

# 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.

## 33

Novembre  
de 2010



CONSORCI PER A  
LA NORMALITZACIÓ  
LINGÜÍSTICA

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

## Plats a la carta

Ja fa temps que està en funcionament l'**aplicació informàtica Plats a la carta**, que permet elaborar la carta o el menú del restaurant en català i en cinc llengües més. Mitjançant aquesta aplicació s'introdueixen els noms dels plats així com els preus i se selecciona el disseny de la carta.

Ara, a més, es pot consultar el **diccionari en línia Plats a la carta**, amb 7.765 denominacions de plats i begudes amb les equivalències corresponents en castellà, anglès, francès, italià i alemany.

Trobareu aquestes eines a [www.gencat.cat/llengua/platsalacarta](http://www.gencat.cat/llengua/platsalacarta).

## CATALÀ A LA CARTA

### Verat i cavalla

A més de la sardina, un altre peix blau que es pesca al Mediterrani és el **verat**, tot i que també se'n pot dir **cavalla** (en castellà, *caballa*).

### Amb closca

Són molts els mol·luscs apreciats a la nostra cuina. N'esmentem uns quants: **musclos** (*mejillones* en castellà), **cloïsses** (*almejas*), **caragols de punxes** (*cañadillas*), **rossellones** (*chirlas*), **escopinyes de gallet** o **catxels** (*berberechos*) i **tellerines** o **tellines** (*coquinas*).

### Deixatar

Del procediment que consisteix a fer que una substància sòlida, en contacte amb un líquid, es dilueixi i s'hi barregi se'n diu **deixatar** i també **diluir**. Per exemple, per fer qualsevol guisat de carn o peix deixatem la picada amb una mica de caldo.

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