FACULDADE DE LETRAS
UNIVERSIDADE DO PORTO

RELATÓRIO DE ESTÁGIO

MESTRADO EM TRADUÇÃO E SERVIÇOS LINGUÍSTICOS

SANDRA CRISTINA DE CASTRO VALÉRIO

Orientadora:

Doutora Joana Ferreira da Silva

Supervisora:

Professora Doutora Belinda Maia

Setembro de 2010

Faculdade de Letras da Universidade do Porto

Relatório de estágio profissionalizante realizado na Civilização Editora e apresentado à Faculdade de Letras da Universidade do Porto, no âmbito do Mestrado em Tradução e Serviços Linguísticos, sob a supervisão da Professora Doutora Belinda Maia.

Setembro de 2010

"Translation is a Love Affair"

Jacques Poulin

AGRADECIMENTOS

São várias as pessoas que, ao longo destes últimos dois anos, contribuíram para a minha realização como tradutora. Aqueles que me são mais próximos sabem bem que se trata do concretizar do sonho de uma vida, algo que ambiciono desde tenra idade e que, finalmente, consegui concretizar.

Expresso, desta forma, os meus mais sinceros agradecimentos:

À Professora Doutora Belinda Maia, minha supervisora, directora do Mestrado em Tradução e Serviços Linguísticos e principal mentora de todo este processo de aprendizagem.

A todos os professores que integraram este curso, com um especial agradecimento à Dr.ª Elena Galvão, com quem tanto aprendi e cujos ensinamentos (como tradutora e como ser humano) me irão sempre acompanhar.

À Dr.ª Joana Ferreira da Silva, minha orientadora de estágio na Civilização Editora, pelo apoio e incentivo que sempre demonstrou em relação ao meu trabalho.

Aos meus pais, Isabel e Arnaldo, pois sem eles nada disto seria possível, pelo seu apoio incondicional, por acreditarem e investirem no meu sonho.

À minha linda filha Marta, sempre orgulhosa das vitórias da mãe.

Ao meu companheiro e melhor amigo de sempre, Jano, por partilhar os meus sonhos e as minhas ambições.

Aos meus avós, Arnaldo, Marta, Gonçalo e Arminda.

Aos meus tios, Cristina e Antero.

A todos os meus colegas de curso, Inês e Diogo em especial, pela grande entreajuda e amizade.

A todas as pessoas que demonstraram interesse e satisfação ao longo deste meu percurso.

E, finalmente, a Deus.

RESUMO

O presente trabalho consiste no relatório de estágio que tem como objectivo descrever as actividades desenvolvidas ao longo de seis meses de estágio curricular, realizado em regime de *freelancer* com a Civilização Editora, no âmbito do Mestrado em Tradução e Serviços Linguísticos. Pretende também reflectir alguns dos conhecimentos adquiridos ao longo de dois anos de especialização na área de tradução e aplicá-los a esta vertente prática. Após um enquadramento teórico (Capítulo I), segue-se uma breve reflexão sobre a profissão de tradutor *freelancer* (Capítulo II). No Capítulo III é feita a apreciação do estágio com a Civilização Editora e o capítulo IV reflecte a parte prática do mesmo. Por fim, o capítulo V é dedicado à Tradução Assistida por Computador, com especial destaque para o que é uma memória de tradução e as vantagens que poderão advir da sua utilização na tradução de receitas culinárias.

Palavras-chave: Tradução - Editora - Literatura infanto-juvenil - Receita culinária - Tradução Assistida por Computador

ABSTRACT

The purpose of this report is to describe the tasks carried out during a six-month internship as a freelance translator at *Civilização Editora*, as part of the University of Porto's Master's in Translation and Linguistic Services programme. It also aims to reflect some of the knowledge acquired over the last two years of specialisation in translation and how this knowledge was applied in practice. Chapter I consists of a theoretical overview and Chapter II provides a brief reflection on the profession of freelance translation. Chapter III describes and evaluates the internship experience itself, followed by a focus on the practical aspects of the internship in Chapter IV, with a description of the translations completed during the internship. Finally, Chapter V is devoted to Computer Assisted Translation, with special emphasis on translation memories and how they can be useful tools for translating recipes.

Keywords: Translation - Publisher - Children's literature - Recipe - Computer Assisted Translation

ÍNDICE

AGRADECIMENTOS ..... **V**

RESUMO ..... **VII**

ÍNDICE DE FIGURAS ..... **X**

INTRODUÇÃO **1**

1. ENQUADRAMENTO TEÓRICO **4**

2. O TRADUTOR *FREELANCER* **8**

3. APRECIAÇÃO DO ESTÁGIO **9**

3.1. Breve historial da Civilização Editora 9

3.2. Actividades desenvolvidas pela editora 9

3.3. O papel da tradução na actividade da editora 10

4. TRABALHOS EFECTUADOS **12**

4.1. TRADUÇÃO DE LITERATURA INFANTO-JUVENIL **12**

4.1.1. *How Cats Really Work!* 13

4.1.2. *Mini Scientists In The Garden* 18

4.2. TRADUÇÃO CULINÁRIA **20**

4.2.1. A Receita Culinária **21**

4.2.1.1. *Italian Favourites - 200 Recipes* 24

4.2.1.2. *My Little Chocolate Book* 30

5. TRADUÇÃO ASSISTIDA POR COMPUTADOR (CAT) **33**

5.1. O que é uma memória de tradução 34

5.2. A utilização de uma memória de tradução na receita culinária 36

CONCLUSÃO **44**

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS **46**

ANEXOS **51**

ANEXO I - Normas a seguir na tradução para a Civilização Editora 53

ANEXO II - Tradução e Provas de Revisão do livro "*How Cats Really Work!*" 59

ANEXO III - Tradução e Provas de Revisão do livro "*Italian Favourites - 200 Recipes*" 69

ANEXO IV - Tradução e Provas de Revisão do livro "*My Little Chocolate Book*" 87

ANEXO V - Tradução do livro "*Mini Scientists In The Garden* " 113

ANEXO VI - Ficheiros *LOG* 117

ANEXO VII - Apreciação do estágio por parte da Civilização Editora (Declaração de Realização e Conclusão de Estágio Curricular) 127

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1: Capa do livro "*Como Funcionam os Gatos!*" 13

Figura 2: Acrónimo P.U.S.S. - Ilustração do livro "*How Cats Really Work*!" (pg.11) 16

Figura 3: Acrónimo M.I.A.U. - Ilustração do livro "*Como Funcionam os Gatos!*" (pg.11) 17

Figura 4: Apresentação da colecção "*Mini cientistas*" - Catálogo 2010 - Civilização Editora 18

Figura 5: Apresentação da colecção "*200 Receitas*" - Catálogo 2010 - Civilização Editora 24

Figura 6: Apresentação da colecção "*O meu livro*" - Catálogo 2010 - Civilização Editora 30

Figura 7: SDL Trados - Divisão do texto em segmentos 35

Figura 8: SDL X - Função *Analyse* 36

Figura 9: SDL X - Função *Analyse* 37

Figura 10: SDL X - Definições utilizadas na função *Analyse* 38

Figura 11: Exemplo de utilização de um programa de *OCR (Optical Character Recognition)* 41

Figura 12: Exemplo de um texto extraído através de *OCR (Optical Character Recognition)* 42

INTRODUÇÃO

O presente relatório de estágio tem como objectivo descrever os pontos mais relevantes dos seis meses de estágio curricular, realizado em regime de *freelancer* com a Civilização Editora, no âmbito do Mestrado em Tradução e Serviços Linguísticos. Pretende também reflectir alguns dos conhecimentos adquiridos ao longo de dois anos de especialização na área de tradução e aplicá-los a esta vertente prática.

O Mestrado em tradução e Serviços Linguísticos é o primeiro em Portugal (e único até à presente data) a ser integrado na rede europeia de mestrados de tradução (EMT - European Master's in Translation). Faz parte de um grupo de 34 programas seleccionados para a formação de tradutores qualificados e reconhecidos a nível europeu[1]. Tem uma importante vertente prática ao longo dos quatro semestres de curso, que culmina com a possibilidade de optar, no último semestre, por um projecto de investigação ou por um estágio profissionalizante[2].

A vertente prática deste Mestrado foi, desde que tive conhecimento do mesmo, um ponto determinante na minha decisão de seguir este curso. A oportunidade de ter uma formação intensa, vasta e muito actual na área de tradução, aliada à hipótese de profissionalização, tornou-se uma possibilidade muito aliciante para quem sempre sonhou trabalhar em tradução. Mais tarde, a oportunidade de trabalhar com uma editora em regime de *freelancer* veio completamente de encontro àquilo que pretendia. Com várias actividades paralelas, tornou-se assim possível conciliar as mesmas e trabalhar na área com que sempre ambicionei.

A experiência profissional adquirida junto da Civilização Editora tem sido muito gratificante. Com um total de seis livros traduzidos até à presente data (quatro destes dentro do período de estágio), cada trabalho tem-se tornado uma experiência enriquecedora, um motivo de reflexão e de aplicação dos conhecimentos adquiridos ao longo destes dois anos. O bom relacionamento e os ensinamentos que tenho recebido em todas as fases da minha colaboração com esta empresa, bem como a garantia que me oferecem de continuidade de

[1] http://ec.europa.eu/dgs/translation/programmes/emt/network/index_en.htm (consultado a 15 de Setembro de 2010).
http://www.publico.pt/Educação/universidade-do-porto-integra-rede-europeia-de-mestrados-de-traducao_1400767 (consultado a 15 de Setembro de 2010).

[2] http://sigarra.up.pt/flup/cursos_geral.FormView?P_CUR_SIGLA=MTSL (consultado a 15 de Setembro de 2010).

trabalho e os incentivos e cuidados que demonstram, transmitem-me segurança e são uma importante fonte de motivação, que me tem levado a querer fazer mais e melhor por uma empresa que me acolheu como estagiária e que se tornou, posteriormente, a minha primeira cliente.

Foi com enorme satisfação e orgulho que vi ser publicado, em Junho deste ano, o primeiro livro por mim traduzido. Não sendo autora dos livros que traduzo, não consigo deixar de me sentir um pouco como tal. Irremediavelmente, há sempre um cunho pessoal do tradutor em cada livro que traduz. A acrescer a isto, as horas de dedicação a uma tradução criam sempre uma forte ligação entre o tradutor e cada obra que por ele é traduzida. Traduzir é, acima de tudo, um acto de recriação.

Procurei que este relatório de estágio fosse não só uma descrição do trabalho desenvolvido ao longo de seis meses de estágio, como também representasse uma reflexão sobre os problemas com que me deparei e as soluções que tentei elaborar para a resolução dos mesmos. Assim, o presente relatório de estágio encontra-se dividido em cinco capítulos dos quais, em seguimento, faço uma breve descrição.

Após um enquadramento teórico em que procuro sustentar a minha forma de encarar a tradução (Capítulo I), faço uma breve reflexão sobre a profissão de tradutor *freelancer* (Capítulo II), pois foi nestes moldes que o meu estágio foi efectuado. No Capítulo III é feita a apreciação do estágio, dividida por três subcapítulos. Iniciando com um breve historial da Civilização Editora (empresa que me acolheu para a realização do estágio), são expostas de seguida as principais actividades desenvolvidas pela editora e, por fim, explora-se um pouco o papel da tradução na actividade da editora. O Capítulo IV reflecte a parte prática do estágio. Neste capítulo são descritas e apresentadas as traduções efectuadas ao longo do estágio, num total de quatro livros.

Devido às diferentes categorias em que estes livros se inserem, optou-se pela sua apresentação não por ordem cronológica de trabalho efectuado, mas inseridos em dois subcapítulos, nomeadamente “Tradução de literatura infanto-juvenil” e “Tradução culinária”. Nestes subcapítulos tecem-se algumas considerações sobre as características destes dois géneros distintos de texto, realçando alguns dos pontos que condicionam este tipo de traduções e que o tradutor não deve descurar.

Por fim, o capítulo V é dedicado à Tradução Assistida por Computador, com especial destaque para o que é uma memória de tradução e as vantagens que poderão advir da sua utilização na tradução de receitas culinárias. Praticamente desde o início do estágio, apercebi-me do desconhecimento e das ideias erradas que existem sobre este tipo de recursos, principalmente da confusão existente entre programas de tradução automática e memórias de tradução. Embora, dentro do contexto do Mestrado em Tradução e Serviços Linguísticos, possa parecer demasiado óbvio explicar o que é uma memória de tradução, o meu objectivo com este capítulo é fazer chegar esta informação à Civilização Editora e incluir exemplos concretos das vantagens da utilização da Tradução Assistida por Computador, de forma a conseguir expor a grande diferença existente, tanto para o tradutor como para o cliente, entre trabalhar com um texto original em papel ou com o mesmo texto em formato digital.

1. ENQUADRAMENTO TEÓRICO

O trabalho de um tradutor profissional deve ser sempre regido pela qualidade do texto que produz. Uma tradução "perfeita" é, supostamente, aquela em que o leitor não se apercebe da presença do tradutor, ou seja, em que o texto traduzido é fiel ao conteúdo do texto original, reproduzindo-o com naturalidade, clareza e fluência, sendo lido como se de um original se tratasse.

Qual é então o papel do tradutor? É certo que tem em mãos a difícil, ingrata e, diria mesmo, impossível tarefa de passar despercebido, de ser invisível, pois o texto que cria não deve causar estranheza ao leitor. Numa perspectiva optimista, hoje em dia, o seu trabalho já não é encarado como o de um mero intermediário que apenas converte palavras de uma língua para outra. A acrescer a um estilo natural e fluído, o tradutor deve possuir um profundo conhecimento não só das suas línguas de trabalho, como também das respectivas culturas envolvidas. Ao longo das últimas décadas, a forma como é encarada a tradução tem sofrido importantes alterações, passando o tradutor de um simples intermediário a um importante elo de ligação entre diferentes culturas.

Com a evolução das teorias de tradução, que tiveram um ponto marcante de viragem na Alemanha, nas décadas de 70 e 80, altura em que surgiu a abordagem funcionalista da tradução, o tradutor passou a ser visto como um mediador, que não só torna possível a comunicação, como também tenta suplantar as diferenças culturais. O conceito funcionalista da tradução foi introduzido por Katherina Reiss, no início dos anos 70, ao defender que o que determina uma tradução é a função do texto e não o assunto do mesmo.

Posteriormente, este mesmo conceito foi desenvolvido por Hans Vermeer, criador da Skopostheorie (Vermeer e Reiss: 1984). Esta teoria defende que a função do texto de chegada é que determina os métodos e estratégias que o tradutor deve seguir, de forma a produzir um texto funcionalmente adequado, motivo pelo qual é absolutamente necessário que o tradutor saiba exactamente o motivo pelo qual o texto de partida necessita ser traduzido e qual irá ser a função que o texto de chegada irá exercer. Por outras palavras, qual a finalidade (*skopos*) da tradução. Vermeer defende que não existe uma única tradução para um texto, mas que o mesmo texto poderá ser traduzido de variadas formas, conforme a finalidade a que se destina. O texto de chegada deve ser orientado para a cultura de chegada. Esta teoria representa um

ponto de viragem no papel do tradutor, pois aumenta o número de estratégias que podem ser seguidas numa tradução, amplia a participação e a responsabilidade do tradutor e sustenta certas opções de tradução menos literais. A noção de que texto de partida e texto de chegada devem ser equivalentes torna-se apenas uma possibilidade numa tradução, pois o ponto essencial é a funcionalidade do texto de chegada. A tradução deixa de ser encarada como um acto exclusivamente linguístico, para se tornar um acto essencialmente cultural. O tradutor assume o papel de mediador intercultural, que se encontra no centro do acto comunicativo entre o autor do texto de partida e o leitor do texto de chegada. O que é essencial "é que a intenção a comunicar seja realizada no texto de chegada" (Vermeer, 1986:6).

Cerca de uma década mais tarde, Christiane Nord recuperou a teoria funcionalista e desenvolveu-a, elaborando um modelo de análise textual funcional, que permite ao tradutor determinar qual a função do texto de partida na cultura de partida, para poder estabelecer uma comparação com a função que o texto de chegada terá na cultura de chegada, podendo assim verificar quais os elementos que na tradução devem permanecer inalterados e quais os que devem ser modificados. Citando Nord:

> "*The translator is not the sender of the ST message but a text-producer in the target culture who adopts somebody else's intention in order to produce a communicative instrument for the target culture, or a target-culture document of a source culture communication*" (Nord, 1991:11).

Para evitar posições mais extremas na interpretação da teoria funcionalista, Nord defende que o tradutor deve assumir um papel de mediador responsável entre as expectativas das duas culturas. Não deve apenas enfatizar a finalidade do texto de chegada, ignorando a intenção comunicativa do texto original. Neste sentido, desenvolveu em 1989 o conceito de lealdade, introduzindo-o no modelo funcionalista, chegando desta forma à noção de "function plus loyalty", que a autora define como "a bilateral commitment on the part of the translator to both source and target sides of the translational interaction" (Nord, 1997:125).

Neste ponto de vista, o tradutor não pode ser considerado, como tal, um traidor do texto original, conforme o antigo aforismo italiano "*traduttore, traditore*", pois mais que traduzir palavras, traduz ideias e conteúdos. Delisle (1981), citado por Silvânia Margarida no seu artigo intitulado "A trajectória histórica e a perspectiva do tradutor", descreve o tradutor como o

leitor mais atento do texto original, não deixando, no entanto, de o trair na sua difícil tarefa de traduzir o sentido do texto:

> " […] o tradutor que compreende o sentido de um texto é como o leitor a quem se pede que se comprometa, ou seja, que revele explicitamente, até nos mínimos detalhes, o que compreendeu. Um simples leitor pode ter a ilusão de que a sua compreensão foi completa e exacta; ele pode até simular que compreendeu tudo. O tradutor, por sua vez, não pode nunca esconder sua ignorância, sua falta de compreensão. E seus árbitros serão ainda mais impiedosos, na medida que eles mesmos não são tradutores... Mais do que trair, traduzir é trair-se." (Delisle, 1981: 69)

Não sendo o autor do texto de partida, o tradutor carrega consigo a responsabilidade de o tornar aceitável e natural numa cultura diferente, assumindo-se, segundo José Victor Adragão no seu artigo de 1998 intitulado "A autonomia do tradutor", "como interpelador do autor" e estabelecendo "um processo de leitura em atitude comunicativa, questionando o texto, elaborando o edifício das referências culturais que o sustentam, tentando inclusivamente compreender o autor na sua história e nos antecedentes que o levaram à produção daquele escrito". Este autor descreve o tradutor e o seu trabalho da seguinte forma:

> " [O tradutor é aquele que] está atento aos espaços interlineares do autor, que tem de penetrar no seu universo interior e verificar a que pode realmente corresponder aquilo que ele, um dia, escreveu. Tarefa […] difícil, quanto, por vezes, entre o autor e o tradutor apenas há um vínculo institucional criado pela casa editora. […] O tempo, o espaço, a mentalidade, a pertença social, o sexo, a idade, tudo pode ser diferente. Entrar dentro do autor, saber o que cada expressão pretende transmitir, não é só um exercício linguístico. Há todo um trabalho de investigação imprescindível para que a obra traduzida não seja uma sucessão de palavras perfeitamente ajustadas ao original mas cujo conteúdo global seja uma imagem deturpada da realidade que o verdadeiro autor quis comunicar. Só dessa forma o tradutor não é traidor" (Adragão, 1998:6).

São inúmeras as áreas em que um tradutor pode exercer a sua actividade. Independentemente da sua especialização, existem competências essenciais que qualquer tradutor profissional deverá ter. Como já referido, o tradutor tem o importante papel de comunicador intercultural, pelo que além da competência linguística, deve ser conhecedor das culturas das línguas com que trabalha, fazer pesquisa e actualizar-se constantemente, principalmente na sua área de especialização. Deve acompanhar os avanços tecnológicos,

nomeadamente as ferramentas de tradução assistida por computador, que tanto têm evoluído na última década. Christiane Nord refere estas competências da seguinte forma:

> "*The essential competences required of a translator are competence of text reception and analysis, research competence, transfer competence, competence of text production, competence of translation quality assessment, and, of course, linguistic and cultural competence both on the source and the target side*." (1991:235)

É totalmente errada a ideia de que saber falar e escrever duas línguas é suficiente para se ser tradutor. Ser bilingue não é suficiente para se ser um tradutor competente. No entanto, este ainda é um lugar-comum nos nossos dias, razão pela qual muitas vezes potenciais clientes não recorrem a serviços de tradução profissionais, mas antes a amadores que oferecem valores mais baixos pelos seus serviços. O tradutor profissional domina as competências e técnicas específicas da tradução, da mesma forma que um médico ou um advogado dominam as competências das suas respectivas áreas de especialização em Medicina e Direito. Um ponto marcante para o reconhecimento da profissão de tradutor foi a publicação da norma europeia EN 15038:2006, pelo Comité Europeu de Normalização (CEN) em 17 de Maio de 2006. Esta norma visa regular a qualidade dos serviços fornecidos pelos Prestadores de Serviços de Tradução e tem como objectivo certificar os serviços de tradução (EN 15038, 2006:4). De acordo com o exposto nesta norma, o Prestador de Serviços de Tradução (*Translation Service Provider*) deve reunir no mínimo as seguintes competências: competência tradutória, competência linguística e textual nas suas línguas de trabalho (língua de partida e língua de chegada), competência de pesquisa, aquisição de informação e processamento da mesma, competência cultural e competência técnica (EN 15038, 2006:6).

Ser tradutor é uma profissão que requer um elevado grau de especialização. Urge lutar pelo seu reconhecimento e dignificação.

2. O TRADUTOR *FREELANCER*

O presente estágio foi realizado em regime de *freelancer* para a Civilização Editora. Esta editora, à semelhança de outras editoras e agências de tradução, não tem qualquer tradutor contratado ao seu serviço. A tendência do mercado para subcontratar este tipo de serviço tem vindo a aumentar. São raras as empresas, principalmente fora da área da tradução, que têm tradutores contratados. A procura destes serviços é grande, mas a oferta é imensa, como podemos constatar fazendo uma simples pesquisa na Internet, pelo que estamos a falar de uma área cada vez mais competitiva.

Um trabalhador independente ou *freelancer* trabalha por conta própria. É certo que o seu ritmo de trabalho é flexível e a sua carga horária diária é variável, dado que gere o seu tempo em função do número de trabalhos que aceita e do prazo de entrega dos mesmos. Mas esta aparente liberdade é, na realidade, bastante ilusória. Para conseguir ter uma fonte de rendimento aceitável, um tradutor *freelancer* tem, em primeiro lugar, que construir uma boa carteira de clientes (são poucos os clientes que garantem trabalho contínuo, logo o ideal será ter várias opções). Estes clientes têm de ser fidelizados através da prestação de um serviço rápido e de qualidade. Os lucros do tradutor *freelancer* irão depender não só do valor cobrado pelos seus trabalhos, mas também do volume de trabalho que conseguir realizar. Traduzir 2.000 palavras por dia (considere-se um dia de trabalho de 8 horas) é uma média difícil de alcançar, ainda mais se retirarmos o tempo gasto em pesquisa, que irá aumentar em função da dificuldade do texto a traduzir. Tomando como exemplo um dos livros de culinária traduzidos durante o estágio e considerando a média de 30.000 palavras por livro, seriam necessários minimamente 15 dias de trabalho ininterrupto, na melhor das hipóteses, para concluir a tradução. A retribuição para um trabalho deste género, deduzindo o valor das contribuições obrigatórias (imposto e segurança social) não atinge os 500€. Por este motivo, a solução para muitos tradutores *freelancer*, que atingem um volume considerável de trabalho, é também subcontratar e, em muitos casos criarem as suas próprias agências de tradução.

Face ao exposto, o tradutor *freelancer* tem de ser alguém capaz de fazer uma boa gestão do seu tempo e dos seus recursos. O perfil deste profissional exige também que ele goste de trabalhar sozinho e que tenha um elevado grau de disciplina em relação às suas rotinas e metas diárias.

3. APRECIAÇÃO DO ESTÁGIO

3.1. Breve historial da Civilização Editora

A Civilização Editora foi fundada em 1881 por João Alves Fraga Lamares. Inicialmente designada "Tipografia Fraga Lamares", teve mais tarde o seu nome alterado para "Américo Fraga Lamares & C.ª Lda.", que permanece até à data presente a designação social da empresa. A Civilização Editora é, há aproximadamente 130 anos, gerida por descendentes directos do fundador João Lamares, o que, devo acrescentar, é um mérito nos dias de hoje.

É importante realçar algumas das iniciativas que marcaram a ascensão desta empresa ao longo de mais de um século de existência e que, para além de lhe garantir um lugar de prestígio e destaque no mercado editorial português, levaram à atribuição, em 1994, da "Medalha de Mérito da Cidade do Porto - Grau Ouro" da Câmara Municipal do Porto:

- O lançamento da primeira colecção de livros de bolso em Portugal (1927);
- A organização das Feiras do Livro de Lisboa e Porto (anos 30);
- A criação do primeiro sistema de venda directa a crédito de livros (1942);
- A promoção da edição dos primeiros álbuns de luxo em Portugal (anos 60).

3.2. Actividades desenvolvidas pela editora

A Civilização Editora desenvolve a sua actividade na edição, comercialização, logística e distribuição de livros. É líder de mercado na edição de livros ilustrados (livros infantis e infanto-juvenis, livros ilustrados de luxo, livros práticos, livros de arte, guias de viagem e álbuns ilustrados de arte e arquitectura portuguesa). Outra parte igualmente importante da sua actividade é a edição de livros de ficção (infanto-juvenis e para adultos), biografias e ensaios. A CEM Artes Gráficas faz parte do Grupo Civilização, o que permite que a Editora consiga assegurar a produção total dos livros e possa controlar a qualidade gráfica das edições. Recentemente, o Grupo Civilização adquiriu também as livrarias Bulhosa. [3]

[3] http://www.civilizacao.pt/sobre/ (consultado a 14 de Agosto de 2010).

3.3. O papel da tradução na actividade da editora

Como indicado no ponto anterior, a actividade da Civilização Editora divide-se em duas grandes linhas: a edição de livros ilustrados e a edição de livros de ficção. Uma parte muito significativa destes livros é constituída por edições estrangeiras, que são traduzidas e adaptadas para serem comercializadas em Portugal.

A edição de livros ilustrados e a edição de livros de ficção representam realidades muito diferentes quer em termos de estratégias tradutológicas a adoptar, quer em termos das expectativas da Editora em relação ao próprio trabalho do tradutor. No caso da tradução de livros ilustrados, na qual se centrou exclusivamente o presente estágio, é essencial que o tradutor consiga adaptar o texto ao limite de espaço que lhe é imposto.

De acordo com o ponto III das **NORMAS A SEGUIR NAS TRADUÇÕES PARA A CIVILIZAÇÃO EDITORA**[4] o tradutor deve ter em atenção o espaço disponível para texto, sintetizando o mesmo e evitando palavras muito compridas, como advérbios de modo, etc. Neste mesmo ponto, a editora refere que a tradução do inglês para português implica um acréscimo de texto de cerca de 20%. Por isso, a tradução deve ser sintética, sem, no entanto, prejudicar o conteúdo original.

