

Formació en català per al personal dels restaurants

El mes de setembre s'obre un nou període d'inscripció als cursos de català. Les persones interessades poden inscriure-s'hi a partir del 13 de setembre a Reus i a Cambrils, a partir del 15 de setembre a Falset i a partir del dia 22 a Vandellòs i l'Hospitalet de l'Infant.

L'oferta de cursos és molt variada tant per a les persones que volen aprendre a parlar en català com per a les que ja hi parlen i volen escriure-hi adequadament. El més destacable, però, per al personal d'empreses de restauració és el curs **Català d'urgència al restaurant**, que s'ofereix tant a Reus com a Cambrils. Aquest curs, que és absolutament gratuït, 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

Espinyolar i buidar

L'estri que serveix per treure el pinyol de les olives i de certes fruites, com les cireres, és l'**espinyolador** (*deshuesador* en castellà).

El **buidador** (*vaciador* o *bolero*) és un instrument semblant a una pala, de vores tallants, que serveix per fer boletes de la polpa de certes fruites o verdures o bé per buidar-les i després poder farcir-les. De l'estri allargat i dentat pels costats que serveix per extreure el cor de les pomes se'n diu **buidador de pomes**.

Del soufflé al suflé

Suflé és la forma catalana per al terme francès *soufflé*, que designa la preparació feta a base de clares d'ou a punt de neu amb altres ingredients, especialment dolços, com ara xocolata, fruita... De les patates fregides que es fregeixen en oli fins a tres vegades perquè s'inflin se n'ha de dir **patates suflé** (en castellà, *patatas en soufflé*).

