE *Jessenia bataua*. *Palmera de tronco cilíndrico, liso, inerte, de 12 m de altura y 20 cm de grueso, que crece en Guayana. *Fruto carnoso con una semilla del tamaño de la nuez moscada, densamente cubierta de fibras sueltas. Del tronco

se extrae un vino muy apreciado en el Alto Orinoco, y del fruto un aceite mantecoso medicinal contra la tuberculosis. Sin. Bobei, Hoko. *También se llama seje a la palma *Oenocarpus bacaba*. De su fruto los indígenas yanomami preparan una bebida para acompañar el consumo de plátano asado.

SELECCIÓN ALIMENTARIA *Tendencia del animal o del humano a elegir una variedad de alimentos disponibles, logrando así la dieta característica de la especie. Encontramos así los seres omnívoros, que comen una amplísima variedad de cosas, y los seres de alimentación especializada, que consumen un único tipo de alimento (El koala come sólo hojas de eucalipto). Los animales omnívoros están más expuestos que los de alimentación especializada al riesgo de la comida tóxica y, además, requieren procedimientos más elaborados para asegurarse una dieta equilibrada.

SELENIO *Elemento metaloide. Excelente fuente alimenticia de este oligoelemento son los mariscos, el hígado, el riñón y los huevos. Los cereales y las leguminosas pueden ser buenas fuentes dependiendo del contenido de selenio de las tierras. En el cuerpo es parte de una enzima que inactiva peróxidos antes de que formen radicales libres; de esta forma sustituye a la vitamina E en algunas de sus funciones.

SELLAR *Plantar, sembrar, cubrir una tierra completamente con un cultivo. *Freír una carne a fuego alto hasta que los bordes se doren para guardar adentro los jugos.

SELSE *Sauce.

SELTZ *Dícese del agua carbónica natural o preparada de modo artificial, gasificada con gas carbónico bajo presión.

SEMERUCA *Fruto del semeruco, drupa globosa de aproximadamente un centímetro de diámetro, de color rojo, sabor dulce ácido, con un rico contenido de vitamina C.

SEMERUCO *Malpighia glabra*. *Arbusto o árbol pequeño de la familia de las Malpigiáceas, de hojas elípticas opuestas y flores rosadas, pe-

queñas y escasas. Crece en zonas cálidas y ocasionalmente es cultivado en jardines.

SEMILLA *Óvulo fecundado de los vegetales, contiene el embrión de la futura planta, rodeado de la reserva de sustancias nutritivas suficientes para mantenerlo hasta que pueda alimentarse por sí mismo.

SÉMOLA *Producto de molienda obtenido a partir de cereales de almendra córnea o vítrea, no harinosa (trigo duro, sorgo, mijo, etc.). *Pasta de harina de flor reducida a granos muy menudos y que se usa para sopa.

SEMPERFLORENS *Cultivar de café de porte alto.

SENSÉN *Comida típica de la península de Paria, bajo la influencia hindú de Trinidad, que consiste en sancochar los frijolitos largos, cortados, y mezclarlos con zumo de coco y curry.

SEÑORITAS *Pan en forma de bastoncitos delgados. Sin. Grisines.

SEPIA *Sepia officinalis*. *Molusco cefalópodo, de cuerpo ovoideo, carnoso y deprimido, bordeado de un par de aletas con diez brazos.

SEQUERO *Terreno sin riego, donde se cultivan tunas, etc., en tierras secas.

SERCE *Sauce en el estado Falcón.

SEREPE *Desecho menudo de cosas como corteza de frutas, aserrín, migas de pan o de arepa, cáscara de maíz, de café o de lo que no pasa por el colador.

SERESERE *En los Llanos, resto de comida o de bebida.

SERETA *Colador de cocina rústico, hecho con fibras vegetales.

SERINA *Aminoácido no esencial.

