

ECOS
VOCABULARIO COMPLETO ECOS 4/23

ESPECIAL GASTRONOMÍA

Alle Vokabeln der Ausgabe ECOS 4/23



EDITORIAL – BIENVENIDOS, pág. 3

descolocar	(hier) verwirren
el pulpo a feira	gekochter Krake, mit Öl, Salz u. Paprika gewürzt
el/la chef	Chefkoch, Chefköchin
la maquetadora	Layouterin
rectificar	verbessern; (hier) sich besinnen
se van a chupar los dedos	sich die Finger lecken
surgir	(hier) aufkommen

PARA COMPARTIR

Calamares – En la variedad está el gusto, pág. 7

aplanado/a	platt; flach
desprender	abmachen, abtrennen
doblarse	(hier) sich zusammenfallen; in sich zusammenfallen
el aliño	Würze, Soße
el cefalópodo	Kopffüßer
la aleta	Flosse
la anilla	Ring (einer Kette oder Reihe von Ringen)
la plancha	Grillplatte
la pluma	(hier) Rückgrat
las vísceras	Innereien
verter	gießen

Sardinas ... son para la playa, págs. 8-9

a pie de playa	direkt am Strand
abundante	reichlich
dejar que se hagan	(hier) gar werden lassen
dejar reposar	(hier) stehen, ziehen lassen
el chiringuito	kleine Strandbar
el manjar	Speise; Delikatesse
imprescindible	unerlässlich
la parrilla	Grillrost
las brasas	Glut
reinventar	neu erfinden
sofisticado/a	raffiniert

Patatas bravas – La tapa más española, pág. 10

cortados/as	
en dados	in Würfel geschnitten
dorar	goldbraun anbraten
el alioli	Knoblauchmayonnaise
el chorro de vinagre	Schuss Essig
el pimentón de la Vera	Paprikapulver aus Extremadura
el pimentón dulce	Paprikapulver süß

la cucharada	
sopera	Esst�ffel voll
la guindilla	Peperoni
regar	(hier) �bergie�en
retirar	(hier) vom Feuer nehmen

Tortilla de patatas – La reina de las tapas, pág. 11

acreditar el origen	den Ursprung belegen
arenoso/a	sandig; (hier) mehlig
cascar	(Ei) aufschlagen
cortar en rodajas	in Scheiben schneiden
cuajarse	stocken, fest werden
darle vueltas	wenden
escurrir	abtropfen (lassen)
la sartén	
antiadherente	Teflonpfanne
previamente	zuvor
uniformemente	(hier) gleichm�sig
volcar	umdrehen, wenden

Guacamole – Todo el sabor de México en una salsa, p gs. 12-13

controlar	
cu�nto pica	prüfen, wie scharf es ist
el cilantro	Koriander
espachurrar	zerdrücken
estar	
compuesto/a de	bestehen aus
hacerse amargo/a	bitter werden
la batidora	Mixer; Pürierstab
la pepita	Kern
literalmente	wörtlich
salpimentar	salzen und pfeffern

Croquetas – Croquettes, Kroketten... crujientes, p g. 14

acabar de moldear	fertigformen, die endgültige Form geben
aplastar	(hier) zerdrücken
crujiente	knusprig
dejar reposar	ruhen lassen
desalar	entsalzen

el huevo batido	Ei- bzw. Eigelbmasse
el pan rallado	Paniermehl
empanar	(hier) panieren
espeso/a	(hier) sämig

Papas arrugás – Con mojo verde y rojo, pág. 15

dejar hervir	kochen lassen
el cilantro	Koriander
el comino	(hier) Kreuzkümmel
el manojo	Handvoll; (hier) Büschel
el mojo	(hier) pikante Tunke auf Basis von Öl, Essig u. Knoblauch
el mojo picón	Soße mit kleinen scharfen Pfefferschoten
el paño	Tuch
escurrir	abtropfen (lassen)
imprescindible	unverzichtbar
la especia	Gewürz
pinchar	(hier) anstechen
probar el punto de la salsa	die Soße probieren
remover	umrühren
tapar	zudecken
tritular	zerkleinern

Pulpo a feira – La especialidad de Galicia, págs. 16-17

ablandar	weich machen
cortar en rodajas	in Scheiben schneiden
descongelar	auftauen
el agua hirviendo	kochendes Wasser
el tiempo de cocción	Kochzeit
envolver	umhüllen
sumergir	ein-, untertauchen

