

**TABACO** *Nicotiana rustica*; *N. tabacum*. \*Planta solanácea americana. \*Hojas de esta planta, que se preparan para ser fumadas, mascadas o aspiradas en polvo por las narices. \*Cigarro hecho de un rollo de hojas de tabaco sin otra envoltura.

**TABACO EN RAMA** \*Tabaco desprovisto de nervaduras, enrollado y curado, para masticar o fumar.

**TABACO GUÁCHARO** \*Variedad de tabaco de hojas pequeñas, abonado con excremento del pájaro guácharo, y del cual se hace un cigarro.

**TABASCO** \*Pimentón de Tabasco, México, utilizado como condimento. \*Salsa del mismo nombre elaborada con ese pimentón, agua, sal y vinagre.

**TABERNA** \*Tienda donde se vende al por menor cerveza, vino y otras bebidas espirituosas.

**TABERNUCHO** \*Taberna pequeña y de mala apariencia.

**TABIL** \*Mezcla de especias de la cocina árabe.

**TABINA** \*Vaina y semilla de las leguminosas, cuando están verdes.

**TABLA DE QUESOS** \*Servicio de diferentes tipos de quesos ofrecido en un agasajo, reunión festiva o restaurante para que el consumidor elija a su gusto.

**TABLE D'HÔTE** \*Mesa común donde los comensales se sientan de acuerdo con su llegada y donde la comida se sirve a hora fija, y todos los platos a la vez.

**TABLETA** \*Porción pequeña y rectangular de cualquier confitura seca. \*Pastilla de chocolate.

**TABLÓN** \*Medida de superficie usada en el estado Miranda, equivalente a 100 tareas. \*Medida agraria usada por los campesinos de Tacagua, Distrito Federal, equivalente a una hectárea.

**TABO** \*Vasija hecha con la cáscara interior del coco.

**TABÚES ALIMENTARIOS** \*Actitud negativa impuesta por la sociedad, por un grupo dentro de ella o por la religión, con respecto a la manipulación, consumo o mezcla de determinados alimentos. La infracción de esta regla suele conducir a "sanciones" de tipo mágico-religiosas. \*Algunos tabúes comunes han sido los siguientes: a la recién parida le estaba prohibido el consumo de una serie de alimentos que podían afectar tanto a ella como al lactante. Entre esos alimentos prohibidos estaban los huevos, que podían producirle "avertones"; el aguacate, que le produciría diarrea al lactante; el zumo de limón, que le "cortaba" la sangre a la madre y aguaba su leche. Además de esto, en otras partes persistieron muchos tabúes, hasta hace poco tiempo. Entre ellos: el consumo de carite o sardina se prohibía a los enfermos de conjuntivitis virulenta (ceguera), pues tendrían fuertes dolores oculares y corrían el riesgo de quedar ciegos; las castañas no debían comerse con leche, a riesgo de sufrir fuertes indigestiones; las semillas de guayaba, de tomate, y los granos en general producirían apendicitis a quien los comiese. La sentencia popular habla por sí sola: "jugo de día, oro; al mediodía plata; de noche, mata", prohibiendo el consumo de jugos por la noche. La lechosa nunca debía comerse con leche, pues produciría "intoxicaciones muy graves"; el consumo excesivo del limón aguaba la leche; la patilla y el alcohol consumidos juntos constituían un veneno muy activo, etc.

**TABULE** \*Ensalada árabe con trigo partido fino, tomate, especias, yerbabuena o menta, macerado al limón y al aceite de oliva.

**TACA** \*Marisco chileno, comestible, de concha casi redonda.

**TACACO** *Polakowskia tacaco*. \*Trepadora anual de hasta 10 m de largo, de origen centroamericano. \*Fruto de esta planta, de 4 a 7 cm de largo. Se come cocinado, o tierno, preparado en encurtido.

**TACAMAHACO** *Protium tacamahaca*; *P. heptaphyllum*. \*Árbol resinoso y corpulento, abundante en los Llanos y Guayana. Su fruto es una drupa coriácea, tardía en abrirse, comestible.

**TACHA** \*Paila en la cual se termina de cocer el melado de la caña de azúcar hasta el punto de cristalización. Sin. Tacho.

**TACHERO/RA** \*Obrero que maneja los tachos en los ingenios de azúcar.

**TACHO** \*Vasija de metal, de fondo redondeado. \*Tacha.

**TACHUELA** \*Taza de plata provista de asas que usaba la gente adinerada para tomar agua. \*Escudilla de metal empleada para calentar algunas cosas.

**TACO** \*Entremés, canapé, alimento en pequeñas porciones que se consume generalmente fuera de las horas habituales de las comidas. \*Comida. \*Alimento ligero que se toma antes de las comidas principales. \*Bocado para entretener al estómago en el intervalo de las comidas.

**TACÓN** \*Plato dulce hecho con ruedas de pan duro que se pasan por un batido de huevo y luego se fríen, se bañan con melado de papelón y se sazonan con clavo y canela. Sin. Tacón señorial.

**TACÓN SEÑORIAL** \*Tacón.

**TACSO** \*Curuba.

**TAFIA** \*Aguardiente cubano de 40º, a base de caña de azúcar.

**TAGLIATELLE** \*Pasta alimenticia italiana, en forma de cinta alargada, generalmente coloreada de verde o rojo por la adición de puré de espinacas o de rábano.

**TAGUARA** \*Tienda muy pequeña y poco surtida donde se venden algunas comidas y bebidas alcohólicas; puede estar en un lugar fijo o ser móvil. \*Por extensión, y despectivamente, cualquier tienda modesta.

**TAGUARITA** \*Establecimiento muy pequeño donde se va a picar, es decir, a consumir alimentos ligeros.

**TAGUATAGUA** \*Parchita de montaña.

**TAHINE** \*Crema de ajonjolí, típica del Líbano.

**TAHONA** \*Casa en que se cuece pan y se vende al público.

**TAJADA** \*Trozo de un alimento, especialmente carne. \*Lonja larga y delgada de plátano maduro frita en aceite o manteca

**TAJADERA** \*Cuchillo en forma de media luna para cortar el queso, el turrón, etc.

**TAJALÍ** *Trichiurus lepturus; Lactephrys tricornis*. \*Pez marino de cuerpo plateado uniforme y brillante con la parte dorsal gris amarillento con borde oscuro, que puede llegar a 1,5 m de longitud, incluyendo la cola, que es larga y delgada. Su carne es muy estimada. Se comercializa generalmente en fresco y su pesca, artesanal, es de cierta importancia.

**TAJAR** \*Dividir una cosa en partes con instrumento cortante.

**TALCARÍ** \*Talkarí.

**TALEGGIO** \*Queso italiano, de leche de vaca, de pasta grasa y perfumada.

**TALKARÍ** \*Plato típico de la región oriental, especialmente de Paria y Güiría. De origen hindú, procede de la cercana isla de Trinidad. Se prepara a base de chivo o de gallina, con el agregado de orégano, clavos de especia, pimentón, ajo, vinagre, pimienta negra, aceite o leche de coco, cebolla, tomate y vino. Algunos le añaden trozos menudos de papas o de castañas. Se sazona con masalá, una especie de curry. \*Potaje típico de Margarita a base de carne de chivo con ají. Sin. Talcarí, Tarcarí.

**TALLADA** \*En Táchira, cuando las papas están en condiciones de ser plantadas, porque sus yemas ya han comenzado a desarrollarse. Sin. Grelada.

**TALLARÍN** \*Pasta italiana en forma de una cinta muy estrecha y alargada. Sin. Fettuccine.

**TALVINA** \*En Táchira, alimento para las vacas y bestias de silla, que consiste en una mezcla de afrecho de trigo, levadura de pan y agua.

**TAMAL** \*En México y América Central, especie de pastel o empanada de harina de maíz, rellena con diversos ingredientes, que se cuece envuelta en hojas de plátano o de hojas que envuelven la mazorca de maíz.

**TAMAMURI** *Brosimum lactescens*. \*Árbol alto, de las Moráceas, de corteza gris-rojiza que exuda látex blanco al cortarse. Su pulpa se emplea como alimento, en crudo; su semilla, en crudo, cocida con sal o asada, así como su látex.

**TAMAR** \*En el Occidente del país, bollo de harina de maíz cocido en agua, relleno con algo de carne guisada. En algunos países lleva, además, uvas pasas. Sin. Tamare.

**TAMARA DE RESTINGA** *Leonia glycyarpa*. \*Árbol alto que crece a la orilla de los ríos amazónicos. \*Fruto de este árbol, deprimido-globoso, con pulpa gelatinosa, blanca, escasa, de sabor dulce, que se come cruda.

**TAMARE** \*Tamar.

**TAMARILLO** \*Tomate de árbol.

**TAMARINDO** *Tamarindus indica*. \*Árbol de copa hemisférica, que alcanza hasta 25 m de altura. Originario de África, fue introducido en América en el siglo XVI. En la vaina se encuentra la pulpa, utilizada para preparar refrescos o mermeladas; también se come directamente. Sus semillas son comestibles, tostadas o hervidas. La pulpa es ácida y tiene de 8 a 12% de ácido tartárico, y contiene, además, de 30 a 40% de azúcares, 3% de proteínas y un buen contenido de vitamina B, hierro y calcio.

**TAMARINDO CHINO** *Averrhoa carambola*. \*Frutal perteneciente a la familia de las Oxalidáceas. Árbol bajo, muy ramificado, originario de los trópicos de Asia. Los frutos son elipsoidales u ovoides, con cinco prominencias longitudinales y miden de 6 a 12 cm de largo por 3 a 6 cm de ancho. El epicarpio es amarillo, duro y brillante; el

mesocarpo amarillo, carnosos y ácido. \*Fruto de este árbol, que se prepara en conservas o jaleas, o se come crudo o se usa para preparar jugos. Tiene un buen contenido de vitaminas A y C. Sin. Carambola, Carambolo.