SEROTONINA *Amina. Neurotransmisor que funciona en el centro del sueño en el cerebro. El

consumo de una comida rica en hidratos de carbono suele elevar el nivel de esta sustancia, el cual se relaciona en ciertos individuos con la sensación de somnolencia y la incapacidad para concentrarse.

SERRUCHO *En Margarita, catalina, galleta dulce, pero de forma alargada y con los bordes aserrados.

SERSE *Sauce.

SERVICIO *Doméstica.

SERVILLETA *Pieza de tela o papel para protegerse el vestido o limpiarse los labios cuando se come.

SERVILLETERO *Aro que sujeta la servilleta. *Dispositivo para guardar las servilletas.

SÉSAMO *Ajonjolí.

SESO VEGETAL *Aki.

SESOS *Cerebro de los animales en particular del cordero, carnero, vaca, cerdo, con el cual se prepara un plato popular.

SETA *Hongo comestible. El nombre se emplea genéricamente para cualquier hongo de sombrerillo o casquete, entre cuyas especies las hay comestibles y venenosas. La mayoría de las especies contienen cerca de un 90% de agua, y tienen un bajo contenido en calorías, pocas grasas, alto valor proteínico y varios minerales y vitaminas.

SFINCIONE *Suerte de pizza, típica de Sicilia, hecha con una pasta blanda, amasada, cubierta de trozos de tomate y aros de cebolla y rociada con aceite de oliva, sal y ajo picado, que se cuece en horno de piedra. También se le agregan aceitunas negras deshuesadas, y se espolvorea con orégano y queso de oveja. Es comida de "gente pobre" en la región.

SHAKER *Utensilio metálico de bar para mezclar, con hielo, los ingredientes de un coctel.

SHERRY *Nombre común del vino de Jerez en Inglaterra.

SHORTHORN *Raza vacuna de origen inglés especializada en la producción de carne.

SIBARITA *Afiicionado a placeres como la buena mesa y la vida regalada. Viene de Sybaris, ciudad de la Magna Grecia, célebre por su riqueza y la vida de lujo de sus pobladores.

SIDRA *Bebida alcohólica de 5°, obtenida por la fermentación del zumo de manzanas.

SIERRA *Scomberomorus regalis*. *Pez marino, del mismo género del carite, pero mucho más grande, que tiene en ambos lados del cuerpo dos líneas de color amarillento pardo y manchas ovaladas del mismo color; su carne es exquisita.

SIERRA NEGRA *Oxydoras niger*. *Pez de agua dulce, de color marrón oscuro y aletas negras. Tiene escaso interés comercial y su captura sirve de alimento entre los pobladores ribereños. Se encuentra en la cuenca del Orinoco.

SIETEPOTAJES, LOS *Conjunto de manjares que se comen el Jueves y Viernes Santos y comprenden: sopa; arroz; pescado; macarrones; ensalada de zanahoria, cebolla, lechuga y remolacha; huevos; torta y dulce. Es comida del Norte de Santander, en Colombia, y de algunas partes de los Andes venezolanos, con el nombre de "siete patillos".

SIFÓN *Recipiente herméticamente cerrado, del que sale líquido a presión.

SILBATO *Corte oblicuo pequeño, por donde respira el aire o se rezuma un líquido.

SILO *Reservorio de amplias dimensiones que sirve para el almacenamiento de productos agrícolas de humedad baja (cereales, azúcares) o incluso productos muy hidratados (forraje verde). *Lugar subterráneo y seco en donde se guarda el grano.

SIMPLE *Puro, sin composición ni mezcla. *Desabrido, falta de sazón.

SINARO *Jumangue.

SINCARPO *Fruto múltiple formado por muchos frutos pequeños unidos entre sí.

SINDHI *Raza cebú originaria de Paquistán, de animales pequeños y de pelaje rojo.

SINÉRESIS *Desprendimiento de líquido una vez formado un coágulo o después de la retracción de un producto en estado gelificado, como yogur, postres, etc.