Por outras palavras, a tradução nunca pode exceder o espaço ocupado pelo texto original, pois a paginação do original é mantida, bem como as ilustrações. O volume de texto é tão determinante como a qualidade da tradução. O limite de espaço implica muitas vezes cortar texto e procurar o essencial, traduzindo apenas o conteúdo principal. Se pensarmos na combinação de línguas Inglês - Português, com um acréscimo de texto de cerca de 20%, tal pode tornar-se muitas vezes uma tarefa complicada e morosa.

Acresce a esta dificuldade o facto de o tradutor receber o texto original em papel e não em formato digital, o que dificulta e torna moroso fazer uma contagem (manual) precisa do número de caracteres (trabalho que poderia ser feito automaticamente com a função de "Contagem de Palavras" do *Microsoft Word*) e impede-o de visualizar correctamente o espaço que o seu texto irá ocupar em relação ao texto de partida.

[4] Consultar anexo I - Normas a seguir nas traduções para a Civilização Editora

Relativamente à tradução de livros de ficção não há limites de paginação. O ponto fulcral é o respeito pela coerência do texto e da narrativa do original, mas mantendo sempre naturalidade e fluência no texto traduzido.

É também de salientar que a Civilização Editora opta, sempre que necessário, por que cada livro traduzido seja sujeito a três provas de revisão, sendo que, normalmente, o primeiro revisor é o mesmo que efectua a terceira revisão. Quando o livro segue para a primeira revisão já está paginado, pelo que o revisor consegue ter a noção exacta do espaço que o texto traduzido ocupa. No entanto, se este ainda tiver de cortar e adaptar muito do texto traduzido, o seu trabalho também será complicado e moroso.

Só no final de todo este processo é que o livro segue para a fase de produção.

Se pensarmos que o prazo de lançamento condiciona todo este processo desde o início, é importante reflectir sobre os meios que existem à nossa disposição e tentar aplicar novos métodos ao trabalho de tradução para uma editora. Voltarei a falar sobre este assunto mais à frente, bem como farei referência nessa altura às soluções que apresentei à Civilização Editora neste campo.

4. TRABALHOS EFECTUADOS

O presente estágio teve a duração de seis meses, no período compreendido entre 6 de Outubro de 2009 e 6 de Abril de 2010. Foram traduzidos um total de quatro livros, dois pertencentes à categoria infanto-juvenil e dois de receitas de culinária, tendo a tradução culinária ocupado grande parte do tempo de estágio. Foram traduzidos, por ordem cronológica, os seguintes títulos:

- ***How cats really work (Alan Snow, HarperCollins Children's Books, 2009)***
- ***Italian Favourites - 200 recipes (Marina Filippelli, Hamlyn All Colour Cookbook, 2009)***
- ***My little chocolate book (Murdoch Books, 2009)***
- ***Mini Scientists in the garden(Lisa Burke, Dorling Kindersley, 2010)***

Pela natureza destes livros, optou-se por expor o processo de tradução dos mesmos em dois grupos distintos, sendo estes, respectivamente, a tradução infanto-juvenil (com os títulos "*How Cats Really Work"* e "*Mini Scientists In The Garden")* e a tradução culinária (com os títulos "*Italian Favourites - 200 Recipes"* e "*My Little Chocolate Book"*).

4.1. TRADUÇÃO DE LITERATURA INFANTO-JUVENIL

Como referido na apresentação das Jornadas Internacionais de Tradução de Literatura Infanto-Juvenil que decorreram nos dias 20 e 21 de Maio de 2010 na Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra:

> "Tradicionalmente relegada para as margens dos sistemas literários, a literatura infanto-juvenil tem vindo a merecer uma atenção crescente por parte não só dos criadores como da crítica e da teoria literárias. Essa revalorização decorre, por um lado, do contínuo alargamento dos públicos visados – crianças, pais e educadores – e, por outro, também da necessidade de promoção da leitura, reconhecida em iniciativas oficiais como o Plano Nacional de Leitura. Apesar da qualidade e, até, do volume de produção de autores/as e ilustradores/as portugueses/as, uma parte substancial da literatura infantil e juvenil que se tem publicado em Portugal é de autoria estrangeira, o que implica uma importante actividade de tradução nesta área específica". [5]

[5] http://www.uc.pt/fluc/docspdf/pdf_notic_even/jornadas_de_traducao.pdf (consultado em 16 de Agosto de 2010)

Pela introdução acima podemos depreender que a literatura infanto-juvenil tem sido algo marginalizada em Portugal e que apenas começou a ser valorizada num passado recente. Se grande parte desta literatura provém da tradução de livros estrangeiros, como é o caso concreto de uma grande parte dos livros que se inserem nesta categoria e são comercializados pela Civilização Editora, convém que os tradutores estejam sensibilizados para a importância e para o papel que este tipo de literatura desempenha na formação das crianças. Acima de tudo, é essencial que desenvolvam um trabalho com um elevado grau de qualidade, tendo em conta o seu público-alvo. Diana Santos, no seu artigo "O tradutês na literatura infantil publicada em Portugal" apela "à subjectividade de quem analisa o objecto traduzido e, em última análise, à intersubjectividade que define o que é aceitável ou não numa língua" (Santos, 1997:1). As ilustrações são também um ponto de extrema importância, que o tradutor não deve descurar, visto que são uma parte integrante e, muitas vezes, dominante neste tipo de literatura, pelo que o texto deve estar sempre em sintonia com a mensagem que estas veiculam.

4.1.1. *How Cats Really Work!*

O estágio realizado na Civilização Editora teve início no dia 6 de Outubro de 2009. Nesse mesmo dia, após reunião previamente marcada com a orientadora de estágio Dr.ª Joana Ferreira da Silva, foi-me entregue o primeiro livro para tradução. Foi-me proposto um prazo de entrega de 2 semanas. A tradução foi entregue no dia 17 de Outubro de 2009.

Este livro foi publicado em 2009 no Reino Unido pela *Harper Collins Children's Books*. O seu autor é Alan Snow, um reconhecido ilustrador inglês. A versão portuguesa *"Como funcionam os Gatos!"* foi lançada no mercado em Junho de 2010, pela Civilização Editora.

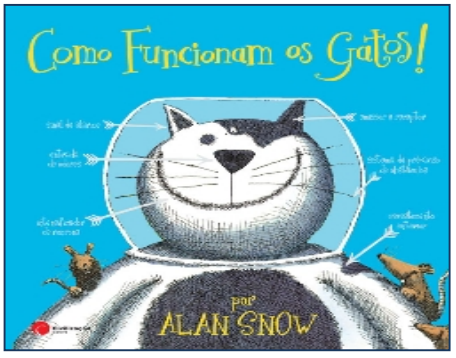


Figura 1: Capa do livro "Como Funcionam os Gatos!"

Sinopse:

Qual é a missão secreta dos gatos na Terra?

Aonde é que os gatos vão à noite?

Porque é que os cães são seus inimigos?

Descobre estes e outros segredos neste estudo fantástico e desconcertante onde é revelada toda a verdade sobre os gatos. Depois de leres este livro, nunca mais irás olhar para um gato da mesma maneira. [6]

[6] http://www.civilizacao.pt/livro/livro.aspx?ean=9789722631112 (consultado a 16 de Agosto de 2010).

Ao ler pela primeira vez o original em inglês, cedo nos apercebemos do tom divertido e cativante deste livro que, apesar de estar classificado na linha infanto-juvenil, é seguramente lido com agrado por qualquer adulto. O tradutor deve ter sempre em conta que ao traduzir para crianças, também está a traduzir para adultos (pais, educadores). A tradução tem de ir ao encontro das expectativas da criança e ser uma leitura cativante, que desperte a atenção dos leitores mais novos. De realçar que, muitas vezes, trata-se de uma literatura que irá ser lida em voz alta, pelo que deverá ser o mais natural e fluente possível. Uma tradução muito literal resultará, provavelmente, numa leitura muito artificial, ou em demasiadas alterações ao texto (por parte, por exemplo, de quem o lê em voz alta para a criança) para que este se torne natural, culpabilizando-se neste caso o tradutor pela má qualidade da tradução.

Diana Santos distingue três características da literatura infantil, importantes sob o ponto de vista da tradução: "conteúdo antes da forma (a língua em si é simples, concisa e expressiva, de forma a cativar a criança); domesticação natural (tornar a obra o mais possível portuguesa, ou melhor, o mais acessível às crianças portuguesas), e constante correcção e, portanto, identificação dos problemas (o facto de os livros em causa serem para ler alto faz com que um fenómeno de correcção se verifique) " (Santos, 1997:3).

Segundo esta autora, a tradução de literatura infanto-juvenil é uma tarefa difícil, que requer muita sensibilidade por parte do tradutor e que deve ter em conta os seguintes aspectos:

- "Frases concisas e expressivas numa dada língua fazem uso do que é mais típico e mais natural nessa língua, e, daí, tendem a exprimir um conjunto de significados e conotações que, não raro, não é possível exprimir tão concisamente noutra língua";
- "A linguagem familiar, que reflecte o modelo da criança, os seus gostos e o seu ambiente de família, [é] muito diferente de cultura para cultura" (Santos, 1997:4).

"*How Cats Really Work!*" trata-se de um livro com muito humor, onde são revelados e explicados os hábitos e a forma de ser dos gatos, numa narração da viagem destes seres através do espaço, até chegarem ao planeta Terra, onde tentam dominar os seus habitantes. Logo, este tom humorístico não podia de forma nenhuma perder-se na tradução para português, caso contrário iria destituir o livro de todo o seu interesse e, consequentemente, falharia o seu objectivo. Uma boa opção foi procurar utilizar vocabulário simples e divertido, relacionado com o tema das invasões de extraterrestres. A utilização da 2ª pessoa do singular

(tu) sempre que o autor se dirige directamente ao leitor, para evitar um tom algo sério, também criou um bom resultado final.

Veja-se os seguintes exemplos:

ORIGINAL	TRADUÇÃO (ACEITE PELO REVISOR)
Watch out for the following signs in humans - any of these show that a Cat is in control.	Se vires qualquer um destes sinais num humano é porque ele está dominado por um Gato.
Do you know where cats come from? Or what really lies beneath their soft and furry exterior? What do cats want from humans and why are dogs their enemies? To discover the fascinating story of how cats came to live on Planet Earth, what the inner workings of these creatures look like and why they have a secret mission, read on…	Sabes de onde vêm os gatos? Ou o que se esconde dentro do seu exterior suave e peludo? O que será que querem dos humanos? Porque é que os cães são seus inimigos? Para descobrires a história fascinante de como os gatos chegaram à Terra, como funciona o seu interior e porque têm uma missão secreta, continua a ler…
And so the Cats made their way through the fantastic vacuum that is space, across the mighty void, weaving between stars, asteroids, planets and satellites, leaving behind the safety of home. The Cats moved ever closer to the planet Earth where the unsuspecting occupants were going about their business. Only the dogs on Earth had any idea what might happen.	E foi assim que os Gatos deixaram a segurança do seu lar e atravessaram o Espaço imenso, repleto de coisas fantásticas, ziguezagueando por entre estrelas, asteróides, planetas e satélites. À medida que se aproximavam da Terra, apenas os cães faziam ideia do que poderia acontecer.

Este livro é também um bom exemplo do que anteriormente referi no ponto 3.3. Com apenas 32 páginas (a tradução resultou em cerca de 2300 palavras), grande parte do seu conteúdo são as ilustrações, sendo o espaço onde vai ser "encaixado" o texto em português extremamente limitado e não podendo este nunca ultrapassar o espaço ocupado pelo texto original. A

exemplo disto, veja-se, o anexo II, que inclui um exemplo do texto original e as primeiras e segundas provas de revisão do mesmo.

Não há nenhum tradutor que não se depare com dificuldades ao traduzir um texto, por mais simples que este possa parecer. Assim, é de vital importância que haja uma boa comunicação entre o tradutor e o cliente para ultrapassar estas dificuldades e ir de encontro ao que o cliente pretende da tradução. É certo que o tradutor deve apresentar soluções para todas as situações, mesmo para aquelas que, à partida, parecem intraduzíveis. No entanto, deve sempre justificar as adaptações que faz e as opções que toma, principalmente quando decide suprimir texto ou alterar certos conteúdos. A Civilização Editora mostrou-se, desde o início deste estágio, bastante receptiva neste campo.

> "O conhecimento do autor, de suas obras e de seu meio, assim como, se possível, o contacto directo com este, constituem ferramentas importantes para que o tradutor alcance o seu objectivo. Também é importante o diálogo com a editora, que deve ocorrer nas diversas fases do processo tradutório, inclusive no momento da produção do livro traduzido" (Santos, A. 2007:12).

O pedido da editora de utilização das notas de tradução, não para serem incluídas no livro mas para chegarem ao revisor e este poder perceber as opções do tradutor, funcionou muito bem, pois é uma forma eficiente de o tradutor comunicar com a editora e justificar as suas opções.

Repare-se nos seguintes exemplos de adaptação:

Exemplo a)

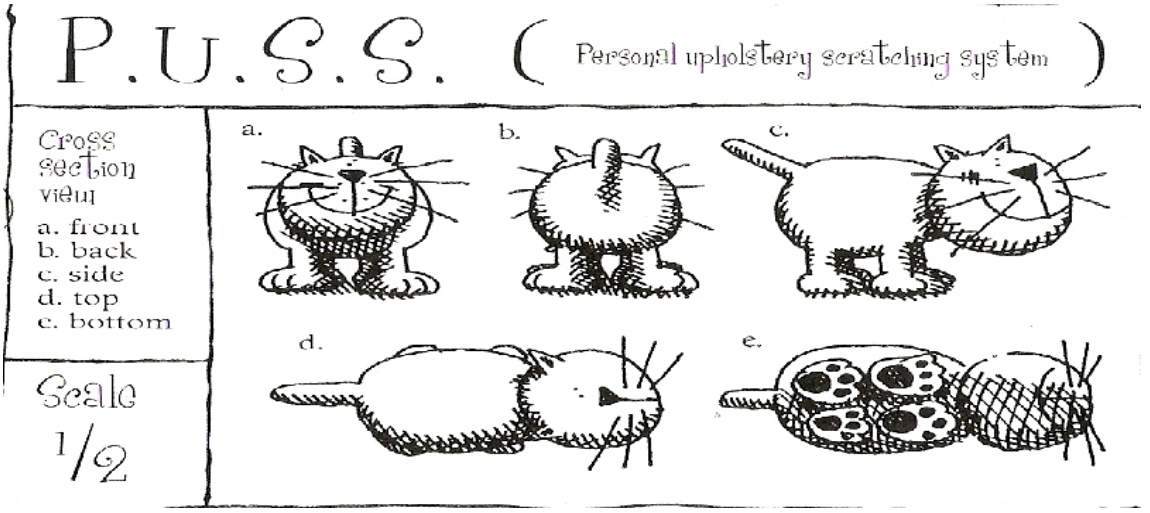


Figura 2: Acrónimo P.U.S.S. - Ilustração do livro "*How Cats Really Work*!" (pg.11)

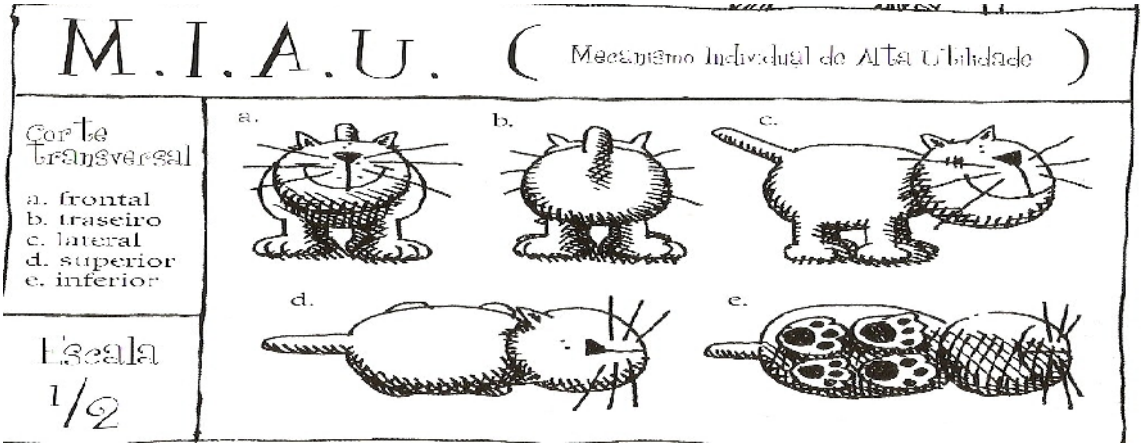


Figura 3: Acrónimo M.I.A.U. - Ilustração do livro "Como Funcionam os Gatos!" (pg.11)

Por razões óbvias, a tradução do "acrónimo" P.U.S.S. (p. ex. Gato, Bichano, Tareco) perderia o sentido em português, visto que resultaria em palavras com iniciais diferentes ou sem lógica, ou ainda demasiado extensas para o espaço limitado desta caixa. Neste caso tornou-se necessário apresentar alternativas que funcionassem em português, igualmente com quatro caracteres, através de uma nota de tradução enviada ao revisor, que possibilitou que este tomasse uma opção:

NOTA DE TRADUÇÃO ENVIADA AO REVISOR
Seguem-se algumas alternativas que me ocorreram a P.U.S.S. (pois esta tradução não resulta em PT): M.I.A.U. (Mecanismo Individual de Alta Utilidade) M.I.A.U. (Máquina Independente Auto-Protegida) M.I.A.U. (Módulo Impenetrável de Alta Utilidade)

Exemplo b)

ORIGINAL	**TRADUÇÃO (ACEITE PELO REVISOR)**
Where do cats come from? …A planet called Nip…	De onde vêm os gatos? …Um planeta chamado Mio…

NOTA DE TRADUÇÃO ENVIADA AO REVISOR
Creio que *Nip* é uma referência a *Catnip*, também denominada Nepeta, ou Erva-dos-gatos, uma planta pela qual os gatos são bastante atraídos. O resultado em português não será o melhor, pelo que optei por **Mio** (relacionado com o tema do livro e com o mesmo número de caracteres de *Nip*).

Tratou-se de uma alteração (que foi aceite pelo revisor) que em nada prejudicou o conteúdo do texto original e que funcionou muito bem na versão portuguesa.

4.1.2. *Mini Scientists In The Garden*

Este livro foi-me entregue no dia 25 de Março de 2010. Foi-me proposto um prazo de entrega de 1 semana. A tradução foi entregue no dia 1 de Abril de 2010. Tratou-se do segundo título pertencente à categoria infanto-juvenil e também o último traduzido durante os seis meses de estágio. É um pequeno livro de 26 páginas, muito rico em ilustrações, com várias sugestões de experiências que os leitores mais novos podem fazer num jardim ou num parque e com pequenas explicações didácticas sobres as mesmas. O livro é da autoria de Lisa Burke, uma conhecida apresentadora de meteorologia da *Sky News*, de origem irlandesa e mestre em Ciências Naturais pela Universidade de *Cambridge*. É editado pela *Dorling Kindersley*. Será publicado em Outubro de 2010 pela Civilização Editora e consta do catálogo deste ano, fazendo parte de uma nova colecção intitulada "Mini Cientistas".

Figura 4: Apresentação da colecção "*Mini cientistas*" - Catálogo 2010 - Civilização Editora

À semelhança de "*How cats really Work!*", neste livro com apenas 26 páginas (a tradução resultou em cerca de 3700 palavras), a maior parte do conteúdo é constituído por ilustrações. Como já foi referido, o texto traduzido não pode exceder o espaço ocupado pelo texto original. A título de exemplo, veja-se o anexo V (nota: não foi possível, até à data da elaboração deste relatório, obter as provas de revisão deste livro).

No entanto, neste caso, a editora facultou o texto original em PDF (editável), o que representou uma mais-valia em termos de tempo dispendido na tradução. Qualquer tradutor tem, hoje em dia, uma panóplia de recursos informáticos ao seu alcance. Um simples programa como o *Nitro PDF Professional* permite, entre outras funcionalidades, converter documentos PDF (*Portable Document Format*) em formato de texto, ou seja, converter/exportar arquivos PDF para documentos por exemplo do *Microsoft Word*.

A partir do momento em que o tradutor obtém o texto original em formato digital, a sua tarefa é simplificada. Poderá facilmente criar uma memória de tradução (pouco aplicável à tradução de literatura infanto-juvenil, mas muito útil para a tradução culinária, como demonstrarei mais à frente), conseguirá visualizar exactamente o espaço que o texto traduzido irá ocupar e verificar se este não excede o espaço do texto original, e poderá ainda manter a formatação do texto original, entre inúmeros outros recursos ao seu alcance (veja-se, a propósito deste assunto, as principais funcionalidades das ferramentas de tradução mais utilizadas actualmente, no capítulo 5 deste relatório).

Na revista *E-fabulações* (edição nº 2 de Junho de 2008), editada por Filomena Vasconcelos (docente da Faculdade de Letras da Universidade do Porto), encontra-se um artigo de *Elvira Cámara Aguilera*, intitulado "*The Translation of Proper Names in Children's Literature"*, onde a dada altura a autora afirma o seguinte:

> *"One of the questions which usually arises in relation to proper names in any language is if these should be translated or not. As a translation teacher we also have to face this question asked quite frequently by the students who usually prefer a general answer that allows them to solve a problem present in every text they have to translate, whatever the topic or the subject. Unfortunately, such an answer does not exist since the macro and microstructures of each text will require different decision making. As a matter of fact, the same text, just intended for a different audience, may require the translation of proper names in one case and the conservation of them in another" (Aguilera, 2008).*

A questão da tradução de nomes próprios surgiu no livro "*Mini Scientists In The Garden*". Como se pode depreender e observar no anexo V (nomeadamente na pág. 18 do livro, na

numeração da tradução de 21 a 25), a tradução foi necessária, mas tratou-se de uma adaptação e não de uma tradução literal, devido à sua impraticabilidade. É curioso verificar como muitas vezes o tradutor desempenha um pouco o papel de autor do próprio livro que traduz, num esforço de enquadramento à cultura e público-alvo a que o mesmo se destina.

4.2. TRADUÇÃO CULINÁRIA

A comida e a forma de a preparar caracterizam o nosso dia-a-dia. São parte integrante da nossa forma de estar e de como encaramos a vida. O aumento da globalização tem levado a uma troca cada vez maior de conhecimentos e de produtos, a todos os níveis (como por exemplo em canais de TV, *Internet*, revistas e cadeias de restaurantes). Este interesse pela comida e pela gastronomia local, das mais diferentes partes do mundo, levou à expansão do mercado editorial que trabalha neste sector. E à consequente procura e expansão da tradução culinária.

Traduzir um livro de receitas de culinária não parece ser, à partida, uma tarefa complexa. No entanto, à medida que o tradutor se começa a deparar com certos entraves, como por exemplo ingredientes inexistentes no seu país, esta tarefa começa a tornar-se complicada.

> "A culinária, além de ser um saber que permeia várias áreas de conhecimento (como a literatura, a história, a nutrição, a agricultura, a química e a física), carrega consigo marcas indeléveis da cultura de um povo, região e/ou país." (Tagnin & Teixeira, 2004:314)

A agravar toda esta situação está o facto de serem escassos os glossários e a terminologia dedicados a esta área. O pouco material que existe é maioritariamente pouco fiável.

A tradução culinária parece ser pouco prestigiada pelo meio académico, pelo que são muito poucos os autores que se dedicam à sua investigação. Elisa Duarte Teixeira é um nome que sobressai nesta área, devido à grande quantidade de trabalhos publicados. Dedica-se à pesquisa de áreas relacionadas com a Tradução Culinária, Linguística de Corpus e Terminologia. Trabalha também como tradutora *freelancer* de livros de culinária. O seu empenho nesta área está, de certa forma, patente nesta sua afirmação:

> "A tradução de receitas culinárias parece fácil, mas não é. É uma tarefa que envolve especificidades técnicas que apresentam dificuldades para o acto de traduzir e que são, muitas vezes, menosprezadas pelos editores, tradutores e pelo público em geral." (Teixeira, 2008a:2)

É certo que a tradução culinária não pode ser catalogada meramente como tradução técnica. Apesar da quantidade de termos e expressões comuns, uma receita não é um simples manual de instruções. É, no entanto, um texto de especialidade, razão pela qual o tradutor necessita de conhecimentos técnicos, i.e., necessita ter domínio da área específica de conhecimento e da respectiva terminologia. A inexistência de termos normalizados nesta área dificulta o processo de tradução, levando a uma falta de consistência, a erros de tradução e, muitas vezes, à falta de naturalidade do texto de chegada.

A culinária é um dos elementos que caracteriza um povo ou uma cultura, pelo que a tradução nesta área envolve uma adaptação à cultura de chegada. Qual a utilidade de uma receita se o léxico impossibilitar a sua execução? Elisa Teixeira considera a receita operativa, seguindo a terminologia de Christiane Nord (1997). Ou seja, o objectivo e finalidade da receita culinária é que o leitor, seguindo as instruções que lhe são dadas no texto, seja capaz de a executar com sucesso.

A tradução culinária é utilizada em vários tipos textuais, dos quais se destacam (Teixeira, 2008b: 86-93):

- Embalagens/Rótulos de alimentos e bebidas
- Menus
- Turismo gastronómico
- Legendagem de programas de culinária
- Páginas Web
- Revistas, jornais, folhetos….
- Receitas

4.2.1. A Receita Culinária

Segundo Elisa Teixeira "a receita é o tipo textual mais difundido e representativo da Culinária, tendo sofrido enormes mudanças no seu formato ao longo dos séculos (…) " (Teixeira, 2008b:93). Trata-se de um tipo textual com os seguintes **elementos base**:

- **Título** (primeiro contacto com o texto)
  - Informação da natureza deste (descritivo)
  - Forma apelativa para levar a preparar a receita (convidativo)

- **Ingredientes**
  - Por ordem de preparação (ou)
  - Por relevância
- **Modo de Preparação**
  - Adequado ao público-alvo

E com os seguintes **elementos opcionais** (Teixeira, 2008b: 100-113):

- **Comentários apreciativos** (sabor, cheiro, aparência, …) ou experiência pessoal na elaboração/história do prato (logo após o título, com a função de convencer o leitor a experimentar a receita)
- **Dicas diversas** (por ex. substituição de ingredientes específicos, indicações sobre como evitar determinados problemas na elaboração da receita, ou como remediá-los, como apresentar, sugestões de acompanhamento, …)
- **Imagem** (aspecto final da receita e/ou etapas de preparação - o tradutor deve ter especial cuidado para que não existam disparidades entre o texto e a imagem
- **Rendimento da receita**
- **Informações nutricionais**
- **Categoria** (tipo de prato; tipo de refeição; tipo de ingrediente; grau de dificuldade; tempo de preparação; custo).

