

1000

najpomembnejših
besed

Španščina

Hrana in pijača

knjigarna.com



PONS



PONS

1000 najpomembnejših besed

Španščina

Hrana in pijača

Prerejeno po izvirniku:

PONS Die 1000 wichtigsten Wörter Spanisch Essen & Trinken

ISBN: 978-3-12-517693-5

Avtorji: María del Carmen Almendros de la Rosa, Verónica Ojeda de Weinstein, Milagros Paredes Chanca, Josep Ràfols, Eva Schellert

Prevod v slovenščino: Ajda Krajnc

Jezikovni pregled: Mateja Šetinc

Urednik: Matej Šetinc

Direktor produkcije: Klemen Fedran

Oblikovanje: Janez Kotar s.p.

Izdala in založila: Založba Rokus Klett, d.o.o.

Za založbo: Rok Kvaternik

Tisk: Grafika Zlatečan, d.o.o.

1. izdaja: 1. natis

Naklada: 6.000 izvodov



knjigarna.com

www.pons.si

© originalna izdaja: Ernst Klett Sprachen GmbH, Stuttgart, Germany 2007. All rights reserved.

© slovenska izdaja: Založba Rokus Klett, d.o.o., Ljubljana 2008. Vse pravice pridržane.

Brez pisnega dovoljenja založnika so prepovedani reproduciranje, javna priobčitev, predelava ali druga uporaba avtorskega dela ali njegovih delov v kakršnem koli obsegu in postopku, kot tudi fotokopiranje, tiskanje ali shranitev v elektronski obliki. Tako ravnanje pomeni, razen v primerih od 46. do 57. člena Zakona o avtorski in sorodnih pravicah, kršitev avtorske pravice.



Založba Rokus Klett, d.o.o.

Stegne 9 b, 1000 Ljubljana

Telefon: 01 513 46 00

Telefaks: 01 513 46 99

E-pošta: rokus@rokus-klett.si

www.rokus-klett.si

CIP - Kataložni zapis o publikaciji
Narodna in univerzitetna knjižnica, Ljubljana

811.134.2'36(084.2)
641(038)-134.2

TISOČ

1000 najpomembnejših besed. Hrana in pijača.
Španščina / [María del Carmen Almendros de la Rosa ...
[et al.] ; prevod v slovenščino Ajda Krajnc]. - 1. izd., 1. natis.
- Ljubljana : Rokus Klett, 2008

Prevod dela: Die 1000 wichtigsten Wörter Spanisch
Essen & Trinken

ISBN 978-961-209-855-1
1. Gl. stv. nasl. 2. Almendros de la Rosa, Maria Carmen
238330368



Predgovor	4
Test besedišča »Hrana in pijača«	5
Razlaga izgovorjave	7
1000 najpomembnejših besed: špansko-slovenski del	11
Slovar: slovensko-španski	127
Tematski slovarček	153
Kako povprašamo za restavracijo	155
Rezervacija mize	155
Naročanje	156
Plačevanje	157
Pritožbe	158
Nakupovanje	159
Gostinski lokali	160
Obroki	160
Jedi	160
Tipične španske jedi	161
Tipične pijače	164
Vrste kozarcev in skodelic	165
Razsek mesa	166



Ali potujete v državo, kjer govorijo špansko? Ali bi se tam radi pogovarjali špansko?

Za vaše potovanje smo zbrali 1000 najpomembnejših španskih besed. Jezikoslovci so dokazali, da s 1000 najpomembnejšimi besedami že obvladujete pogovorni jezik.

Kjerkoli že ste, karkoli že počnete, če naročate paeljo v Valencii, nakupujete na čudoviti barcelonski tržnici ali naročate kosilo in pijačo v Madridu, v PONS-ovem priročniku "1000 najpomembnejših besed" boste našli španske prevode vseh tistih besed, s katerimi bo kulinarčno potovanje po špansko govorečem svetu bistveno enostavnejše.

Primeri ponazarjajo, kako vsako besedo pravilno uporabite v stavku. V tem priročniku boste hitro našli izraze, ki jih boste potrebovali ob nakupovanju v delikatesi ali na tržnici, pa tudi španske pomene v slovensko-španskem slovarčku. Na ta način se boste še hitreje znašli v novem jeziku.