**TAMARO** \*En Apure y Guárico, porción de masa de harina de maíz aderezada con queso o con los ingredientes sobrantes de la elaboración de las hallacas, que se cuece envuelta en hojas de cambur.

**TAMBIS** *Syzygium aqueum*. \*Árbol bajo de hojas oblongas o elípticas y flores blancuzcas o amarillentas. \*Fruto de este árbol, de 1,5 a 2 cm de largo, rojos o blancos con manchas rojizas, pulpa blanca, esponjosa y fragante.

**TAMBOR** \*Tamiz de repostería para cernir el azúcar.

**TAMIZ** \*Cedazo.

**TAMIZAR** \*Pasar una cosa por un cedazo o tamiz.

**TAMO** \*Pajas secas de trigo, que quedan en los campos de cultivo después de la siega, y se emplean como forraje. \*Conjunto de hojas secas de la caña de azúcar que se utiliza en el campo para techar, construir chozas o como combustible. \*En Trujillo, forraje de cañas de trigo secas.

**TAMPALA** *Amaranthus gangeticus*. \*Planta herbácea de las Portulacáceas. Se cultiva por su grano comestible en las tierras altas de los trópicos.

**TAMUGA** \*Bebida indígena preparada a base de maíz.

**TAMWORTH** \*Raza de cerdos de origen inglés.

**TANACETO** *Tanacetum vulgare*. \*Hierba saborizante de la familia de las Compuestas o Asteráceas.

**TANDOURI** \*Preparación hindú de pollo marinado, y luego asado en un horno de tierra cocida llamado tandour.

**TANELA** \*Pasta de hojaldre adobada con miel.

**TANGELO** *Citrus reticulata* x *Citrus paradisi*.  
\*Cítrico, fruto de tamaño de una naranja dulce, de sabor muy agradable.

**TANGKONG** *Ipomoea aquatica*; *I. reptans*.  
\*Planta baja, de tallos y follaje suculentos. Sus tallos se emplean en la preparación de ensaladas o cocinados en sopas.

**TANGOR** *Citrus reticulata* x *Citrus sinensis*.  
\*Cítrico, híbrido estadounidense.

**TANIA** \*Ocumo.

**TÁNICO/CA** \*Que contiene tanino.

**TANINO** \*Sustancia astringente de origen vegetal presente en ciertas semillas de cereales y leguminosas, así como en los forrajes.

**TANQUE** \*Depósito donde se almacena agua u otro líquido.

**TAPA** \*En España, pequeña ración de comida, fría o caliente, que se sirve para acompañar la bebida. Esta costumbre nació en Andalucía. Sin. Pasapalo.

**TAPACOÑA** \*Arreve.

**TAPACULO** \**Carica cauliflora*. Árbol de la familia de las Caricáceas, de hojas grandes acorazonadas y palmeadas que se concentran en la parte apical del tronco, flores de color crema y fruto aovado del que solamente la envoltura de la semilla es comestible. Sin. Papayito. \**Achirus lineatus*. Pez de cuerpo plano y elíptico, oscuro y manchado en la parte superior, y blanco en la parte inferior; su carne es exquisita y fina. Vive en los fondos marinos.

**TAPADO** \*Preparación culinaria que se asa en un hoyo hecho en tierra.

**TAPARA** \*Fruto de la *Crescentia cujete* y de la *Lagenaria siceraria*. Flores blancas, planta rastreira. Los frutos de esa planta se usan en los campos y pueblos del interior con diversas aplicaciones:

como vasija para cargar agua, cachaza, melado; para hacer suero, y para poner en reposo la leche de manera que se le pueda extraer la mantequilla; atada a un largo y delgado palo, se usa en los trapiches para manipular el proceso de la cocción del guarapo de caña. Frecuentemente se le designa totumo y se refiere a *Crescentia cujete*. En este caso, se refiere a un árbol de las Bignoniáceas, cuyos frutos proporcionan las totumas, carebes, maracas, etc. \*Recipiente hecho con este fruto cuando tiene forma de pera, de manera que permite dejarle un pequeño orificio y tapanlo. Se usa para guardar líquidos. \*Nombre del fruto del taparo.

**TAPARITA** \*Taparo pequeño, que se utiliza en la cocina margariteña para guardar la manteca sobrante de las frituras. Conservada en taparitas, esta manteca tarda en enranciarse. Se emplea también para guardar licores.

**TAPARO** \*Totumo.

**TAPARUMBO** \*Arreve.

**TAPATUMBO** \*Arreve.

**TAPENADE** \*Condimento a base de alcaparras, anchoas y aceitunas negras.

**TAPERIBA** *Spondias dulcis*; *S. cytherea*. \*Árbol alto que crece en la Amazonia. \*Fruto de este árbol, drupa elipsoidal, de cáscara amarilla, pulpa carnosa, jugosa y amarillenta, de sabor agrídulce, que se consume cruda o se emplea para la fabricación de licores, refrescos, jugos y mermeladas. Sin. Ambarella, Jobo de la India, Mango jobo.

**TAPIOCA** \*Fécula de yuca, endurecida y granulada.

**TAPIR** \*Danta.

**TAPIRAMO** *Phaseolus lunatus*. \*Hierba voluble, de la familia de las Leguminosas, de tallos velludos, hojas compuestas de tres hojuelas aovadas, flores pequeñas, blanco-verduzcas, agrupadas en racimos de hasta 15 cm de largo y legumbre con 2 ó 4 semillas de formas y colores diversos. \*Semilla de esta planta de sabor algo agrio, comestible.

**TAPÓN** \*Tarugo de corcho con que se cierran las botellas de vino, muy importante para su correcta crianza y conservación.

**TAQUE** *Caryodendron orinocense*. \*Árbol de la familia de las Euforbiáceas que mide unos 20 m de altura, de hojas grandes, oblongas, y flores agrupadas en espigas; crece al pie de la cordillera de los Andes hasta los estados Lara y Falcón. \*Fruta de este árbol, drupa oviforme, de pulpa gelatinosa y sabor agradable, cuya nuez es comestible y medicinal. Sin. Nogal de Barquisimeto, Palo de nuez. \*En los Andes, salsa picante preparada con ají, cebolla, pimentón y vinagre.

**TARA** \*Últimos dedos de un racimo de plátano no comercializables por el productor, pero aptos para el consumo.

**TARANTÍN** \*Tienda pequeña, provisional o portátil, construida con materiales livianos donde se ofrecen comidas y objetos menudos. \*Expendio de comidas y bebidas muy pequeño, sin mesas.

**TARCARÍ** \*Talkarí.

**TAREA** \*Medida de superficie equivalente a 18 cañas de largo por 2 cañas de ancho. Es la dimensión de superficie de campo que un peón debe desyerbar en un día con la escardilla o azada. Una hectárea tiene 18 tareas.

**TARO** *Colocasia esculenta*. \*Planta arácea, cuyo cormo, esférico, elipsoidal o cónico, da un alimento muy nutritivo y de alta digestibilidad, y se come cocido o asado para destruir los cristales de oxalato de calcio que contiene. Sin. Ocumo culfn.

**TARRAYA** \*Red redonda y pequeña para pescar en las riberas. Sin. Atarraya.

**TARRAYAZO** \*Copa de alguna bebida, especialmente si es alcohólica y fuerte. \*Acción de pescar con la tarraya o atarraya, y cantidad de pescado que se obtiene con esta acción.

**TARRO** \*Vaso cilíndrico o casi cilíndrico, de barro vidriado, de vidrio o de otra materia, por lo común más alto que ancho. \*Envase de peltre o hie-

rrro esmaltado con un asa, tapa y pico, usado para servir café o leche. \*Borra de los panales de miel.

**TARTA** \*Torta.

**TÁRTAGO** *Ricinus communis*. \*Arbusto de la familia de las Euforbiáceas, que alcanza hasta unos 5 m de altura, de hojas tabuladas con bordes aserrados, flores sin pétalos en panículas terminales y fruto en cápsula. Las hojas y el aceite que se extrae de sus semillas tienen diversas propiedades medicinales. Sin. Higuereeta.

**TARTALETA** \*Pequeña torta de masa cocida, que se rellena o cubre con ingredientes salados para preparar entremeses, o, en repostería, con dulces, cremas o frutas.

**TÁRTARA** \*Salsa mayonesa a la que se agrega huevo duro, cebollín y pepinillos picados finamente.

**TARTERA** \*Molde redondo y bajo.

**TARTÍN** \*Del francés "tartine", rebanada de pan recubierta de una sustancia alimenticia untuosa. Sin. Tartine.

**TARTINE** \*Tartín.

**TARTRAZINA** \*Amarillo N° 5, colorante sintético.

**TASAJO** \*Cecina.

**TASAJERA** \*Lugar donde se salan y ahúman ciertas carnes para que se conserven por un tiempo prolongado.

**TASCA** \*Expendio donde se puede comer y tomar bebidas alcohólicas. \*Restaurant-bar tipo español.

**TASTE-VIN** \*Tâte-vin.

**TÂTE-VIN** \*Pequeño recipiente redondo y plano, con una pequeña asa con apoyo para el dedo, hecho generalmente en plata, empleado para catar vino. Sin. Taste-vin.

**TATJO** \*Alimento oriental fermentado a base de soya.

**TATUCO** \*En los Andes, cualquier recipiente común. \*Recipiente utilizado para tomar café hecho con la mitad de un coco o de un fruto de totumo. \*Jícara muy grande. \*En Guárico, grupo de riñones (Anonácea) colocado debajo de la hojarasca para su maduración.

**TATURE** \*En los Andes, cesto de bejuco de forma cónica y boca ancha que se usa para recoger los frutos del café. \*Recipiente usado para tomar café hecho con la mitad de un coco o de un fruto de totumo. sin. Tatuco, Taturó.

**TATURO** \*Recipiente elaborado con la corteza del fruto del totumo que, de acuerdo con su forma y su tamaño, se destina a diferentes usos como tomar agua o café, almacenar leche, granos o legumbres, etc. \*Por extensión, cualquier recipiente. \*Recipiente de boca estrecha elaborado con una auyama.