A receita, no que diz respeito à sua **forma** e apresentação, apesar de ter uma estrutura algo rígida e técnica, pode também conter um cunho pessoal e cultural em alguns dos seus elementos opcionais.

Ao traduzir uma receita, os **problemas e erros** mais frequentes a assinalar são os seguintes (Teixeira, 2004:6):

- Ingredientes inexistentes na cultura de chegada ou dificilmente encontrados (p. ex. *Sour cream / Thick cream; Golden syrup / Maple syrup*)
  - A solução será substituir por outros de valor calórico e composição semelhante ou, em último caso, omitir (pouco viável)
- Tradução incorrecta (p. ex. 1 colher de chá de casca de limão ralada em vez de 1 colher de chá de raspa da casca de 1 limão)
  - A solução será utilizar terminologia, glossários e a *Web* como corpus

- Características Textuais
  - Não se explica um ingrediente no título de uma receita
  - Processos muito longos não devem constar da lista de ingredientes, mas do modo de preparação
- Diferenças Culturais
- Erros do Original

Tendo em conta que a receita é um texto do tipo operacional, ou seja, em que as instruções nele contidas têm como única finalidade a correcta execução da receita, é possível defender a ideia de que o tradutor deva fazer adaptações (sempre que necessárias), a todos os níveis, para que o texto funcione na cultura de chegada. Para Elisa Teixeira "isso exigirá [do tradutor] um certo grau de interferência. O tradutor que não assumir esse papel pode acabar por destituir o texto de sua função retórica original" (Teixeira, 2004:16).

Na tradução culinária também se justifica a criação de corpora e bases de dados terminológicas e lexicais, que permitem ao tradutor a construção de glossários pessoais, bem como obter corpora comparável, com utilidade idêntica a uma Memória de Tradução. A elaboração de Corpora permite ainda desenvolver ou aprofundar conhecimentos na área que se pesquisa. Tal é bastante importante para o trabalho em Terminologia, mas revela-se também muito importante para áreas como a Tradução Técnica. A aprendizagem e desenvolvimento de técnicas de pesquisa, organização e classificação têm uma importância vital no trabalho de um tradutor. O Corpógrafo (Sarmento & Maia, 2003) é um exemplo de um recurso ao alcance de qualquer tradutor que pretenda criar as suas próprias bases de dados terminológicas. Descrito pelos seus criadores como "um conjunto de ferramentas *online* para quem estiver interessado em pesquisar autonomamente […] permite coleccionar textos em vários formatos, formar e analisar corpora, extrair terminologia e criar bases de dados terminológicas com a possibilidade de codificar relações semânticas e ontologias" (Maia; Santos; Sarmento, 2005). No entanto, o tempo dispendido num projecto desta natureza poderá ser muitas vezes um entrave ao desenvolvimento do mesmo. A construção de bases de dados terminológicas deve ser considerada como um investimento, que o tradutor deverá fazer a longo prazo, pois irão com toda a certeza ser muito úteis ao longo da sua carreira.

4.2.1.1. *Italian Favourites - 200 Recipes*

Este trabalho teve início em 20 de Outubro de 2009. O prazo de entrega proposto foi de 2 meses. A tradução foi entregue a 14 de Dezembro de 2009. Como já foi referido anteriormente, a tradução culinária ocupou a maior parte do tempo deste estágio. Este foi o primeiro de dois livros de culinária traduzidos durante o estágio. Trata-se de um livro de receitas com 240 páginas, que faz parte de uma extensa colecção denominada "200 receitas", com variados autores e já com oito títulos publicados em Portugal. Cada livro é dedicado a um tema específico. Este título sobre gastronomia italiana vai ser publicado em Outubro de 2010 e consta do catálogo da Civilização Editora deste ano.

Figura 5: Apresentação da colecção "*200 Receitas*" - Catálogo 2010 - Civilização Editora

Este livro implicou muita pesquisa, principalmente a nível de ingredientes. Esta pesquisa foi sobretudo feita recorrendo à *Internet*, através do motor de busca *Google*, iniciando-se pela selecção de páginas consideradas fiáveis dentro do tema em questão. Esta tarefa foi algo complicada, pois apesar de a quantidade de publicações existentes nesta área ser imensa, poucas são as que oferecem garantias ao tradutor de obter informações correctas. Há um número infindável de páginas e blogues publicados por pessoas interessadas em culinária, mas que não são profissionais na área em questão. Foi também necessário, no caso da pesquisa em português, refinar a mesma para "Páginas de Portugal", para evitar qualquer tipo de interferência de termos utilizados no Brasil.

Num primeiro momento houve a necessidade de encontrar glossários que abrangessem ingredientes normalmente utilizados na gastronomia italiana, a fim de compreender a

natureza dos mesmos e verificar se realmente seriam a tradução correcta do original em inglês, bem como de vários ingredientes que mantêm a sua designação em italiano. Neste campo destacou-se a página *Web* da Vaqueiro[7], uma marca de renome em Portugal ligada à comercialização de produtos para culinária, pertencente ao conhecido grupo Unilever Jerónimo Martins, com receitas das mais variadas origens e com um glossário culinário algo vasto. A página do IATE[8] (*InterActive Terminology for Europe*), base de dados terminológica da União Europeia, foi também de grande utilidade, principalmente por possibilitar a pesquisa de terminologia bilingue. Receitas e Menus[9] é uma página *Web* em que são divulgadas receitas e outras dicas, provenientes de jornais diários, revistas e outras publicações e que disponibiliza também um extenso glossário. Por fim, a página intitulada *Wisegeek*[10] foi também de grande utilidade. Trata-se de uma página construída com a colaboração de pesquisadores, que fornecem respostas práticas e concisas para o mais variado tipo de perguntas, contendo uma secção totalmente dedicada aos alimentos e à culinária.

Outra grande preocupação foi verificar sempre se os ingredientes menos comuns estariam disponíveis em Portugal. A pesquisa em lojas *online* portuguesas foi uma boa forma encontrada de comprovar a existência de alguns produtos. As mais utilizadas foram a loja *online* da rede de hipermercados Continente[11] pertencentes ao grupo Sonae, líder do mercado de retalho em Portugal e a Jardicentro[12], loja *online*, com um vasto leque de produtos para culinária.

Pesquisar receitas também se tornou muitas vezes necessário ao longo da tradução deste livro, muitas vezes para ter um ponto de comparação entre receitas semelhantes, a nível de modos de preparação ou ingredientes. As páginas seleccionadas para este efeito foram: *Life in Italy*[13], uma página sobre Itália e a sua cultura, com uma secção totalmente dedicada à gastronomia deste país; *Italian Chef*[14], uma página inteiramente dedicada à gastronomia italiana, com a colaboração do *chef* Paolo Torre; Receitas e Menus[15], página *Web* em que são

[7] http://www.vaqueiro.pt/glossarios/glossarios_entry.aspx
[8] http://iate.europa.eu/
[9] http://www.receitasemenus.net/component/option,com_glossary/Itemid,145/
[10] http://www.wisegeek.com/
[11] http://www.continente.pt/HomePage.aspx
[12] http://www.loja.jardicentro.pt/
[13] http://www.lifeinitaly.com/food-wines
[14] http://www.italianchef.com/
[15] http://www.receitasemenus.net/

divulgadas receitas e outras dicas, provenientes de jornais diários, revistas e outras publicações e que disponibiliza também um extenso glossário; Vaqueiro[16], página de uma marca de renome em Portugal ligada à comercialização de produtos para culinária, pertencente ao conhecido grupo Unilever Jerónimo Martins, com receitas das mais variadas origens e com um glossário culinário algo vasto e, por fim, Petiscos.com[17], página *Web* com cerca de 6.000 receitas distribuídas por diversas categorias e o maior fórum de culinária da língua portuguesa.

É de salientar que o conhecimento e interesse pessoal da tradutora por culinária foram uma preciosa ajuda para uma tradução deste género, que reúne todas as características para ser considerada técnica, logo requerendo alguma especialização na área em questão.

Mais uma vez as opções de tradução que poderiam causar dúvidas a nível da revisão foram justificadas através de notas de tradução. A opção da utilização de "c. sopa" ou "c. chá" em substituição de "colher de sopa" ou "colher de chá" ainda não estava definida pela editora nesta fase, motivo pelo qual a tradução não inclui essa alteração, que foi acrescentada aquando da revisão do livro. De referir que surgiram inúmeros ingredientes que não têm tradução, mas que foram também acompanhados de uma nota elucidativa para a revisão.

Veja-se alguns exemplos de Notas de Tradução que foram enviadas para o revisor (o objectivo destas notas não é incluí-las no livro traduzido, tendo como única finalidade justificar certas opções de tradução que o tradutor tomou, de forma a facilitar também o trabalho de revisão):

ORIGINAL	TRADUÇÃO	NOTAS DE TRADUÇÃO PARA O REVISOR
4 small fresh porcini	4 cogumelos *porcini* pequenos	Retirei "frescos" pois em PT só se encontra esta variedade de cogumelos secos ou enlatados. Caso optem por *porcini* secos têm de ser demolhados em água.
Chilled lager	Cerveja fresca	Tipo *Lager* - as cervejas mais comuns em PT como a Super Bock e a Sagres

[16] http://www.vaqueiro.pt/homepage/index.aspx
[17] http://www.petiscos.com/index.php

		"normais" são deste tipo, logo não acho necessário acrescentar esta informação.
Radicchio	*Radicchio*	A tradução mais aproximada de *radicchio* é chicória, embora o ingrediente não seja exactamente o mesmo.
Speck	*Speck*	Tipo de presunto, levemente fumado, típico da região do Tirol Meridional, na Itália.
Dolcelatte	*Dolcelatte*	Tipo de queijo Italiano, com veios azuis, também conhecido por gorgonzola doce.

Mesmo com as notas de tradução e respectivas justificações de pesquisa efectuada pelo tradutor, em alguns casos a revisão optou por não aceitar as sugestões e efectuou alterações, das quais são de seguida apresentados alguns exemplos:

ORIGINAL	TRADUÇÃO	NOTAS DE TRADUÇÃO PARA O REVISOR	REVISÃO
Long-grain rice	Arroz de grão longo (tipo *basmati*)	"Atendendo ao tamanho do grão, o arroz pode dividir-se em diversos tipos: de grão longo, médio e curto ou redondo. O primeiro é superior a 6 mm, ligeiro, muito seco, e permanece solto depois de frio, pelo que é costume empregá-lo como ingrediente para saladas. Encontram-se neste grupo os aromáticos basmati da Índia e do Paquistão e o arroz tailandês, com o seu característico aroma de jasmim, o Ferranini da Itália e o Bond americano, entre outros". Consultado em: http://www.saludaes.pt/Articulos/ver/tipos_e_variedades_de_arroz	Arroz agulha

Dried orecchiette	*Orecchiette*	Creio que não se deve mencionar "seca"; se fosse massa fresca é que se devia fazer referência, pois em PT é mais comum utilizar-se as variedades de massa "seca". Uso este princípio para todas as massas neste livro.	*Orecchiette* seca

Esta tradução tornou-se um pouco exaustiva e morosa devido à grande quantidade de repetições e tentativa de obter consistência no texto traduzido. Tratou-se de um exercício de memória, em que a função "localizar texto no documento" do *Microsoft Word* foi utilizada inúmeras vezes, de forma a encontrar elementos lexicais, expressões e frases já traduzidas em páginas anteriores deste livro e poder, assim, repeti-las. A título de exemplo, a palavra "*olive oil*" foi traduzida por "azeite" 365 vezes. (Mais à frente em 5.2. irei expor detalhadamente estas estatísticas). As receitas de *pizza* neste livro são muito elucidativas no que toca a repetições, pois parte do modo de preparação das mesmas é comum a quase todas as receitas.[18] A utilização de uma memória de tradução teria resolvido facilmente este problema, não fosse o facto de o texto original estar em papel e não em formato digital. Como já referi anteriormente, a contagem do número de caracteres, para calcular o espaço que a tradução irá ocupar, também se tornou difícil e morosa, ainda mais num livro com 240 páginas.

O índice é a única parte que o tradutor geralmente recebe num ficheiro .doc *(Microsoft Word)*, normalmente após ter finalizado a tradução do livro. Também aqui uma memória de tradução seria de extrema utilidade, visto que todos os termos que constam do índice já foram previamente traduzidos nas receitas. O índice é traduzido aproveitando o documento original, não alterando os números de páginas, nem eventuais palavras sem tradução. A ordem das palavras também não é alterada, ou seja, o índice deve ser enviado na alfabetização inglesa. De acordo com o ponto XIII das **NORMAS A SEGUIR NAS TRADUÇÕES PARA A CIVILIZAÇÃO EDITORA n**o índice feito a partir do documento *Word* fornecido pela editora deve-se ter o cuidado de não introduzir *Enters* onde não existiam (tentar fazer o índice com a tecla mostrar/ocultar activada, de maneira a poder visualizar quais as palavras com o sinal de *enter*). A formatação tem de ser totalmente mantida. O índice do livro "*Italian Favourites - 200*

[18] Ver anexo III

Recipes" contém cerca de 3.000 palavras, pelo que não será difícil de calcular o tempo dispendido apenas na tradução do mesmo.

Veja-se o seguinte exemplo:

Índice Original	Índice Traduzido
almonds: almond & chocolate biscotti 234 almond biscuits 218 chocolate & nut panettone 224 chocolate, almond & prune parfaits 208 fennel & almond soup 104 pear & almond cake 212 anchovies 9 crudités & garlic anchovy dip 50 apricots: apricot jam tart 206 caramel panna cotta & apricots 214 arancini 30 artichokes: braised artichokes & potatoes 186 prosciutto & artichoke sfincione 80 stuffed peppers 46 asparagus: asparagus & pancetta risotto 116 asparagus, pea & mint risotto 116 cheesy prosciutto-wrapped asparagus 40 pasta salad with mozzarella & asparagus 74 spaghetti with charred asparagus 74 aubergines: aubergine & courgette parmigiana 180 aubergine, basil & ricotta pizza 84 with pancetta & sage 190 Sicilian caponata 188 barley, bean & porcini soup 92 basil: basil & lemon batter 18 basil & tomato focaccia 86 batter: basil & lemon 18 fried vegetables in 18 beans 12 mixed bean salad 44 see also broad beans, cannellini beans etc beef: arancini 30 beef in red wine 170 classic meatloaf 152 devilled fillet steaks 164 meatballs in red wine sauce 152 meatballs with spaghetti 70 oxtail in red wine with tomatoes 170 steak sandwich with red pesto 162 Bellini, frozen 232	amêndoas: biscoitos de amêndoa & chocolate 234 biscoitos de amêndoa 218 panettone de chocolate & frutos secos 224 parfaits de chocolate, amêndoa & ameixa 208 sopa de funcho & amêndoa 104 bolo de pêra & amêndoa 212 anchovas 9 crudités com molho de alho & anchovas 50 damasco: tarte de compota de damasco 206 panna cotta de caramelo & damasco 214 arancini 30 alcachofras: alcachofras & batatas ao vapor 186 sfincione de presunto & alcachofra 80 pimentos recheados 46 espargos: risotto de espargos & pancetta 116 Risotto de espargos, ervilhas & hortelã 116 espargos envoltos em presunto com queijo 40 salada de massa com mozzarella & espargos 74 esparguete com espargos grelhados74 beringela: beringela & courgette com parmesão 180 pizza de beringela, manjericão & ricotta 84 com pancetta & salva 190 caponata siciliana 188 sopa de cevadinha, feijão & porcini 92 manjericão: polme de manjericão & limão 18 focaccia de manjericão & tomate 86 polme: manjericão & limão 18 vegetais fritos em 18 feijão 12 salada de feijão borlotti & feijão branco 44 veja também favas, feijão branco etc carne de vaca: arancini 30 carne de vaca em vinho tinto 170 rolo de carne clássico 152 bife de lombo à Diabo 164 almôndegas em molho de vinho tinto 152 almôndegas com esparguete 70 rabo de boi em vinho tinto com tomate 170 sandes de bife do lombo com pesto vermelho 162 Bellini, gelado 232

4.2.1.2. *My Little Chocolate Book*

Este trabalho teve início a 4 de Janeiro de 2010. O prazo de entrega proposto foi de 2 meses. A tradução foi entregue a 1 de Março de 2010. Foi o segundo e último título na categoria de receitas de culinária traduzido durante o tempo de estágio. Tem um total de 256 páginas, com receitas subordinadas ao tema "chocolate". É o primeiro livro de uma colecção da editora australiana *Murdoch Books*, também editado pela *Dorling Kindersley*. Será publicado em Novembro de 2010 pela Civilização Editora e consta do catálogo deste ano.

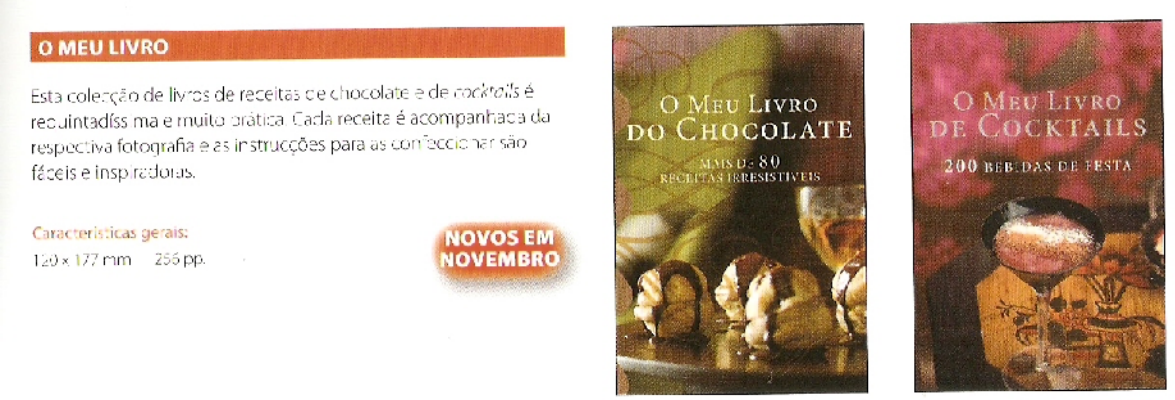


Figura 6: Apresentação da colecção "O meu livro" - Catálogo 2010 - Civilização Editora

As dificuldades sentidas na tradução deste livro foram muito idênticas às do livro anterior de cozinha italiana. Também aqui funcionaram as notas de tradução dirigidas ao revisor, para justificar certas opções ou para dar sugestões de substituição de certos ingredientes que não existem ou são extremamente difíceis de encontrar em Portugal.

Veja-se alguns exemplos de Notas de Tradução que foram enviadas para o revisor (o objectivo destas notas não é incluí-las no livro traduzido, tendo como única finalidade justificar certas opções de tradução que o tradutor tomou, de forma a facilitar também o trabalho de revisão):

Notas de Tradução para o revisor
"Thick Cream" e "Sour Cream" ou "Nata Espessa" e "Nata Azeda" são ingredientes presentes em algumas receitas deste livro. Em PT, apesar de serem equivalentes de tradução, não correspondem aos produtos originais (veja-se p. ex. os teores de gordura destas natas). Na pesquisa que fiz encontrei várias referências à sua substituição respectivamente por "crème fraîche" ou por iogurte grego, disponíveis em Portugal e semelhantes (em algumas opiniões que li) aos referidos produtos muito utilizados em Inglaterra, EUA e Austrália, mas difíceis de

encontrar ou inexistentes em Portugal. Esta informação foi obtida e pode ser verificada através da consulta das seguintes páginas: http://www.wisegeek.com/what-is-sour-cream.htm http://www.gippslanddairy.com.au/products_creams.html
"Caster sugar" é um açúcar branco, mais refinado, mas não tão fino como o açúcar em pó ou o "icing sugar". O produto comercializado em Portugal que mais se assemelha a esta variedade, pelas suas características, é o açúcar granulado fino (*The texture of caster sugar lies somewhere between conventional table sugar and confectioner's sugar. The refined form of this sugar is white, sweet, and does not usually discolour with baking, unless it becomes caramelized*). Esta informação foi obtida e pode ser verificada através da consulta das seguintes páginas: http://www.wisegeek.com/what-is-caster-sugar.htm http://www.sidul.pt/SidulSores/Acucar/Tipos_de_acucar/acucar_cristalizado_branco.htm, http://www.docerar.pt/main.php?id=93&det=39;
"Raw caster sugar" (*Raw sugar is cane sugar which has been minimally processed. Unrefined or golden caster sugar is made with the molasses left in. As a result, it has a faint creamy to golden colour, and it will darken with baking*). Creio que o que mais se assemelha é o açúcar aread amarelo. Esta informação foi obtida e pode ser verificada através da consulta das seguintes páginas: http://www.wisegeek.com/what-is-raw-sugar.htm http://www.docerar.pt/main.php?id=95&det=39, http://www.sidul.pt/SidulSores/Acucar/Tipos_de_acucar/acucar_amarelo.htm
"Golden syrup" (semelhante ao melaço) e "maple syrup" (semelhante a xarope de ácer) já existem em Portugal (p. ex. "golden syrup" comprando *online* em *http://www.ayur.com.pt/* e "maple syrup" no Corte Inglês).

As sugestões de tradução foram maioritariamente aceites, à excepção de "golden syrup", em que o revisor optou por traduzir para "xarope dourado" e incluir uma nota de revisão (N.R.) na receita, sugerindo a sua eventual substituição por mel. No entanto, apenas foi possível ter

acesso às primeiras provas de revisão deste livro, pelo que a versão final poderá conter alterações.[19]

O texto original deste segundo livro de culinária, à semelhança do primeiro, contém um elevado número de repetições (ingredientes, instruções de preparação, utensílios, etc.). Novamente a função "localizar texto no documento" do *Microsoft Word* foi utilizada por diversas vezes, para encontrar e repetir frases ou palavras já traduzidas em páginas anteriores. Uma memória de tradução criada para o livro anterior ("*Italian Favourites - 200 Recipes"*) teria sido de grande utilidade para a tradução deste livro, pois apesar de o tema ser "chocolate" (o que à partida parece não ter nada em comum com gastronomia italiana), existem inúmeras palavras que se repetem nos dois livros, principalmente a nível de ingredientes (p. ex. *sour cream, milk, butter, caster sugar, egg, flour, water*), instruções de preparação (p. ex. *whisk, mix, bake, grease, preheat, add, process, cut, cool, refrigerate*) e utensílios (p. ex. *bowl, tray, saucepan, oven, wire rack, spoon*).

[19] Ver anexo IV

5. TRADUÇÃO ASSISTIDA POR COMPUTADOR (*CAT*)[20]

O objectivo deste capítulo é fazer chegar esta informação à Civilização Editora e incluir exemplos concretos das vantagens da utilização da Tradução Assistida por Computador, de forma a conseguir expor a grande diferença existente, tanto para o tradutor como para o cliente, entre trabalhar com um texto original em papel ou com o mesmo texto em formato digital. Antes de mais convém sublinhar que Tradução Assistida por Computador não é o mesmo que Tradução Automática. Esta é uma confusão muito recorrente entre quem desconhece as ferramentas de tradução actuais. A tradução automática traduz automaticamente um documento sem qualquer intervenção humana. Problemas de tradução como o sentido, o contexto ou a subjectividade tornam a intervenção humana necessária.

As ferramentas de Tradução assistida por Computador (vulgarmente intituladas *CAT tools*) são um suporte do trabalho do tradutor, mas não substituem a tradução humana. Permitem reciclar e reutilizar termos e frases já traduzidos, gerir terminologia, poupar tempo ao tradutor e aos revisores. Funcionam como uma base de dados do trabalho já efectuado anteriormente pelo tradutor, que é automaticamente reaproveitado (sob aprovação do tradutor). Segundo Danilo Nogueira "um facto geralmente ignorado por quem não usa memórias de tradução é que elas não obrigam o tradutor a nada. Ou calam, ou fazem sugestões baseadas no que o tradutor já agregou à memória. Neste caso, marcam as sugestões como tal e não continuam a tarefa automaticamente, sem que o tradutor emende, revise e aprove a proposta"[21].

As ferramentas de Tradução assistida por Computador mais conhecidas e mais utilizadas são o *SDL Trados*, o *SDLX* e o *Wordfast*. Estas ferramentas têm como principais funcionalidades:

- Gestor de Terminologia - base de dados que permite associar termos a conceitos, à qual se pode associar exemplos de utilização e definições;
- Memória de Tradução - permite reaproveitar traduções anteriormente efectuadas para a tradução de textos semelhantes (ou no próprio texto), pois reconhece termos e frases (totais ou parciais) já traduzidos;

[20] *Computer Assisted Translation*

[21] http://www.tradutorprofissional.com/?p=448 (consultado a 16 de Setembro de 2010).

- Gestor de Projectos - quando é necessário reunir documentos, bases de dados terminológicas e memórias de tradução para um projecto, esta funcionalidade permite associar todos os elementos necessários;
- Editor de tradução - permite manter a formatação do documento original.[22]

5.1. O que é uma memória de tradução

O grau de tecnicidade de um texto implica conteúdos similares e frases recorrentes, que podem constituir uma grande parte do mesmo.

Ao utilizar uma memória de tradução, que permite identificar este conteúdo repetido para reutilização futura, a tradução ganhará consistência, pois um segmento igual - "*100% match*" - ou parcialmente igual - "*fuzzy match*" - será automaticamente reconhecido pelo programa, que mostrará ao tradutor a tradução já existente). Também o tradutor ganhará tempo, não tendo de traduzir as mesmas frases repetidas vezes. Os *"matches"* sugeridos pela memória de tradução podem ser aceites pelo tradutor ou substituídos por novas alternativas. Se uma unidade de tradução for alterada manualmente, a mesma é armazenada na memória de tradução para uso futuro, bem como para repetição no texto que está a ser traduzido. A memória de tradução também pode ser actualizada e aumentada à medida que são acrescentadas novas traduções. Segundo Danilo Nogueira "um tradutor de literatura, que traduza, digamos, duas mil palavras por dia, 22 dias por mês, onze meses por ano […] no fim de um ano de trabalho, terá traduzido 528.000 palavras […] Imagine que esse tradutor tenha usado memória de tradução. No fim de um ano, terá um corpus paralelo, nas duas línguas que traduz, de mais de um milhão de palavras (528.000 × 2 = 1.056.000), que pode consultar à vontade e que, evidentemente, vai aumentando dia a dia, à medida que o tradutor trabalha".[23]A juntar a estas vantagens, o tradutor pode utilizar a base de dados terminológica em conjunto com a memória de tradução.

Para criar/utilizar uma memória de tradução é necessário, no entanto, que o tradutor tenha o texto original em formato digital, pois este texto tem de ser importado para o programa no início do trabalho. No caso, por exemplo, do programa *SDL Trados SP2 Studio 2009*, o mesmo é

[22] http://natura.di.uminho.pt/~jj/ftt2002/sebenta.pdf (consultado a 20 de Agosto de 2010).

