

Al vostre servei l'hoteleria, en català

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 hotelier i de restauració.

74

Setembre de 2017



CONSORCI PER A
LA NORMALITZACIÓ
LINGÜÍSTICA

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

Vine i aprèn-ne

Anima't a aprendre català i anima també els teus treballadors! Connectar-vos al català és imprescindible per aconseguir proximitat amb el client i fidelitzar-lo.

Entre setembre i octubre comencen els cursos del primer trimestre. Les inscripcions per al nou alumnat són fins al 18 de setembre a Reus, fins al 22 de setembre a Cambrils i a l'Hospitalet, i fins al 9 d'octubre a Falset. Tota la informació a www.cpnl.cat/reus.



CONNECTA'T AL CATALÀ

Vine i aprèn-ne

Inscripció el setembre

- ✓ Cursos presencials i en línia
- ✓ Tots els nivells
- ✓ Activitats culturals fora de l'aula

CONSORCI PER A LA NORMALITZACIÓ LINGÜÍSTICA
cpnl.cat

CATALÀ A LA CARTA

Sal

La sal és un condiment alimentari indispensable. Pot ser **refinada** i per tant més blanca si se n'han extret les matèries terroses o **no refinada**. En aquest cas, té un color grisenc i és més rica en minerals i més valorada a la cuina.

Segons la presentació n'hi ha de diferents tipus: **sal fina**, **sal mitjana**, **sal grossa** i **sal en escames**.

I en funció de la procedència també hi ha diversos tipus de sal. Per exemple, la **sal de mar** o **marina** és la que s'obté per evaporació de l'aigua del mar. N'hi ha de molt valorades a la cuina, com la Halen Môn, la **sal de Maldon** (produïda en aquesta localitat al comtat d'Essex) o la sal negra de Hawaii.

Entre les sals marines, la classe més preuada és la **flor de sal**, que es recull de forma artesanal quan s'evapora l'aigua i els cristalls més lleugers es mantenen a la superfície. Les varietats comercials més conegudes són la Fleur de Sel de Guérande, la Fleur de Sel de Camargue i la Flor de Sal d'Es Trenc.

L'altra varietat és la **sal de roca**, que s'extreu de les mines. Entre les més conegudes, la sal rosa de l'Himàlaia o la sal blava de Pèrsia.

Podeu consultar tots els números d'*Al vostre servei* a
www.cpnl.cat/xarxa/cnlreus/publicacions.html
Tel. 977 128 861 – assessoramentreus@cpnl.cat