**TAZA** \*Vasija pequeña con asa, que se usa generalmente para tomar líquidos. \*El contenido de una taza.

**TAZÓN** \*Taza grande.

**TCHOLENT** \*Guiso israelí de carne con papas.

**TÉ** *Camellia sinensis*. \*Planta baja de la familia de las Teáceas, de 2 a 3 m de altura, con hojas pequeñas y verde oscuras en China, aunque los cultivos de la India son verdaderos árboles muy ramificados. El uso del té como estimulante se debe a la presencia de cafeína en los brotes jóvenes, tallos y hojas. Se cultivaba en China hace 3.000 años, pero sólo en el siglo XIX se inició la tecnología del beneficio. Probablemente originario del suroeste de Asia, se cultiva en China, India, Japón, Formosa, el sur de Rusia y ciertos países del Cercano Oriente, así como en la región central de África y en algunos países de América del Sur, como Argentina, Brasil y Perú. El brote utilizable del té es una ramilla tierna, que en la recolección se corta con dos, tres y a veces cuatro hojas abiertas y la yema terminal, dejando una hoja inferior. \*Bebida estimulante, infusión hecha con las hojas de té.

**TECNOLOGÍA ALIMENTARIA** \*Conjunto de técnicas y procedimientos utilizados por las industrias agroalimentarias en las operaciones de estabilización, transformación y comercialización. Las operaciones denominadas de primera transformación son las que llevan a cabo la conversión de un producto agrícola en materia prima alimentaria (por ejemplo, la conversión de trigo en harina blanca); las de segunda transformación, la elaboración de una materia alimentaria en producto comestible (por ejemplo, conversión de harina blanca en pan); las de tercera transformación, incorporan un mayor valor agregado al producto final (por ejemplo, platos cocinados refrigerados o congelados).

**TEFLÓN** \*Nombre comercial para un polímero sólido químicamente inerte de tetrafluoretileno, estable a temperaturas cercanas a 300 °C, y que se emplea en la fabricación de algunos utensilios culinarios.

**TEGUE** *Caladium arboreum*. \*Planta parecida al ocumo, pero de hojas más grandes y con manchas purpúreas. Su rizoma es comestible. Para ello, se divide en pedazos y se remoja en agua durante varias horas.

**TEÍNA** \*Principio activo del té, análogo a la cafeína.

**TEJO** \*Pedazo de panal o de casabe, o de otro alimento plano que se puede partir.

**TEJOCOTE** *Crataegus pubescens*. \*Fruta tropical.

**TELA** \*Arepá de maíz blanco, muy delgada y de mediano tamaño.

**TELEADO** \*Queso blanco de leche de vaca, cremoso, de pasta suave y compacta, en que se superpone tela sobre tela, parecido al queso de mano.

**TEMARE** \*Caimo.

**TEMPEH** \*Alimento oriental fermentado a base de soya.

**TEMPLADERA** \*En Lara, guarapo de la caña de azúcar que se saca de los fondos o pailones al hervir, y que se deja asentar para tomarlo.

**TEMPLADO** \*Que está en un término medio de temperatura.

**TEMPLADOR** \*Persona que se ocupa de todo el procesamiento de la caña de azúcar para hacer el papelón.

**TEMPLAR** \*Procesar el jugo de caña de azúcar hasta convertirlo en papelón o en panela. \*Moderar la temperatura de un líquido.

**TEMPLÓN** \*Conserva similar al gofio, preparada con harina de maíz, papelón y agua. \*Dulce a base de harina, azúcar y tuétano. \*Gofio zuliano.

**TEMPRANILLA** \*Dícese de la uva temprana.

**TEMPURA** \*Plato japonés, que consiste en un surtido de productos marinos y vegetales rebozados, crujientes, doraditos por fuera y jugosos por dentro, que se sirven calientes. Oriundo de Portugal, deriva de "templo", por la costumbre que tenían los católicos portugueses de comer exclusivamente pescado, generalmente frito, los viernes. Fue llevado por los marineros, mercaderes y misioneros al Japón en el siglo XVI.

**TEMUERE** \*Dulce hecho con plátano tierno hervido y macerado con leche de coco y papelón, típico del estado Nueva Esparta.

**TENDER** \*Golpear con las dos manos la masa de las hallacas, de las arepas, del casabe, etc., hasta dejarla del grosor conveniente en cada caso.

**TENEDERO** \*Sitio en la playa donde se seca al sol el pescado salado.

**TENDIDO/DA** \*Masa hecha pan, puesta en el tablero para que se venga y meterla en el horno.

**TENEDOR** \*Utensilio de mesa a modo de horquilla con tres o cuatro púas que sirve para clavar los manjares sólidos o para recoger la comida. Sin. Trinche.

**TEOBROMINA** \*Principio activo del cacao.

**TEOSINTE** *Euchlaena mexicana*. \*Planta forrajera mexicana, emparentada biológicamente con el maíz, y considerada como uno de los predecesores del maíz actual.

**TEPARI** *Phaseolus acutifolius* var. *latifolius*. \*Frijol americano de zonas áridas, con legumbre aplanada con semillas reniformes, comprimidas o casi redondas, de blanco a violeta, comestibles.

**TEQUENAR** \*En Oriente, moler la masa de maíz hasta que quede suave y fina.

**TEQUEÑO** \*Aperitivo o pasapalo frito, de forma cilíndrica, hecho con una barrita de queso blanco envuelta en tiras de masa hecha de harina de trigo.

**TEQUICHE** \*Manjar de consistencia gelatinosa, hecho con harina de maíz tostado, leche de coco, papelón y canela, o jengibre.

**TEQUILA** \*Bebida alcohólica, típica de México, obtenida de la destilación de los tallos y las hojas del mezcal (*Agave tequilana*).

**TERCIO** \*Montón de veinte tortas de casabe. \*Haz de leña, pasto, etc. \*Costal lleno de frutos, granos o legumbres, etc. \*Medida de peso convencional para vender el papelón, el pan, el casabe, la caña y el café, que oscila entre 15 y 50 kg, según el producto y la región.

**TERECAY** *Podocnemis unifilis*. \*Tortuga de agua dulce, de la familia de las Pelomedusas, que mide unos 30 cm de largo y es de color verdoso oscuro. Habita en los ríos de los Llanos y en el Orinoco. La carne y los huevos son comestibles y muy estimados, por lo que la especie se encuentra bajo amenaza de una rápida reducción. Sin. Terecaya.

**TERECAYA** \*Terecay.

**TERETERE** \*Plato confeccionado a partir de la mezcla de restos de vísceras de res y puerco.

**TERMO** \*Nombre comercial de un recipiente aislante para conservar los líquidos a la temperatura a la que son introducidos.

**TERNERA** \*Cría hembra de la vaca.

**TERNERA CRIOLLA** \*Reunión o celebración en la que se consume básicamente carne de ternero o de ternera asada.

**TERNERA MATURINESA** \*Preparación típica de Maturín, estado Monagas, a base de cabeza de ternera sin piel y salada (o de vaca o toro), envuelta en hojas de cambur y cocinada en horno bajo tierra.

**TERNERO** \*Cría macho de la vaca.

**TERNILLA** \*Tejido cartilaginoso de los animales vertebrados.

**TERRINA** \*Del francés "terrine", recipiente de barro, profundo y de forma rectangular, que sirve para cocer determinados platos. \*Paté cocido en dicho recipiente, a base de carnes molidas, que se sirve frío.

**TERRÓN** \*Pedazo pequeño de azúcar u otras cosas.

**TETA** \*Órgano glanduloso que segrega la leche en la hembra de los mamíferos.

**TÊTE DE MOINE** \*Queso suizo de leche de vaca o de oveja, de pasta de corte semiconsistente.

**TETERA** \*Vasija para hacer y servir el té.

**TETRABRIK** \*Envase compuesto de capas delgadas de cartón, entre capas finas de polietileno y una capa microscópica de aluminio. Este envase, unido al proceso U.H.T., conserva el producto durante varios meses. Posee, además, un sistema de apertura y cierre fácil, con un sello protector para evitar derrames del líquido contenido.

**TEXTURA** \*Disposición y orden de las partículas de un cuerpo. \*Propiedades de un producto alimenticio apreciadas por los sentidos en el momento de su consumo.

**TEXTURIZADOS** \*Concentrados o aislados de proteínas vegetales tratados de tal forma que imitan a la carne. Tienen menor sabor, pero su calidad nutricional y organoléptica puede alcanzar incluso el mismo nivel.

**TIAMINA** \*Vitamina B<sub>1</sub>; forma parte de las llamadas vitaminas del complejo B, contenida en los granos y en sus subproductos, en los forrajes verdes y en la levadura de cerveza.

**TIBIAR** \*Calentar moderadamente un líquido, especialmente el agua.

**TIBIO/BIA** \*Templado, entre caliente y frío.

**TIBURÓN** *Galeorhinus vitaminicus*. \*Pez selacio de gran tamaño, cuerpo fusiforme de color negruzco, de gran voracidad y ferocidad. De carne comestible en algunas partes de la costa.

**TIBURÓN CARITE** *Isurus oxyrhineus*. \*Pez marino de la familia Lamnidae, que mide de 3 a 4 m de largo, de color azul grisáceo oscuro por encima y blanco en la zona ventral; posee dos aletas dorsales. Habita en aguas oceánicas. Es muy agresivo y peligroso.

