

KIS-778 – Notennoù Keginouriezh III – Modoù poazhañ en druz

(CHAN & YBAN – 24 04 02)

[War-lerc'h al listri da boazhañ ar boued¹ hag un nebeud modoù da zareviñ ar boued², e welomp bremañ modoù poazhañ 'zo en druz]

TERMENOU GALLEK

Corps gras ou **matière grasse**

“**CORPS GRAS.** Substance contenant une forte proportion de lipides, utilisée comme ingrédient de cuisine, comme graisse de cuisson, comme moyen de conservation, et aussi comme aliment. Les corps gras sont surtout employés comme agents physiques : grâce à leur texture et à leur composition, ils permettent de cuire les aliments sans les brûler, facilitent les liaisons et les émulsions ; ils assurent la conservation par le confit. Mais ce sont aussi des produits alimentaires (beurre de cacao ou de cacahouète, beurre en tartine, huile de la vinaigrette ou lard).

“On distingue surtout les corps gras d'origine animale (tirés de la graisse et du lait de certains animaux) et ceux d'origine végétale (extraits des graines et des fruits oléagineux). Outre les lipides, ils apportent à l'organisme des acides gras essentiels – saturés et poly-insaturés – et des vitamines, notamment la vitamine A (surtout dans le beurre). Tous sont très caloriques (de 700 à 900 Kcal pour 100 g) et deviennent toxiques s'ils sont décomposés par la surchauffe. Certains ne s'emploient pas crus (saindoux, graisse de rognon) ; d'autres ne supportent pas d'être chauffés (huile de noix).

“Les quatre corps gras les plus employés en France correspondent à la gastronomie de quatre régions ; le beurre (Nord, Ouest), le saindoux (Est, Centre), l'huile d'olive (Sud-Est) et la graisse d'oie (Sud-Ouest).

À l'échelle mondiale, on reconnaît aussi des dominantes : fritures à

¹ Sl. KIS-754, La-15, pp. 127-133.

² Sl. KIS-756, La-15, pp. 149-158.

l'huile en Espagne, beurre et crème dans les pays scandinaves, beurre de karité en Afrique, ghee en Inde, saindoux et huile de sésame en Orient, graisse de rognon de bœuf en Angleterre, etc.

“Certains corps gras ont pratiquement disparu (huile de navette) ; d'autres sont apparus (margarines végétales, huile de paraffine). Du point de vue gastronomique, le beurre frais et l'huile d'olive de première pression sont considérés comme les meilleurs corps gras. Les progrès de la diététique ont favorisé la création de nouveaux produits, riches en acides gras polyinsaturés (huile de tournesol, de maïs, de soja, de colza, etc.), utilisés dans les assaisonnements froids” (*Larousse gastronomique*, Larousse-Bordas/Her, 2000).

“druzenn. *Danvez ennañ ur c'henfeur bras a lipid, arveret evel aozenn geginañ, druzoni boazhañ, araez mirout hag ivez evel boued. An danvezennoù druz a vez arveret dreist holl evel gwezherioù : bennozh d'o guiadezh ha d'o c'henaos e kevaraezont poazhañ ar bouedoù hep o leskiñ, aesaat a reont prientidigezh ar fetizennoù hag al livrizhennoù ; diogeliñ a reont ar mirout dre vateriañ. Hogen danvezioù bevañs ez int ivez (amanenn kakao pe amanenn kraoñ douar, amanenn war ar bara, eoul gant gwinegr pe lard).*

“Kemm a lakaer dreist holl etre an druzennoù a orin loenel (tennet eus behin ha laezh loened 'zo) hag an druzennoù a orin plantel (tennet eus ar greun hag eus ar frouezh eoulus). Ouzhpenn al lipid e tegasont d'ar bevedeg trenkennoù druz bevret – peurvec'h ha liesamvec'h – ha vitamin, vitamin A dreist holl (en amanenn pergen). An holl zo gremmus kenan (eus 700 da 900 Kcal evit 100 g) ha pistriek ez eont mar bezont digenaoset dre redommañ. Reoù 'zo ne vezont ket danvezet kriz (bloneg, lard lounezhi) ; reoù all ne c'hellont ket bezañ tommet (eoul kraoñ).