PRIMEROS PLATOS

Empanada gallega – Un clásico del noroeste de España, pág. 19

amasar	kneten
desmigalar	zerkrümeln
doblar	(hier) umschlagen
el bol	Schüssel; Schale
el bonito	weißer Thunfisch
el horneado	Backen, Backvorgang
el rectángulo	Rechteck
el sofrito	Soße aus in Öl angebratenen Zwiebeln, Paprika und Tomaten
el tomate pera	Birnentomate
estirar	(hier) ausrollen
inflarse	(hier, Teig) aufgehen
la amasadora eléctrica	elektrische Teigknetmaschine
la bandeja de horno	Backblech
la cocción	Kochvorgang
la levadura	Hefe
la pizca	Prise
rehogar	andünsten
remover	umrühren
sofreír	anbraten
verter	hineingießen

Ceviche – Lo mejor de Perú, págs. 20-21

desgranar	entkörnen
el ají limón	Lemon Drop
el bol	Schüssel
el boniato	Süßkartoffel
el dado	Würfel
el lenguado	Seezunge
el mero	Riesenzackenbarsch
la acepción	Einzelbedeutung
la batata	Süßkartoffel
la corvina	Seebarsch
la mazorca de maíz	Maiskolben
la media luna	(hier) feine Scheiben

rectificar	(hier) abschmecken
tierno/a	zart

Ajoblanco – Una sopa refrescante, pág. 22

colar	sieben, seien
dar alas a	(ugs.) beflügeln
dedicarse a	betreiben
el cultivo	Anbau
el municipio	Gemeinde
el vinagre de vino blanco suave	Essig aus lieblichem Weißwein
la batidora	Mixer
la miga de pan	Brotkrume
la pizca de sal	Prise Salz
la uva moscatel	Muskatellertraube
rectificar	abschmecken
remojar	einweichen
triturar	zermahlen, zerkleinern

Ensalada de pimientos del piquillo – Típica receta con el pimiento de Navarra, pág. 23

cortar en juliana	in Streifen schneiden
el bodegón	(hier, Kunst) Stillleben
el lomo de atún	Thunfischfilet
escurrir	abtropfen lassen
la granada	Granatapfel
la poca utilidad	geringer Nutzen
la tira	Streifen
liso/a	glatt
los pimientos del piquillo	kleine, leicht scharfe rote Paprikaschoten
monocromático/a	einfarbig
rugoso/a	runzlig, rau

Gazpacho – El plato rey del verano, págs. 24-25

estrujar	zerdrücken; auspressen
la guarnición	Verzierung; Beilage
la pepita	Kern
moler	mahlen

poner en remojo	einweichen
prescindir de	verzichten auf
seguir batiendo	(hier) weitermixen

NOTAS GASTRONÓMICAS, págs. 26-27

Turismo gastronómico – Cuenca, Capital de la Gastronomía

albergar	(fig.) beherbergen, im Innenraum haben
asomarse	sich lehnen
con el fin de promover	zwecks Förderung (von)
el ajoarriero manchego	Ragout nach Mancha-Art
las casas colgadas	(Cuenca) hängende Häuser
se puso en marcha	(hier) wurde in Gang gesetzt

Estrellas Michelin – Los mejores restaurantes de España

la comunidad autónoma	Autonome Gemeinschaft
la distinción	Auszeichnung
mantener	(hier) behalten
premiado/a	prämiiert, ausgezeichnet
seguir	folgen

12

entrevistar	interviewen
-------------	-------------

Platos exóticos – ¿Comen eso?

el abdomen	(hier) Hinterleib
el maguey	(mex.) Agave
la hormiga culona	Art Blattschneiderameise
la penca	(fleischiges) Agavenblatt
la propiedad	(hier) Eigenschaft
lo real maravilloso	(lit.) das Wirklich-Wunderbare

Vinos – Las uvas españolas

afrutado/a	fruchtig
con alta graduación	
alcohólica	mit hohem Alkoholgehalt
con un toque dulce	(hier) mit etwas Süßem
concluir	(hier, Essen) abschließen
el Levante	span. Mittelmeerküste, vor allem Region Valencia
el vino de crianza	ausgebauter Wein
la denominación	
de origen	Ursprungsbezeichnung
la variedad de uva	Traubensorte
recoger	(hier) ernten, (Trauben) lesen