SÍNTESIS *Proceso químico que permite obtener sustancias, que, por lo general, se dan también en la naturaleza, partiendo de sus componentes.

SIPA *En Lara, pasta granulosa que sobra después de colada o filtrada la infusión de café. Sin. Cipa.

SIPERO *En Guárico y Lara, bolsa de lienzo donde se cuele el café.

SIPO *Residuo de alguna preparación que ha sido colada. Sin. Borra.

SIROPE *Almíbar, jarabe.

SISA *Lo que se hurta en la compra diaria de comestibles y otras cosas menudas.

SISAL *Agave sisalana*. *Hierba gigantesca, de hasta 15 m de alto, de tallo cubierto por un centenar o más de hojas largas y suculentas. Se usa principalmente por su fibra, que se emplea para elaborar cordeles y redes, y por sus hojas, de las cuales se obtienen bebidas, frescas o fermentadas.

SLIVOVITZ *Licor destilado.

SOASAR *Asar ligeramente, sin cocinar completamente el alimento.

SOBADO/DA *Dícese del bollo o torta a cuya masa se ha agregado aceite o manteca.

SOBRA *Lo que queda de la comida, o de otras cosas.

SOBRADO/DA *Resto de comida.

SOBRANTE *Nombre dado a la yema floral del cambur en los estados Sucre, Anzoátegui, Monagas, Nueva Esparta, Bolívar y Apure.

SOBRASADA *Embuchado grueso de carne de cerdo muy picada y sazonada con sal y pimentón molido.

SOBRASAR *Amontonar brasas al pie de la olla para cocer el alimento contenido en ella, en menor tiempo o mejor.

SOBREALIMENTACIÓN *Suministro adicional de alimentos que se da a humanos y animales con propósitos diversos. *La ingestión excesiva de alimentos, y con ella de energía, durante cierto período de tiempo, termina por producir sobrepeso u obesidad.

SOBREASAR *Colocar directamente al fuego lo que ya estaba asado o cocido para tostarlo.

SOBREMESA *Tiempo que se está a la mesa después de haber comido.

SOBRENADAR *Flotar, mantenerse encima de un líquido sin hundirse.

SOBREPESO *Estado patológico resultante del consumo prolongado de una cantidad excesiva de alimentos, y, por consiguiente, de un exceso calórico. El sobrepeso tiene dos variantes: el exceso de peso y la obesidad. El exceso de peso puede obedecer a causas muy diversas, por ejemplo, un desarrollo óseo o muscular excesivos o la retención de líquidos, mientras que la obesidad es la acumulación excesiva de grasa en el cuerpo que resulta perjudicial para la salud.

SOBRIO *Moderado en el comer y beber.

SOCA *Nombre que se le da a los pastos perennes en potreros con mucho tiempo de establecidos, que generalmente después del corte resultan raquíuticos y cloróticos. *Planta de la caña de azúcar que ya ha sido cortada una vez. *Último retoño que da la caña de azúcar y suele servir para trasplantarla.

SOCALAR *Se denomina así a la tarea de cortar las plantas pequeñas que nacen debajo de la vegetación alta.

SOCONUSCO *Chocolate especial mexicano, se le agregaban los llamados polvos de Soconusco o pinole, que le daban exquisito olor y sabor.

SODA *Agua gaseosa, generalmente poco mineralizada, que contiene ácido carbónico en disolución.

SODIO *Electrolito mayoritario del líquido extracelular, donde juega un papel primordial en la presión osmótica y la retención de agua.

SOFREÍR *Freír un alimento en forma rápida y superficial. *Cocinar con poca grasa, a fuego lento y moviéndolo continuamente.

SOFRITO *Fritura en aceite, compuesta de tomate, cebolla, ajo y otros ingredientes, que se usa para realzar el sabor de numerosos guisos.