“Ar peder druzenn arveret ar muiañ e Frañs a glot ouzh pevar hevlezva : an amanenn (Norzh, Kornog), ar bloneg (Reter, Kreiz), an eoul olivez (Gevred) hag an druzoni gwazi (Mervent). E par ar bed ez anavezer ivez meur a lañs : fritadurioù en eoul e Spagn, amanenn ha dienn e Lec'henn, amanenn karite en Afrika, ghee en India, bloneg hag eoul sezam er Reter, druzoni lounezhi oc'hen e Saoz, h.a.

“Aet da get eo koulz lavarout danvezioù druz 'zo (eoul irvin) ; reoù all zo bremañ (margarin plantel, eoul parafin). Ent hevlezouriel, an amanenn fresk hag an eoul olivez a gentañ gwask a vez sellet evel an druzennoù gwellañ. Araokaat ar vouedouriezh zo bet lañsus da grouidigezh aozadoù nevez, enno kalz a drenkennoù druz liesamvec'h (eoul troheol, maiz, soia, kolza, h.a.), danvezet er sasuniezhoù yen.”

“**MATIERE GRASSE.** Corps gras alimentaire utilisé en cuisine et en pâtisserie comme graisse de cuisson, condiment ou assaisonnement, comme ingrédient de base ou complémentaire, ou encore comme moyen de conservation” (*op. cit.*).

War a hañval ez eo kevatal Gl. *corps gras* ha *matière grasse*, hervez an daou zespizadur amañ diaraok. E brezhoneg hon eus *behin, lard, druz, druzenn, druzoni*. Br. *behin* a arverer dreist holl evit al loened bev, (v° GRAISSE, VALL. p. 341). Evit Br. *lard* a dalvez danvez druz a orin loenel. Dav menegiñ c'hoazh Br. *larjez* "graisse qui découle des viandes rôties", damgevatal da Br. *resed*. Br. *druz, druzenn, druzoni* zo termenoù hollek, kevatal da Gl. *corps gras* ha *matière grasse* — sl. “DRUZENN gg., danvezenn druz” (DAGB63, p. 36).

TERMENOU GALLEK

Sauteuse, sautoir, faire sauter, rissoler.

“**SAUTEUSE.** Récipient de cuisson rond, à bords légèrement évasés, muni d’une queue. En acier inoxydable, en aluminium ou en cuivre étamé intérieurement, la sauteuse sert à faire sauter les aliments, viandes, poissons et légumes en morceaux. Ses bords inclinés permettent d’y remuer facilement les ingrédients pour bien les enrober de corps gras” (*op. cit.*).

“**SAUTOIR.** Casserole basse, munie d’une queue, couramment appelée “plat à sauter”. Le sautoir a des bords verticaux, peu élevés, et peut recevoir un couvercle. En acier inoxydable, en aluminium ou en cuivre étamé intérieurement, il sert à préparer les sautés de viande, de volaille ou de poisson, dont la cuisson se poursuit à couvert, parfois au four” (*op. cit.*).

“**SAUTE.** Apprêt de viande de boucherie (veau ou agneau, surtout), de volaille (poulet ou lapin), de gibier ou de poisson, détaillé en morceaux réguliers, que l’on fait « sauter » à chaleur vive dans un corps gras avant de les singer, puis de les mouiller pour qu’ils continuent de cuire à couvert. [...] Par extension, on appelle aussi souvent « sauté » un apprêt de viande en morceaux simplement rissolés, sans mouillement” (*op. cit.*).

“**FRINKELL.** Lestr poazhañ ront lostek dezhañ ur c’hant un tammig en arfrank. E dir disvergl, en aluminiom pe e kouevr staenet en diabarzh e talvez ar frinkell da frinkañ ar boued, kig, pesked ha legumaj e tammoù. He c’hant war skuilh a gevaraez fiñval aes ar c’hedaozennoù war-benn o gwiskañ a zruz.”