PRIMEROS PLATOS

Causa limeña – Por muy buenas razones, pág. 28

aplastar	zerdrücken
arenoso/a	sandig; (hier) mehlig
cocinar al vapor	im Dampf garen
el molde	(hier) Form
hacer al vapor	im Dampf garen
la capa	(hier) Schicht
la lámina	(hier) Scheibe
la lima	Limette
la papa	(LA) Kartoffel
la pasta de ají	Chilipaste
la pechuga de pollo	Hähnchenbrust
previamente	zuvor
reservar	(hier) beiseite stellen

Pisto manchego – Receta típica de La Mancha, pág. 29

avcinarse	sich nähern
condimentar	würzen
dar lugar a	Anlass geben zu, führen zu
de bote	aus der Dose
desprovisto/a de	frei von, ohne
la acepción	Einzelbedeutung

la berenjena	Aubergine
pochar	pochieren
presumir de	prahlen mit
rectificar	abschmecken
rehogar	andünsten; anbraten
sazonar	würzen

Empanada argentina – El clásico con mil sabores, págs. 30-31

amasar	kneten
armar	(hier) füllen
arrear	antreiben
el disco	(hier) Scheibenform
el picadillo	Gehacktes, Hackfleisch
el rebaño de vacas	Rinderherde
el relleno	Füllung
el repulgue	Randverzierung (um die Empanada zu verschließen)
el/la mendocino/a	Einwohner/in von Mendoza (Argentinien)
estirar	ziehen; (hier Teig) ausrollen
la carne vacuna de lomo, vacío o nalga	Rinderlende, Rundstück oder Flanke
la cebolla de verdeo	Frühlingszwiebel
la maicena	Maismehl
la manteca	Fett; Schmalz; (hier arg.) Butter
sumar	dazugeben

REPORTAJE – NADA ES COMO ERA: VEGANOS Y VEGETARIANOS EN EL PAÍS DE LA CARNE, ARGENTINA, págs. 32-34

a mayor escala	in größerem Maßstab
asar al carbón	(auf Holzkohle) grillen
carnívoro/a	(hier) Fleisch essend
compensar	ausgleichen
el asado	Braten; (arg.) gemeinsames Grillen
el bife de chorizo	Lendenstück
el carnismo	(arg., ugs.) Fleischverzehr
el comensal	(Essens-, Tisch-)Gast
el emprendimiento	Unternehmung; Unternehmergeist
el facón	langes Gauchomesser

el hábito saludable	gesunde (Ess-)Gewohnheit
el impacto	(hier) Wirkung, Auswirkung
el mijo	Hirse
el morrón	gebratene rote Paprika
el nutriente	Nahrungsmittel; Nährstoff
el partido	(hier arg.) Stadtbezirk
el proyecto de ley	Gesetzentwurf
el seitán	Seitan
el yamani	(Reisart) Brauner Reis
emular	nachahmen
incursionar	sich versuchen in
la adicción	Sucht
la carne vacuna	Rindfleisch
la conciencia ambiental	Umweltbewusstsein
la disminución gradual	allmählicher Rückgang
la educación alimentaria	Ernährungsbildung, Ernährungskunde
la morcilla de porotos	Blutwurst aus Bohnen
la parrilla	Grill, (hier arg., auch) Grillrestaurant
la reconversión	Umwandlung
la sucursal	Zweigstelle; (hier) Standort
la tira de asado	Querrippe
las achuras	Innereien
las batatas	
a las brasas	gegrillte Süßkartoffeln
por ende	folglich
sos	(arg.) du bist
sustentable	nachhaltig
tener pendiente	noch tun müssen, Nachholbedarf haben bei

SEGUNDOS PLATOS

Vieiras – Las reinas del mar, pág. 37

cortar en juliana	in Streifen schneiden
el lecho de cebolla	Zwiebelunterlage, -bett
el mejillón	Miesmuschel
el molusco	Molluske, Weichtier
la almeja	Venusmuschel
la navaja	(hier) Schwertmuschel
la vieira	Jakobsmuschel
marcar	(hier) kurz anbraten
rugoso/a	rau; runzlig