SOFRITO COMPLETO *Producto industrializado para ofrecer un sustituto funcional a la laboriosa preparación casera del sofrito. Se elabora con aditivos: cloruro de sodio, azúcares no reductores, ácido cítrico, vinagre, especias y los componentes del sofrito picados finamente. Se presenta en envases de vidrio y se emplea para aderezar y cocinar carnes y pescados.

SOISOLA *Macagua.

SOISOLA PATA ROJA *Macagua.

SOJA *Soya.

SOLANINA *Alcaloide propio de la papa, el tomate, etc., que se acumula en sus partes verdes.

SOLOMILLO *Lomo, en España.

SOLOMO ABIERTO *Corte de carne, que se obtiene de la paleta o paletilla de la res.

SOLOMO DE CUERITO *Corte de carne de primera calidad que se obtiene de la parte superior de las costillas de la res.

SOLUBLE *Que se puede disolver o desleír.

SOLUBLES DE PESCADO *Subproductos obtenidos del caldo concentrado del pescado que queda de la extracción del aceite de pescado y de la elaboración de la harina de pescado. Contiene 33% de proteínas y de 2 a 6% de grasas. Son ricos en vitaminas del complejo B.

SOLUCIÓN *Disolución de un cuerpo sólido en un líquido. *Líquido que contiene un cuerpo disuelto.

SOLUCIÓN SALINA FISIOLÓGICA *Sustancia de composición semejante al plasma sanguíneo, isotónica para los tejidos y que guarda equilibrio tónico al entrar en contacto con aquél. La más común es el cloruro de sodio y la solución de Ringer, empleadas en la rehidratación.

SOLVENTE *Sustancia que puede disolver, es decir, que produce una mezcla homogénea con otra.

SOMMELIER *Encargado del servicio de vinos en un restaurante. Sin. Sumiller.

SONCOYA *Manirote.

SOPA *Cualquier plato a base de caldo con carne, pollo o pescado, papas, apio, zanahoria, etc., picados en trozos pequeños, con legumbres, aliños y especias en combinaciones variadas. *Preparación espesa que resulta de la trituración de hortalizas, en cuya elaboración pueden entrar otros ingredientes. Tenemos la sopa o crema de apio, de auyama, de remolacha, de champiñones, de verduras, etc. *Pedazo de pan empapado en un líquido. *Plato de rebanadas de pan, fécula, arroz, o pastas, y caldo. *Plato compuesto de un líquido alimenticio y de rebanadas de pan. *Comida que dan a los pobres en los conventos.

SOPA DE RETALLONES *Sopa hecha con trozos menudos de carne, de pollo o de pescado y con otros alimentos que hayan sobrado de comidas anteriores.

SOPA DORADA *Sopa bolivarenses hecha con yema de huevo, pan, azafrán, y a veces nuez mos-

cada y otras especias. Es reputada como vigorizante sexual.

SOPENCO *Mezcla de comida desagradable, en la primera mitad del siglo XIX.

SOPERA *Recipiente utilizado para servir la sopa en la mesa.

SOPETEAR *Probar la comida antes de ser servida, o del plato de otro tomando porciones pequeñas con un cubierto. *Mojar repetidas veces el pan en el caldo de un guisado.

SOPLAR *Despedir aire con violencia por la boca.

SOPLILLO *Buñuelos de pasta esponjosa y delicada, elaborados con azúcar, agua, corteza de limón, manteca, harina de trigo y huevos. Algunos se hacen con agua de flor de naranja (soplillos de naranja) o con agua de rosas, azúcar, clara de huevo y carmín en polvo (soplillos de rosa). Sin. Suspiros de monja.

SORBER *Beber aspirando.

SORBETE *Refresco de jugo de frutas con azúcar, o de agua, leche o yemas de huevo azucaradas, al que se da cierto grado de congelación pastosa, gracias a la cual forma copete en los vasos en que se sirve.

