

Fer salat

Foto: Miguel A. Padrón. Menjar, cullera, taula de fusta, Llicència Pexels
<https://www.pexels.com/ca-es/foto/menjar-cullera-taula-de-fusta-971077/>



Fer salat vol dir arribar tard o fer tard per fer alguna cosa, *arribar als anissos*, o *arribar a misses dites*. *Si volies veure'ls, has fet salat; acaben de marxar*. També vol dir 'fracassar', 'no encertat' o 'excedir-se'.

Sabeu d'on ve aquesta expressió?

Tot i que no se'n sap l'origen, potser, senzillament, ve del fet que quan un menjar surt salat, ja hem fet tard per corregir-ne el gust, ja no es pot fer marxa enrere.

Sigui com sigui, *no feu salat*.

Font: «Quin és l'origen de la dita...?» a *Paremiologia catalana* ↗

? Especial condiments

Fonts: DIEC2, DCVB, GEC, OPTIMOT, TERMCAT

Condiment

Substància, com la sal, les espècies, etc., emprada per donar més gust al menjar.

Espècia

Substància vegetal aromàtica o picant que s'empra per condimentar el menjar, com pebre, safrà, canyella, claus.

Fines herbes

Assortiment d'herbes aromàtiques combinades i molt ben picades amb què s'adoben certs menjars. *Si vas al supermercat, compra un pot de fines herbes. Formatge a les fines herbes*.

Manat d'herbes

Ramet d'herbes aromàtiques, principalment llorer, farigola i julivert, que s'afegeix a un menjar durant la seva cocció per tal de fer-lo més saborós.

Herba remeiera, herba medicinal, planta medicinal, planta remeiera

Planta que conté una o més substàncies actives amb propietats medicamentoses.

Herbolari

Botiga on es venen herbes i plantes medicinals.

Herbolari o herbolària

Persona especialitzada en l'ús d'herbes i plantes medicinals i que les conrea, cull o ven.

Amanir, assaonar, condimentar, trempar

Afegir un o més condiments a una menja per donar-li olor o fer-la més saborosa.

Salaó

Procés de conservació de la carn o del peix mitjançant la utilització de la sal com a element bàsic.



Ajuntament de
Mollet del Vallès



Alfàbrega

Planta anual, molt olorosa, de fulles ovades enteres i flors petites blanques o rosades, emprada com a condiment i per extreure'n un oli essencial.



Canyella

Escorça aromàtica del canyeller emprada principalment en confiteria i també com a aromatitzant en perfumeria. *Canyella en pols. Canonets de canyella.*



Clau d'espècia, clavell d'espècia, claus d'olor

Poncella deshidratada del claveller, amb aspecte de clau, emprada com a condiment i de la qual s'extreu una essència usada en farmàcia.



Julivert

Planta herbàcia de tiges primes, flors petites d'un verd groguenc i fulles brillants i aromàtiques de color verd fosc. Les fulles són molt emprades com a condiment. *Per fer aquest guisat necessito picar all i julivert.*

Ser el julivert de tots els guisats. Ser una persona visible, que es troba en totes les funcions, festes o actes importants.



Llorer

Arbre de fulla perenne amb el tronc llis i l'escorça prima, flors de color blanquinós i fruits arrodonits de color negre. Les fulles són lanceolades, de color verd fosc, molt aromàtiques i s'usen com a condiment.



Orenga

Herba aromàtica de fulles petites i ovalades, flors en espiga rosades o de color malva, apreciada per les seves propietats medicinals i com a condiment. *M'agraden les pizzes amb molta orenga.*



Safrà

Espècia obtinguda dels estigmes del safrà dessecats i polvoritzats.

L'endevinalla

Al número anterior preguntàvem què vol dir **rampoina**. La resposta correcta era la **3. Cosa d'escàs valor, inservible**. La guanyadora ha estat Esther Melchor, de Montornès, que ens diu «estic agraïda de la meva llengua».

En aquest número preguntem què vol dir **ser una persona salada**?

1. Ser aguda, viva i tenir molta gràcia.
2. Estar bé de salut.
3. Tenir mal caràcter.
4. Arribar sempre tard.

Per concursar, heu d'enviar la resposta de l'endevinalla a mollet@cpnl.cat. La persona que l'encerti i guanyi el concurs tindrà com a premi una Dona d'Aigua model *Per molts anys* feta a l'IMSD.

Nota sobre el tractament de dades personals

Provar o tastar?

En català, el verb que té el significat de 'prendre una petita quantitat d'un menjar o una beguda, per apreciar-ne el gust' és *tastar*, i no *provar*. Per exemple: *Si no tastes la tonyina, no sabràs si t'agrada. Tasta la sopa, que em sembla que no hi ha prou sal.*

Gust a... o gust de...?

Per enllaçar els complements dels noms que tenen a veure amb les percepcions i sensacions la preposició adequada és *de*: *gust de, olor de, pudor de, soroll de, remor de, so de. Aquest pastís té gust de llimona. Sento olor de rostit. Fa pudor de cremat.* No obstant això, el verb *pujar* regeix la preposició *a*. Per exemple: *Pudia a all. L'abric put a fregit.*

Webs

- **Plantes aromàtiques.** Cartell amb il·lustracions. Diputació de València.
- **Noms de plantes. Corpus de fitonímia catalana.** TERMCAT.
- **Herbes a la cuina.** Terminologia de l'alimentació i la gastronomia. TERMCAT.
- **Diccionari de procediments culinaris.** TERMCAT.



Ajuntament de Mollet del Vallès



CONSORCI PER A LA NORMALITZACIÓ LINGÜÍSTICA