[23] http://www.tradutorprofissional.com/?p=448 (consultado a 16 de Setembro de 2010).

compatível com vários formatos: *Microsoft Word e Excel (2000-2003, 2007), Microsoft PowerPoint (XP, 2007), OpenOffice, RTF, HTML, XML, Adobe FrameMaker 8.0/9.0, Adobe InDesign CS4, PDF,* entre outros. [24]

O texto original é dividido em segmentos. O tradutor pode traduzir frase por frase ou parágrafo por parágrafo, com a vantagem de poder sempre visualizar ambos os textos de partida e de chegada, o que o ajuda a rever o seu trabalho e a ter uma perfeita noção do espaço que o texto traduzido irá ocupar (esta funcionalidade é muito útil no caso da tradução de livros ilustrados onde, como foi anteriormente referido, a tradução nunca pode exceder o espaço ocupado pelo texto original, pois a paginação do original é mantida, bem como as ilustrações). Pode-se observar abaixo, na figura 7, o ambiente de trabalho do SDL Trados e a forma como a divisão que o programa faz do texto de partida em segmentos auxilia o tradutor na visualização e revisão do seu trabalho:

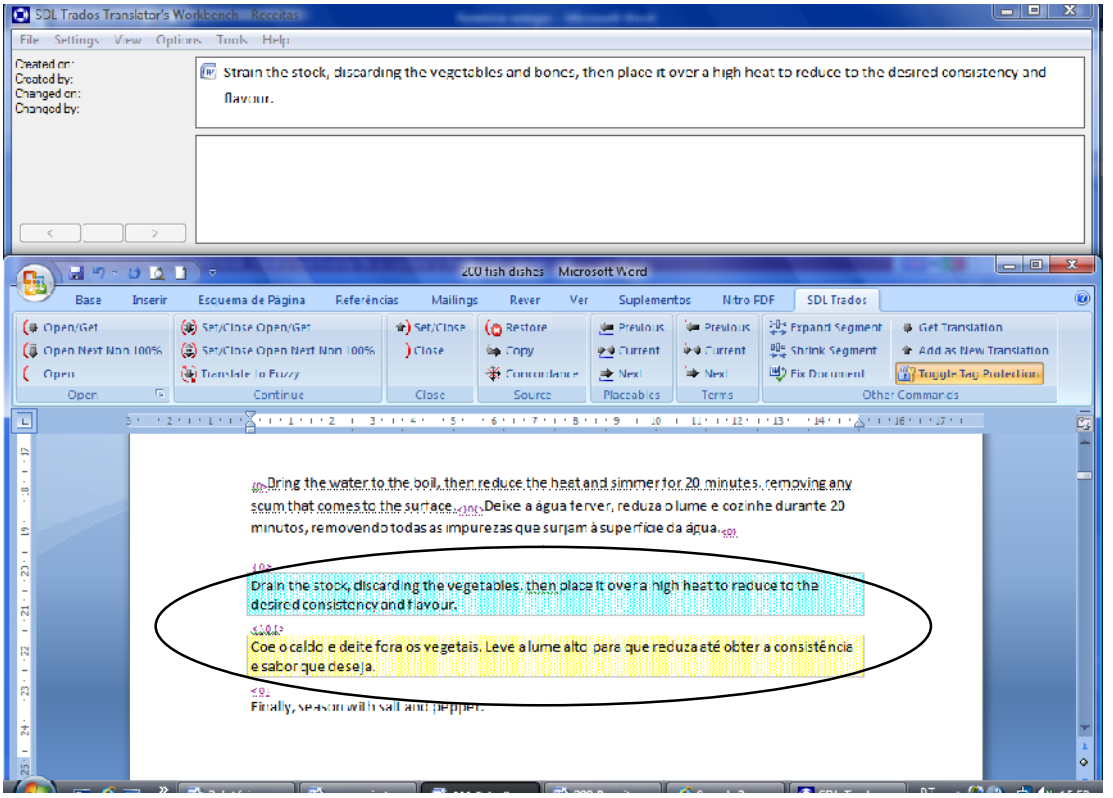


Figura 7: SDL Trados - Divisão do texto em segmentos

[24] http://www.translationzone.com/en/solutions/translation-memory/cat-tools/ (consultado a 24 de Agosto de 2010).

5.2. A utilização de uma memória de tradução na receita culinária

Em face do exposto é, pois, pertinente afirmar que a utilização de uma memória de tradução é tão mais eficaz quanto maior for o número de repetições encontradas num texto ou num conjunto de textos. Mas será que se justifica a sua utilização ao traduzir livros de receitas culinárias? Para responder a esta questão foi feita uma análise estatística de repetições ("*matches*" e *fuzzy matches*") nos textos já traduzidos dos livros "*Italian Favourites - 200 Recipes*" e "*My Little Chocolate Book*".

Foram feitas três análises, uma individualmente para cada um dos livros e a terceira para obter dados relativamente às repetições no conjunto dos dois livros inseridos no mesmo projecto. O programa utilizado para o efeito foi o *SDL X*, através da sua função *"Analyse"*, muito utilizada para obter valores para orçamentos. Nas duas imagens que se seguem (Figuras 8 e 9) é possível observar os passos a seguir para utilizar esta função do programa *SDL X*:

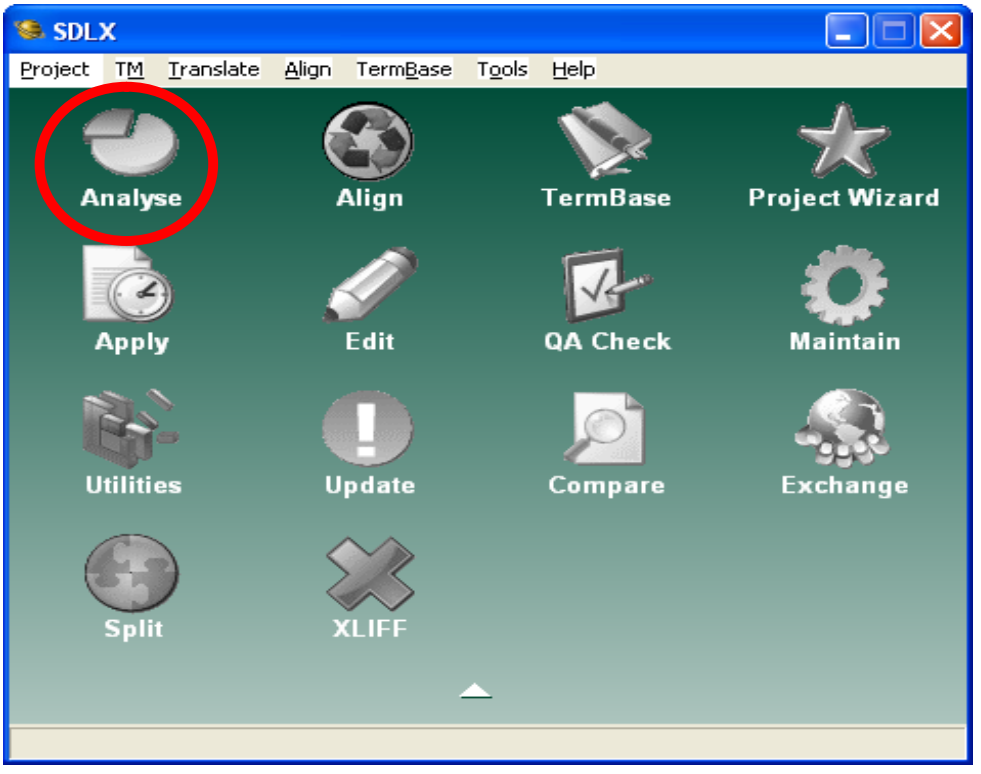


Figura 8: SDL X - Função *Analyse*

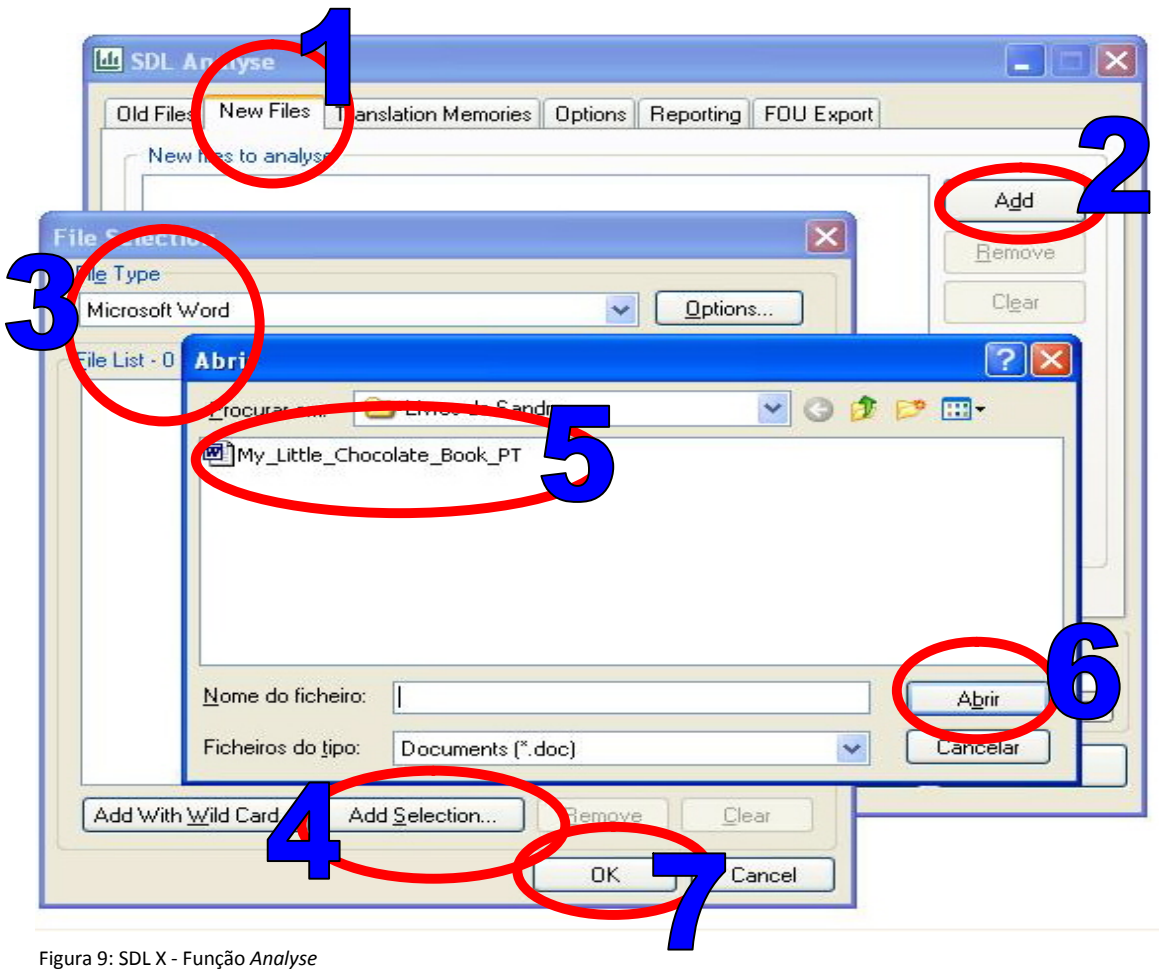


Figura 9: SDL X - Função *Analyse*

Na imagem que se segue (Figura 10) estão as definições utilizadas para esta análise. De destacar as opções:

- *Minimum match value 50%* - para a presente análise, consideraram-se todos os segmentos nos quais pelo menos metade do segmento era igual.
- *Numeric* - converte automaticamente os valores numéricos. Se existirem segmentos em que o texto é igual e apenas os números são diferentes (p. ex. 125 ml de leite vs. 250 ml de leite), o *SDL X* aproveita 100% do texto e corrige o número, pelo que se obtém um "*exact match*".

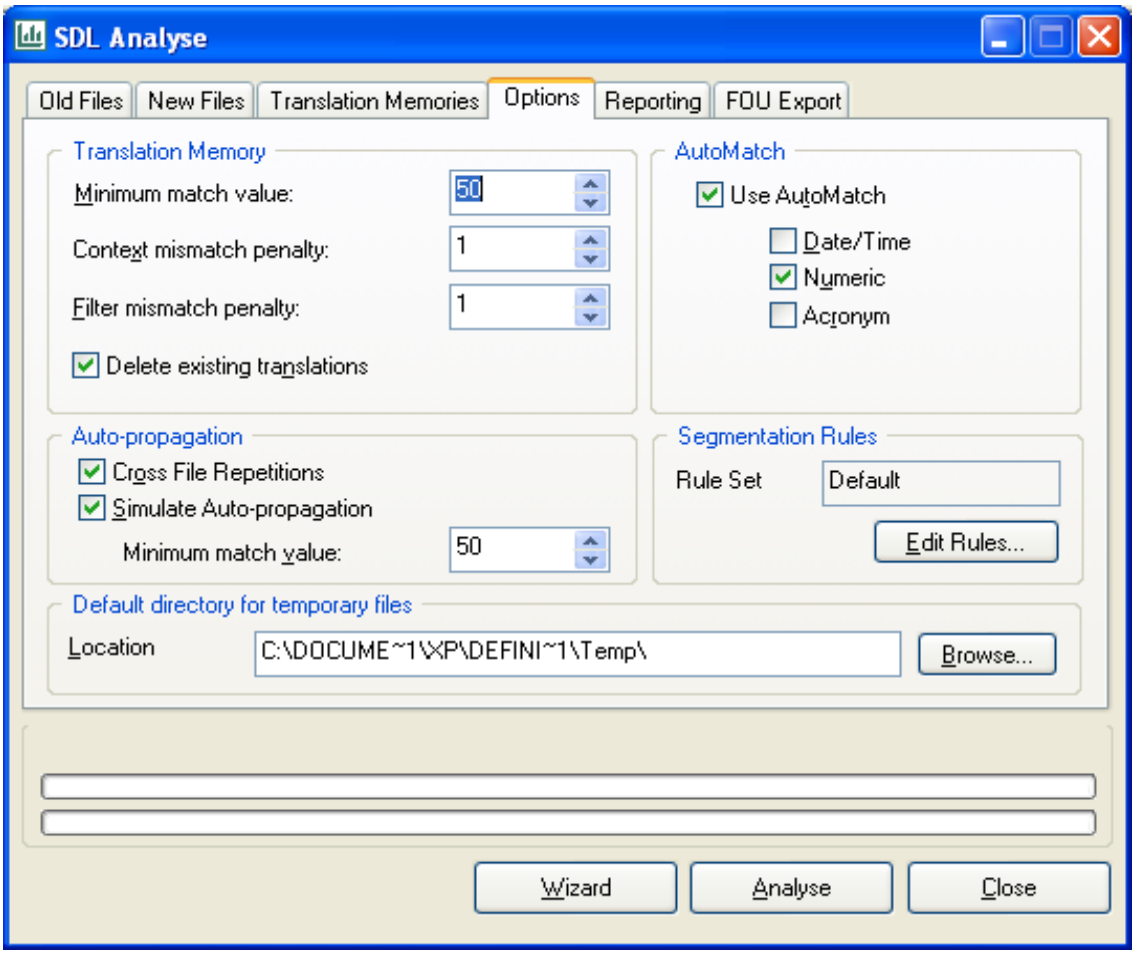


Figura 10: SDL X - Definições utilizadas na função *Analyse*

Esta funcionalidade do programa cria um ficheiro .txt denominado *log*, onde aparecem os resultados obtidos na análise, divididos em quatro partes distintas:[25]

- **Listagem das definições** utilizadas nesta análise
- ***File Statistics*** - Análise individual de cada ficheiro no projecto
- ***Analysis of frequently occurring unit ITD*** *(intermediate translation document)* - Estatísticas referentes a segmentos recorrentes
- ***Batch Statistics*** - Análise colectiva de todos os ficheiros do projecto, que nos revela os dados a nível de repetições totais (*100% matches*) ou parciais (*fuzzy matches*). Por outras palavras, os dados que são relevantes para esta análise.

[25] Ver anexo VI

Análise do ficheiro *Italian_favourites_1.docx*

BATCH STATISTICS					
	Segments	**TM Words**	**AP Words**	**Total**	**Percentage**
Replicated	793	-	4069	4069	12,0%
100% matched	0	0	-	0	0,0%
95% to 99% matched	250	0	1108	1108	3,3%
85% to 94% matched	26	0	317	317	0,9%
75% to 84% matched	189	0	1290	1290	3,8%
50% to 74% matched	714	0	6049	6049	17,9%
Untranslated	1815	-	-	20997	62,1%
Totals	3787	0	12833	33830	

Repare-se na percentagem (12%) de segmentos 100% iguais (*replicated*). "*Replicated*" e "*100% matched*" significam, basicamente, o mesmo (correspondências exactas). A diferença reside no facto de o primeiro contabilizar as correspondências dentro do próprio texto e o segundo as correspondências entre o texto e a memória de tradução (que não existe neste caso, razão pela qual os valores estão a zero).

O valor mais relevante para esta análise encontra-se na linha intitulada "*untranslated*", ou seja a percentagem de texto sem repetições. Isto significa que 62,1% das palavras traduzidas do livro "*Italian Favourites - 200 Recipes*" eram novas, i.e., não se repetiam ao longo do texto. Por outras palavras, 37,9% do texto é constituído por repetições, que uma memória de tradução teria reconhecido automaticamente. Se tivesse sido utilizada uma memória de tradução, o texto em questão poderia ter sido traduzido em pouco mais de metade do tempo, com menos esforço por parte do tradutor e com maior coerência e consistência a nível terminológico e fraseológico.

Análise do ficheiro *My_Little_Chocolate_Book_PT.doc*

BATCH STATISTICS					
	Segments	**TM Words**	**AP Words**	**Total**	**Percentage**
Replicated	747	-	4057	4057	17,4%
100% matched	0	0	-	0	0,0%
95% to 99% matched	308	0	1469	1469	6,3%
85% to 94% matched	25	0	368	368	1,6%
75% to 84% matched	106	0	1140	1140	4,9%
50% to 74% matched	560	0	5297	5297	22,6%
Untranslated	1051	-	-	11052	47,3%
Totals	2797	0	12331	23383	

As repetições no livro "*My Little Chocolate Book*" conseguem superar as do livro anterior. A percentagem de palavras não repetidas é de apenas 47,3%, o que significa um total de 52,7% de repetições.

Análise conjunta dos ficheiros

Italian_favourites_1.docx e ***My_Little_Chocolate_Book_PT.doc***

BATCH STATISTICS					
	Segments	**TM Words**	**AP Words**	**Total**	**Percentage**
Replicated	1584	-	8277	8277	14,5%
100% matched	0	0	-	0	0,0%
95% to 99% matched	538	0	2532	2532	4,4%
85% to 94% matched	51	0	685	685	1,2%
75% to 84% matched	291	0	2405	2405	4,2%
50% to 74% matched	1264	0	11287	11287	19,7%
Untranslated	2856	-	-	32027	56,0%
Totals	6584	0	25186	57213	

Esta última análise serviu essencialmente para verificar até que ponto a utilização de uma memória de tradução criada para o livro "*Italian Favourites - 200 Recipes*" seria útil para a tradução do livro "*My Little Chocolate Book*". Para tal era necessário fazer uma análise conjunta das duas traduções, de forma a obter o número de repetições comuns aos dois livros. Os resultados falam por si. A percentagem de palavras não repetidas é de 56%, o que significa um total de 44% de repetições no conjunto dos dois livros.

Como foi referido anteriormente, não é possível utilizar este tipo de ferramentas de tradução para criar uma memória de tradução, se o texto original não estiver em formato digital. Uma solução para contornar o problema de apenas ter o texto original em papel é a utilização de um programa de *OCR* ("*Optical character recognition*"). Um programa deste tipo faz o reconhecimento óptico de caracteres impressos (através da sua digitalização) e permite convertê-los para formato digital, por exemplo para formato *Word*.

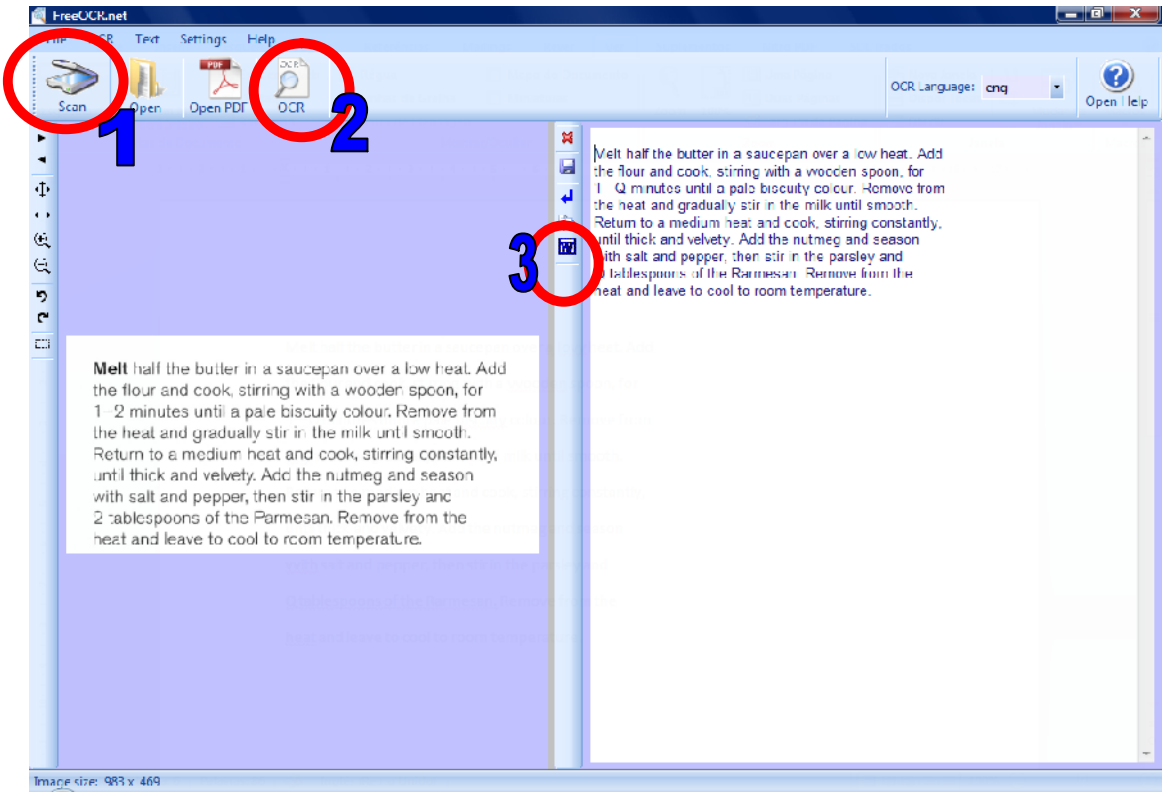


Figura 11: Exemplo de utilização de um programa de OCR *(Optical Character Recognition)*

A utilização de um programa deste tipo é muito simples, como se pode verificar pela figura 11. Com apenas três passos (1 - digitalização do texto, 2 - *OCR* e 3 - exportação para *Word*) é possível obter o texto em formato digital. No entanto, nem tudo são facilidades:

- A digitalização de um livro inteiro é um processo moroso;
- O programa apenas reconhece texto impresso a cor preta. Neste caso a solução é fotocopiar o texto, de forma a escurece-lo, e digitalizar a fotocópia;
- Caso o texto impresso esteja disposto, por exemplo, em colunas, tem de ser seleccionado individualmente, além de ser necessário unir as linhas que surgem cortadas no documento *Word*;
- O programa confunde certos caracteres (p. ex. “vv” “w”), dificilmente reconhece números e não reconhece alguns tipos (fontes) de letra;
- O texto do documento *Word* tem de ser sempre revisto e meticulosamente corrigido, antes de poder ser utilizado num programa de tradução, como se pode verificar na figura abaixo (figura 12):

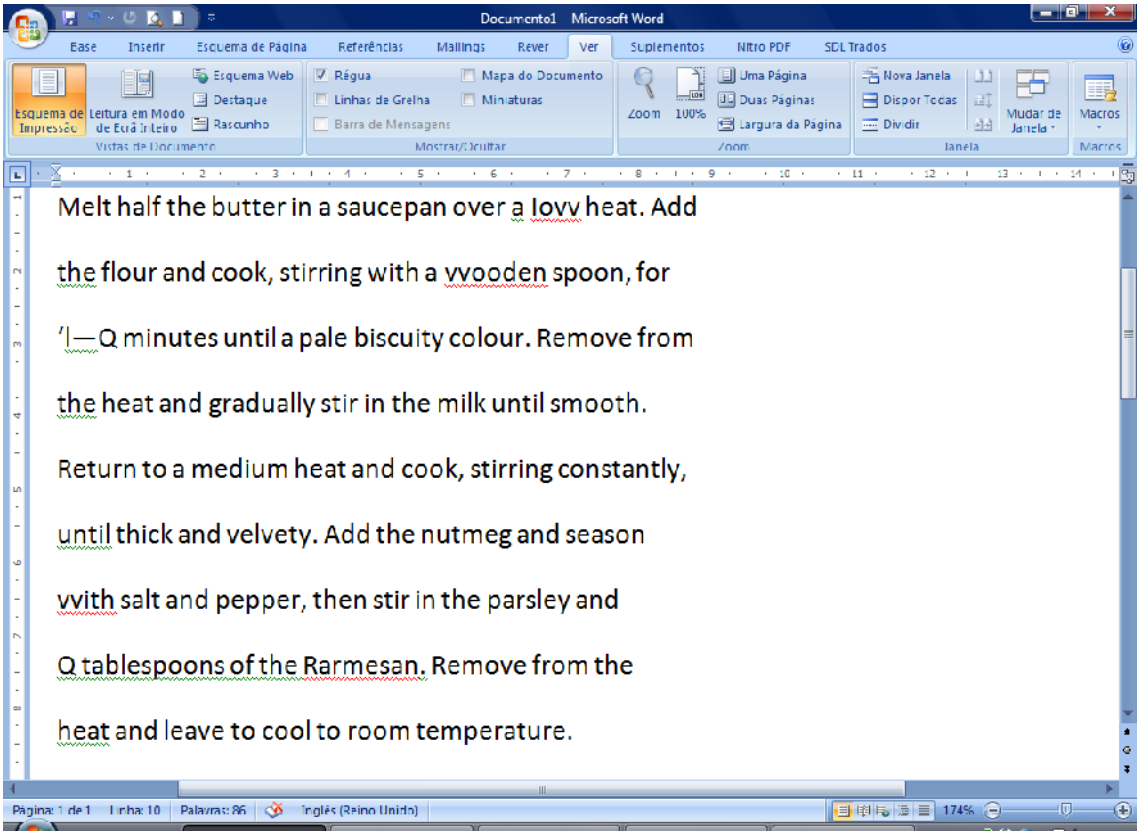


Figura 12: Exemplo de um texto extraído através de OCR *(Optical Character Recognition)*

Todo este processo implica custos e perda de tempo precioso para o tradutor, com consequências negativas para a sua produtividade. Por outro lado, se o tradutor optar por seguir este método, sempre que receba o texto original em papel, o resultado final do seu trabalho será de longe superior a nível da qualidade da tradução, pois daqui resulta um texto com consistência terminológica e já com um cuidado processo de revisão efectuado.

