

جامعة تكريت/ كلية الآداب/قسم الترجمة /المرحلة الثالثة/ الترجمة الى العربية

محاضرات الكترونية /2023-2024

مدرس المادة: أ.م. إبراهيم محمد علي مصطفى

المحاضرة 4

International Trade

Tomatoes, potatoes, and hot peppers, all originally from South or Central America, are among several plants that have disproportionately influenced cooking around the world. This happened only after a few intrepid eaters got beyond common fears about potatoes, tomatoes, and other products. Entrepreneurial hunters for new food products hardly knew what they were haggling for when they tried to extract from foreign markets goods that would sell well at home. Shuttling between Europe and exotic lands, Italians, Spaniards, and Britons in particular brought back food prototypes that were not obviously good things to eat—cinnamon bark, cousins of the dreaded nightshade (tomatoes), and even the pollen from a crocus flower (saffron). As a glance at international cookbooks will show, many creative merchants were well rewarded not just with financial success, but with culture-changing influence.

التجارة الدولية

الطماطم والبطاطس والفلفل الحار ، وكلها في الأصل من أمريكا الجنوبية أو الوسطى ، هي من بين العديد من النباتات التي أثرت بشكل غير متناسب على الطهي في جميع أنحاء العالم. حدث هذا فقط بعد أن تجاوز عدد قليل من الأكل الجريء المخاوف الشائعة بشأن البطاطس والطماطم وغيرها من المنتجات. بالكاد كان الصيادون الرياديون للمنتجات الغذائية الجديدة يعرفون ما الذي كانوا يساومون عليه عندما يحاولون استخراج السلع من الأسواق الأجنبية التي من شأنها أن تباع بشكل جيد في الداخل. أثناء التنقل بين أوروبا والأراضي الغربية ، أعاد الإيطاليون والإسبان والبريطانيون على وجه الخصوص نماذج أولية للطعام لم تكن أشياء جيدة بشكل واضح للأكل - لحاء القرفة ، وأبناء عمومة الباذنجان اللعين (الطماطم) ، وحتى حبوب اللقاح من زهرة الزعفران (الزعفران). كما ستظهر نظرة سريعة على كتب الطبخ الدولية ، تمت مكافأة العديد من التجار المبدعين بشكل جيد ليس فقط بالنجاح المالي ، ولكن بتأثير تغيير الثقافة.