Paella – Para compartir con amigos, págs. 38-39

apartar	beiseite legen
disolver	aflösen
el caldo	Brühe
el gambón	große Garnele
el guisante	Erbse
el mejillón	Miesmuschel
el/la comensal	Gast, Tisch-, Essensgast
estropear	(hier) verderben
la alita de pollo	Hähnchenflügel
la anilla de calamar	Tintenfischring
la costilla de cerdo	Schweinerippe
la judía verde	grüne Bohne
la ramita de azafrán	Safransträußchen (= circa 4-5 Fäden)
maridar	(Essen und Getränk) zusammenpassen
quemado/a	verbrannt
sofreír	(hier) leicht anbräunen
tostado/a	(an)geröstet
verter	(hinein-)gießen

Albóndigas – Delicias en un bocado, pág. 40

atreverse	es wagen, sich trauen
designar	(hier) benennen
el bocado	Bissen; Happen
el chino	Sieb, Passiergerät

el cuchillo de punta	spitzes Messer
el pan rallado	Paniermehl
el pasapurés	Sieb, Passiergerät
el tallo de tomate	Tomatenstrunk
el trozo	Würfel, Stückchen
la avellana	Haselnuss
la carne picada de ternera	Kalbshackfleisch
la cucharadita colmada	gehäufter Teelöffel (voll)
pochar	pochieren

Pescado en salsa de coco – El sabor del Caribe, pág. 41

baracoense	bzgl. Baracoa, Kuba
el achiote	Annatto (Samen des Orleansstrauchs)
el culantro	Langer Koriander
el sofrito	(hier) Soßenbasis
espesar	dick werden
espolvorear	bestreuen
la bija	Annatto (Samen des Orleansstrauchs)
sellar	(hier) kurz anbraten

BEBIDAS, págs. 42-43

Tinto de verano – Para refrescarse

abundante	reichlich
la gaseosa	süßer Sprudel
la jarra grande de cristal	großer Glaskrug
la rodaja	Scheibe
mezcle (mezclar)	(Imperativ) mischen Sie
sírvalo (servir)	(Imperativ) servieren Sie ihn/es

Margarita – Aperitivo –no solo– para turistas

agitar	schütteln
el zumo de lima	Limettensaft
en conjunto	zusammen
frotar	einreiben

la coctelera	Cocktailshaker
verter	gießen

Piña colada – Un sueño caribeño

batir	schlagen; (hier) mixen
la coctelera	Cocktailshaker

Pisco sour – Vía rápida a la alegría

diluirse	sich auflösen
el jarabe	Sirup
el trago	(hier) alkohol. Getränk
la angostura	Angosturabitter
la onza	(hier) nordamerikan. Flüssigunze (29,5397 ML)

Mojito – La pasión de Hemingway

derretirse	schmelzen
el gajo	Schnitz
el hielo picado	zerstoßenes Eis
la angostura	Angosturabitter
la hierbabuena	Minze
sin demorarse	ohne Zeit zu verlieren
volver a remover	nochmals umrühren

SEGUNDOS PLATOS

Chiles en nogada – ¡Que viva México!, págs. 44-45

batir a punto	
de nieve	(Eiweiß) zu Schnee schlagen
el acitrón	(mex.) eingelegte Früchte des Kugelkaktus
el chile poblano	Poblano (Chiliart)
el clavo	(hier) Gewürznelke
el grano de granada	Granatapfelkern
el jitomate	(mex.) Tomate
el membrillo	Quitte
el piñón	Pinienkern

el plátano macho	(mex.) Kochbanane
indistinto/a	unterschiedslos
la canela molida	gemahlener Zimt
la nogada	Walnusssoße
la yema	Eigelb
rebozar	(hier) panieren
reposar	(hier) stehen, ruhen
saborear	schmecken; genießen
salpimentar	salzen und pfeffern
tierno/a	weich
untar	bestreichen

Quinoa airport – Superalimento de los Andes, pág. 46

el aceite de ajonjolí	Sesamöl
el fideo chino frito	gebratene chinesische Nudeln
el frijolito chino	Mungbohne
el jengibre	Ingwer
la grafía	Schreibweise
la salsa de ostión	Austernsoße
predominar	überwiegen
saltear	leicht anbraten