**TIEMPLA** \*Llenura, hinchazón de comida.

**TIEMPO DE COCCIÓN** \*El tiempo de cocción depende del peso, y de la temperatura del horno establecida. Algunos tiempos de cocción, a una temperatura de 175 °C, son, en minutos, de manera aproximada, los siguientes:

Buey 40 min /kg  
 Capón 40 min./kg  
 Cerdo 60 min/kg  
 Codorniz 20 min/kg  
 Cordero 50 min/kg  
 Faisán 35 min/kg  
 Pavo 35 min/kg  
 Perdiz 30 min/kg  
 Pichones 45 min/kg  
 Pollo 35 min/kg  
 Pularda 40 min/kg  
 Ternera 30 min/kg

**TIERNO** \*Alimento blando. \*Fruto verde o en agraz.



**TIESO** \*Duro, rígido.

**TIESTO** \*Fragmento de vasija de barro cocido. Cuando el fraguado tiene aproximadamente la forma de un casco de esfera grande, se suele usar en sustituto del budare para tostar café.

**TIGRITO** \*Pez que mide unos 20 cm, de piel gris con listas y manchas claras, cuerpo comprimido y cabeza voluminosa. Su carne es comestible y habita en aguas profundas de los ríos Unare y Orinoco.

**TILAPIA** \*Nombre común utilizado para identificar a los peces de las especies dulceacuícolas pertenecientes al género *Oreochromis*, como la tilapia de Mozambique (*O. mossambica*) y la tilapia del Nilo (*T. niloticus*). Es cultivada en el país.

**TILO** *Tilia cordata*. \*Árbol tiliáceo de flores aromáticas, empleadas en infusiones.

**TILSIT** \*Queso de leche de vaca cruda o pasteurizada, de pasta compacta y suave.

**TÍMALO** *Thymallus thymallus*. \*Pez salmónido, con aleta dorsal larga y alta, de carne comestible.

**TIMBA** \*En Barlovento, barriga, vientre, sobre todo cuando es grande o está abultado. \*Bar o botiquín.

**TIMBAL** \*En la cocina francesa, designa un recipiente alto y redondo, en el que se pueden cocer distintos alimentos. \*Especialidades cocidas en ese recipiente, del cual salen con un moldeado característico. \*Molde o envase de pasta horneada para rellenar.

**TIMBALITO** \*Molde o envase de pasta frita en forma de vasito, para rellenar.

**TIMBO** \*En Táchira, lleno, saciado de comida.

**TIMBOS** \*Rica y antigua confitura de El Tocuyo, estado Lara, hecha de leche, yemas de huevo y azúcar. En otros sitios los denominan huevos chimbos.

**TIMPLAR** \*Beber o comer en exceso.

**TINAJA** \*Recipiente de barro cocido, grande, destinado a conservar agua para beber.

**TINAJERO** \*Árbol del género *Croton*, que se ramifica en tres ramas, por lo cual el tronco se usa en las casas rurales para colocar las tinajas o envases de barro cocidos que contiene el agua potable. \*Horqueta de tres puntas que sirve de soporte a la tinaja. \*Especie de armario muy ventilado que sostiene en la parte superior la piedra de filtrar y debajo una tinaja donde cae y se almacena el agua para beber.

**TINAJÓN** \*Recipiente grande para conservar el agua de beber o cocinar. \*Tinaja muy grande.

**TINÍCALO** *Xenomelaniris brasiliensis*. \*Pez marino de 15 cm de largo, con una banda plateada longitudinal a los lados del cuerpo. Pelágico-costero, se alimenta de plancton. Sin. Tinico.

**TINICO** \*Tinícalo.

**TINOPÓ** \*Variedad de papa, cuyo cultivo resulta del desarrollo de las yemas de aquellas papas que escaparon a la recolección de la anterior cosecha, por haber quedado ocultas en el terreno. \*En Mérida, cosecha de papas siguiente a la primera que es plantada. Por consiguiente, es sinónimo de soca. Así, se dice, primera tinopó, segunda tinopó, etc.

**TINTILLO** \*Vino poco subido de color.

**TINTO** \*Infusión de café negro. \*Uva de color negro y vino que se hace con ella.

**TIRITA** *Eschnosiphon* sp. \*Hierba de la familia de las Marantáceas que mide hasta 3 m de altura, de hojas oblongas de unos 30 cm de largo y flores amarillas o rojizas agrupadas en racimos. Crece en las selvas húmedas de Guayana y del estado Zulia. \*Fibra que se extrae de esta planta y se utiliza en la elaboración de cestas, sombreros, sebucanes, etc.

**TISANA** \*Bebida refrescante que se prepara con jugos de frutas y frutas cortadas en trozos peque-

ños; a veces se le añade, soda, champaña, vino, ron o coñac.

**TISTE** \*Bebida refrescante, típica de América Central, a base de harina de maíz tostado, cacao, onoto y azúcar.

**TITIARO** \*Variedad de cambur, de tamaño pequeño y sabor muy dulce. En los Andes, se le llama bocadillo.

**TIZNE** \*Humo, hollín que hace la lumbre.

**TIZÓN** \*Palo a medio quemar.

**TIZONEAR** \*Atizar la lumbre.

**TOAST** \*Rebanada de pan de molde tostada.

**TOBO** \*Recipiente cilíndrico de metal o plástico, con un asa o agarradero, que se utiliza en labores de limpieza, para almacenar y transportar agua, etc.

**TOCINETA** \*Tocino entreverado con carne, ahumado y salado.

**TOCINILLO** \*Tocino del cielo.

**TOCINO** \*Trozo sólido de grasa de cerdo, de color blanco. En su elaboración se usa la capa de grasa de la barriga del cerdo. Se sumerge en salmuera y se escurre.

**TOCINO DEL CIELO** \*Dulce elaborado a partir de un almíbar de buen punto y yemas de huevo, aromatizado con vainilla. Se cocina al horno, al baño de María en un molde previamente untado con azúcar a medio quemar o con almíbar. \*Postre típico español, parecido al flan, muy dulce. Sin. Tocinillo.

**TOCINO INGLÉS** \*Salazón nitrificada que resulta de la combinación de tocino con jamón magro. Sin. Tocineta.

**TOCO** *Crataeva tapia*. \*Fruta de esta planta que, a pesar de despedir un olor poco agradable, tiene una pulpa muy gustosa. \*Cuchillo o machete despuntado o rebajado por el uso. Sin. Tocón.

**TOCOFEROL** \*Nombre químico dado, a la vitamina E.

**TOCÓN** \*Toco.

**TOFIA** *Epinephelus guttatus*. \*Pez marino de unos 50 cm de largo y un peso de 2,5 kg. De color pardo rojizo dorsalmente y rojo en el vientre, con manchas redondeadas en el cuerpo. Su carne es comestible, de buena calidad. Especie de importancia comercial. Se captura principalmente con nasas.

**TOFU** \*Torta de masa de granos de soya muy popular en el Japón y China. Se prepara frita, hervida, marinada, asada, seca, fresca o congelada.

**TOGGENBURG** \*Raza caprina de origen suizo, sin cuernos, de aptitud lechera.

**TOGIA** *Juglans honorei*; *J. neotropica*. \*Árbol andino, parecido al nogal. \*Nuez de este árbol, empleada en la elaboración de dulces.

**TOLVA** \*Caja con forma de pirámide truncada, abierta por abajo, dentro de la cual se echan granos y otros cuerpos para triturarlos, molerlos, limpiarlos, clasificarlos, etc.

**TOMATADA** \*Fritada de tomate.

**TOMATE** *Lycopersicon esculentum*. \*Familia de las Solanáceas, originaria probablemente de la vertiente occidental de los Andes, entre Perú y Ecuador. De hojas recortadas en segmentos dentados, y flores amarillas. Sin. Tomatera. \*Fruto de esta planta, baya de forma variada, de acuerdo al cultivar de que se trate, de color generalmente rojo, de textura blanda y aspecto reluciente.

**TOMATE CAGÓN** \*Variedad silvestre de tomate. \*Fruto de esta planta, que mide 1 cm de diámetro o un poco más.

**TOMATE DE ÁRBOL** *Cyphomandra betacea*. \*Planta solanácea, de hasta 3 m de altura, originaria de la vertiente oriental de los Andes. \*Fruto de esta planta, baya ovoidea, roja, que se come cruda o se emplea para preparar jugos, dulces o conservas. Sin. Tomate francés, Tamarillo.

**TOMATE DE PERITA** \*Variedad de tomate muy cultivada en el país. \*Fruto de esta planta, rojo, alargado, de unos 8 cm de diámetro. Por su más bajo precio relativo, se prefiere para elaborar salsas y condimentar alimentos.

**TOMATE FRANCÉS** \*Tomate de árbol.

**TOMATE MANZANO** \*Variedad de tomate muy cultivada en el país. \*Fruto de esta planta, globoso, de unos 15 a 20 cm de diámetro. Se consume preferentemente fresco.

**TOMATERA** \*Tomate.

**TOMILLO** *Thymus vulgaris*. \*Planta labiada, muy olorosa, de hojas pequeñas y flores blancas o rosáceas, que se emplea como condimento.

**TOMINI** \*Queso italiano, de leche de cabra, pequeño, con pimienta.

**TOMME** \*Queso francés de leche de oveja hecho en Saboya, de pasta de corte semiconsistente.

**TONEL** \*Cubeta propia para transportar el vino y otros líquidos.

**TONELADA** \*Unidad de peso equivalente a 1.000 kilogramos.

**TONGO** *Dioscorea esculenta*. \*Planta de tallos aéreos provistos de espinas. \*Rizoma de esta planta, elipsoidal, grisáceo, liso, de pulpa blanca, de sabor algo dulce, de difícil conservación. \**Pimelodus raminus*. Pez fluvial de cuerpo rechoncho, cabeza enorme. Color marrón negruzco, más claro en el vientre y aletas negras con una raya amarilla. Su carne es blanca y gustosa.

**TÓNICO** \*Remedio o sustancia que fortifica y despierta la actividad de los órganos.

**TONQUICHA** *Cynoscion jamaicensis*. \*Pez de buena calidad y bajo costo. Se prepara en hervido, frito, guisado, bien sea fresco o en salazón.

**TOPÁN** \*Árbol de pan.

**TOPIA** \*Nombre de cada una de las tres piedras que entran en la composición del fogón en la cocina campesina. En Falcón se emplea con el mismo significado la palabra disey, quizás de origen caquetío.