“**FRINKEREZ.** Kastelodenn izel lostek anvet boas « pillig frinkañ ». Ar frinkerez zo serzh hag izel he c’hant, warni ur goulc’her a-wechoù. E dir disvergl, en aluminiom pe e kouevr staenet en diabarzh, e talvez da zareviñ ar frinkadennoù kig, evned porzh pe besked, a gendalc’her da boazhañ dindan c’houlc’her, a-wechoù er forn.”

“**FRINKADENN.** Aozad kig boserezh (kig leue pe oan pergen), evned porzh (yar pe gonikl), kig gouez pe besked, dibezhiet e tammoù reoliek, a lakaer da frinkañ war dan kreñv en druz, kent o bleudañ hag o glebiañ evit ma kendalc’hfent da boazhañ dindan c’houlc’her. [...] Dre astenn ster e reer ivez frinkadenn eus un aozad kig e tammoù rouzet, tra ken, hep glebiadur.”

Kinniget hon eus Br. *frinkerez* a-dal da Gl. *sautoir* ha Br. *frinkell* a-dal da *sauteuse*. E gwir ne gaver ket Gl. *sautoir* er geriadurioù gallek boutin. Ar saozneg a ra gant *sautépan* hepken, diwar Sz. *sauté* "quickly fried in hot pan with little fat" ha Sz. *pan* (eus La. *patina*), e-kichen *saucepan* "kastelodenn", *frying-pan* "palarenn".

EVEZHADENNOU

E galleg e lavarer *faire sauter* hag ivez *pommes de terre sautées*.
E brezhoneg e kinnigan lavarout ivez : *lakaat avaloù douar da frinkañ*
pe *frinkañ avaloù douar*.

Doareoù all zo da boazhañ en druz :

En daolenn amañ dindan hon eus dastumet un nebeut hanc’herioù a vo klokaet tamm ha tamm, pa vo studiet ar modoù poazhañ all : *fritañ, grilhañ, rostañ...*

rissoler = faire revenir	<i>rouzañ</i>	saisir	<i>sonnañ</i>
raidir	<i>reudiñ</i>	blondir	<i>meleniñ</i>
brunir	<i>gellañ</i>	roussir	<i>rouzañ</i>
faire fondre	<i>teuziñ, lakaat da deuziñ</i>	faire suer	<i>lakaat da c'hweziñ</i>

TERMENOU GALLEK

Roux blanc, blond, brun. Mouiller

E 1970 e kinniged : “ROUX BLANC *amanenn melenet*. ROUX BRUN *amanenn rouzet*¹”. Amgevazas eo, rak ur *rouz* a c'haller ober ivez gant eoul pe vargarin. Ouzhpenn se ne raed ket anv eus Gl. *rouz blond*.

“**ROUX**. Mélange de farine et de beurre en proportions égales, cuit plus ou moins longtemps selon la coloration souhaitée (roux blanc, blond, brun), utilisé comme liaison dans diverses sauces blanches ou brunes” (*op. cit.*).

A se e kinnigomp Br. *rouz gwenn, rouz melen, rouz gell*.

“**MOUILLER** : ajouter un liquide dans une préparation culinaire, que ce soit pour la faire cuire ou pour confectionner la sauce, le jus, etc. Le liquide, que l'on appelle « mouillement », peut être de l'eau, du lait, du bouillon, un fond, du vin” (*op. cit.*).

Skort eo aze ivez KIS-028¹ : “MOUILLER *dourañ*”, pa c'haller danveziñ estreget dour. Gwell Br. *glebiañ*, termen arveret gant Soaz AN TIEG².

¹ KIS-028, La-03, p. 95.

² Soaz AN TIEG, *War ar gegin hag an daol*, Barr-Heol, 1975, pp. 10, 17, 24.