SORBITOL *Edulcorante artificial.

SORBO *Acción de sorber. *Porción de líquido que se puede beber de una vez.

SORGO *Sorghum vulgare*; *S. bicolor*. *Planta gramínea o poácea con varios cultivares, unos cultivados por sus granos, otros para forraje o para azúcar. Entre los primeros encontramos los millos, que son sorgos, de medianos a altos, de panícula corta y elipsoidal y granos grandes con endosperma córneo, delgado y uniforme. La mayoría de los sorgos son plantas de macolla, con un tallo central que brota de la semilla. Los sorgos de grano se utilizan para la alimentación humana y animal, especialmente en los países de África tropical. Sin. Zahína.

SOROCHO/CHA *Se dice del fruto que no ha madurado bien. *Se aplica a los alimentos que en el proceso de cocción no se han ablandado lo suficiente.

SORUPO *En Zulia, miel fermentada que se utiliza para fabricar aguardiente. *Desecho del aguardiente de caña.

SOSO/SA *Que no tiene sal, o tiene poca.

SOUFFLÉ *Sufilé.

SOUPÇON *Cantidad muy pequeña de un ingrediente.

SOYA *Glycine mas*; *G. soja*. *Planta baja, de hasta 50 cm de altura, formada por un tallo central que emite hacia arriba ramas en ángulo agudo. Leguminosa de cultivo muy antiguo en Asia, introducida en Occidente hacia 1860, es muy importante en la alimentación, tanto humana como animal. Las hebras o hilos, parte comestible de la planta, son muy ricos en proteínas y grasas, y pueden comerse verdes, molidos para obtener aceite o harina o preparados en forma de proteína vegetal texturizada (PVT), con una apariencia similar a la carne, de la cual puede ser un sucedáneo. Sin. Soja.

SOYA, ACEITE DE *Aceite derivado de la soya, poco coloreado, de gusto característico y de densidad igual a 0,92.

SPAGHETTI *Espagueti.

STEAK *Voz inglesa que significa lonja o tejido.

STILTON *Queso inglés de leche de vaca, de pasta amarillenta y venas azuladas.

STOUT *Cerveza de 7 a 8 grados, de alta fermentación.

STROGONOF *Guiso ruso de carne en salsa con pepinillos y champiñones.

SUAVE *Liso y blando al tacto.

SUBSTANCIA *Sustancia.

SUCCIONAR *Chupar.

SUCEDÁNEO *Dícese de la sustancia que por tener propiedades parecidas a la otra, puede reemplazarla. En el caso del café, varios productos, granos o semillas se usan para sustituirlo, a veces para adulterarlo; entre ellos tenemos: arvejas (*Pisum sativum*), maíz (*Zea mays*), quimbombó (*Hibiscus esculentus*), brusca (*Cassia occidentalis*), titiara o conopia (*Renealmia aromatica*), semillas de lechosa (*Carica papaya*), quinchoncho (*Cajanus cajan*). Estos distintos granos o semillas se tuestan, se muelen y se prepara la infusión tal como se procede con el café.

SUCHE *Aplicado a ciertos frutos (especialmente verduras), agrios, duros y astringentes por no estar en sazón. *Aplicado a un fruto, que está medianamente maduro.

SUCULENTO *Sabroso, nutritivo.

SUCUMBÁS *Rabipelado.

SUDAR *Rehogar, preparar a fuego lento con poco líquido y tapado.

SUERO *Leche fermentada que se utiliza como alimento. *Residuo de la coagulación de la leche en la fabricación de quesos. Sólo contiene 7% de materia seca y es pobre en principios nutritivos. *Popularmente, solución salina fisiológica.

SUFLÉ *Preparación, generalmente dulce, con crema o natillas y claras batidas, cocida al horno para que la mezcla infle. Sin. Soufflé.

SUFRATAR *Napar una carne o pescado con una salsa, que, al enfriarse, permanece sobre la preparación.