No decorrer do meu estágio cheguei à conclusão que o número de repetições, no caso dos textos de receitas, justificava a opção de digitalizar os documentos originais fornecidos pela editora apenas em papel e poder assim criar uma memória de tradução. Este procedimento também permite uma visualização correcta do espaço que o texto traduzido irá ocupar. Neste tipo de trabalho, o revisor tem muitas vezes de reestruturar o texto e/ou procurar palavras mais curtas, não devido a uma tradução incorrecta, mas à necessidade de adaptar a mesma ao espaço disponível. O *feedback* positivo que recebi por parte da Civilização confirmou que a mesma beneficiou com este método de trabalho, pois o tempo ganho em termos de revisão foi significativo.[26]

[26] Ver anexo VII - Apreciação do estágio por parte da Civilização Editora, elaborado pela orientadora de estágio Dr.ª Joana Ferreira da Silva.

CONCLUSÃO

O principal objectivo da tradução é servir como um veículo de comunicação inter-cultural entre os povos. A globalização, a expansão dos meios de comunicação e a tecnologia têm progressivamente levado ao desenvolvimento desta profissão. Já na "Carta de Direitos do Tradutor" de 22 de Novembro de 1976 ("*Recommendation on the Legal Protection of Translators and Translations and the Practical Means to improve the Status of Translators*"[27]) é reconhecido que a tradução promove a compreensão entre os povos e a cooperação entre as nações, facilitando a difusão de obras literárias e científicas e o intercâmbio de ideias. O papel desempenhado pelos tradutores e pelas traduções em intercâmbios internacionais de cultura, arte e ciência é considerado extremamente importante.

Traduzir implica reescrever um texto para um público-alvo. Este processo torna o texto traduzido diferente do seu original, pois abrange uma cultura diferente, novos leitores e diferentes pontos de vista. O processo de tradução apresenta diversas dificuldades como problemas de ambiguidade, diferenças estruturais e lexicais, expressões idiomáticas, palavras intraduzíveis, entre outras. Uma tradução pode não resultar ou ser deficiente pelos mais variados motivos. No entanto, um tradutor com uma correcta formação, logo profissional e atento, pode minimizar vários destes problemas.

Com este relatório pretendi demonstrar como a tradução e a forma de traduzir evoluiu nos últimos anos, bem como o grau de especialização que se exige de um tradutor profissional. Saber pesquisar e utilizar os recursos existentes é cada vez mais importante nesta profissão. As ferramentas existem e estão ao dispor do tradutor, mas é necessário criar os meios para que este as possa utilizar. Foi notório, ao longo do meu estágio na Civilização Editora, que certos métodos de trabalho mais desactualizados não foram ainda alterados, essencialmente por desconhecimento de muitos dos recursos existentes. Se a divulgação destes recursos não partir do tradutor, ou de alguém ligado a esta área, não será certamente o cliente, por sua livre iniciativa, que os irá descobrir e tentar compreender. Mas se ao cliente forem apresentadas soluções para ganhar tempo e sobretudo qualidade, factores estes que são um ponto-chave num mercado cada vez mais competitivo, como é o caso do meio editorial, a voz do tradutor será provavelmente ouvida. Esta pode ser uma visão um pouco utópica de uma

[27] http://portal.unesco.org/en/ev.php-URL_ID=13089&URL_DO=DO_TOPIC&URL_SECTION=201.html (consultado a 17 de Setembro de 2010)

estudante que está a terminar uma formação muito intensa de dois anos em tradução e que, ao longo deste tempo lhe foi dado a conhecer o que de mais recente se faz nesta área. No entanto, o *feedback* positivo que tenho recebido em relação ao meu trabalho, o interesse demonstrado nos métodos que sigo e a constante abertura ao diálogo, levam-me a acreditar que é possível introduzir algumas inovações, com o objectivo de melhorar a qualidade dos serviços prestados.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- AGUILERA, E.C. (2008). "The Translation of Proper Names in Children's Literature". *In* revista E-fabulações (edição nº 2 de Junho de 2008). Disponível em < http://ler.letras.up.pt/uploads/ficheiros/4666.pdf > ;
- ADRAGÃO, J.V. (1988)."A autonomia do Tradutor". In Revista ICALP, Vol.11. Disponível em < http://cvc.instituto-camoes.pt/bdc/revistas/revistaicalp/autonomiatradutor.pdf >;
- ALMEIDA, J. ; SIMÕES, A (2002). "Ferramentas de Tradução e Terminologia". Departamento de Informática da Universidade do Minho. Disponível em < http://natura.di.uminho.pt/~jj/ftt2002/sebenta.pdf>;
- DELISLE, JEAN (1981). "L'Enseignement de l'interprétation et de la traduction". Ottawa : Editions de l'Université d'Ottawa ;
- European Committee for Standardization (2006). European Standard EN 15038:2006 "Translation Services - Service Requirements". Disponível em < http://www.statsaut-translator.no/Files/Standard-15038-final-draft-en.pdf > (acedido pela última vez a 8 de Setembro de 2010);
- MAIA, B.; SARMENTO, L. (2003). "Gestor de corpora - Um ambiente Web integrado para Linguística baseada em Corpora". *In* José João Almeida (ed.), Corpora Paralelos, Aplicações e Algoritmos Associados (CP3A) (Braga, 3 de Junho), Braga: Universidade do Minho (pp. 25 - 30). Disponível em < http://www.linguateca.pt/documentos/cp3a_gc_art.pdf > ;
- MAIA, B.; SANTOS, D.; SARMENTO, L. (2005). "Introduzindo o Corpógrafo - um conjunto de ferramentas para criar corpora especializados e comparáveis e bases de dados terminológicas". *In* Terminómetro - Número especial nº 7 - A terminologia em Portugal e nos países de língua portuguesa em África (pp. 61 - 62). Disponível em < http://www.linguateca.pt/documentos/MaiaSarmentoSantosTerminometro.pdf > ;
- MARGARIDA, SILVÂNIA (2010). "A trajectória histórica e a perspectiva do tradutor". Artigo publicado no blogue "Recanto das Letras". Disponível em < http://recantodasletras.uol.com.br/artigos/2189236 > (acedido pela última vez em 8 de Setembro de 2010);
- NORD, CHRISTIANE (1991). "Text analysis in Translation: theory, methodology and didactic application of a model of translation-oriented text analysis". Amsterdam: Rodopi;

- NORD, CHRISTIANE (1997). "Translating as a Purposeful Activity". Manchester: St. Jerome Publishing;
- Oittinen, Riitta (2006). "No Innocent Act: On the Ethics of Translating for Children". *In "*Children's Literature and Translation: Challenges and Strategies". Ed. Jan Van Coillie and Walter Verschueren. Manchester: St. Jerome Publishing (pp. 35 - 45)
- SANTOS, ADRIANA (2007). "Texto, imagem e projecto gráfico na tradução de literatura infanto-juvenil". Scientia Traductoris.

  Disponível em < http://www.scientiatraductionis.ufsc.br/imagem.html > (acedido pela última vez em 15 de Setembro de 2010);
- SANTOS, DIANA (1997). "O tradutês na literatura infantil traduzida em Portugal". *In* Actas do XIII Encontro da Associação Portuguesa de Linguística, Lisboa. Disponível em

  < http://www.linguateca.pt/Diana/download/SantosAPL97.pdf > ;
- TAGNIN, S.E.O. TEIXEIRA, E.D. (2004). "Linguística de Corpus e Tradução Técnica - relato da montagem de um corpus multivarietal de culinária ". São Paulo: Tradterm, v. 10, n. 1 (pp. 313 - 358);
- TEIXEIRA, E.D. (2008b). "A Linguística de Corpus ao serviço do tradutor: proposta de um dicionário de Culinária voltado para a produção textual". São Paulo. Disponível em

  < http://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/8/8147/tde-16022009-141747/ > ;
- TEIXEIRA, E.D. (2008a)."Tradução culinária e ensino: um exemplo de metodologia de avaliação utilizando etiquetagem e o WordSmith Tools", Domínios de Linguagem, v. 4. Disponível em

  < http://www.dominiosdelinguagem.org.br/pdf/09-07-09/Texto%202.pdf > ;
- TEIXEIRA, E.D. (2004) "Tradução de receitas - parece fácil mas não é". *In* 14o. InPLA - Intercâmbio de Pesquisas em Linguística Aplicada, São Paulo. Caderno de Resumos do 14o. InPLA - Intercâmbio de Pesquisas em Linguística Aplicada - Linguagem, Inserção e Cidadania. São Paulo: LAEL/PUC.

  Disponível em < http://www.fflch.usp.br/dlm/comet/artigos.html > ;
- VERMEER, HANS (1986). "Esboço de uma teoria da tradução". Porto: Edições Asa.

Websites referenciados em notas de rodapé

- Apresentação das Jornadas Internacionais de Tradução de Literatura Infanto-Juvenil que decorreram nos dias 20 e 21 de Maio de 2010 na Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra: < http://www.uc.pt/fluc/docspdf/pdf_notic_even/jornadas_de_traducao.pdf > (acedido pela última vez em 17 de Agosto de 2010);
- Carta de Direitos do Tradutor - UNESCO (1976) - Recommendation on the Legal Protection of Translators and Translations and the Practical Means to improve the Status of Translators:
  <http://portal.unesco.org/en/ev.php-URL_ID=13089&URL_DO=DO_TOPIC&URL_SECTION=201.htm > (acedido pela última vez a 17 de Setembro de 2010);
- Continente - rede de hipermercados do grupo Sonae (loja *online*):
  < http://www.continente.pt/HomePage.aspx >;
- Civilização Editora - quem somos: < http://www.civilizacao.pt/sobre/ > (acedido pela última vez a 14 de Agosto de 2010);
- Civilização Editora - Promoção do livro "Como funcionam os gatos!":
  < http://www.civilizacao.pt/livro/livro.aspx?ean=9789722631112 > (acedido pela última vez a 16 de Agosto de 2010);
- Comissão Europeia - Tradução:
  < http://ec.europa.eu/dgs/translation/programmes/emt/network/index_en.htm > (acedido pela última vez a 15 de Setembro de 2010);
- IATE (*InterActive Terminology for Europe*), base de dados terminológica da União Europeia:
  < http://iate.europa.eu/ >;
- *Italian Chef* - gastronomia italiana: < http://www.italianchef.com/ >;
- Jardicentro - loja online: < http://www.loja.jardicentro.pt/ >;
- Jornal Público: < http://www.publico.pt/Educação/universidade-do-porto-integra-rede-europeia-de-mestrados-de-traducao_1400767 > (acedido pela última vez a 15 de Setembro de 2010);
- *Life in Italy* - página sobre Itália e a sua cultura: < http://www.lifeinitaly.com/food-wines >
- Petiscos.com - Portal de culinária: < http://www.petiscos.com/index.php >;

- Receitas e Menus - Portal de culinária:
  < http://www.receitasemenus.net/component/option,com_glossary/Itemid,145/ >;
- SDL:<http://www.translationzone.com/en/solutions/translation-memory/cat-tools/> (acedido pela última vez a 24 de Agosto de 2010);
- Sigarra - Mestrado em Tradução e Serviços Linguísticos:
  < http://sigarra.up.pt/flup/cursos_geral.FormView?P_CUR_SIGLA=MTSL > (acedido pela última vez a 15 de Setembro de 2010);
- Tradutor profissional (Danilo Nogueira): < http://www.tradutorprofissional.com/?p=448 > (acedido pela última vez a 16 de Setembro de 2010);
- Vaqueiro - página de uma conceituada marca portuguesa de produtos de culinária:
  < http://www.vaqueiro.pt/glossarios/glossarios_entry.aspx >;

ANEXOS

ANEXO I

Normas a seguir na tradução para a Civilização Editora

Civilização Editora

NORMAS A SEGUIR NAS TRADUÇÕES PARA A CIVILIZAÇÃO EDITORA 1/3

Este documento apresenta uma lista de elementos a ter em conta na realização de traduções para a Civilização Editora. Prendem-se não só com questões de formatação e paginação, mas também com regras gramaticais e uniformização de critérios nas publicações desta Editora. Não pretende ser um levantamento exaustivo das questões que surgem nas traduções, mas um instrumento de orientação para os tradutores que colaboram connosco.

I. No Sumário, utilizar os mesmos títulos que se usarem no início de cada secção ou capítulo.

II. Nas traduções de livros de colecções já publicados, **uniformizar a tradução com os livros já publicados em português** (nomes de capítulos ou caixas comuns a todos os livros; expressões, etc.). As traduções devem respeitar as opções dos restantes títulos das colecções. Sempre que possível a editora facilitará ao tradutor um exemplar de um outro livro da colecção.

III. Ter em atenção **o espaço disponível para texto**, sintetizando o mesmo e evitando palavras muito compridas, como advérbios de modo, etc. Como se sabe, a tradução do inglês para português implica um acréscimo de texto de cerca de 20%. Por isso, a tradução deve ser sintética, sem, no entanto, prejudicar o conteúdo original.

IV. Deve-se, sempre que for pertinente, **adequar o texto à realidade portuguesa** (por exemplo, evitar informação jurídica inglesa e procurar a correspondente portuguesa; adaptar os calendários de vacinação ao português etc, etc).

V. Ter em atenção o **registo de linguagem** – a quem se destina o livro.

VI. **Usar os termos e expressões idiomáticas portuguesas que correspondem ao inglês** (não devem usar nunca expressões "inventadas" ou fazer tradução literal – se não houver expressão correspondente, adaptar de forma a passar a mensagem original.

VII. **Não é necessário "imitar" o layout do livro original no documento Word a entregar**, fazendo caixas de texto, tabulações, ou deixando vários espaços para indicar uma entrada de texto mais à direita (sempre que se faz uma caixa de texto e se escreve no seu interior, o paginador não consegue copiar esse texto para o programa de paginação do livro e tem de digitar texto) – basta legendar o livro original e a tradução para que o paginador faça a correspondência entre os dois.

VIII. Não é necessário interromper a tradução a meio de uma frase só porque muda a página. Pode terminar a frase ou o parágrafo.

Américo Fraga Lamares & C.ª, L.da Matriculada na Conservatória do Registo Comercial do Porto sob o número 14059 • Cont. 500020035 • Capital Social 1 247 000€

Sede Rua Alberto Aires de Gouveia, 27 • 4050-023 Porto • Portugal • Geral 226 050 900 • Dep. Comercial 226 050 910 • Dep. Financeiro 226 050 930 • Fax 226 050 999 • E-mail: geral@civilizacaoeditora.pt
Filial Rua Correia Teles, 84-B • 1350-104 Lisboa • Geral 213 808 010 • Fax 213 808 019

Civilização Editora

NORMAS A SEGUIR NAS TRADUÇÕES PARA A CIVILIZAÇÃO EDITORA 2/3

IX. **Não inserir símbolos** para imitar os que constam do original (como ■ ou ◄), pois não serão reconhecidos pelo programa de paginação – exceptuam-se os símbolos que constam do teclado português.

X. **Respeitar a formatação do texto original** (maiúsculas ou minúsculas, itálicos e negritos), excepto fonte e tamanho (estes podem manter-se iguais ao longo de todo o documento da tradução);

XI. **Não é necessário preocupar-se com a hifenização** do texto quando a palavra hifenizada muda de linha, pois a hifenização é assumida automaticamente pelo programa de paginação.

→ **Exemplo:**
atrasou-
-se

XII. Se o índice não for feito a partir do documento inglês em Word, não esquecer de colocar os números de páginas correspondentes às entradas e escrever todas as palavras, mesmo que não tenham tradução. **O índice não deve ser alfabetado.**

XIII. No índice feito a partir do documento Word fornecido pela editora ter o cuidado de não introduzir *Enters* onde não existiam (tentar fazer o índice com a tecla mostrar/ocultar activada, de maneira a poder visualizar quais as palavras com o sinal de *enter*).

XIV. A opção escolhida para tradução de um termo ou conceito deve ser mantida ao longo de todo o livro, com especial cuidado nos índices e nos glossários;

XV. Para fazer a tradução de nomes de animais e plantas, deverá ser feita uma pesquisa do nome científico e a partir daí procurar o correspondente português. No caso do nome de obras de arte, livros e filmes em português, deverá ser feita uma pesquisa para encontrar o nome oficial dessa obra. Ter sempre o cuidado de recorrer a fontes fidedignas.

XVI. Quando um título corresponde a uma colecção e há elementos que se repetem (como nomes de capítulos, títulos de secções, listas de categorias, etc), é essencial respeitar as opções definidas para os títulos já existentes.

XVII. Ter em atenção a utilização de maiúsculas e minúsculas. Por exemplo: enquanto em inglês as estações do ano são escritas em minúscula, em português são em maiúscula (ex. Inverno, Verão). Já os dias de semana, em português escrevem-se com minúscula.

Américo Fraga Lamares & C.ª, L.da Matriculada na Conservatória do Registo Comercial do Porto sob o número 14059 • Cont. 500020035 • Capital Social 1 247 000€

Sede Rua Alberto Aires de Gouveia, 27 • 4050-023 Porto • Portugal • Geral 226 050 900 • Dep. Comercial 226 050 910 • Dep. Financeiro 226 050 930 • Fax 226 050 999 • E-mail: geral@civilizacaoeditora.pt
Filial Rua Correia Teles, 84-B • 1350-104 Lisboa • Geral 213 808 010 • Fax 213 808 019

Civilização Editora

NORMAS A SEGUIR NAS TRADUÇÕES PARA A CIVILIZAÇÃO EDITORA 3/3

XVIII. Antes de entregar a tradução, é essencial (se não o fez ao longo do trabalho) passar o texto pelo revisor ortográfico do Word. Este processo permite eliminar gralhas e erros inadvertidos, poupando muito trabalho à paginação e à revisão.

→ **Atenção:** Ter muito cuidado com a acentuação. O Word não detecta erros de acentuação em contexto. **Exemplos:**
inicio/início: "Eu inicio a viagem em Maio"/ "No início do ano"
autêntica/autentica: "É uma autêntica maravilha"/ "O notário autentica o documento"

XIX. O corrector automático do Word poderá não reconhecer a forma correcta de palavras compostas. É necessário certificar-se de que é usada a forma correcta (com ou sem hífen, com consoante dobrada, etc). Sugerimos a consulta de www.ciberduvidas.sapo.pt

XX. Regra geral, os estrangeirismos devem ser usados na sua forma original, em itálico.

→ **Exemplos:** *whisky* (e não uísque), *lobby* (e não lóbi), *viking* (e não viquingue), *soutien* (e não sutiã), *pizza* (e não piza).

XXI. Dizemos "década de 30 do século XX" e não "década de 1930".

Muito obrigada.
Departamento Editorial da Civilização Editora

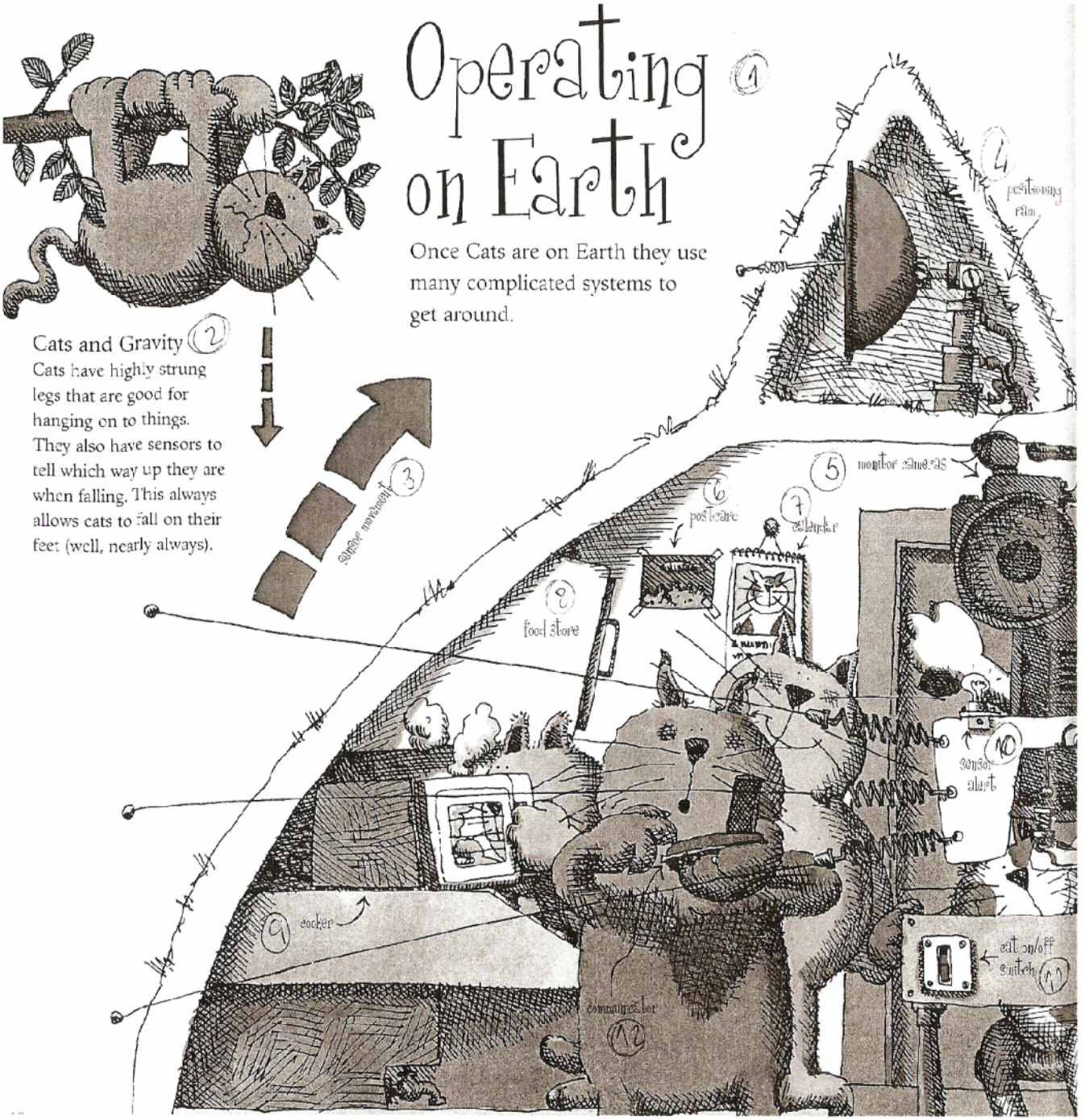
Américo Fraga Lamares & C.ª, L.da Matriculada na Conservatória do Registo Comercial do Porto sob o número 14059 • Cont. 500020035 • Capital Social 1 247 000€

Sede Rua Alberto Aires de Gouveia, 27 • 4050-023 Porto • Portugal • Geral 226 050 900 • Dep. Comercial 226 050 910 • Dep. Financeiro 226 050 930 • Fax 226 050 999 • E-mail: geral@civilizacaoeditora.pt
Filial Rua Correia Teles, 84-B • 1350-104 Lisboa • Geral 213 808 010 • Fax 213 808 019

ANEXO II

Tradução e Provas de Revisão do livro "*How Cats Really Work!*"

ORIGINAL


Operating on Earth
Once Cats are on Earth they use many complicated systems to get around.
Cats and Gravity
Cats have highly strung legs that are good for hanging on to things. They also have sensors to tell which way up they are when falling. This always allows cats to fall on their feet (well, nearly always).
sensor movement
positioning ram
monitor cameras
post beare
sleeper
food store
sensor alert
cooker
communicator
exit on/off switch

TRADUÇÃO

Pg.18

(A Azul sugestões/notas de tradução para o revisor)

1. **Actuar na Terra**

(Adaptação à Terra)

Uma vez na Terra, os Gatos usam sistemas elaborados de adaptação (para aqui viverem).

2. **Os Gatos e a Gravidade**

Os Gatos têm patas muito fortes, ideais para se pendurarem. Têm também sensores que indicam qual o lado de cima quando caem. Por isso conseguem cair sempre sobre as patas (bem, quase sempre).

