

SPANISH NEWSBITES, Oct. 23, 2008

NIVEL SUPERIOR

Ñam, ñam

Credit crunch or no, Spain's finest chefs are seeking out new clients by providing them with examples of their internationally-renowned cuisine without the need to actually visit their restaurants. Now you too can sample the exotic flavors of Ferran Adriá's El Bulli, one of the world's finest restaurants, in the comfort of your own home. In today's chunk of Spanish-language news, Spanish NewBites tells the story. (Oh, and 'ñam, ñam' means 'yum yum')...

Primero fue en Francia. Ahora llega a España el pret a porter de la alta cocina. La iniciativa empresarial de los grandes chefs internacionales es bien conocida. Son los nuevos "gastroempresarios". Publican libros, hacen programas de televisión, asesoran negocios, crían vinos y ofrecen su nombre a productos cotidianos. Martín Berasategui y Ferran Adriá, los dos chefs más conocidos dentro y fuera del país, llevan tiempo en ello. El proyecto actual de ambos es que sus exclusivos platos entren en nuestras cocinas.

"Mis platos de casa" es la propuesta de Martín Berasategui. Por cinco u ocho euros, el gourmet popular, ocupado o soltero puede comprar en el supermercado raciones individuales de platos ultracongelados para calentar en el microondas. Son platos de cocina tradicional vasca, pero con un toque Berasategui. En su opinión, "la alta cocina tiene la obligación de ayudar a la cocina casera".

Mucho más sofisticados son los productos "Texturas". Las pequeñas latas creadas por Ferrán Adriá y su hermano Albert no se venden en supermercados, pero tienen una amplia red de distribución internacional a través de su página web. Aires, gelatinas calientes, espumas, nubes... Son las texturas que Adriá ha creado en el taller del famoso restaurante El Bulli y que lo han hecho famoso. Una vez adquiridas, el osado gourmet podrá consumirlas directamente o mezclarlas con otros ingredientes y elaboraciones en su cocina.

Glossary:

Primero First. Ordinal numbers are commonly used in Spanish, but not of course in dates - 'the first of October' is pronounced 'el uno de octubre'.

alta cocina haute cuisine. A direct calque from the Spanish.

iniciativa empresarial business initiative

bien conocida well-known

asesoran negocios they act as consultants to businesses

gastroempresarios gastrobusinessmen

crían vinos they make wines

cotidianos everyday

llevan tiempo en ello have been doing it for a while. It would also be possible to say 'llevan tiempo haciendolo.

actual current

ambos both

platos dishes. The word also, of course, means 'plate'.

entren en enter. Note that Spanish uses the preposition 'en' here. 'Entren' is the subjunctive form.

propuesta offer

u or. 'O' changes to a 'u' before a word beginning with 'o-' or 'ho-' - 'mujeres u hombres', not 'mujeres o hombres'.

gourmet popular, ocupado o soltero non-professional, busy or single

gourmet. 'Popular' can mean popular in the English sense, but it also (as here) means 'of the people'.

ultracongelados deep-frozen

calentar heat up

microondas microwave. This time, the calque is from English. Note that this is a singular noun that ends in 's'.

vasca Basque

un toque Berasategui the Berasategui touch

cocina casera home cooking

latas tins of food

no se venden are not sold. The English passive can be translated with the 'se' passive only with transitive verbs and in the third person. It is common in ordinary speech.

amplia red de distribución internacional wide international distribution network

a través de through

Aires, gelatinas calientes, espumas, nubes Aires, hot jellies, foams, clouds. This is the kind of language Adriá uses to describe his food.

que lo han hecho famoso which have made it (El Bulli) famous

Una vez adquiridas Once purchased

osado daring

podrá will be able to

mezclarlas mix them