**TOPINAMBUR** *Helianthus tuberosus*. \*Planta compuesta que produce unos tubérculos comestibles, semejantes a las batatas.

**TOPIRO** \*Cocona.

**TOPOCHO** *Musa acuminata*, triploide con dominancia de *Musa balbisiana*. \*Variedad de cambur, de fruto con tres aristas, y más pequeño que el plátano.

**TOPORO** \*Recipiente hecho con el fruto del totumo o del coco cortado horizontalmente. \*Recipiente para beber en forma de copa, hecho con una totuma.

**TOPOTOPO** *Physalis* spp. \*Hierbas solanáceas con los frutos envueltos en el cáliz y comestibles. Sin. Uchuba.

**TORCO** *Croton malambo*. \*Árbol pequeño de la familia de las Euforbiáceas, de hojas oblongas festoneadas, flores agrupadas en racimos alargados y fruto oviforme y piloso. Crece en las costas marinas. La corteza del tronco es medicinal. \*Bebida medicinal o embriagante obtenida de la maceración de la corteza de este árbol en vino, aguardiente u otro líquido.

**TORITO** *Lactophrys tricornis*. \*Pez marino de la familia Ostraciidae, que mide de 25 a 30 cm de largo. Es de color pardusco con manchas azuladas o verdosas y cuerpo cubierto de placas óseas; posee una espina en la parte frontal de cada ojo, parecida a un cuerno. Habita en aguas limpias de la isla de Margarita y Cubagua. Es comestible y su hígado es muy apetecido. \*Plato a base de criadillas de toro.

**TORNASOL** \*Girasol.

**TORNEAR** \*Decorar un alimento, especialmente hortalizas, para realzar su presentación en la mesa, dándole una forma escultural.

**TORNILLITO** \*Murabí.

**TORO** *Bos taurus taurus*. \*Mamífero rumiante doméstico de la clase Ungulados, artiodáctilo, empleado como animal de carga y transporte, y como fuente productiva de carne, leche y pieles. La hembra del toro se llama vaca; el toro castrado, buey, y, según la edad, becerro, ternero, novillo y torete a la cría.

**TORONJA** \*Pomelo.

**TORONJIL** *Melissa officinalis*. \*Planta labiada de tallos rectos, hojas arrugadas y olorosas, flores blancas y fruto capsular. De las hojas se hace una infusión digestiva.

**TORRAR** \*Tostar al fuego.

**TORREFACCIÓN** \*Tostadura especialmente de algunos productos como el café.

**TORREJA** \*Golosina hecha de una masa de harina, huevos, mantequilla y sal, que se corta en láminas irregulares, se fríe y se espolvorea con azúcar. \*Rebanada de pan empapada en leche o vino, rebozada en huevo, frita y endulzada luego con almíbar o azúcar.

**TORRIJA** \*Postre español muy popular, especialmente en Castilla, que consiste en una simple rebanada de pan empapada en leche, a veces en vino, que se reboza en huevo batido y se fríe en aceite. Una vez frita, se suele cubrir con almíbar, o bien se espolvorea con azúcar.

**TORROTO** *Genyotremus luteus*. \*Pez marino, abundante en el delta del Orinoco, en el golfo de Paria y en las aguas saladas del lago de Maracaibo. De color gris plateado dorsalmente y blanco plateado ventralmente. Es comestible y tiene cierta importancia económica.

**TORTA** \*Postre, generalmente de forma redonda, hecho a base de harina, leche, huevos y azúcar; de consistencia cremosa o esponjosa y que se rellena o se cubre con alguna crema. Sin. Tarta. \*Galleta de yuca, con un espesor máximo de 5 mm y diámetro de 90 cm. \*Subproducto que se obtiene principalmente de semillas de oleagino-

sas y de frutos diversos procesados para utilizar su aceite en la alimentación humana y animal. Las tortas, llamadas también pastas, se usan en la alimentación animal como una importante fuente de proteínas. Entre ellas, destacan las tortas de soya, algodón, ajonjolí, cacahuate o maní, coco, girasol, linaza, etc.

**TORTA BEJARANA** \*Torta caraqueña de origen colonial, creada por las hermanas Bejarano, reposteras de fama, que se prepara con plátanos horneados molidos, queso blanco y bizcochos de manteca rallados o harina de pan de horno. Todo esto se mezcla con melado de papelón, se aliña con semillas de ajonjolí y especias, y se hornea. Para servir se corta en cuadritos.

**TORTA BORRACHA** \*La que una vez preparado y cocido el bizcocho, se corta y se impregnan los trozos con almíbar y vino.

**TORTA BURRERA** \*La que se prepara con harina, papelón, leche, huevos y especias, y se cubre con semillas de ajonjolí.

**TORTA CARAQUEÑA** \*Torta ya olvidada, pero muy conocida a finales del siglo XIX y principios del XX. Se componía de azúcar, clavos de especia, canela, almendras, huevos, vino de Málaga o Mallorca, leche, mantequilla y plátano maduro molido. \*La que se prepara con plátanos molidos, azúcar, queso blanco, mantequilla, canela, vino, pasas, almendras, clavos de especia, leche y huevos.

**TORTA DE ALMIDÓN** \*La que se hace a base de huevos batidos, azúcar y almidón, en un molde previamente engrasado con manteca y se hornea.

**TORTA DE CASABE** \*La que se hace a partir de una mezcla de manteca, mantequilla, azúcar, yemas desleídas, claras a punto de suspiro, casabe, queso, anís, ajonjolí y canela. \*La que se hace a partir de una mezcla de casabe tostado y molido, huevos batidos, mantequilla, canela molida, vino dulce y papelón raspado.

**TORTA DE COCO** \*La que se hace con mantequilla, azúcar, claras a punto de suspiro, yemas batidas, harina de trigo, polvo de hornear, leche de vaca, leche de coco y coco rallado.

**TORTA DE COCO Y MANTEQUILLA** \*La que se hace con mantequilla, coco rallado, harina de trigo, polvo de hornear, azúcar, huevos batidos y leche.

**TORTA DE MAÍZ** \*La que se hace con masa de maíz molido, huevos, leche, azúcar, pasas y ralladura de cáscara de limón.

**TORTA DE OBISPO** \*La que se hace a base de huevos, azúcar, leche, vino, queso y bizcochuelo.

**TORTA MELOSA** \*La que se prepara con azúcar, huevos, leche, bizcochos y queso rallados, y harina de trigo.

**TORTERA** \*Persona que hace tortas. \*Recipiente para hornear/guardar tortas.

**TORTILLA** \*Fritada de huevos batidos, en figura redonda o alargada, en la cual se incluye a veces algún otro ingrediente. \*En México y América Central, torta muy delgada de harina de maíz tratada con agua de cal.

**TORTILLA CHARERA** \*Preparación culinaria del medio rural de Cumaná, a base de plátanos pasados, chorizos secos desmenuzados y huevos batidos, frito todo en aceite o manteca a fuego lento.

**TORTILLA DE CAZÓN** \*La que se hace con el cazón sancochado, tomate, cebolla, ajo, curry y huevos.

**TORTILLA DE ERIZOS** \*La que se hace con erizos de mar, cebolla, huevos, sal y pimienta, típica del estado Nueva Esparta.

**TÓRTOLA** \*Nombre genérico de palomas pertenecientes a varias especies, entre ellas *Columbina passerina*, *Columbina talpacoti* y *Columbina minuta*.

**TORTOLITO** \*Zorrocloco.

**TORTUGA** \*Orden de los quelonios con unas 200 especies. Son animales lentos, de forma oval, más o menos deprimidos y con una coraza óseo-córnea, compuesta de un peto y un espaldar. Sus

huevos, duros o de cascarón apergaminado, son enterrados en la arena, donde son incubados por el sol. Su carne y huevos son muy estimados.

**TORTUGA ARRAU** *Podocnemis expansa*. \*Quelonio fluvial de la familia de las Pelomedusas, que mide hasta 1 m de largo, de color marrón verdoso con manchas oscuras por arriba y amarillo por debajo. Su carne y sus huevos son comestibles. Habita en el río Orinoco.

**TORTUGA CABEZONA** *Phrynops zuliae*. \*Quelonio provisto de una cabeza grande, habita en pantanos a orillas del lago de Maracaibo.

**TORTUGA CASPI** *Duguetia odorata*. \*Árbol perteneciente a las Anonáceas, con ramitas cubiertas de escamas doradas, semejantes a las escamas de una tortuga. \*Fruto de este árbol, sincarpo leñoso esférico, cuya pulpa, de sabor muy particular, es comestible.

**TORTUGA CARDÓN** *Caretta caretta*. \*Quelonio marino de 1,2 m de largo, 200 kg de peso y carapacho rojizo-marrón.

**TORTUGA DE CAREY** *Eretmochelys imbricata*. \*Quelonio marino que mide hasta 1,5 m de largo, de coraza acorazonada de color marrón con manchas claras y oscuras, cubierto de placas superpuestas. De su coraza se extrae una materia córnea, el carey, usado para hacer peines y espuelas artificiales de gallos de riña, entre otros objetos. Sin. Parape.

**TORTUGA LORA** *Lepidochelys olivacea*. \*Quelonio marino de unos 70 cm de largo, 50 kg de peso y carapacho verde oliva.

**TORTUGA VERDE** *Chelonia mydas*. \*Quelonio marino que mide cerca de 1 m de largo y pesa hasta 300 kg. Su caparazón está formado por placas lisas, muy unidas, de color verde oliva o marrón con manchas amarillas. Habita en el mar Caribe y desova en Isla de Aves. Su carne y sus huevos son muy estimados.

**TORTUGUILLO GUAYANÉS** \*Plato a base de tortugas acabadas de nacer. Se le desprende la carne del caparazón, se le añade sal y aliños y se

vuelve a depositar en aquél. Se cubre con huevo batido, se cocina en caldero. Los carapachos blandos se deshacen entre los dientes. Se prepara en los meses de febrero y marzo, cuando las tortugas salen a desovar en las playas del Orinoco.