3. Sensor de movimento

4. Detector de posição

5. Câmaras de monitorização

6. Postal

7. Calendário

8. Armário de comida

(Despensa)

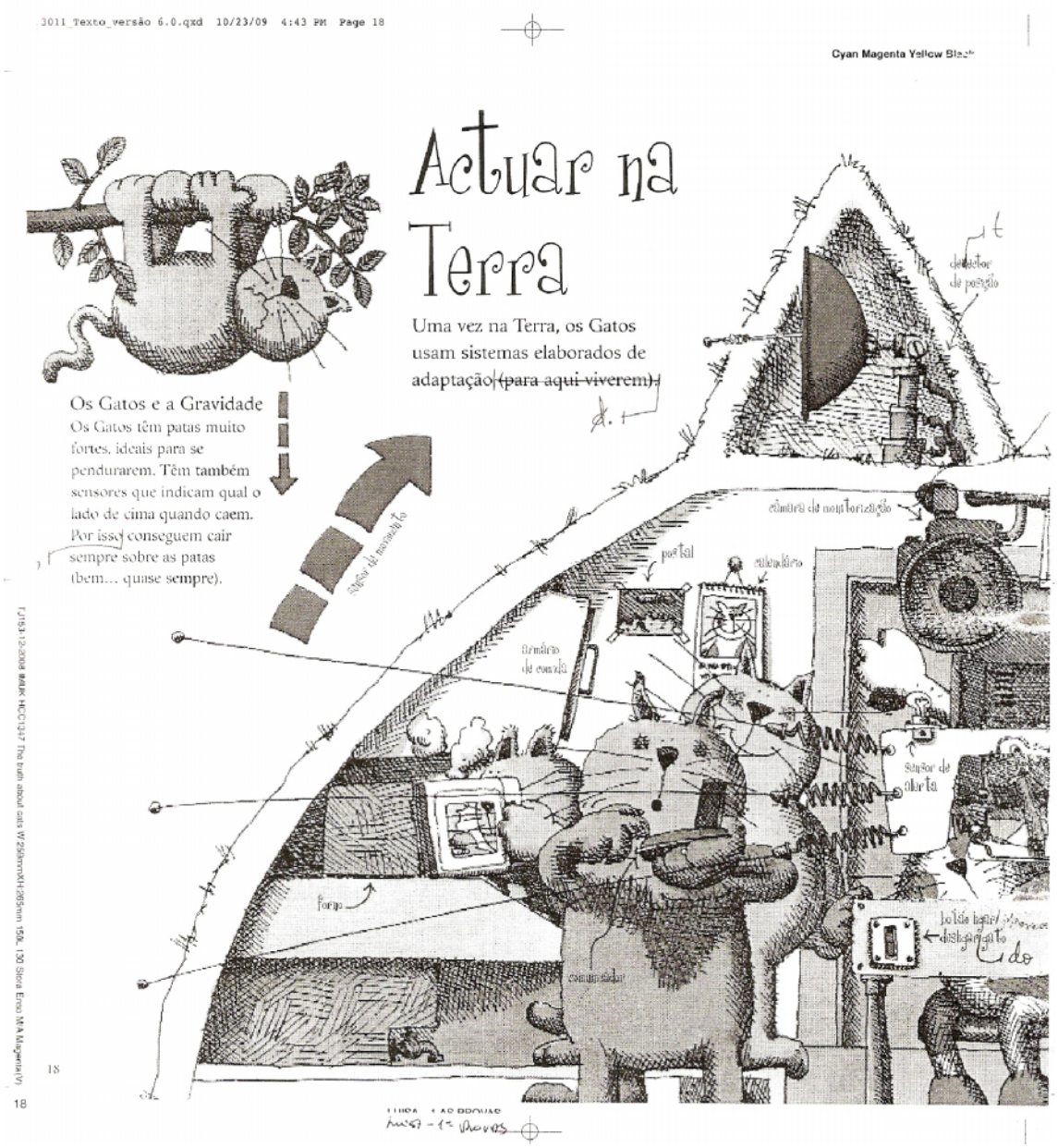
9. Forno

10. Sensor de alerta

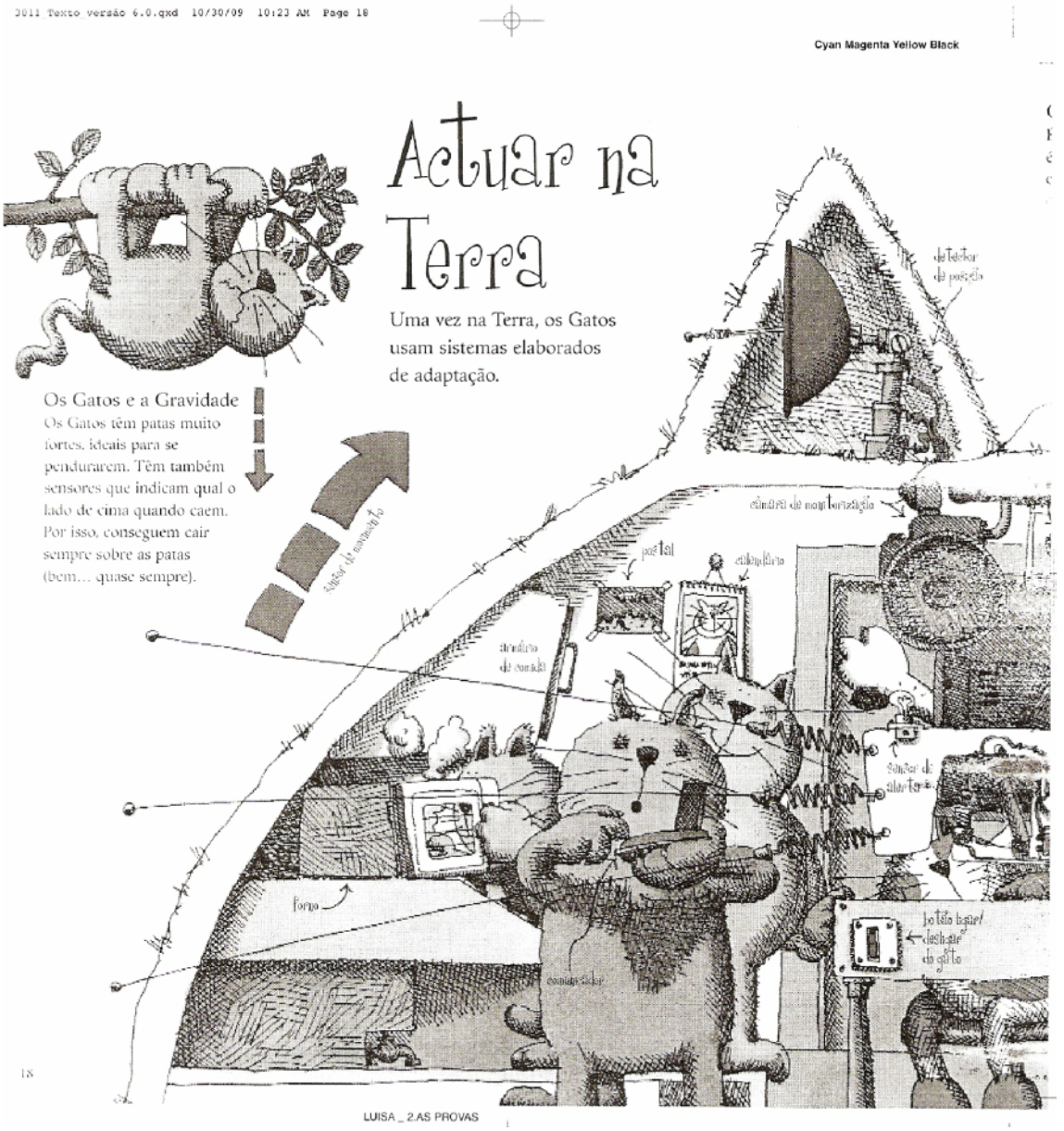
11. Botão Ligar/Desligar Gato

12. Comunicador

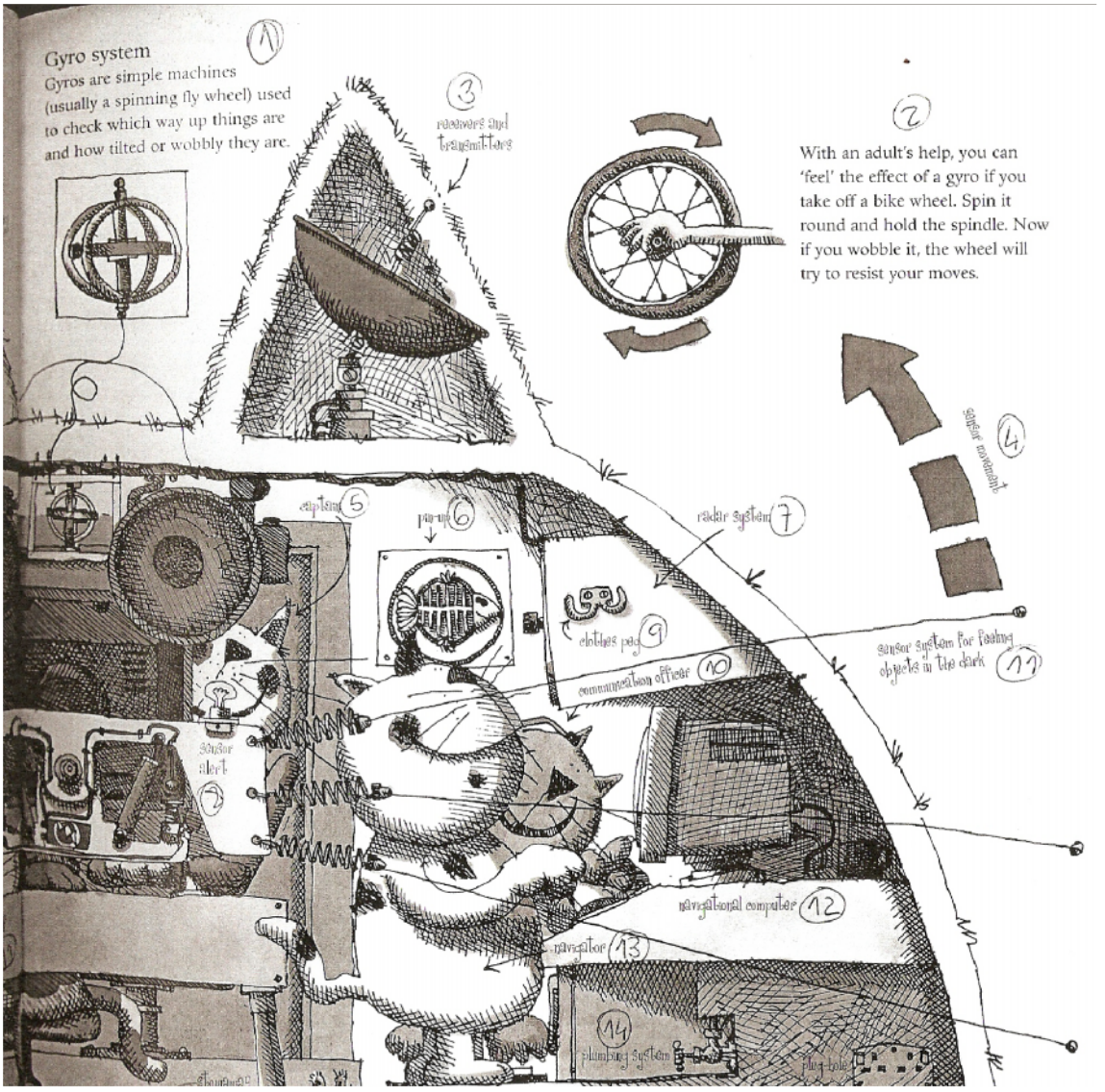
REVISÃO - 1.as PROVAS



REVISÃO - 2.as PROVAS



ORIGINAL


Gyro system
Gyros are simple machines (usually a spinning fly wheel) used to check which way up things are and how tilted or wobbly they are.
1
2
With an adult's help, you can 'feel' the effect of a gyro if you take off a bike wheel. Spin it round and hold the spindle. Now if you wobble it, the wheel will try to resist your moves.
3
receivers and transmitters
4
sensor controls
5
captain
6
pin-up
7
radar system
8
sonar alert
9
clothes peg
10
communication officer
11
sensor system for finding objects in the dark
12
navigational computer
13
navigator
14
plumbing system

TRADUÇÃO

Pg.19

(A Azul sugestões/notas de tradução para o revisor)

1. **Giroscópio**

É um mecanismo (cuja peça central é uma roda que gira) usado para corrigir o sentido, a inclinação e a oscilação de uma aeronave.

2. Com ajuda de um adulto podes ver como funciona um giroscópio. Tira uma roda de uma bicicleta. Segura-a pelo eixo e fá-la girar. Se tentares oscilar a roda ela vai resistir a esse movimento.

3. Emissor e receptor

4. Sensor de movimento

5.Capitão

6.Quadro

(Nota: aqui há uma brincadeira com *pin-up*, uma foto de uma mulher bonita. Não encontro alternativa)

7. Sistema de radar

8. Sensor de alerta

9. Cabide

10. Oficial de comunicações

11. Sistema sensorial nocturno

12. Computador de navegação

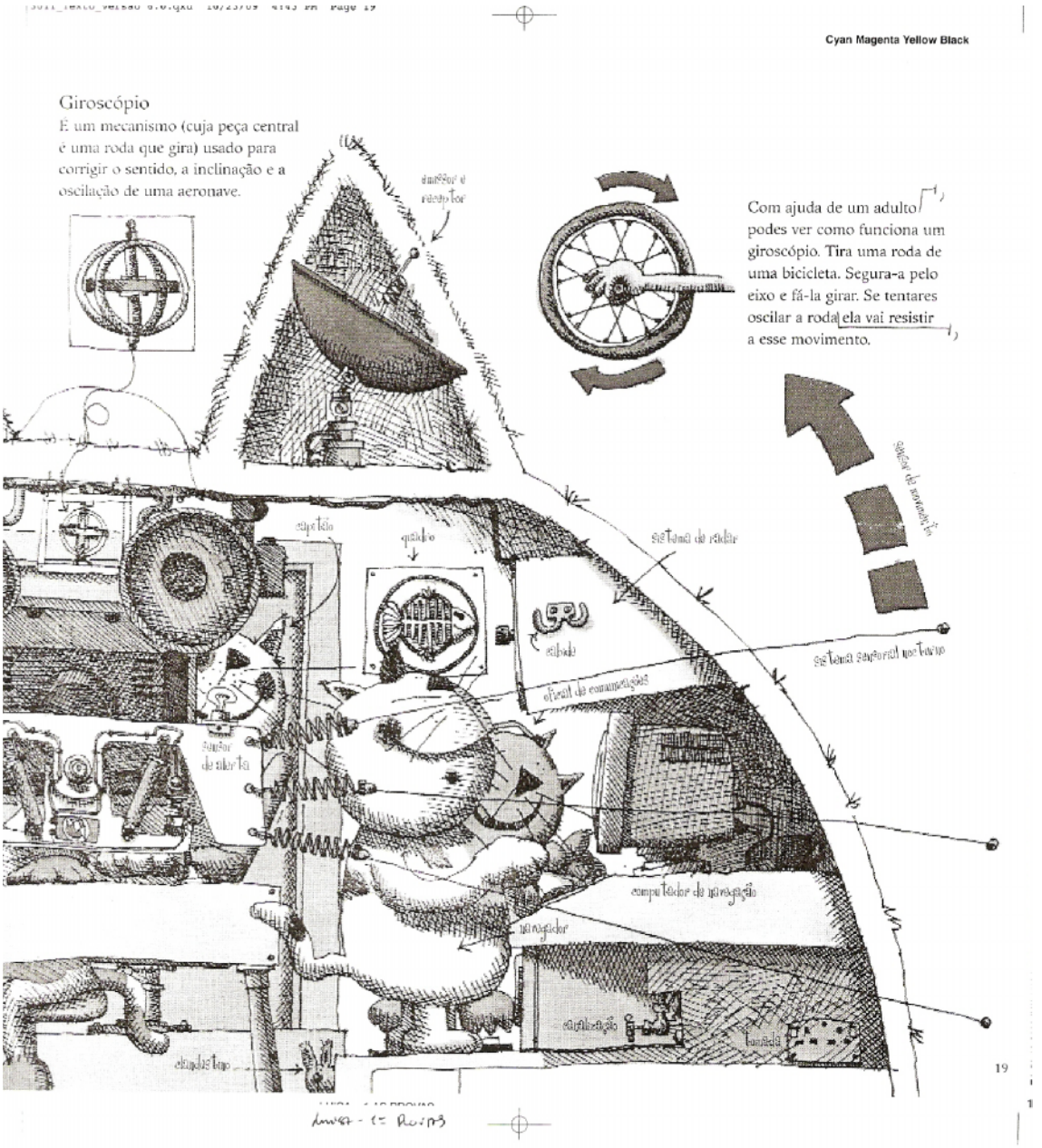
13. Navegador

14. Canalização

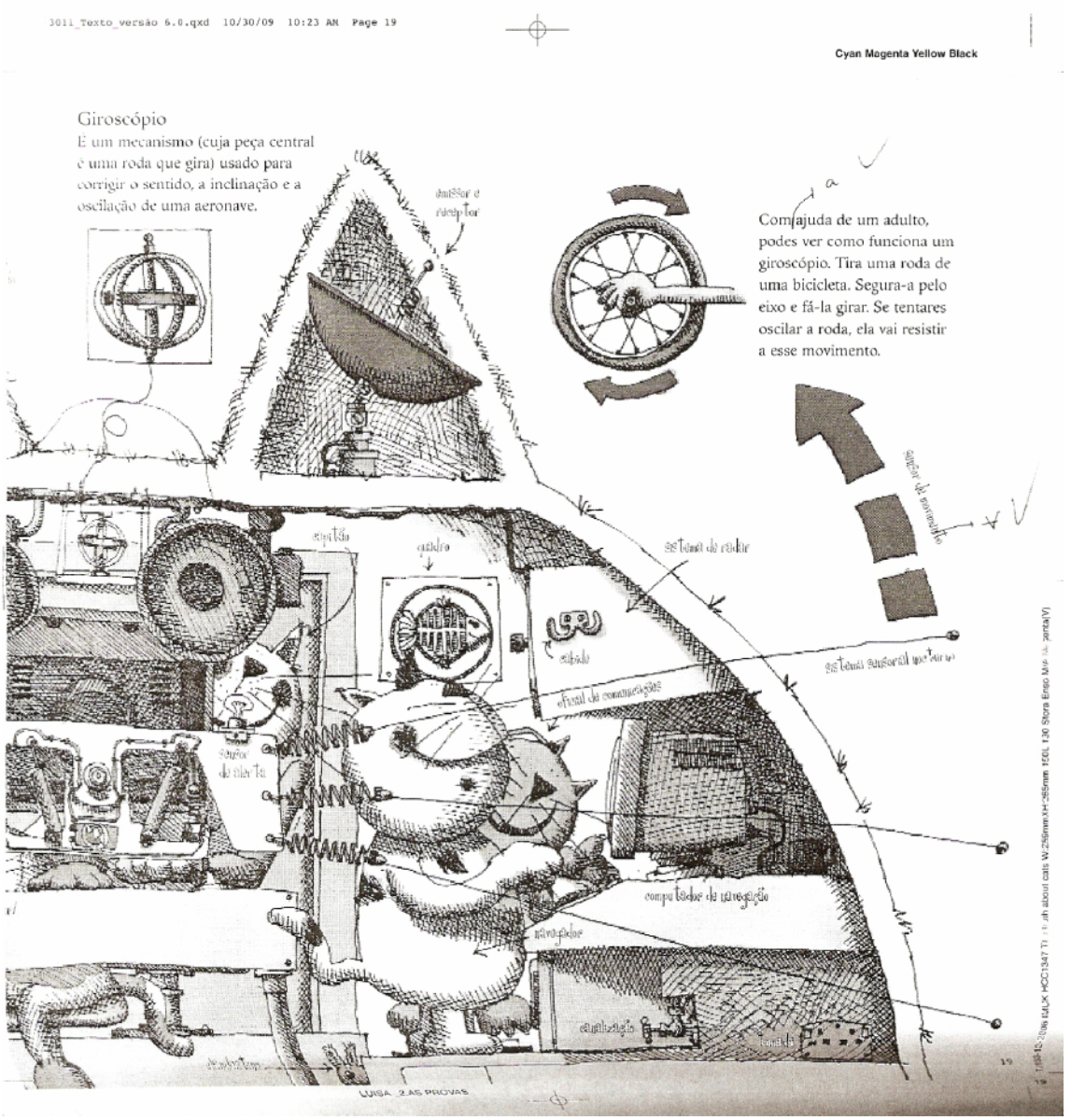
15. Clandestino

16. Tomada

REVISÃO - 1.as PROVAS



REVISÃO - 2.as PROVAS



ANEXO III

Tradução e Provas de Revisão do livro "*Italian Favourites - 200 Recipes*"

ORIGINAL

pizza fiorentina

Serves 4
Preparation time **10 minutes**, plus making the pizza dough
Cooking time **35 minutes**

1 tablespoon **olive oil**, plus extra for drizzling and glazing
2 garlic cloves, crushed
500 g (1 lb) **baby spinach**
1 quantity **Basic Pizza Dough** (see page 15)
plain flour, for dusting
200 ml (7 fl oz) **passata**
200 g (7 oz) **mozzarella cheese** (drained weight), chopped
20 black olives
4 eggs
salt and **pepper**

Heat the oil in a large frying pan with the garlic for 15 seconds, then add the spinach and cook over a high heat for 1–2 minutes until just wilted. Season lightly with salt and pepper.

Heat a baking sheet in a preheated oven, 240°C (475°F), Gas Mark 9. Place 1 pizza dough ball on the base only of a well-floured, 23 cm (9 inch) loose-bottomed tart tin. Push down on the dough with your fingertips, pressing it out to fill the base, leaving the border slightly thicker. If you get any tears, forcefully pinch the dough around the hole back together.

Spoon 3 tablespoons of the passata over the base and scatter with a quarter of the mozzarella, spinach and olives. Crack 1 egg on to the pizza, drizzle with oil and season lightly with salt and pepper. Brush the border with oil to glaze. Remove the baking sheet from the oven, slide the tin on to it, then quickly return to the oven. Bake for 7–8 minutes until crisp and risen. Serve immediately. As the first pizza cooks, prepare the next for the oven.

For spinach, anchovy & caper pizza, cook the spinach and prepare the pizza base as above. Brush with olive oil, then top with a quarter of the mozzarella and spinach, as above, omitting the olives and egg. Arrange 5 drained anchovy fillets in olive oil over the pizza and scatter with 1 teaspoon rinsed capers in brine. Drizzle with chilli oil and cook as above. Repeat to make 3 more pizzas.

78

TRADUÇÃO

Pg.78

(A azul sugestões/notas de tradução para o revisor)

1.
Pizza fiorentina

2.
4 Pessoas/Pizzas
Tempo de Preparação **10 minutos,**
mais o tempo de preparação da massa de pizza
Tempo de Cozedura **35 minutos**

1 colher de sopa **azeite**,
mais q.b para regar e pincelar
2 dentes de alho, esmagados
500 g **espinafres baby**
1 receita de **Massa de Pizza**
(ver pg.15)
farinha de trigo, para polvilhar
200 ml **passata** (polpa de tomate pronta italiana)
200 g **queijo mozzarella** (peso escorrido)
em pedacinhos
20 **azeitonas pretas**
4 **ovos**
sal e **pimenta**

3.
Aqueça o azeite com o alho numa frigideira durante 15 segundos. Junte os espinafres e cozinhe em lume alto durante 1 a 2 minutos até que estejam ligeiramente definhados. Tempere com um pouco de sal e pimenta.

Coloque um tabuleiro em forno pré-aquecido a 240°C. Ponha uma bola de massa de pizza dentro de uma tarteira de fundo amovível com 23 cm de diâmetro, bem polvilhada de farinha. Com os dedos modele a massa apenas no fundo da tarteira, deixando a borda a toda a volta ligeiramente mais alta. Caso a massa rasgue, empurre e modele de forma a tapar as aberturas.

Espalhe 3 colheres de sopa de passata sobre a base, um quarto da mozzarella, espinafres e azeitonas. Abra um ovo no centro da pizza, regue com azeite e tempere ligeiramente com sal e pimenta. Pincele a borda a toda a volta com azeite, de forma a ficar com um aspecto vidrado. Ponha a tarteira em cima do tabuleiro já aquecido e deixe cozer durante 7 a 8 minutos, até que esteja estaladiça e tenha crescido um pouco. Prepare a segunda pizza enquanto a primeira está no forno e assim sucessivamente, até todas as 4 pizzas estarem prontas.

Para pizza de espinafres, anchovas & alcaparras, prepare os espinafres e a base de pizza tal como acima indicado. Pincele com azeite e cubra com um quarto da mozzarella e dos espinafres. Não coloque as azeitonas nem o ovo. Disponha em cima da pizza 5 anchovas de conserva em azeite e 1 colher de chá alcaparras em salmoura lavadas. Regue com um pouco de molho picante. Repita o mesmo processo para as restantes 3 pizzas.

REVISÃO

pizza fiorentina

Para 4 pessoas
Preparação **10 minutos**, mais o tempo de preparação da massa de *pizza*
Cozedura **35 minutos**

1 c. sopa de **azeite**, mais q. b. para regar e pincelar
2 **dentes de alho** esmagados
500 g de **espinafres baby**
1 receita de **Massa de Pizza** (p. 15)
farinha de trigo, para polvilhar
200 ml de ***passata*** (polpa de tomate italiana)
200 g de **queijo *mozzarella*** (peso escorrido) aos pedacinhos
20 **azeitonas pretas**
4 **ovos**
sal e **pimenta**

Aqueça o azeite com o alho numa frigideira durante 15 segundos. Junte os espinafres e cozinhe em lume alto durante 1 a 2 minutos até que estejam ligeiramente definhados. Tempere com um pouco de sal e pimenta.

Coloque um tabuleiro num forno pré-aquecido a 240 °C. Ponha uma bola de massa de *pizza* dentro de uma tarteira de fundo amovível com 23 cm de diâmetro, bem polvilhada de farinha. Com os dedos modele a massa apenas no fundo da tarteira, deixando a borda a toda a volta ligeiramente mais alta. Caso a massa rasgue, empurre e modele de forma a tapar as aberturas.

Espalhe 3 colheres de sopa de passata sobre a base, um quarto da *mozzarella*, espinafres e azeitonas. Abra um ovo no centro da *pizza*, regue com azeite e tempere ligeiramente com sal e pimenta. Pincele a borda a toda a volta com azeite, de forma a ficar com um aspecto vidrado. Ponha a tarteira em cima do tabuleiro já aquecido e deixe cozer durante 7 a 8 minutos, até que esteja estaladiça e tenha crescido um pouco. Prepare a segunda *pizza* enquanto a primeira está no forno e assim sucessivamente, até todas as 4 *pizzas* estarem prontas.

Para *pizza* de espinafres, anchovas e alcaparras, prepare os espinafres e a base de *pizza* tal como acima indicado. Pincele com azeite e cubra com um quarto da *mozzarella* e dos espinafres. Não coloque as azeitonas nem o ovo. Disponha em cima da *pizza* 5 anchovas de conserva em azeite e 1 colher de chá de alcaparras em salmoura lavadas. Regue com um pouco de molho picante. Repita o mesmo processo para as restantes 3 *pizzas*.

78

052-089_Pasta & Pizza.indd 78 10/03/09 11:26

Hernani Santos / 3ª Prova

ORIGINAL

pizza with speck & dolcelatte

Serves 4
Preparation time **15 minutes**, plus making the pizza dough
Cooking time **35 minutes**

200 ml (7 fl oz) **passata**
5 large **basil leaves**, torn, plus extra to garnish
1 **garlic clove**, crushed
1 tablespoon **extra virgin olive oil**, plus extra for glazing
1 quantity **Basic Pizza Dough** (see page 15)
plain flour, for dusting
125 g (4 oz) **mozzarella cheese** (drained weight), torn into chunks
12 slices of **speck**
75 g (3 oz) **dolcelatte cheese**, broken into pieces
salt

Combine the passata, basil, garlic and oil in a bowl. Season with salt, cover and leave to infuse for 15 minutes.

Heat a baking sheet in a preheated oven, 240°C (475°F), Gas Mark 9. Place 1 pizza dough ball on the base only of a well-floured, 23 cm (9 inch) loose-bottomed tart tin. Push down on the dough with your fingertips, pressing it out to fill the base, leaving the border slightly thicker. If you get any tears, forcefully pinch the dough around the hole back together.

Spoon 3 tablespoons of the passata mix over the base and scatter with a quarter of the mozzarella. Brush the border with oil to glaze. Remove the heated baking sheet from the oven, slide the tin on to it, then quickly return to the oven. Bake for 7–8 minutes until crisp and risen. Top with 3 slices of speck, then half the dolcelatte. Serve immediately, garnished with a little torn basil. As the first pizza cooks, prepare the next for the oven.

For pizza with smoked mozzarella, Parma ham & rocket, prepare the passata mixture and pizza base as above. Top the tomato mixture with 125 g (4 oz) smoked mozzarella slices, divided between the 4 pizza bases. Bake as above, then top each pizza with 3 slices of Parma ham and 15 g (½ oz) wild rocket leaves.

82

TRADUÇÃO

Pg.82

(A azul sugestões/notas de tradução para o revisor)

1.

