

ILTS TR35AN Traduction spécialisée 2010-2011

Olive and bacon bread

Ingredients:

2 cups all-purpose flour (French bread flour)

- ½ oz. brewer's yeast
- ½ cup (0.2 pints) warm water
- 2 tbsp oil
- 1 tea spoon salt
- 1 chopped onion
- 6 rashers¹ bacon
- 1 cup green olives
- leave 2 hours to rise.

Recipe:

Brown² the rashers of bacon in a pan with 2 tbsp of oil and then add the chopped onion; leave to cool.

Dissolve yeast in the water and let the warm mixture froth³ 5 minutes.

Make a hole in the flour⁴, add salt and water and stir.

Knead dough 10 minutes, cover with moist⁵ cloth and let rise⁶ 1 hour, or until double in bulk.

Flatten the centre and knead dough again 1 to 2 minutes.

Punch dough down, roll out to a 15 x 6 inch rectangle.

Put the onion and bacon stuffing in the centre, add the green olives around the edges and roll up dough.

Pinch the ends together⁷ with a little water.

Place the roll on the baking tray, cover, and let rise 1 hour.

Pre-heat oven to 220°C, and put in a bowl of water. Baste the bread and bake in 180°C oven 35 minutes.

Cool before removing from baking dish. Then cut into slices. Enjoy!

*Tips*⁸

- Bordeaux: St Emilion
- Burgundy: Macon, Saumur Champigny
- Côtes du Rhône: Tavel, Côtes de Provence⁹

¹ *slices* est possible, mais moins idiomatique

² On commence les instructions par le verbe d'action.

³ foam

⁴ Expliquer de manière concrète. *Fountain* en anglais évoquerait un liquide qui gicle.

⁵ damp

⁶ rest

⁷ L'anglais met en relief la manière au moyen du verbe (*pinch*) et le résultat par un adverbe : *together*.

⁸ *Hints / Choose the most appropriate French wine*

⁹ **Adaptation culturelle** Il serait étonnant, dans un contexte américain, de recommander un vin pour accompagner un pain. Le traducteur pourrait alors tout simplement omettre ce conseil. En revanche, s'il traduisait un livre de recettes typiquement françaises, il pourrait bien garder cette touche de couleur locale.