SUINOCULTURA *Rama de la zootecnia dedicada a la cría, el mejoramiento y la explotación de los cerdos.

SUIZA *Raza vacuna de doble propósito (carne y leche), que ha derivado, en su tipo americano, a la producción de leche y, en su tipo europeo, a la producción de carne.

SUKIYAKI *Plato japonés que consiste en finas lonjas de carnes, legumbres, vermicelli, tofu, salteadas en una sartén y sumergidas en huevo crudo.

SUKUTUKA *Bebida refrescante yekuana hecha a base de yuca.

SULFITO *Agente blanqueador utilizado frecuentemente en tecnología alimentaria (vino, frutas, verduras), que inhibe la formación de sustancias coloreadas durante las reacciones de pardeamiento tanto enzimático como no-enzimático.

SULÚ *Maranta arundinacea*. *Planta herbácea de tallo recto, duro y ramificado a la parte superior. *Raíz de esta planta, tuberosa o en forma de rizoma prolongado, carnosa, blanca y contiene una fécula muy fina, usada en la alimentación de los enfermos o en la preparación de ciertas pastas dulces. *Harina de esta planta. Sin. Arrow-root. *Alimento infantil, hecho en Sucre con fécula obtenida de ocumo rallado o del bulbo de pericaguá, que se mezcla con leche y azúcar, para formar un atol blanco opaco. *Casigua.

SUMERGIR *Meter una cosa debajo de un líquido.

SUMILLER *Sommelier.

SUNDAE *Crema helada de frutas, cubierta de mermelada o de jarabe, que se solía comer el día domingo (sunday), en Estados Unidos, de allí su nombre.

SUPÉ *Plato hecho con carne hervida aderezada con salsa, que se come especialmente en la cena. Probablemente derivada de "chupe", voz quechua que significa potaje de caldo con papas y carne; otros la hacen derivar del francés "souper" (cena). Es plato típico de El Tocuyo, estado Lara.

SUPIA *En los Andes, guarapo fuerte. *Residuo o sedimento, especialmente de un alimento.

SUPLEMENTACIÓN CON AMINOÁCIDOS *Adición de uno o más aminoácidos a un alimento, con el objeto de mejorar su perfil de aminoácidos y, por ende, mejorar su valor nutritivo.

SUPREMA *El mejor pedazo de un ave, pescado u otras carnes, sin espinas ni piel ni huesos.
*Pechuga de ave.

SURTIDOR *Chorro de agua que brota particularmente hacia arriba. *Artefacto que sirve un líquido, generalmente agua.

SUSHI *Comida típica del Japón, que consiste en un sustituto de pequeños cortes de pescado fresco sobre arroz frío ligeramente sazonado con vinagre. Anteriormente era una forma de conservar el pescado, cubriéndolo con arroz, que, al tiempo, fermenta.

SUSPENSIÓN *Compuesto que resulta de disolver cualquier coloide en un fluido.

SUSPIRO *Dulce de forma redondeada y cocido al horno, hecho con azúcar en polvo y claras de huevo batidas a punto de nieve.

SUSPIROS DE MONJA *Soplillo.

SUSTANCIA *Cualquier cosa con que otra se aumenta y nutre. *Jugo de ciertas materias alimenticias. *Parte nutritiva de los alimentos. Sin. Substancia.

SUSTENTO *Lo que sirve para proveer la energía y los nutrientes requeridos para mantener las funciones normales de los seres vivos. *Mantenimiento, alimento.

SUSTITUTO *Producto o mezcla alimentaria que se utiliza para reemplazar a otra.

SUSURE *Arbolillo del estado Falcón, que produce una frutilla negra de sabor agradable.

SUTAPE *Residuo del cacao que queda en la piedra de moler, recogido con agua y hervido.

SUZETTE *Preparación de crêpes, perfumada con curaçao.