Pizza de speck (tipo de presunto, levemente fumado, típico da região do Tirol Meridional, na Itália) & dolcelatte (tipo de queijo Italiano, com veios azuis, também conhecido por gorgonzola doce)

2.

4 Pessoas/Pizzas
Tempo de Preparação **15 minutos,**
mais o tempo de preparação da massa de pizza
Tempo de Cozedura **35 minutos**

200 ml **passata**
5 folhas grandes **manjericão**, em pedaços,
mais q.b. para guarnecer
1 **dente de alho**, esmagado
1 colher de sopa **azeite**,
mais q.b para pincelar
1 receita de **Massa de Pizza**
(ver pg.15)
farinha de trigo, para polvilhar
200 g **queijo mozzarella** (peso escorrido)
em pedacinhos
12 fatias de **speck**
75 g **queijo dolcelatte**,
partido em pedaços
sal

3.

Junte a passata, o manjericão, o alho e o azeite dentro de uma tigela. Tempere de sal, tape e deixe marinar durante 15 minutos.

Coloque um tabuleiro em forno pré-aquecido a 240°C. Ponha uma bola de massa de pizza dentro de uma tarteira de fundo amovível com 23 cm de diâmetro, bem polvilhada de farinha. Com os dedos modele a massa apenas no fundo da tarteira, deixando a borda a toda a volta ligeiramente mais alta. Caso a massa rasgue, empurre e modele de forma a tapar as aberturas.

Espalhe 3 colheres de sopa de passata sobre a base e um quarto da mozzarella. Pincele a borda a toda a volta com azeite, de forma a ficar com um aspecto vidrado. Ponha a tarteira em cima do tabuleiro já aquecido e deixe cozer durante 7 a 8 minutos, até que esteja estaladiça e tenha crescido um pouco. Coloque 3 fatias de speck e um quarto (na receita está erradamente "metade", pois este ingrediente é para dividir por 4 pizzas) de dolcelatte. Prepare a segunda pizza enquanto a primeira está no forno e assim sucessivamente, até todas as 4 pizzas estarem prontas.

Para pizza de mozzarella curada, presunto de Parma & rúcula, prepare a mistura de passata e a base de pizza tal como acima indicado. Espalhe a passata sobre a base e 125 g de fatias de mozzarella, quantidade que deverá dividir pelas 4 pizzas. Leve ao forno como acima indicado e no fim disponha em cima de cada pizza 3 fatias de presunto de Parma e 15 g de folhas de rúcula selvagem.

REVISÃO

pizza de speck e dolcelatte

Para **4** pessoas
Preparação **15 minutos**, mais o tempo de preparação da massa de *pizza*
Cozedura **35 minutos**

200 ml de ***passata***
5 **folhas grandes de manjericão**, em pedaços, mais q. b. para guarnecer
1 **dente de alho** esmagado
1 c. sopa de **azeite**, mais q. b. para pincelar
1 receita de **Massa de Pizza** (p. 15)
farinha de trigo, para polvilhar
200 g de **queijo *mozzarella*** (peso escorrido) em pedacinhos
12 fatias de ***speck***
75 g de **queijo *dolcelatte***, partido em pedaços
sal

Junte a *passata*, o manjericão, o alho e o azeite dentro de uma tigela. Tempere de sal, tape e deixe marinar durante 15 minutos.

Coloque um tabuleiro em forno pré-aquecido a 240 °C. Ponha uma bola de massa de *pizza* dentro de uma tarteira de fundo amovível com 23 cm de diâmetro, bem polvilhada de farinha. Com os dedos modele a massa apenas no fundo da tarteira, deixando a borda a toda a volta ligeiramente mais alta. Caso a massa rasgue, empurre e modele de forma a tapar as aberturas.

Espalhe 3 colheres de sopa de passata sobre a base e um quarto do *mozzarella*. Pincele a borda a toda a volta com azeite, de forma a ficar com um aspecto vidrado. Ponha a tarteira em cima do tabuleiro já aquecido e deixe cozer durante 7 a 8 minutos, até que a *pizza* esteja estaladiça e tenha crescido um pouco. Coloque 3 fatias de *speck* e um quarto de *dolcelatte*. Prepare a segunda *pizza* enquanto a primeira está no forno e assim sucessivamente, até todas as 4 *pizzas* estarem prontas.

Para *pizza* de *mozzarella* curado, presunto de parma e rúcula, prepare a mistura de *passata* e a base de *pizza* tal como acima indicado. Espalhe a *passata* sobre a base e 125 g de fatias de *mozzarella*, quantidade que deverá dividir pelas 4 *pizzas*. Leve ao forno como acima indicado e no fim disponha em cima de cada *pizza* 3 fatias de presunto de parma e 15 g de folhas de rúcula selvagem.

052-089_Pasta & Pizza.indd 82 10/03/09 11:25

Hernani Santos / 3ª Prova

ORIGINAL

aubergine, basil & ricotta pizza

Serves 4
Preparation time **10 minutes**, plus making the pizza dough
Cooking time **50 minutes**

150 ml (¼ pint) **passata**
5 large **basil leaves**, torn
1 **garlic clove**, crushed
2–3 small–medium **aubergines**, sliced lengthways into 5 mm (¼ inch) thick slices
1 quantity **Basic Pizza Dough** (see page 15)
plain flour, for dusting
125 g (4 oz) **ricotta cheese**, broken into small chunks
75 g (3 oz) **mozzarella cheese** (drained weight), roughly chopped
olive oil, for glazing
salt
basil leaves, to garnish

Combine the passata, basil and garlic in a bowl. Season lightly with salt, cover and leave to infuse while you cook the aubergines.

Heat a ridged griddle pan over a high heat until smoking hot. Add the aubergine, in batches, and cook for 2 minutes on each side until charred on the outside and soft all the way through.

Heat a baking sheet in a preheated oven, 240°C (475°F), Gas Mark 9. Place 1 pizza dough ball on the base only of a well-floured, 23 cm (9 inch) loose-bottomed tart tin. Push down on the dough with your fingertips, pressing it out to fill the base, leaving the border slightly thicker. If you get any tears, forcefully pinch the dough around the hole back together.

Spoon 2 tablespoons of the passata mixture over the base, top with a quarter of the aubergines, then scatter with a quarter each of the cheeses. Brush the border with oil, to glaze. Remove the heated baking sheet from the oven, slide the tin on to it, then quickly return to the oven. Bake for 7–8 minutes until crisp and risen. Serve immediately, garnished with basil leaves. As the first pizza cooks, prepare the next for the oven.

For courgette & smoked mozzarella pizza, replace the aubergines with 4 courgettes and griddle as above. Omit the ricotta and mozzarella and replace with 150 g (5 oz) sliced smoked mozzarella.

TRADUÇÃO

Pg.84

(A azul sugestões/notas de tradução para o revisor)

1.

Pizza de beringela, manjericão e ricotta

2.

4 Pessoas/Pizzas
Tempo de Preparação **10 minutos,**
mais o tempo de preparação da massa de pizza
Tempo de Cozedura **50 minutos**

150 ml **passata**
5 folhas grandes **manjericão**, em pedaços
1 **dente de alho**, esmagado
2-3 **beringelas** pequenas a médias, cortadas em
fatias de 5 mm
1 receita de **Massa de Pizza**
(ver pg.15)
farinha de trigo, para polvilhar
125 g **queijo ricotta**
em pedacinhos
75 g **queijo mozzarella** (peso escorrido),
grosseiramente picado
em pedacinhos
azeite, para pincelar
sal
folhas **manjericão**, para guarnecer

3.

Junte a passata, o manjericão, o alho e o azeite dentro de uma tigela. Tempere de sal, tape e deixe marinar enquanto cozinha as beringelas.

Grelhe as beringelas de ambos os lados numa chapa ou num grelhador pré-aquecido, a temperatura alta, durante 2 minutos até que estejam tostadas e macias.

Coloque um tabuleiro em forno pré-aquecido a 240°C. Ponha uma bola de massa de pizza dentro de uma tarteira de fundo amovível com 23 cm de diâmetro, bem polvilhada de farinha. Com os dedos modele a massa apenas no fundo da tarteira, deixando a borda a toda a volta ligeiramente mais alta. Caso a massa rasgue, empurre e modele de forma a tapar as aberturas.

Espalhe 2 colheres de sopa de passata sobre a base e um quarto de cada um dos queijos. Pincele a borda a toda a volta com azeite, de forma a ficar com um aspecto vidrado. Ponha a tarteira em cima do tabuleiro já aquecido e deixe cozer durante 7 a 8 minutos, até que esteja estaladiça e tenha crescido um pouco. Prepare a segunda pizza enquanto a primeira está no forno e assim sucessivamente, até todas as 4 pizzas estarem prontas. Sirva de imediato, guarnecido com folhas de manjericão.

Para pizza de courgette & mozzarella curada, substitua as beringelas por courgettes e grelhe da mesma forma. Coloque 150 g de mozzarella curada em fatias. Não ponha o queijo ricotta nem a mozzarella fresca.

REVISÃO

pizza de beringela, manjericão e ricotta

Para 4 pessoas
Preparação **10 minutos**, mais o tempo de preparação da massa de *pizza*
Cozedura **50 minutos**

150 ml de ***passata***
5 folhas grandes de manjericão, em pedaços
1 dente de alho, esmagado
2-3 beringelas pequenas ou médias, cortadas em fatias de 5 mm
1 receita de **Massa de Pizza** (p. 15)
farinha de trigo, para polvilhar
125 g de **queijo *ricotta*** aos pedacinhos
75 g de **queijo *mozzarella*** (peso escorrido), picado grosseiramente em pedacinhos
azeite, para pincelar
sal
folhas de manjericão, para guarnecer

Junte a passata, o manjericão, o alho e o azeite dentro de uma taça. Tempere de sal, tape e deixe marinar enquanto cozinha as beringelas.

Grelhe as beringelas de ambos os lados numa chapa ou num grelhador pré-aquecido, a temperatura alta, durante 2 minutos, até que estejam tostadas e macias.

Coloque um tabuleiro em forno pré-aquecido a 240 °C. Ponha uma bola de massa de *pizza* dentro de uma tarteira de fundo amovível com 25 cm de diâmetro, bem polvilhada de farinha. Com os cocos modele a massa apenas no fundo da tarteira, deixando a borda a toda a volta ligeiramente mais alta. Caso a massa rasgue, empurre e modele de forma a tapar as aberturas.

Espalhe 2 ~~colheres de~~ sopa de *passata* sobre a base, depois coloque um quarto das beringelas e um quarto de cada um dos queijos. Pincele a borda a toda a volta com azeite, de forma a ficar com um aspecto vidrado. Ponha a tarteira em cima do tabuleiro já aquecido e deixe cozer durante 7 a 8 minutos, até que esteja estaladiça e tenha crescido um pouco. Prepare a segunda *pizza* enquanto a primeira está no forno e assim sucessivamente, até todas as 4 *pizzas* estarem prontas. Sirva de imediato, guarnecido com folhas de manjericão.

Para *pizza* de curgete e *mozzarella* curado, substitua as beringelas por curgetes e grelhe da mesma forma. Coloque 150 g de *mozzarella* curado em fatias. Não ponha o queijo *ricotta* nem o *mozzarella* fresco.

052-089_Pasta & Pizza.indd 84 10/03/09 11:26

Hernani Santos / 3ª Prova

ORIGINAL

cherry tomato & rocket pizza

Serves 4
Preparation time **15 minutes**, plus making the pizza dough
Cooking time **35 minutes**

200 g (7 oz) **cherry tomatoes**
2 **garlic cloves**, crushed
large pinch of **crushed dried chillies**
2 tablespoons **olive oil**, plus extra for glazing
1 quantity **Basic Pizza Dough** (see page 15)
plain flour, for dusting
150 g (5 oz) **buffalo mozzarella cheese**, drained and torn into large pieces
50 g (2 oz) **wild rocket leaves**
salt

Put the tomatoes in a large bowl and crush them between your fingers. Add the garlic and crushed chillies, then stir in half the oil. Season with salt, cover and leave to infuse.

Heat a baking sheet in a preheated oven, 240°C (475°F), Gas Mark 9. Place 1 pizza dough ball on the base only of a well-floured, 23 cm (9 inch) loose-bottomed tart tin. Push down on the dough with your fingertips, pressing it out to fill the base, leaving the border slightly thicker. If you get any tears, forcefully pinch the dough around the hole back together.

Spoon a quarter of the tomato mixture over the base, then brush the border with oil to glaze. Remove the heated baking sheet from the oven, slide the tin on to it, then quickly return to the oven. Bake for 7–8 minutes until crisp and risen. Scatter with a quarter each of the mozzarella and rocket and serve immediately. As the first pizza cooks, prepare the next for the oven.

For mozzarella & rocket pizza rolls, roll out the whole dough quantity into a rectangle, approximately 1 cm (½ inch) thick. Finely chop the mozzarella and rocket and scatter over the dough with the garlic, chilli and olive oil. Roll up the dough, like a Swiss roll, and cut into 2.5 cm (1 inch) pieces. Lay the rolls on an oiled baking sheet and bake for 12–15 minutes. Omit the cherry tomatoes.

88

TRADUÇÃO

Pg.88

1.
Pizza de tomate cereja & rúcula

2.
4 Pessoas/Pizzas
Tempo de Preparação **15 minutos,**
mais o tempo de preparação da massa de pizza
Tempo de Cozedura **35 minutos**

200 g **tomate cereja**
2 dentes de alho, esmagados
boa pitada de **malaguetas secas**
esmagadas
2 colheres de sopa **azeite**,
mais q.b. para pincelar
1 receita de **Massa de Pizza**
(ver pg.15)
farinha de trigo, para polvilhar
150 g **queijo mozzarella de** búfalo, escorrido
e grosseiramente partido
50 g **folhas de rúcula selvagem**
sal

3.
Ponha os tomates dentro de uma tigela grande e esmague-os com os dedos. Junte o alho, as malaguetas e metade do azeite. Tempere de sal, tape e deixe marinar.

Coloque um tabuleiro em forno pré-aquecido a 240°C. Ponha uma bola de massa de pizza dentro de uma tarteira de fundo amovível com 23 cm de diâmetro, bem polvilhada de farinha. Com os dedos modele a massa apenas no fundo da tarteira, deixando a borda a toda a volta ligeiramente mais alta. Caso a massa rasgue, empurre e modele de forma a tapar as aberturas.

Espalhe sobre a massa um quarto da mistura de tomate. Pincele a borda a toda a volta com azeite, de forma a ficar com um aspecto vidrado. Ponha a tarteira em cima do tabuleiro já aquecido e deixe cozer durante 7 a 8 minutos, até que esteja estaladiça e tenha crescido um pouco. Prepare a segunda pizza enquanto a primeira está no forno e assim sucessivamente, até todas as 4 pizzas estarem prontas. Sirva de imediato, guarnecido com um quarto da mozzarella e das folhas de rúcula.

Para rolos de mozzarella & rúcula, estenda a totalidade da massa de pizza, de forma a obter um rectângulo com aproximadamente 1 cm de espessura. Pique finamente a mozzarella e a rúcula e espalhe sobre a massa. Junte o alho, as malaguetas e regue com azeite. Forme um rolo com a massa e corte em fatias de 2,5 cm de largura. Coloque as fatias de rolo num tabuleiro untado com azeite e leve ao forno durante 12 a 15 minutos. Não ponha o tomate cereja.

REVISÃO

pizza de tomate-cereja e rúcula

Para **4** pessoas
Preparação **15 minutos**, mais o tempo de preparação da massa de *pizza*
Cozedura **35 minutos**

200 g de **tomate-cereja**
2 dentes de alho esmagados
1 boa pitada de **malaguetas secas esmagadas**
2 c. sopa de **azeite**, mais q. b. para pincelar
1 receita de **Massa de Pizza** (p. 15)
farinha de trigo, para polvilhar
150 g de **queijo *mozzarella* de búfala**, escorrido e grosseiramente partido
50 g de **folhas de rúcula selvagem**
sal

Ponha os tomates dentro de uma taça e esmague-os com os dedos. Junte o alho, as malaguetas e metade do azeite. Tempere de sal, tape e deixe marinar.

Coloque um tabuleiro em forno pré-aquecido a 240 °C. Ponha uma bola de massa de *pizza* dentro de uma tarteira de fundo amovível com 23 cm de diâmetro, bem polvilhada de farinha. Com os dedos modele a massa apenas no fundo da tarteira, deixando a borda a toda a volta ligeiramente mais alta. Caso a massa rasgue, empurre e modele de forma a tapar as aberturas.

Espalhe sobre a massa um quarto da mistura de tomate. Pincele a borda a toda a volta com azeite, de forma a ficar com um aspecto vidrado. Ponha a tarteira em cima do tabuleiro já aquecido e deixe cozer durante 7 a 8 minutos, até que esteja estaladiça e tenha crescido um pouco. Prepare a segunda *pizza* enquanto a primeira está no forno e assim sucessivamente, até todas as 4 *pizzas* estarem prontas. Sirva de imediato, guarnecido com um quarto do *mozzarella* e das folhas de rúcula.

Para rolos de *mozzarella* e rúcula, estenda a totalidade da massa de *pizza*, de forma a obter um rectângulo com aproximadamente 1 cm de espessura. Pique finamente o *mozzarella* e a rúcula e espalhe sobre a massa. Junte o alho, as malaguetas e regue com azeite. Forme um rolo com a massa e corte em fatias de 2,5 cm de largura. Coloque as fatias de rolo num tabuleiro untado com azeite e leve ao forno durante 12 a 15 minutos. Não ponha o tomate-cereja.

052-089_Pasta & Pizza.indd 88 10/03/09 11:26

Hernani Santos / 3ª Prova

ANEXO IV

Tradução e Provas de Revisão do livro "*My Little Chocolate Book*"

ORIGINAL

CHOCOLATE FUDGE SANDWICHES

PREPARATION 20 MINUTES
COOKING 30 MINUTES
MAKES 20–24

250 g (9 oz/2 cups) plain (all-purpose) flour
30 g (1 oz/¼ cup) unsweetened cocoa powder
200 g (7 oz) unsalted butter, chilled and diced
100 g (3½ oz) icing (confectioners') sugar
2 egg yolks, at room temperature, lightly beaten
1 teaspoon vanilla extract

FILLING

100 g (3½ oz/⅔ cup) chopped dark chocolate
1 tablespoon golden syrup or dark corn syrup
25 g (1 oz) unsalted butter, softened

METHOD

Preheat the oven to 200°C (400°F/Gas 6). Lightly grease two baking trays.

Sift together the flour and cocoa and rub in the butter until the mixture resembles fine breadcrumbs. Sift in the icing sugar and mix well. Using a wooden spoon, gradually stir in the egg yolks and vanilla until a soft dough forms.

TRADUÇÃO

Pg.43

(A azul sugestões/notas de tradução para o revisor)

1.
SANDES (mini-sandes ou manter sandwiches) DE DOCE DE CHOCOLATE

2.
PREPARAÇÃO 20 MINUTOS
CONFECÇÃO 30 MINUTOS
20 a 24 UNIDADES

3.
250 g farinha de trigo
30 g cacau em pó sem açúcar
200 g manteiga sem sal, fria e em cubos
100 g açúcar em pó (confeiteiro)
2 gemas de ovo, à temperatura ambiente, ligeiramente batidas
1 colher de chá essência de baunilha

4.
RECHEIO
100 g chocolate negro em pedaços
1 colher de sopa golden syrup
25 g manteiga sem sal, amolecida

5.
MÉTODO
Pré-aqueça o forno a 200°C. Unte ligeiramente dois tabuleiros de ir ao forno.

6.
Peneire a farinha com o cacau e incorpore a manteiga, até que a massa fique com consistência granulada. Junte o açúcar em pó e misture bem. Junte gradualmente os ovos e a essência de baunilha, mexendo até a massa ficar macia.

REVISÃO

SANDES DE DOCE DE CHOCOLATE

PREPARAÇÃO 20 MINUTOS
CONFECÇÃO 30 MINUTOS
20 A 24 UNIDADES

250 g farinha de trigo
30 g cacau em pó sem açúcar
200 g manteiga sem sal, fria e em cubos
100 g açúcar em pó (confeiteiro)
2 gemas de ovo, à temperatura ambiente, ligeiramente batidas
1 colher de chá essência de baunilha

RECHEIO
100 g chocolate negro em pedaços
1 colher de sopa golden syrup
25 g manteiga sem sal, amolecida

MÉTODO
Pré-aqueça o forno a 200°C. Unte ligeiramente dois tabuleiros de ir ao forno.

Peneire a farinha com o cacau e incorpore a manteiga, até que a massa fique com consistência granulada. Junte o açúcar em pó e misture bem. Junte gradualmente os ovos e a essência de baunilha, mexendo até a massa ficar macia.

*xarope dourado - do inglês Golden Syrup. Xarope de cana que existe comercialmente com os dois nomes e pode, eventualmente, ser substituído por mel. (N. da R.)

-071_LittleCakesCookiesSlices_ilust.indd 43 10/05/25 14:07

Isabel Oliveira / 1ª Prova

ORIGINAL

1 Transfer the dough to a lightly floured work surface and shape into a 4 x 6 x 26 cm (1½ x 2½ x 10½ inch) block. Wrap in plastic wrap and chill for 30 minutes, or until firm. Cut the dough into 40–48 slices, about 5 mm (¼ inch) wide. Place the slices on the baking trays, allowing room for spreading. Cooking in batches, bake for 10 minutes, or until firm. Cool on the trays for 5 minutes, then transfer to a wire rack to cool completely.

2 To make the filling, put the chocolate in a small heatproof bowl. Sit the bowl over a saucepan of simmering water. Don't let the bowl touch the water or the chocolate will get too hot and seize. Stir frequently until the chocolate has melted. Remove from the heat, stir in the golden syrup and butter and continue stirring until smooth.

3 Allow to cool a little, then put in the refrigerator and chill for 10 minutes, or until the mixture becomes a spreadable consistency. Use the chocolate filling to sandwich the biscuits together.

TRADUÇÃO

Pg.44

1.
Coloque a massa em cima de uma superfície ligeiramente enfarinhada e molde um bloco com 4x6x26cm. Embrulhe em película aderente e coloque no frigorífico durante 30 minutos, ou até que esteja firme. Divida a massa em 40 a 48 fatias com cerca de 5 mm de largura. Coloque as fatias no tabuleiro, deixando espaço entre estas para que cresçam. Leve ao forno durante 10 minutos, ou até que estejam firmes. Deixe que arrefeçam no tabuleiro durante 5 minutos e retire para cima de uma rede, para que arrefeçam completamente.

2.
Para fazer o recheio ponha o chocolate numa tigela resistente ao calor. Encha metade de uma caçarola com água, leve ao lume até levantar fervura. Coloque a tigela em cima da caçarola (tendo cuidado para que o fundo não toque a água, ou o chocolate irá aquecer demasiado e pegar). Mexa de vez em quando, até que o chocolate derreta. Retire do calor, adicione o golden syrup e a manteiga e mexa bem até obter uma mistura macia.

3.
Deixe que arrefeça um pouco e coloque no frigorífico durante 10 minutos, ou até que fique com consistência para barrar. Barre as fatias e forme sandes.

REVISÃO

Coloque a massa em cima de uma superfície ligeiramente enfarinhada e molde um bloco com 4x6x26cm. Embrulhe em película aderente e coloque no frigorífico durante 30 minutos, ou até que esteja firme. Divida a massa em 40 a 48 fatias com cerca de 5 mm de largura. Coloque as fatias no tabuleiro, deixando espaço entre estas para que cresçam. Leve ao forno durante 10 minutos, ou até que estejam firmes. Deixe que arrefeçam no tabuleiro durante 5 minutos e retire para cima de uma rede, para que arrefeçam completamente.

Para fazer o recheio ponha o chocolate numa tigela resistente ao calor. Encha metade de uma caçarola com água, leve ao lume até levantar fervura. Coloque a tigela em cima da caçarola (tendo cuidado para que o fundo não toque a água, ou o chocolate irá aquecer demasiado e pegar). Mexa de vez em quando, até que o chocolate derreta. Retire do calor, adicione o golden syrup e a manteiga e mexa bem até obter uma mistura macia.

Deixe que arrefeça um pouco e coloque no frigorífico durante 10 minutos, ou até que fique com consistência para barrar. Barre as fatias e forme sandes.

ORIGINAL

CHOCOLATE CHEESECAKE SLICE

PREPARATION 40 MINUTES
COOKING 45 MINUTES
SERVES 8–10

200 g (7 oz/1⅓ cups) plain chocolate cookie crumbs
80 g (2¾ oz) unsalted butter, melted
100 g (3½ oz) chocolate bits

FILLING

375 g (13 oz) cream cheese, softened
115 g (4 oz/½ cup) caster (superfine) sugar
3 eggs, at room temperature
150 g (5½ oz/1 cup) chopped white chocolate, melted

TOPPING

150 g (5½ oz/1 cup) chopped white chocolate, melted
150 g (5¾ oz/⅔ cup) sour cream

TRADUÇÃO

Pg.59

1.
FATIAS DE CHOCOLATE E CHEESECAKE

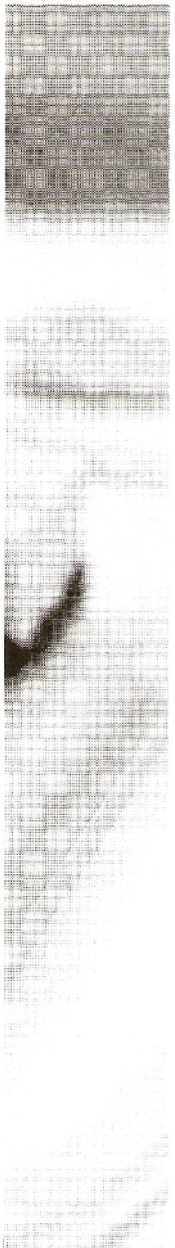
2.
PREPARAÇÃO 40 MINUTOS
CONFECÇÃO 45 MINUTOS
8 a 10 UNIDADES

3.
200 g bolachas de chocolate esmagadas
80 g manteiga sem sal, derretida
100 g pepitas de chocolate

4.
RECHEIO
375 g queijo creme, amolecido
115 g açúcar granulado fino
3 ovos, à temperatura ambiente
150 g chocolate negro em pedaços, derretido

5.
COBERTURA
150 g chocolate branco em pedaços, derretido
160 g natas azedas (crème fraîche)

REVISÃO



FATIAS DE CHOCOLATE E CHEESECAKE

PREPARAÇÃO 40 MINUTOS
COZEDURA 45 MINUTOS
8 A 10 PORÇÕES

DÁ PARA 9

200 g bolachas de chocolate esmagadas
80 g manteiga sem sal, derretida
100 g pepitas de chocolate

RECHEIO

375 g queijo creme, amolecido
115 g açúcar granulado fino
3 ovos, à temperatura ambiente
150 g chocolate negro em pedaços, derretido

COBERTURA

150 g chocolate branco em pedaços, derretido
160 g natas azedas

4 (crème fraîche)

Isabel Oliveira / 1ª Prova

ORIGINAL

1

METHOD

Preheat the oven to 180°C (350°F/Gas 4). Grease a 20 x 30 cm (8 x 12 inch) cake tin and line with baking paper, allowing the paper to hang over the longer sides.

