

Full lingüístic de
periodicitat bimestral
elaborat pel Centre
de Normalització
Lingüística de l'Àrea
de Reus Miquel
Ventura per fomentar
l'ús del català en el
sector hoteler i de
restauració.

38

Setembre de 2011



CONSORCI PER A
LA NORMALITZACIÓ
LINGÜÍSTICA

CNL DE L'ÀREA DE REUS
MIQUEL VENTURA
C. de l'Àliga de Reus, 1
43205 Reus

Classes de català per al personal dels restaurants

El setembre s'obre un nou període d'inscripció als cursos de català que ofereix el Centre de Normalització Lingüística de l'Àrea de Reus. Les persones interessades poden inscriure-s'hi a partir del dia 12 a Cambrils i a partir del 19 a Reus, Vandellòs i l'Hospitalet de l'Infant, i Falset.

L'oferta de cursos, que s'adrecen tant a les persones que volen aprendre a parlar en català com a les que ja hi parlen i volen escriure-hi adequadament, és molt variada. Hi ha, però, un curs específic per al personal d'empreses de restauració que s'impartirà a Reus. És el curs gratuït **Català d'urgència al restaurant**, que permet, en només cinc classes, adquirir els recursos bàsics per atendre en català la clientela d'un restaurant.

Més informació a www.cpnl.cat/reus.

CATALÀ A LA CARTA

Gebrar i glaçar

De l'acció de cobrir un dolç o una fruita amb una capa brillant i sòlida de sucre cuit se'n diu en català **gebrar** (en castellà, *escarchar* o *glasear* i en francès, *glacer*). Quan aquesta capa es prepara amb sucre i clara d'ou s'anomena **glaça** i s'empra per cobrir pastissos. Del procediment se'n diu **glaçar** en català (*glasear* i *glacer* en castellà i en francès respectivament).

Glacejar

Cal no confondre aquests procediments culinaris amb **glacejar** (també *glasear* en castellà i *glacer* en francès), que consisteix a enrossir al forn o en una salamandra la superfície d'un menjar cobert amb una salsa, de manera que quedi lluent.

Xerès

Del *jerez*, força emprat a la cuina, en català se n'ha de dir **xerès**.