

DICIONÁRIO ESPANHOL

ergo sifuentes geronimo

INTRODUÇÃO

pt.significadode.org é um projeto de dicionário aberto e colaborativo que, além de poder consultar significados de palavras, também oferece a seus usuários a possibilidade de incluir novas palavras ou nuancer o significado das palavras existentes nela. Como é compreensível, este projeto seria impossível de realizar sem a estimada colaboração das pessoas que nos seguem ao redor do mundo. Este e-book, portanto, nasceu com a intenção de prestar uma pequena homenagem a todos os nossos colaboradores.
ergo sifuentes geronimo contribuiu para o dicionário com 8 significados que aprovamos e recolhemos neste pequeno livro. Esperamos que o leitor seja muito valioso e, se você achar útil ou quer fazer parte do projeto, não hesite em visitar nosso site, teremos o maior prazer em recebê-lo.

Grupo de trabalho
pt.significadode.org

ají

Foram encontrados restos de sementes de pimenta em territórios entre o Peru e a Bolívia com 7000 anos de idade. No Império Inca quechua seu nome era utzu e arawak axi vem do seu nome atual. Chile o país sul-americano é provavelmente a ver com a denominação de americana e do México. O fator comum a todas as variedades é a capsaicina, que é o elemento picante.

camarón

O transporte urbano de passageiros em Lima é um cosmos separado, tem suas próprias regras, tradições, lendas e heróis, metas, expectativas e até mesmo sua própria linguagem. Dentro desse mundo, " 34 camarão; É o apogeu da habilidade e a autoconfiança a conduzir o veículo, maximizar o rendimento embora assim que você tem que executar tudo o que é conhecido como o respeito pelas pessoas, regras de civilidade e cortesia, etc. Camarão é o motorista experiente do que " camaronea " seus colegas, ou seja, que seu les correponde a outros, fazendo uso de equipamento de manoseria.

chancho

Em espanhol o Peru: porco, porco, marrano, porco, cuche (41 origem quechua; significam a mesma coisa, a saber: 1-o mamíferos artiodactilo (Seu SUS scrofa doméstica) 2-pessoa desleixada, desordenada, sujo. No uso vulgar também é usado para a pesagem os proeminentes pernas femininas-esse porco bom!

culantro

Na cozinha peruana é chamado coentro à erva aromática que é conhecido como coentro na América Central. É da mesma espécie, (Coriandrum Sativum) e é usado para criar o famoso arroz com frango, carne seca, cordeiro ou norte da criança, também usado como um curativo de quase todas as sopas e as existências desta extensa e deliciosa cozinha.

gallinazo

Gallinazo no Peru, é um abutre-preto, galinha, como dimensões, pássaro ao tesouro da América central e América do Sul. Adquiriu nomes diferentes em outros países, tais como: Aura, abutre, chimango Caracara, abutre, urubu, etc. Há frases muito usadas, tais como: " Gallinazo canta em puna " referindo-se a dificuldade dos negros para se adequar a altura, ou " Gastar pólvora em gallinazo " que significa um esforço para resultados muito pobres.

palta

Além de ser o substantivo de origem Quechua, que refere-se ao fruto comestível do abacate no Peru próximo " roche " Isso é seu sinônimo, define o estado emocional do embaraço causado por acções próprias que desejam passar desapercebidos ou por ações dos outros, para que se sente envergonhado. " Eu faço não paltees " Ouvi muitas vezes.

pepa

Acho muito estranho isso, ainda não interveio qualquer peruano, desde que o Peru praticamente há outro sinônimo para a semente dos frutos grandes e pequenos, que neste caso é chamado de sementes. Também designado assim às preparações que dão de beber às suas vítimas, prostitutas, conhecidas como " peperas " que ele drogado clientes ocasionais para tira-los de todos os seus pertences de valor. Muitas vezes essas ações resultam na morte da vítima por má dosagem.

puchero

Em algumas regiões do planalto peruano, o guisado foi uma espécie de símbolo de discriminação de indígena. Uma celebração dos agricultores: os pratos seleccionados com carnes destinados aos parentes dos proprietários ou chefes.

Todos estes foram acomodados em um lugar com mesas e cadeiras. Enquanto os servos indianos tinham que fazê-lo nos pátios, um pouco afastado e no chão. Serviu-lhes em fosco (tipo de pratos de uma abóbora dura) fritar cozinhar ou mexer com resíduos de carne foi adicionado ao que couve, couves e cenouras e tinha que comê-lo com a mão, porque eles não forneceu-los cobertos. Hoje é um prato muito popular e também mudou um pouco. Insira a boa carne: frango ou frango, carne bovina, carne de carneiro e de porco e é acompanhado de arroz de grão.