**TOSTADA** \*Rebanada de pan, generalmente pan de molde, tostada al horno o en un tostador eléctrico, que se suele servir en el desayuno para untar con mantequilla o mermelada. \*Arepá rellena con queso, carne, jamón, etc. \*Arepá que, después de cocida, se fríe.

**TOSTADAS** \*Anteriormente eran arepas del día anterior, que se abrían con un cuchillo mojado, se rellenaban con queso blanco rallado y se untaban con mantequilla. Se humedecían con un paño ligeramente mojado y se ponían a tostar al calor de un anafre con brasas. Eran crujientes al morderlas. En la actualidad son arepas recién hechas rellenas con carne mechada, queso, pollo o algún otro ingrediente.

**TOSTADOR** \*Artefacto para tostar pan u otra cosa. Sin. Tostadora.

**TOSTADORA** \*Tostador.

**TOSTAR** \*Calentar una cosa de modo que lentamente se vaya desecando, sin quemarse, hasta que tome color.

**TOSTÓN** \*Rebanada de plátano verde aplastada, de forma redonda o alargada, que se sala, se sazona a veces con ajo, y se fríe. Sin. Patacón, Tropezón. \*Cochinillo asado. \*Pedazo de pan tostado empapado en aceite. \*Garbanzo tostado. \*Cosa demasiado tostada.

**TOT-FAIT** \*Bizcocho que se suele tomar con el té.

**TOTUMA** \*Envase que, a modo de escudilla, se hace del fruto del totumo (*Crescentia cujete*). \*Fruto del totumo o taparo, globoso y oviforme, de 10 a 25 cm de diámetro y pericarpio duro.

**TOTUMO** *Crescentia alta*; *C. cujete*. \*Árbol pequeño de la familia de las Bignoniáceas, de hojas lanceoladas y flores solitarias de corola

acampanada, de color amarillento-blanco con los nervios rojizos o púrpura. \*Fruto de este árbol, grande, globoso y oviforme de hasta 25 cm de diámetro y con el pericarpio duro, que se emplea para fabricar diversos recipientes, para ser usados como ajiceros o para beber agua o café. Sin. Güire, Taparo.

**TOURNEDÓ** \*Tournedos.

**TOURNEDOS** \*Pieza de carne que se saca de los extremos del lomito. Sin. Tournedó.

**TOXICIDAD** \*Calidad de tóxico.

**TÓXICO** \*Sustancia cuya ingestión da lugar a fenómenos perjudiciales para el organismo. En los casos extremos la intoxicación provoca la muerte, pero generalmente las consecuencias son menos graves y los trastornos aparecen después de un período más o menos prolongado.

**TOXINA** \*Sustancia elaborada por cualquier agente patógeno capaz de causar efectos nocivos en el organismo.

**TRABAJAR** \*Manipular una masa hasta lograr la consistencia y homogeneidad deseadas, o remover una salsa hasta dejarla bien trabada y a punto.

**TRABAR** \*Espesar o dar mayor consistencia a un líquido o a una masa. \*Unir, espesar, ligar una salsa, evitando que se separen o corten los ingredientes. Las harinas y las féculas son los ingredientes más utilizados para obtener este efecto.

**TRABAZÓN** \*Espesor o consistencia que se da a un líquido o masa.

**TRAGADERO** \*Faringe. \*Boca, abertura o agujero que traga o sorbe una cosa.

**TRAGALDABAS** \*Persona que come mucho o es muy tragona.

**TRAGANAVI** *Opisthognathus macrognathus*. \*Pez marino de unos 15 cm de largo y unos 50 g de peso; de color pardo amarillento con algunas líneas más oscuras que circundan las áreas internas más claras. Habita en fondos muy someros en á-

reas de aguas claras, inclusive en menos de 1 m de profundidad. Abundante en aguas inmediatas a la isla de Cubagua y en la bahía de Mochima (Sucre).

**TRAGAR** \*Hacer pasar alguna cosa por el tragadero. \*Comer mucho.

**TRAGO** \*Copa o vaso de bebida alcohólica. \*Porción de líquido que se bebe de una vez. Sin. Bocanada.

**TRAGÓN/ONA** \*Que traga, que come mucho.

**TRAÍNA** \*Red grande para pescar sardinas.

**TRANSVASAR** \*Trasegar, mudar un líquido de una vasija a otra. Sin. Trasvasar.

**TRAPICHE** \*Edificio donde se halla el trapiche o molino de la caña de azúcar y donde se procesa ésta para hacer papelón, azúcar, etc. \*Molino de la caña de azúcar para extraerle el jugo.

**TRASCOCINA** \*Pieza detrás de la cocina y para desahogo de ella.

**TRASEGAR** \*Mudar un líquido de una vasija a otra.

**TRASMALLO** \*Arte de pesca formado por varias redes superpuestas.

**TRASTE** \*Cualquier mueble u utensilio de la casa. \*Sección de carne de res. \*Vaso pequeño con el que prueban el vino los catadores.

**TRASVASAR** \*Transvasar.

**TRASVERTER** \*Rebajar el líquido de un recipiente de modo que se vierta por los bordes.

**TRATAMIENTO DE AGUA** \*Serie de operaciones que tienen por objeto provocar los cambios físicos, químicos y biológicos que conviertan el agua en agua potable.

**TREBALLA** \*Salsa blanca a base de almendras, ajo, pan, huevos, especias, azúcar y canela.

**TREBE** \*Aro de hierro con tres patas que se usa para poner los recipientes al fuego. Sin. Trebede.

**TREBEDE** \*Trebe.

**TREN** \*Red grande y rectangular utilizada para la pesca colectiva en aguas poco profundas. \*Conjunto constituido por el equipo, las embarcaciones y la tripulación que pesca con esta red u otras redes grandes. \*Horno utilizado para cocinar chimó.

**TREN DE RALLANZA** \*Sitio donde se procesa la yuca para elaborar el casabe.

**TRES EN UNO** \*Bebida combinada hecha con jugos de naranja, zanahoria y remolacha.

**TRICLINIO** \*Comedor antiguo romano, formado por tres lechos de tres plazas, una mesa y un mostrador.

**TRIGLICÉRIDOS** \*Elementos fundamentales de las grasas, constituidos por una molécula de alcohol (glicerol) y tres ácidos grasos. \*La forma principal como se presentan los lípidos en los alimentos y la forma de almacenar lípidos en tejidos adiposos del cuerpo.

**TRIGO** *Triticum aestivum*; *T. durum*; *T. vulgare*. \*Planta gramínea, con espigas compuestas de cuatro o más carreras de granos sentados en la raspa, de los cuales, triturados, se saca la harina con la que se hace el pan. Su cultivo fue introducido en Venezuela por los conquistadores españoles. Establecido inicialmente en los valles de Aragua y del Tuy, pasó luego a los Andes, en particular a Mérida.

**TRIGO CANDEAL** \*Variedad de trigo que da una harina muy blanca.

**TRIGO SARRACENO** *Fagopyrum esculentum*; *F. sagittatum*. \*Cereal asiático, parecido al trigo, pero de granos grises con tonalidades negras.

**TRILLA** \*Lugar destinado a despojar de sus envolturas los granos de café, del trigo, de los guisantes, etc.

**TRILLAR** \*Quebrantar la mies tendida en parva y separar el grano de la paja, con el pisoteo de las bestias y con el trillo o utilizando máquinas a propósito.

**TRINCHANTE** \*Persona que trincha la vianda.  
\*Instrumento con que se afianza lo que se va a trinchar.

**TRINCHAR** \*Partir en trozos la vianda para distribuirla a los comensales. \*En Lara, cortar con el trinchete la carne que se está comiendo.

**TRINCHE** \*Tenedor.

**TRINCHETE** \*En Lara, cuchillo de mesa.

**TRIPA** \*Intestinos del animal, que se utilizan para la preparación de embutidos, sopas y guisados.

**TRIPLE COLADA** \*El maíz pilado remojado y molido, se mezclaba con agua y luego se pasaba por un lienzo fino para obtener la primera colada con la cual se elaboraba el majarete. El residuo se volvía a suspender en agua y se colaba en colador de hueco fino para obtener la segunda colada para elaborar la chicha. El residuo se suspendía de nuevo en agua, se usaba como tal o se colaba de nuevo (tercera colada), para elaborar el pan de pobres o funche.

**TRIPLE SECO** \*Licor de 30 a 40°, a base de naranja.

**TRIPTÓFANO** \*Aminoácido esencial para el hombre y los monogástricos. Particularmente oxidable, se destruye por la acidez, los azúcares y los oxidantes (hierro, cobre, etc.), siendo estable en medio alcalino. Si la dieta contiene proteína suficiente y triptófano en exceso para cubrir las necesidades proteicas, el triptófano en exceso se puede convertir en niacina. Sesenta (60) mg de triptófano equivalen a un (1) mg de niacina.

**TRIQUILÍN** \*En Lara, mezcla de las sobras de distintos licores que acostumbran darle en bares y tabernas a los que llegan pidiendo.

**TRIQUINA** \*Gusano nemátodo, cuyas larvas viven enquistadas en los músculos de algunos animales, como las ratas, que lo transmiten al cerdo, y éste al hombre mediante la ingestión de jamón, embutidos o carne infectados provenientes de dicho animal.

**TRIQUINOSIS** \*Enfermedad parasitaria provocada por la invasión de las larvas de triquina que penetran en las fibras musculares y producen dolores agudos. Esta enfermedad a veces es mortal cuando la larva se aloja en el cerebro o en los pulmones.