2 Combine the crumbs and butter. Press into the base of the tin. Sprinkle evenly with the chocolate bits.

3 To make the filling, use electric beaters to beat the cream cheese until creamy. Beat in the sugar until smooth. Add the eggs one at a time, beating well after each addition. Put the white chocolate in a heatproof bowl. Half fill a saucepan with water, bring to the boil, then remove from the heat and sit the bowl over the pan (don't let the bowl touch the water or the chocolate will get too hot and seize). Stir occasionally until the chocolate melts. Add the chocolate to the cream cheese mixture and beat until smooth. Spread over the base. Bake for 30 minutes, or until just set. Cool, cover and refrigerate until firm.

4 To make the topping, combine the chocolate and sour cream in a heatproof bowl. Sit the bowl over a pan of simmering water. Stir until the chocolate has melted and the mixture is smooth. Remove from the heat.

5 Spread evenly over the cheesecake, marking regular lines with a flat-bladed knife. Refrigerate until firm. Cut into slices and serve.

TRADUÇÃO

Pg.60

MÉTODO

1.
Pré-aqueça o forno a 180°C. Unte ligeiramente uma forma com 20x30cm de lado e forre com papel vegetal, deixando papel de fora nos dois lados opostos mais largos.

2.
Misture as bolachas com a manteiga. Coloque dentro da tarteira e pressione a mistura contra a base desta. Distribua as pepitas de chocolate por cima da base.

3.
Para o recheio, com uma batedeira eléctrica bata o queijo creme até ficar cremoso. Junte o açúcar e bata até obter uma mistura macia. Junte um ovo de cada vez e bata bem. Ponha o chocolate branco numa tigela resistente ao calor. Encha metade de uma caçarola com água, leve ao lume até levantar fervura e retire. Coloque a tigela em cima da caçarola (tendo cuidado para que o fundo não toque a água, ou o chocolate irá aquecer demasiado e pegar). Mexa de vez em quando, até que o chocolate derreta. Adicione o chocolate à mistura de queijo e bata até ficar macia. Verta a massa sobre a base e leve ao forno, durante 30 minutos. Deixe arrefecer, tape e coloque no frigorífico.

4.
Para a cobertura, ponha o chocolate branco e as natas numa tigela resistente ao calor. Coloque a tigela em cima de uma caçarola com água a ferver. Mexa até o chocolate derreter e obter uma mistura macia. Retire do calor.

5.
Distribua a cobertura por cima do cheesecake e com uma faca desenhe linhas regulares. Coloque no frigorífico até estar firme. Divida em fatias e sirva.

REVISÃO

MÉTODO

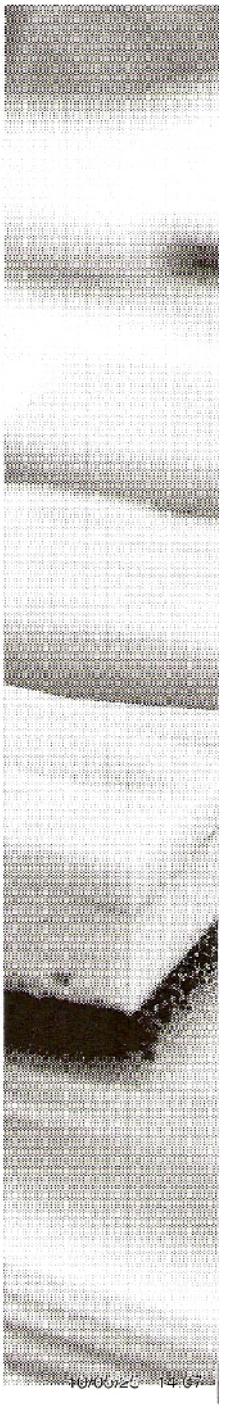
Pré-aqueça o forno a 180ºC. Unte ligeiramente uma forma com 20x30cm de lado e forre com papel vegetal, deixando papel de fora nos dois lados opostos mais ~~largos~~ longos.

Misture as bolachas com a manteiga. Coloque dentro da tarteira e pressione a mistura contra a base desta. Distribua as pepitas de chocolate por cima da base.

Para o recheio, com uma batedeira eléctrica bata o queijo creme até ficar cremoso. Junte o açúcar e bata até obter uma mistura macia. Junte um ovo de cada vez e bata bem. Ponha o chocolate branco numa tigela resistente ao calor. Encha metade de uma caçarola com água, leve ao lume até levantar fervura e retire. Coloque a tigela em cima da caçarola (tendo cuidado para que o fundo não toque a água, ou o chocolate irá aquecer demasiado e pegar). Mexa de vez em quando, até que o chocolate derreta. Adicione o chocolate à mistura de queijo e bata até ficar macia. Verta a massa sobre a base e leve ao forno, durante 30 minutos. Deixe arrefecer, tape e coloque no frigorífico.

Para a cobertura, ponha o chocolate branco e as natas numa tigela resistente ao calor. Coloque a tigela em cima de uma caçarola com água a ferver. Mexa até o chocolate derreter e obter uma mistura macia. Retire do calor.

Distribua a cobertura por cima do cheesecake e com uma faca desenhe linhas regulares. Coloque no frigorífico até estar firme. Divida em fatias e sirva.



03878-MB_MLCB_004-071_LittleCakesCookiesSlices_jh.indd 60 10/08/20 14:07

Isabel Oliveira / 1ª Prova

ORIGINAL

CHOCOLATE CARAMEL SLICE

PREPARATION 15 MINUTES
COOKING 20 MINUTES
MAKES 24

200 g (7 oz) crushed plain chocolate cookies
100 g (3½ oz) unsalted butter, melted
2 tablespoons desiccated coconut
125 g (4½ oz) unsalted butter, extra
400 ml (14 fl oz) tin sweetened condensed milk
80 g (2¾ oz/⅓ cup) caster (superfine) sugar
3 tablespoons maple syrup
250 g (9 oz) dark chocolate
2 teaspoons oil

METHOD

Grease a 30 x 20 cm (12 x 8 inch) baking tin and line with baking paper, leaving it hanging over the two long sides.

Combine the cookies, melted butter and coconut, then press into the tin and smooth the surface.

TRADUÇÃO

Pg.66

1.
FATIAS DE CHOCOLATE E CARAMELO

2.
PREPARAÇÃO 15 MINUTOS
CONFECÇÃO 20 MINUTOS
24 UNIDADES

3.
200 g bolachas de chocolate esmagadas
100 g manteiga sem sal, derretida
2 colheres de sopa coco ralado
125 g manteiga sem sal, extra
400 ml leite condensado
80 g açúcar granulado fino
3 colheres de sopa maple syrup (já é possível encontrar cá - semelhante a xarope de ácer)
250 g chocolate negro
2 colheres de sopa óleo

4.
MÉTODO
Unte uma forma com 30x20cm de lado e forre com papel vegetal, deixando papel de fora nos dois lados opostos mais largos.

5.
Misture as bolachas com a manteiga derretida e o coco. Coloque dentro da tarteira e pressione a mistura contra a base desta. Alise a superfície.

REVISÃO

FATIAS DE CHOCOLATE E CARAMELO

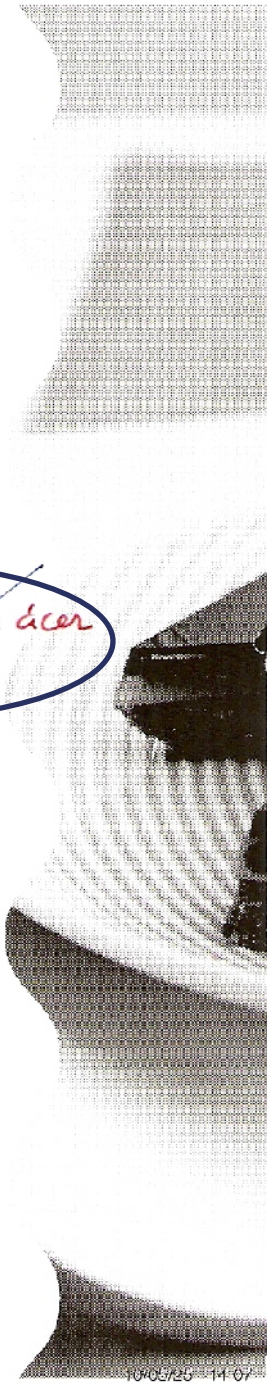
PREPARAÇÃO 10 MINUTOS
CONFECÇÃO 20 MINUTOS
24 UNIDADES

200 g bolachas de chocolate esmagadas
100 g manteiga sem sal, derretida
2 colheres de sopa coco ralado
125 g manteiga sem sal, extra
400 ml leite condensado
80 g açúcar granulado fino
3 colheres de sopa maple syrup
250 g chocolate negro
2 colheres de sopa óleo

MÉTODO

Unte uma forma com 30x20 cm de lado e forre com papel vegetal, deixando papel de fora nos dois lados opostos mais largos.

Misture as bolachas com a manteiga derretida e o coco. Coloque dentro da tarteira e pressione a mistura contra a base desta. Alise a superfície.



ORIGINAL

1

Combine the butter, condensed milk, sugar and maple syrup in a small saucepan. Stir over low heat for 15 minutes, or until the sugar has dissolved and the mixture is smooth, thick and lightly coloured. Remove from the heat and cool slightly. Pour the caramel over the base of the slice and smooth the surface. Refrigerate for 30 minutes, or until firm.

2

Chop the chocolate into small bite-sized pieces. Put the chocolate in a heatproof bowl. Half fill a saucepan with water, bring to the boil, then remove from the heat and sit the bowl over the pan (don't let the bowl touch the water or the chocolate will get too hot and seize). Allow to stand, stirring occasionally, until the chocolate has melted. Add the oil and stir until smooth. Spread over the caramel and leave until partially set before marking into 24 triangles. Refrigerate until firm. When the slice has set, cut into triangles.

TRADUÇÃO

Pg.68

1.

Aqueça a manteiga com o leite condensado, o açúcar e o maple syrup em lume brando, mexendo frequentemente durante 15 minutos, até que o açúcar se dissolva e obtenha uma mistura macia, espessa e ligeiramente dourada. Retire do calor e deixe arrefecer um pouco. Verta sobre a base e alise a superfície. Coloque no frigorífico durante 30 minutos, ou até que fique firme.

2.

Parta o chocolate em pedacinhos e ponha dentro de uma tigela resistente ao calor. Encha metade de uma caçarola com água, leve ao lume até levantar fervura e retire. Coloque a tigela em cima da caçarola (tendo cuidado para que o fundo não toque a água, ou o chocolate irá aquecer demasiado e pegar). Deixe repousar e mexa de vez em quando, até que o chocolate derreta. Adicione o óleo e mexa até obter uma mistura macia. Espalhe o chocolate sobre o caramelo. Espere que fique firme e marque à superfície 24 triângulos. Coloque no frigorífico até solidificar e corte em triângulos.

REVISÃO

Aqueça a manteiga com o leite condensado, o açúcar e o maple syrup em lume brando, mexendo frequentemente durante 15 minutos, até que o açúcar se dissolva e obtenha uma mistura macia, espessa e ligeiramente dourada. Retire do calor e deixe arrefecer um pouco. Verta sobre a base e alise a superfície. Coloque no frigorífico durante 30 minutos, ou até que fique firme.

Parta o chocolate em pedacinhos e ponha dentro de uma tigela resistente ao calor. Encha metade de uma caçarola com água, leve ao lume até levantar fervura e retire. Coloque a tigela em cima da caçarola (tendo cuidado para que o fundo não toque à água, ou o chocolate irá aquecer demasiado e pegar). Deixe repousar e mexa de vez em quando, até que o chocolate derreta. Adicione o óleo e mexa até obter uma mistura macia. Espalhe o chocolate sobre o caramelo. Espere que fique firme e marque à superfície 24 triângulos. Coloque no frigorífico até solidificar e corte em triângulos.

03676-MB_MLCB_004-071_LittleCakesCookiesSlices_ih.indd 68 10/05/25 14:07

Isabel Oliveira / 1ª Prova

ANEXO V

Tradução do livro "*Mini Scientists In The Garden* "

1 Rain, rain, go away

2 Crazy-face shower caps

1 Ask a grown-up to **cut** a **circle** shape out of your material so it **fits** over the **jar.**

2 **Attach** the **material** to the **jar** with an **elastic band.** This will be the **shower cap** for your jar.

13

3 **Paint** a **funny face** on your **jar.**

4 **Repeat** these steps with all **five jars.**

5 Now place your **jars** in the **rain** for **two hours.** When you return, make a **note** of what you **see.** Which **material** is **wet** to **touch?** Which pot is **full** of **water?** **Which material** would you like your **shower cap** to be made out of?

Colonel Moisttash

Miss Shysprinkle

Master Frownadrop

Dr Wetshock

Mrs Flusterpuddle

TRADUÇÃO

Pg.18

1.
Chuva vai embora

2.
Caras giras com toucas

3.
PRECISAS DE:

4.
5 tipos de material:

5.
tesoura

6.
elásticos

7.
frascos

8.
algodão
papel
lã/feltro
borracha
plástico

9.
tinta ou caneta à prova de água

10.
pincéis

11.
Pede a um adulto para **cortar círculos** dos materiais, mais **largos** que os **frascos**.

12.
Estou a cantar à chuva!

13.
Tapa o **frasco** com o **círculo** e o **elástico**.
Esta será a **touca de banho** do teu frasco.

14.
Splish splash!

15.
cara gira!

16.
Pinta uma **cara gira** no **frasco**.

17.
Ping, ping não vai parar?

18.
Faz o **mesmo** com todos os **frascos**.

19.
Que rico duche

20.
Agora coloca os **frascos** à **chuva** por **duas horas**. Quando voltares, **anota** o que **vês**. Qual o **material** mais **molhado** ao **toque**? Qual frasco que está **cheio** de **água**? **De que material** gostarias que a tua **touca de banho** fosse?

21.
Coronel Bigodes

22.
Dona Salpicada

23.
Dona Goteira

24.
Dr. Molhado

25.
Dona Pocinhas

ANEXO VI

Ficheiros *LOG*

Italian_favourites_1

SDL Analyse Log file

Created:
  Date   : Wednesday, June 30, 2010
  Time   : 00:24:43
  Version : V2006 (Build 6010)

New Files:
  Selected :   1

Old Files:
  Selected :   0

Translation Memories:
  No translation memories selected.

Translation Memory Options:
- Minimum Match Value: n/a
- Context Mismatch Penalty: 1%
- Filter Mismatch Penalty: 1%
- Using Target Language: n/a
- Delete Existing Translations: Yes

Autopropagation Options:
- Enabled: Yes
- Minimum Match Value: 50%

Cross File Repetitions:
- Enabled: Yes

Automatch Options:
- Enabled: Yes
- Dates: No
- Numbers: Yes
- Acronyms: No

General Options:
- Word Count Algorithm: Standard
- Hide Number Segments: No
- Segmentation Rules: Default

Starting analysis process....

File : Italian_favourites_1.docx

    File Statistics:

	Segments	TM Words	AP Words	Total	Percentage	Char Count (Spaces)	Char Count (No Spaces)
Replicated :	793	-	4069	4069	(12.0%)	22009	18780
100% matched :	0	0	-	0	(0.0%)	0	0
95% to 99% matched :	250	0	1108	1108	(3.3%)	5532	4724
85% to 94% matched :	26	0	317	317	(0.9%)	1842	1551
75% to 84% matched :	189	0	1290	1290	(3.8%)	7024	5927
50% to 74% matched :	714	0	6049	6049	(17.9%)	33005	27678
Untranslated :	1815	-	-	20997	(62.1%)	117572	98488
Totals :	3787	0	12833	33830		186984	157148

    Time taken to process file :   3 minutes, 57 seconds

Italian_favourites_1

Files containing frequently occurring units (by number of segments).....

Segments	Words	Filename

Analysis of frequently occurring unit ITD :

	Segments	Words	Percentage
Replicated :	20	190	(8.0%)
95% to 99% matched :	41	199	(8.4%)
85% to 94% matched :	4	67	(2.8%)
75% to 84% matched :	49	250	(10.6%)
50% to 74% matched :	65	336	(14.2%)
Untranslated :	183	1327	(56.0%)
Totals :	362	2369	

.....analysis completed

Total time taken : 3 minutes, 59 seconds

Batch Statistics :

	Segments	TM Words	AP Words	Total	Percentage	Char Count (Spaces)	Char Count (No Spaces)
Replicated :	793	-	4069	4069	(12.0%)	22009	18780
100% matched :	0	0	-	0	(0.0%)	0	0
95% to 99% matched :	250	0	1108	1108	(3.3%)	5532	4724
85% to 94% matched :	26	0	317	317	(0.9%)	1842	1551
75% to 84% matched :	189	0	1290	1290	(3.8%)	7024	5927
50% to 74% matched :	714	0	6049	6049	(17.9%)	33005	27678
Untranslated :	1815	-	-	20997	(62.1%)	117572	98488
Totals :	3787	0	12833	33830		186984	157148

##

My_Little_Chocolate_Book_PT

SDL Analyse Log file

Created:
  Date   : Wednesday, June 30, 2010
  Time   : 00:20:15
  Version : V2006 (Build 6010)

New Files:
  Selected :   1

Old Files:
  Selected :   0

Translation Memories:
  No translation memories selected.

Translation Memory Options:
- Minimum Match Value: n/a
- Context Mismatch Penalty: 1%
- Filter Mismatch Penalty: 1%
- Using Target Language: n/a
- Delete Existing Translations: Yes

Autopropagation Options:
- Enabled: Yes
- Minimum Match Value: 50%

Cross File Repetitions:
- Enabled: Yes

Automatch Options:
- Enabled: Yes
- Dates: No
- Numbers: Yes
- Acronyms: No

General Options:
- Word Count Algorithm: Standard
- Hide Number Segments: No
- Segmentation Rules: Default

Starting analysis process....

File :   My_Little_Chocolate_Book_PT.doc

    File Statistics:

	Segments	TM Words	AP Words	Total	Percentage	Char Count (Spaces)	Char Count (No Spaces)
Replicated :	747	-	4057	4057	(17.4%)	22465	19158
100% matched :	0	0	-	0	(0.0%)	0	0
95% to 99% matched :	308	0	1469	1469	(6.3%)	7331	6230
85% to 94% matched :	25	0	368	368	(1.6%)	1994	1652
75% to 84% matched :	106	0	1140	1140	(4.9%)	6087	5054
50% to 74% matched :	560	0	5297	5297	(22.6%)	28775	24043
Untranslated :	1051	-	-	11052	(47.3%)	61258	51366
Totals :	2797	0	12331	23383		127910	107503

    Time taken to process file :   1 minutes, 58 seconds

Files containing frequently occurring units (by number of segments).....

Segments	Words	Filename

Analysis of frequently occurring unit ITD :

	Segments	Words	Percentage
Replicated :	6	31	(2.3%)
95% to 99% matched :	2	8	(0.6%)
85% to 94% matched :	4	44	(3.2%)
75% to 84% matched :	46	294	(21.7%)
50% to 74% matched :	74	397	(29.3%)
Untranslated :	95	583	(43.0%)
Totals :	227	1357	

.....analysis completed

Total time taken : 1 minutes, 59 seconds

Batch Statistics :

	Segments	TM Words	AP Words	Total	Percentage
Char Count (Spaces)	Char Count (No Spaces)				
Replicated :	747	-	4057	4057	(17.4%)
22465	19158				
100% matched :	0	0	-	0	(0.0%)
0	0				
95% to 99% matched :	308	0	1469	1469	(6.3%)
7331	6230				
85% to 94% matched :	25	0	368	368	(1.6%)
1994	1652				
75% to 84% matched :	106	0	1140	1140	(4.9%)
6087	5054				
50% to 74% matched :	560	0	5297	5297	(22.6%)
28775	24043				
Untranslated :	1051	-	-	11052	(47.3%)
61258	51366				
Totals :	2797	0	12331	23383	
127910	107503				

##

Total (Análise conjunta dos dois livros)

```
## SDL Analyse Log file ##

Created:
  Date    :  Wednesday, June 30, 2010
  Time    :  23:13:13
  Version :  V2006 (Build 6010)

New Files:
  Selected :    2

Old Files:
  Selected :    0

Translation Memories:
  No translation memories selected.

Translation Memory Options:
- Minimum Match Value:                n/a
- Context Mismatch Penalty:           1%
- Filter Mismatch Penalty:            1%
- Using Target Language:              n/a
- Delete Existing Translations:       Yes

Autopropagation Options:
- Enabled:                            Yes
- Minimum Match Value:                50%

Cross File Repetitions:
- Enabled:                            Yes

Automatch Options:
- Enabled:                            Yes
- Dates:                              No
- Numbers:                            Yes
- Acronyms:                           No

General Options:
- Word Count Algorithm:               Standard
- Hide Number Segments:               No
- Segmentation Rules:                 Default

Starting analysis process....


File :   Italian_favourites_1.docx

    File Statistics:
                                 Segments   TM Words   AP Words   Total
Percentage   Char Count (Spaces)   Char Count (No Spaces)
    Replicated :                      793          -       4069    4069  (
12.0%)                  22009                    18780
    100% matched :                      0          0          -       0  (
0.0%)                       0                       0
    95% to 99% matched :              250          0       1108    1108  (
3.3%)                   5532                     4724
    85% to 94% matched :               26          0        317     317  (
0.9%)                   1842                     1551
    75% to 84% matched :              189          0       1290    1290  (
3.8%)                   7024                     5927
    50% to 74% matched :              714          0       6049    6049  (
17.9%)                  33005                    27678
    Untranslated :                   1815          -          -   20997  (
62.1%)                 117572                    98488
    Totals :                         3787          0      12833   33830
                    186984                   157148

    Time taken to process file :    3 minutes, 59 seconds
```

Total (Análise conjunta dos dois livros)

File : My_Little_Chocolate_Book_PT.doc

File Statistics:

	Segments	TM Words	AP Words	Total	Percentage	Char Count (Spaces)	Char Count (No Spaces)
Replicated :	791	-	4208	4208	(18.0%)	23134	19742
100% matched :	0	0	-	0	(0.0%)	0	0
95% to 99% matched :	288	0	1424	1424	(6.1%)	7200	6107
85% to 94% matched :	25	0	368	368	(1.6%)	1994	1652
75% to 84% matched :	102	0	1115	1115	(4.8%)	5965	4953
50% to 74% matched :	550	0	5238	5238	(22.4%)	28467	23784
Untranslated :	1041	-	-	11030	(47.2%)	61150	51265
Totals :	2797	0	12353	23383		127910	107503

Time taken to process file : 1 minutes, 48 seconds

Files containing frequently occurring units (by number of segments).....

Segments	Words	Filename
25	193	My_Little_Chocolate_Book_PT.doc
25	171	Italian_favourites_1.docx

Analysis of frequently occurring unit ITD :

	Segments	Words	Percentage
Replicated :	46	310	(7.5%)
95% to 99% matched :	99	319	(7.7%)
85% to 94% matched :	8	111	(2.7%)
75% to 84% matched :	97	557	(13.5%)
50% to 74% matched :	153	808	(19.6%)
Untranslated :	345	2015	(48.9%)
Totals :	748	4120	

.....analysis completed

Total time taken : 5 minutes, 53 seconds

Batch Statistics :

	Segments	TM Words	AP Words	Total	Percentage	Char Count (Spaces)	Char Count (No Spaces)
Replicated :	1584	-	8277	8277	(14.5%)	45143	38522
100% matched :	0	0	-	0	(0.0%)	0	0
95% to 99% matched :	538	0	2532	2532	(4.4%)	12732	10831
85% to 94% matched :	51	0	685	685	(1.2%)	3836	3203
75% to 84% matched :	291	0	2405	2405	(4.2%)	12989	10880
50% to 74% matched :	1264	0	11287	11287	(19.7%)	61472	51462
Untranslated :	2856	-	-	32027	(56.0%)	178722	149753
Totals :	6584	0	25186	57213			

Total (Análise conjunta dos dois livros)
314894 264651

##

ANEXO VII

Apreciação do estágio por parte da Civilização Editora

(Declaração de Realização e Conclusão de Estágio Curricular)

Civilização
Editora

DECLARAÇÃO DE REALIZAÇÃO E CONCLUSÃO
DE ESTÁGIO CURRICULAR

Para os devidos efeitos se declara que Sandra Cristina de Castro Valério, aluna do Mestrado em Tradução e Serviços Linguísticos da Faculdade de Letras da Universidade do Porto, realizou um estágio curricular, com a duração de seis meses (entre o dia 6 de Outubro de 2009 e o dia 6 de Abril de 2010) na empresa Civilização Editora, em regime externo.

O objectivo principal traçado pela empresa para o referido estágio consistia na realização de traduções de inglês para português, de livros de diversos domínios, desde obras infanto-juvenis até álbuns ilustrados para adultos. A estagiária cumpriu na totalidade o objectivo, tendo efectuado as seguintes traduções:

How Cats Really Work – infanto-juvenil, 32 páginas
Italian Favourites – 200 recipes – adultos, receitas, 240 páginas
Mini Scientists in the Garden – infanto-juvenil, 26 páginas
My Little Chocolate Book – adultos, receitas, 256 páginas

A estagiária nunca deixou de cumprir nenhum prazo estipulado para a entrega das traduções. Mostrou-se sempre interessada em obter *feedback* quanto à qualidade do seu trabalho e pediu sempre conselhos para melhorar a sua *performance*. Percebeu o carácter específico deste género de traduções (nomeadamente a necessidade de fazer um texto sintético e adaptado à realidade portuguesa) e revelou métodos de trabalho organizados e sistemáticos, além de curiosidade na exploração e domínio das ferramentas de trabalho de tradução disponíveis e nas novidades em termos de software e pesquisa online.

Os resultados do estágio assentaram nas capacidades e profissionalismo revelados pela estagiária, tendo a empresa beneficiado de forma clara com esta experiência. Pelo exposto, se declara que este estágio foi concluído com um nível de sucesso de "Excelente".

Porto, 30 de Abril de 2010

Américo Fraga Lamares & C.ª L.da
LIVRARIA CIVILIZAÇÃO
Cont. 500 020 035
Rua Alberto Aires de Gouveia, 27
4050 PORTO

(Joana Ferreira da Silva – orientadora do estágio).

sede Rua Alberto Aires de Gouveia, 27
4050-023 Porto, Portugal
geral (00351) 226 050 900
dep. comercial (00351) 226 050 910
dep. financeiro (00351) 226 050 930
fax (00351) 226 050 999
www.civilizacao.pt

filial Rua Correia Teles, 84 B
1350-104 Lisboa, Portugal
tel (00351) 213 808 010
fax (00351) 213 808 019

Américo Fraga Lamares & C.ª, L.da CRCP número 500020035 Cont. 500020035 Capital Social 1 247 000€