UTENSILIOS DE COCINA, pág. 47

el colador	Sieb
el cucharón	Schöpflöffel, Suppenkelle
el exprimidor	Saftpresse
el rodillo	Nudelholz; Küchenwalze
la balanza de cocina	Küchenwaage
la cazuela	Kasserolle, Schmortopf
la cuchara de cocina	Kochlöffel
la minipimer	Pürierstab
la sartén	Pfanne

SEGUNDOS PLATOS

Bacalao con pisto – Una receta de La Mancha con pescado, págs. 48-49

dejar hacer	garen lassen
desalar	entsalzen
el lomo	(Rücken-)Stück
el pisto	geschmorte Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Zucchini
la lámina	(hier) Scheibchen
la sartén antiadherente	Teflonpfanne

Arroz chaufa – Un plato peruano con ancestros chinos, pág. 50

cortar en tiras	in Streifen schneiden
desvenar	(hier) Darm entfernen, entdarmen
el ancestro	Vorfahr
el camarón	(hier LA) Garnele
el jengibre rallado	geraspelter Ingwer
el tallo	Stängel, Stiel
la cebollita china	Winterzwiebel
la tortilla	(hier) Omelett

Cazón en amarillo – Pescado que se come con cuchara, pág. 51

el cazón	Hundshai
el garbanzo	Kichererbse
el laurel	Lorbeer(blatt)
el pan blanco reposado	Weißbrot vom Vortag
el taco	(hier) Würfel
hundir	(hier) eintunken
la alubia blanca	weiße Bohne

ENTREVISTA – MARSIA TAHA, CHEF DEL RESTAURANTE GUSTU, EN LA PAZ, BOLIVIA, págs. 52-55

ancestral	hier) überliefert
apropiarse	sich (etw.) aneignen
apuntar a alg. en el mapa	(fig.) auf die Landkarte setzen

arrobado/a	entzückt
articularse	sich gliedern; (hier) organisiert sein
capitalizar	Kapital ziehen aus
certificarse	zertifiziert werden
el agente de cambio	Veränderer
el Altiplano	andine Hochebene
el barbijo	Gesichtsmaske
el beneficio	Nutzen; Ertrag
el chef varón	männlicher Chefkoch
el empoderamiento	Empowerment, Ermächtigung
el lagarto	Echse
el mercurio	Quecksilber
el palmito	Palmenherz
el paso	(hier) Gang (beim Menü)
el producto nativo y de origen	einheimisches und originales Produkt
el tubérculo	Knolle
el yacaré	Brillenkaiman
empoderar	ermächtigen, in die Lage versetzen zu
en la cancha	(fig.) auf dem Platz
endémico/a	heimisch, lokal
enfocarse en	sich konzentrieren auf
estar en extinción	vom Aussterben bedroht sein
fiscalizar	(hier) kontrollieren
hacer aprovechamiento de	ausnutzen
impoluto/a	makellos
la Chef Femenina Revelación	beste Nachwuchsköchin
la cofia	Haube
la comunidad remota	(hier) abgelegener Ort
la distinción	Auszeichnung
la explotación	(hier) Ausbeutung
la magnificencia	Pracht, Großartigkeit
la melena enrulada	Lockenmähne
la sustentabilidad	(LA) Nachhaltigkeit
la unidad	Einheit; (hier) Stück
requerir	erfordern
sacar el jugo a	Nutzen ziehen aus

surgir de	(hier) hervorgehen aus
valer	(hier) einbringen
vanguardista	avantgardistisch
visibilizar	sichtbar machen

POSTRES QUE ENAMORAN

Crema catalana – Uno de los postres más tradicionales, pág. 57

el almidón	Speisestärke
el cazo	Topf; Kasserolle
el recipiente de barro	Tongefäß
el soplete	(hier) Flambierbrenner
esparcir	streuen
ir espesando	allmählich eindicken
la clara de huevo	Eiweiß
la corteza	Rinde; (hier) Schale
la rama de canela	Zimtstange
la varilla	Rühr-, Schneebesen
la yema de huevo	Eigelb
verter	hineingießen
volver a hervir	erneut kochen / siedern