**TRITICALE** \*Cereal híbrido producido por el cruzamiento del trigo y del centeno.

**TRITURACIÓN** \*Acción de reducir a polvo o pasta una sustancia.

**TRITURADOR/RA** \*Que tritura.

**TRITURAR** \*Moler un alimento, reduciéndolo a partículas. \*Quebrar una cosa dura.

**TROCEAR** \*Cortar un alimento en trozos, antes de cocerlo o unirlo a otros ingredientes.

**TROFICO/CA** \*Propio para nutrir. \*Perteneiente o relativo a la nutrición de los tejidos.

**TROJ** \*Troja.

**TROJA** \*Armazón de cañas o de palos entretrejidos, de forma y tamaño variables, que se coloca sobre estacas a modo de mesa para poner utensilios domésticos en las casas campesinas o para desecar granos, casabe, carnes, etc., o como parrilla para asar carnes. \*Piso de cañas o maderas que se construye bajo el caballete de las casas rústicas para almacenar granos, frutas, papelón, etc. \*Covertizo para guardar frutas, especialmente cereales. \*Caja de madera montada sobre palos que se usa para pequeños cultivos, especialmente de hortalizas y plantas ornamentales. Sin. Troj, Troje.

**TROJE** \*Troja.

**TROMPEZONES** \*Preparación de trompa de cerdo, frijoles y picadillo de plátano.



**TRONCHAR** \*Romper con violencia el tronco, tallos o ramas de un vegetal.

**TRONCHE** \*En Falcón, balde, cubo o tobo que se utiliza para transportar agua. \*Lata querosenera, usada como depósito de agua o basura. \*Infusión de café obtenida de las semillas del café silvestre.

**TRONCHO** \*Tallo de las hortalizas.

**TRONCO** \*Comida mediocre, a principios del siglo XX. \*Tallo robusto de las plantas arbóreas.

**TROPEZÓN** \*Cada uno de los pedazos pequeños de jamón o de otra vianda que se echa en ciertos guisos que, de ordinario, se hacen sin ellos. \*Pedazo pequeño de jamón u otra vianda que se mezcla con las sopas. \*Tostón.

**TRUCHA** *Salmo trutta*; *Trutta trutta*; *Onchorhynchus mykiss*. \*Pez salmónido de cuerpo fusiforme, lleno de pintas, rojizas o negras, cabeza pequeña y cola con una pequeña escotadura. Hay variedades dulceacuícolas y marinas (más grandes que las dulceacuícolas, que alcanzan hasta 80 cm). Vive generalmente en aguas frías de montaña y de corriente rápida. La trucha, especie Arco iris, fue sembrada por iniciativa del MAC en los ríos merideños en 1936. Su explotación comercial se inició en 1959.

**TRUCHA ALPINA** *Salvelinus alpinus*; *Salmo alpinus*. \*Pez de unos 40 cm. Su vientre se pone rojo intenso en la época de su reproducción, y vive en lagos alpinos con aguas claras y frías.

**TRUCHA ARCO IRIS** *Onchorhynchus mykiss*. \*Variedad de trucha norteamericana, caracterizada por su iridiscencia. Durante mucho tiempo fue tenida como especie independiente (*Salmo irideus*), pero, en realidad, pertenece al género *Onchorhynchus*. Introducida en el país, particularmente a los cursos de agua de los Andes por encima de los 1.500 msnm, en 1936. Su carne es muy estimada y es de gran consumo en restaurantes criollos de la región andina.

**TRUCHA AHUMADA** \*Trucha salada por inmersión en salmuera y posteriormente ahumada

en caliente con humos naturales de madera.

**TRUCHA ASALMONADA** \*Trucha alimentada con alimentos ricos en caroteno, para darle a su carne un color parecido a la del salmón.

**TRUCHA DE ARROYO** *Salvelina fontinalis*. \*Trucha de río.

**TRUCHA DE MAR** *Diplectrum radiale*. \*Pez marino, de cuerpo comprimido, negruzco por el lomo, blanco por el vientre y carne rojiza.

**TRUCHICULTURA** \*Cultivo de las truchas.

**TRUENO** \*Carga explosiva que se usa para pescar en ríos.

**TRUFA** *Tuber aestivum*; *T. melanosporum*. \*Hongo tuberáceo de olor agradable, color entre gris y negro y forma más o menos esférica. Vive parásito sobre raíces de encina, bajo tierra, y es comestible, muy apreciado y de alto precio. Para descubrirlo se usan perros amaestrados o cerdos.

**TRUFAR** \*Rellenar de trufas los manjares.

**TRUFAS** \*Bomboncitos de nata, chocolate y almendra, etc.

**TRUJAL** \*Prensa para las uvas o para la aceituna. \*Molino de aceite.

**TUBA** \*Licor filipino obtenido por destilación del fruto de algunas palmeras, como la nipa (*Nipa fruticans*).

**TUBÉRCULO** \*Tallo o raíz subterránea que almacena su alimento. Los tubérculos son órganos de propagación vegetativa que duran solamente un año, y que no dan lugar a los del año siguiente.

**TUCHE** \*Residuo que queda después de colar el café o que se asienta en un recipiente que ha contenido infusión de café o de cacao. \*Residuo, desecho de cualquier cosa. \*Corteza seca de los granos que se desprende al ventearlos. \*Espuma que porta las impurezas de la melaza durante la cocción para fabricar el papelón, el azúcar, etc. También le dicen cachaza.

**TUCUM** *Astrocaryum jauari*; *A. tucuma*; *A. vulgare*. \*Palmera baja de tronco delgado y espinudo. El mesocarpo de su semilla es carnoso y comestible. El aceite del endospermo da una grasa firme, de gran calidad.

**TUCUPAY** \*Cassaripo.

**TUERCO** *Canella alba*. \*Árbol de las serranías de Lara. Corteza escabrosa, sin lisuras, de color rojo oscuro, muy aromática. Se usaba para aromatizar el chocolate.

**TUÉTANO** \*Médula, sustancia grasa que se halla dentro de los huesos de algunos animales. Sin. Médula ósea. \*Sustancia esponjosa del interior de los troncos y tallos de algunos vegetales. Sin. Tútano.

**TUFARADA** \*Olor vivo y penetrante que despiden un alimento o guiso al ser elaborado.

**TUITA** \*Licor rumano de 35°, a base de ciruelas negras silvestres.

**TUMAME** *Pseudoplatystoma fasciatum*. \*Bagre de agua dulce caracterizado por el rayado negro y en paralelo sobre el dorso y los costados. Su dorso es gris, y el vientre blanco. Su carne es excelente y de gran demanda. Se encuentra disperso en las cuencas del Orinoco, Amazonas, Magdalena y Guayana.

**TUMBO** \*Badea.

**TUNA** *Opuntia elatior*. \*Planta arbustiva o arborescente de la familia de las Cactáceas, de pencas oblongas, planas y espinosas y flores amarillas o rojas. El fruto de algunas especies es comestible, crece en zonas xerofíticas o en tierras áridas y calientes. \*Fruto de esta planta, espinoso, oviforme o redondo, de color amarillo o rojo, de pulpa dulce y jugosa. Sin. Tuna mansa.

**TUNA BLANCA** *Opuntia caracasana*. \*La de penca de color verde pálido y flores amarillas. Crece en la región del Caribe.

**TUNA BRAVA** *Opuntia schumannii*. \*La de flores amarillas o anaranjadas rojizas de hasta 6 cm

de largo y frutos purpúreos. Crece en las zonas xerofíticas de las costas.

**TUNA CABRERA** *Opuntia elatior*. \*La que alcanza hasta 5 m de altura, de flores de color amarillo oscuro con estrías rojas y fruto rojizo. Es común en las zonas xerofíticas de los estados Lara y Falcón.

**TUNA MANSA** \*Tuna.

**TUNA REAL** *Opuntia ficus-indica*. \*La de pencas gruesas, escasas espinas y fruto purpúreo o rojo, comestible. Crece en regiones xerofíticas.

**TUNCUYO** *Astrea* sp. \*Caracolito pequeño muy comido en la zona norte de la isla de Margarita.

**TUNGO** \*En Barinas, hallaquita hecha con masa de maíz, envuelta en las brácteas de la mazorca y luego sancochada. En Caracas lo llaman pan de hallaquita. \*En Oriente y los Llanos, se llama bollo. \*Cochino gordo y pequeño.

**TUNJA** \*Panecillo hecho con una masa a base de harina de trigo y melado de papelón, a la que se le agrega clavos de especia, huevos, mantequilla, vainilla, jengibre y bicarbonato de sodio. Es un dulce esponjoso y se presenta en trozos romboidales.

**TUPI** \*Queso catalán, de leche de oveja, de pasta mantecosa y fuerte aroma y sabor.

**TUPIR** \*Apretar mucho una cosa cerrando sus intersticios. \*Hartarse de comida o bebida.

**TÚPIRO** \*Arbusto, con tallo espinoso, silvestre, frecuente en el estado Amazonas. \*Fruto de este arbusto, con cáscara dura y de color amarillo en su madurez, similar en forma y tamaño a una manzana. De sabor agrídulce. Para su consumo se pela, y se mezcla con agua y azúcar para preparar jugos, o se corta en lájas para servirlo como ensalada.

**TURA** \*Nombre que se le da a la espiga femenina del maíz cuando los granos están inmaduros. \*Mazorca de maíz sin madurar. Sin. Chunaure, Jojoto.

**TURAGUA** \*Manirote.

**TURBANTE** \*Preparación culinaria en forma de círculo o anillo, que se rellena en el centro.

**TURBIDEZ** \*Oscuridad causada en un líquido por la presencia de material suspendido finamente dividido.

**TURGENCIA** \*Resultante de la afluencia de agua a una célula o a un órgano, confiriéndole una cierta rigidez. Las frutas y verduras frescas son turgentes, lo que les da una consistencia firme, deseada por los consumidores.

**TURIAR** \*En el estado Falcón, planta de maíz cuando está produciendo las inflorescencias femeninas o turas.

**TURIÓN** \*Yema que nace de un tallo subterráneo, como sucede con los espárragos.

**TURMA** \*Papa en Mérida. \*Testículo o criadilla.

**TURMADA** \*Plato tachirense, que consiste en un pastel con capas de pan molido, queso blanco, carne de cochino y otros ingredientes.