Veliko uspeha in neskončno zabavo s španščino vam želi

vaše
uredništvo Pons-a

knjigarna.com



Koliko znam?

Ali poznate najpomembnejše španske besede v zvezi s hrano in pijačo? Rešite ta test in ugotovili boste!

- Kako se reče znamenitim španskim prigrizkom, ki jih ponudijo ob vinu in pivu?**
 - tapas*
 - tortillas*
 - bocadillos*
- Kaj pomeni glagol *salpimentar*?**
 - popoprati*
 - natreti s soljo*
 - soliti in popoprati*
- Kaj je *gazpacho*?**
 - ribja enolončnica*
 - hladna zelenjavna juha*
 - krompirjev narastek*
- Kako v restavraciji naročimo jagnjetino?**
 - Para mí la carne de cordero.*
 - Para mí la carne de ternera.*
 - Para mí la carne de cerdo.*
- Kako se reče polenovki, ki je v Španiji veliko pojejo?**
 - merluza*
 - langosta*
 - bacalao*
- Kaj boste dobili, če boste naročili *empanadillas*?**
 - polnjene žepke iz testa*
 - panirane koščke mesa*
 - ribje kroglice*
- Kaj pomeni *jengibre*?**
 - muškati oreh*
 - cimet*
 - ingver*

**a la plancha**

Voy a pedir gambas a la plancha, me apetece.

na žaru

Naročil bom rakce z žara, res mi dišijo.

el abadejo [aβa'ðexo]

Puso el abadejo con una salsa marinera.

polak
(pollachus pollachus)

Mariniral je polaka.

el ablandador [aβlaŋda'ðor]

Cocer las patatas, pelarlas y aplastarlas con un ablandador.

naprava za pasiranje

Krompir skuhanje, olupite, nato pa naredite pire s pomočjo naprave za pasiranje.

el abrebotellas [aβreβo'teɫas]

Utiliza el abrebotellas para abrir la cerveza.

odpiráč

Z odpiráčem odpri steklenico piva.

el abrelatas [aβre'latas]

Siempre se olvida el abrelatas cuando va de cámping.

odpiráč za konzerve

Vedno, kadar gre taborit, pozabi doma odpiráč za konzerve.

abundante [aβuŋ'dante]

Tomamos un desayuno sabroso y abundante.

obilen

Zajtrkovali smo okusno in obilno.

el accesorio amasador

Disponga el accesorio amasador y prepare la masa.

mesilnik, mesilni stroj

Pripravite mesilnik in zamesite testo.

la acedera [aθe'ðera]

La acedera se emplea como condimento.

kislica

Kislico uporabljamo kot začimbo pri različnih jedeh.

la acedía [aθe'ðia]

La acedía es un pescado pequeño y plano utilizado para frituras.

morski list

Morski list je majhna in ploščata riba, ki jo ocvremo.



- el **aceite** [a'θeite]
Calentar un poco de aceite en la sartén.
- el **aceite (para freír)**
No hay que utilizar muchas veces el mismo aceite para freír.
- el **aceite de cacahuete**
El aceite de cacahuete tiene un color muy claro.
- el **aceite de cardo**
El aceite de cardo se utiliza en dietética.
- el **aceite de colza**
El aceite de colza es un aceite muy espeso.
- el **aceite de girasol**
La mayonesa se hace con aceite de girasol.
- el **aceite de maíz**
La mayonesa con aceite de maíz no es tan fuerte de sabor.
- el **aceite de oliva**
Aliñar la ensalada con aceite de oliva.
- el **aceite de oliva virgen**
El aceite de oliva virgen se usa para condimentar ensaladas.
- olje**
V ponvi segrejte malo olja.
- olje za cvrtje**
Ni dobro večkrat uporabiti istega olja za cvrtje.
- arašidovo olje**
Arašidovo olje je zelo svetle barve.
- olje iz barvilnega rumenika (*carthamus tinctorius*)**
Olje barvilnega rumenika se uporablja v dietetiki.
- repičino olje**
Repičino olje je zelo gosto.
- sončnično olje**
Majonezo delamo iz sončničnega olja.
- koruzno olje**
Majoneza iz koruznega olja nima tako močnega okusa.
- olivno / oljčno olje**
Zabelite solato z olivnim /oljčnim oljem.
- deviško olivno olje**
Deviško olivno olje uporabljamo za solatni preliv.