Pie (pay) de limón – La tarta refrescante, págs. 58-59

amasar	kneten
de a poco	nach und nach
el film transparente	Frischhaltefolie
el merengue	Meringen-, Baiser(masse)
el molde de tarta desmontable	Springform
el pie (o pay)	(hier engl.) Kuchen
el relleno	Füllung
exprimir	auspressen
la clara (del huevo)	Eiweiß
la masa quebrada	Mürbteig
la yema (del huevo)	Eigelb
mantequillar	mit Butter einfetten
pinchar	(ein-)stechen

Helado de dulce de leche – Una pasión argentina, pág. 60

afectuoso/a	herzlich; liebevoll
desintegrar	(hier) antauen bzw. leicht auftauen lassen
disolverse	sich auflösen
el bicarbonato de sodio	Natron
el congelador	Eisfach; Gefrierschrank
el frasco	(Einmach-)Glas
el grumo	Klumpen
el hervor	Kochen, Köcheln
espesar	eindicken
la crema de leche	Sahne
refrigerar	gefrieren lassen
revolver	umrühren

Tarta de Santiago – Recompensa del Camino, pág. 61

convertirse en	werden zu
dibujado/a	
en negativo	(fig.) negativ gezeichnet / abgedrückt
el almendro	Mandelbaum
el chorreón	Strahl, Schuss
el molde	(Back-)Form
el peregrino	Pilger
la espátula	Spatel
la plantilla de la cruz de Santiago	Vorlage eines Jakobuskreuzes
la recompensa	Belohnung
la sobremesa	Zusammensein nach dem Essen
untar	bestreichen

Flan de huevo – Un postre tan rico que se puede comer siempre, pág. 62

al baño María	im Wasserbad
batir	schlagen
de fondo grueso	mit dickem Boden; mit dicker Wand
el caramelo	Karamell; (hier) Karamellisieren
la corteza	(hier) Schale
la varilla	(hier) Rührstab (vom Handmixer)
los cristales del azúcar	Zuckerkristall

viscoso/a	zähflüssig
voltear	(hier) umstürzen

Leche frita – El postre más carnavalesco, pág. 63

el azúcar glas	Pudermehl
el grumo	Klumpen; Klümpchen
el papel absorbente	Küchenpapier
el tiempo compuesto	(gramm.) zusammengesetzte Zeit
la maicena	Maismehl
la ralladura de limón	geriebene Zitronenschale
rebozar	panieren
rectangular	rechteckig

VOCABULARIO DE COCINA, pág. 64

a punto de hervir	kurz vorm Sieden
amasar	kneten
asar	braten
cocinar al vapor	im Dampf garen
de manera temporal	(hier) vorübergehend
dejar reposar	ruhen, stehen lassen
dorar	goldbraun braten
empanar	panieren
hornear	backen
machacar	zerstoßen
no siga hablando o preguntando...	sprechen oder fragen Sie nicht weiter...
pillar	(hier) erwischen
rebozar	panieren
reservar	beiseite stellen
saltear	leicht anbraten
tritular	zerkleinern

POSTRES QUE ENAMORAN

Torrijas de miel – Un postre que se conoce también en Alemania, pág. 65

abstenerse de	verzichten auf
el chorrillo de miel de flores	Schuss Blütenhonig
el sobrante de aceite	überschüssiges Öl
empapar	(hier) eintunken
espolvorear	bestreuen
la cuaresma	Fastenzeit
la leche entera	Vollmilch
la torrija	Armer Ritter
la vaina	(hier) Schote

LA QUEIMADA – BEBER CON ESPÍRITU(S), pág. 66

acechar a alg.	jdm. auflauern
deshacer	(hier, Fluch bzw. Zauber) brechen
el barro	(hier) Ton
el búho	Uhu
el conjuro	Beschwörung
el cuervo	Rabe
el duende	Kobold
el espíritu de las nublosas vegas	Geist der Nebelwiesen
el hechizo	Zauber
el mal de ojo	böser Blick
el mechero	Feuerzeug
el rabo	Schwanz
el recipiente	Gefäß
el sapo	Kröte
el/la curandero/a	Heiler/in
el/la hechicero/a	Zauberer/in
erguido/a	aufgerichtet
expulsar	vertreiben
frondoso/a	(Wald) dicht
la corteza	(hier) Schale
la lechuza	Eule
maldecir	verfluchen