**TURNEDÓ** \*Tournedos.

**TURPIAL** \*En Lara y Falcón, cocuy o mezcla de bebidas alcohólicas muy fuertes.

**TURRÓN** \*Producto de confitería, que consiste en una masa dulce de almendras y avellanas o nueces, tostadas y mezcladas con azúcar o miel y otros ingredientes. Es típico de la Navidad española y tiene muchas variantes regionales; puede venir en barras, panes y tortas, y puede ser duro o blando. \*Golosina elaborada a base de un melado grueso de papelón al que se le añade semillas de anís.

**TURRÓN CRUDO** \*En Oriente, turrón preparado con coco seco rallado mezclado con papelón o azúcar.

**TURRÓN DE ALMENDRAS** \*Golosina hecha a base de una pasta formada por almendras peladas y cortadas en trocitos, azúcar y agua.

**TURRÓN DE MANÍ** \*Golosina hecha a base de un almíbar preparado con leche, azúcar y miel de abeja. Alcanzado el punto en el que el almíbar se pega al tomarlo entre los dedos, se va agregando el maní finamente molido revuelto con harina de trigo.

**TURRÓN DE QUESO** \*Golosina hecha a base de un melado de papelón blanco al que se le añade semillas de anís. Alcanzado el punto, se añade queso blanco desmoronado, revolviendo y manteniéndolo en el fuego hasta que la pasta deje ver el fondo de la paila.

**TUSA** \*Mazorca desgranada de maíz, empleada con diversos propósitos; entre otros, el de combustible o brasa para cocinar, o tapa en vez de corcho.

**TÚTANO** \*Tuétano.

**TUTTI FRUTTI** \*Helado que se hace con varias frutas. \*Postre que asocia los perfumes de varias frutas o de frutas mezcladas.

**TUTUEL** *Leptotila rufaxilla; Leptotila veneauxi.* \*Ave, de carne comestible.

**TUTUMA** \*Totuma.

**TVAROG** \*En la cocina rusa, mezcla para rellenar pastelitos, hecha a base de queso blanco suave, mantequilla o crema agria; y huevos batidos, generalmente sazonada con sal y pimienta.

**TYBO** \*Queso de leche de vaca, de pasta firme, con pocos agujeros, y de sabor suave.

**TYPICA** \*Cultivar de café arábica, de porte alto, tradicional en América. Se conoce también como "criollo".

**TYROSEMIOFILIA** \*Persona amante de coleccionar etiquetas y embalajes de productos alimentarios, tales como quesos, vinos, cervezas y licores diversos. La palabra deriva del griego

“turos” (queso); de “semmeion” (marca), y de “philein” (amor), y fue aplicada originalmente a los coleccionistas de etiquetas de quesos, para luego extenderse a otros productos.

**TZIMBALO** *Solanum caripense*. \*Planta que crece en los páramos. \*Fruto de esta planta, que se consume en crudo, pero su consumo excesivo puede provocar trastornos perceptuales y motores por sus propiedades narcóticas.

**UAMPI** *Clausena consium*. \*Árbol bajo, originario de la China. \*Fruto de este árbol, esférico o elíptico, amarillo verdoso, de sabor ácido, comestible.

**UASSI** \*Manaca.

**UBOS** \*Árbol alto de la Amazonia. \*Fruto de este árbol, con un breve mesocarpio, que se come crudo y tiene un sabor ácido.

**UBRE** \*Teta de las hembras de los mamíferos.

**UCHUBA** \*Topotopo.

**UCUQUI** *Pouteria ucuqui*. \*Árbol sapotáceo. \*Fruto de esta planta, amarillo, ovoide, con pulpa rojiza, que se come crudo o cocinado.

**UGI** \*En Kenya, atol de maíz fermentado.

**UHT** \*Véase esterilización, uperización.

**ULLOA** \*Queso gallego, de leche de vaca, blanco o semiduro.

**ULLUCO** \*Ruba.

**ULPO** \*En Chile, bebida o mazamorra de harina tostada, con agua fría y, a veces, con azúcar.

**ULTRACONGELACIÓN** \*Operación consistente en llevar y mantener un producto a  $-40^{\circ}\text{C}$ . En este estado se asegura una prolongada estabilidad de los alimentos.

**ULTRAFILTRACIÓN** \*Procedimiento utilizado para separar las proteínas de la leche o del lactosuero de los demás constituyentes no grasos, gracias al empleo de una membrana con unos poros muy pequeños.

**ULTRAMARINO/NA** \*Dícese de los géneros o comestibles traídos de allende el mar, y en general de los comestibles que se pueden conservar sin que se alteren fácilmente.

**UMKOKOLO** \*Kei.

**UNCUCHA** \*Ocumo.

**UNGURAHUI** *Jessenia bataua*. \*Palmera amazónica, elevada. \*Fruto de esta palmera, drupa ovoide, de color negro violáceo, con pulpa aceitosa, con la cual los indígenas hacen una masa, al mezclarla con agua y azúcar, que se come y es muy nutritiva. Sin. Bobei, Seje.

**UNIDAD TÉRMICA BRITÁNICA** \*Se abrevia BTU. Cantidad de calor absorbido por una libra (peso) de agua durante un incremento de temperatura de 1 grado Fahrenheit. Se emplea mucho en Estados Unidos y Reino Unido, pero el Julio está ganando mucho terreno en ambos países por necesidades de unificación internacional a través del Sistema Internacional de Unidades.

**UNIFORMAR** \*Dar la misma forma a dos o más cosas.

**UNIR** \*Mezclar, trabar, incorporar algunas cosas entre sí. \*Atar, juntar, ligar, enlazar una cosa con otra.

**UNIVALVO/VA** \*Dícese de la concha de una sola pieza. \*Aplicase al molusco que tiene concha de esta clase. \*Dícese del fruto cuya cáscara o envoltura sólo tiene una sutura.

**UNTAR** \*Engrasar un molde para evitar que al cocer en él los alimentos, éstos se peguen a sus paredes. \*Incorporar al pan mantequilla u otro acompañamiento.

**UNTO** \*Materia grasa a propósito para untar.

**UNTUOSO/SA** \*Graso y pegajoso.

**UPERIZACIÓN** \*Sistema de esterilización de la leche en flujo continuo, a  $140\text{--}150^{\circ}\text{C}$  en un lapso de 1 a 3 segundos y enfriada rápidamente. A la leche sometida a este procedimiento se le conoce comercialmente como leche U.H.T.

**URBASA** \*Variante del queso vasco Idiazabal, hecho en Navarra, de pasta firme y sabor algo picante.

**URBÍA** \*Variante del queso vasco Idiazabal.

**ÚRICO, ÁCIDO** \*Compuesto nitrogenado complejo, producto de la descomposición de proteínas y ácidos nucleicos, casi insoluble en agua. Es el producto de excreción del metabolismo nitrogenado de los animales uricotélicos (aves, insectos, caracoles terrestres y la mayoría de los reptiles) y, en pequeñas cantidades, por otros animales. \*Ácido cristalizante que se encuentra en la orina de los humanos. Su exceso en la sangre ocasiona patologías como la gota.

**UROGALLO** \*Gallinácea de plumaje pardo y negrozco, de carne fina, aromática, muy estimada.

**URUCÚ** \*Onoto.

**URUPAGUA** *Metteniusa nucifera*; *Aveledoa nucifera*. \*Árbol de flores blancas y hojas ovaladas, que crece en la cordillera de la Costa. \*Fruto de esta planta, drupa en forma de nuez, de color oscuro, con una sola semilla. Se consume cocida y se le atribuye gran valor nutritivo. Tiene sabor amargo y es rica en hidratos de carbono; se consume en el estado Falcón como una especie de pan.

**UTENSILIOS DE COCINA** \*Objetos manuales de uso frecuente en la cocina. Entre ellos figuran: taza de medir, cucharas de medir, pesa de cocina o balanza, ollas y sartenes, agarraderas de ollas y sartenes, cucharas de madera, cucharas de medir, cuchara perforada, cuchillos diversos, chaira, tabla para cortar, tenedor de cocina, paleta de goma o espátula, rallo, rodillo, colador, brocha de cocina, molde rectangular, molde redondo con hueco central, molde de ponqués y ponquecitos, pelapapas, destapadores, etc.

**UVA** \*Fruto de la vid; baya redonda y jugosa.

**UVA DE MAR** \*Uva de playa.

**UVA DE PLAYA** *Coccoloba uvifera*. \*De la familia de las Poligonáceas, de hojas coriáceas acorazonadas o redondeadas e inflorescencia en racimos o espigas; crece en tierras cálidas. Mide hasta 8 m de altura. \*Fruto de este árbol, baya violácea, comestible, de unos 2 cm de diámetro, de sabor ligeramente ácido, que crece en las costas del Caribe, muy cerca del mar. Sin. Uva de mar, Uvero de playa.

**UVA ESPINA** *Ribes grossularia*. \*Planta cuyo fruto es una baya comestible.

**UVALHA** *Eugenia uvalha*. \*Arbusto de hojas angostas y oblongas muy aromáticas. \*Fruto de este arbusto, esférico, amarillo, con pulpa de sabor ácido y aromática, que se usa para refrescos.

**UVAS PASAS** \*Producto preparado con uvas secas sanas de variedades ajustadas a las características de *Vitis vinifera*, con exclusión de las pasas de Corinto. El producto se presenta con pepitas o sin pepitas.

**UVATE** \*Conserva de uvas, cocidas con el mosto.

**UVERO DE PLAYA** \*Uva de playa.

**UVILLA** *Pouroma cecropiifolia*. \*Árbol de las selvas húmedas y bajas. \*Fruto de este árbol, elipsoidal, de pericarpio violáceo y carnoso, con pulpa amarillenta agridulce.

**UVITA** \*En Oriente, pesjua.

**UYAMA** \*Auyama.