

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.

62

Setembre de 2015



CONSORCI PER A LA NORMALITZACIÓ LINGÜÍSTICA

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

Aprendre català és útil

Per oferir un bon servei i de qualitat, per aconseguir proximitat i, en conseqüència, la satisfacció del consumidor, per fidelitzar la clientela... aprendre català és útil.

Anima't a aprendre català i anima també els teus treballadors! Segur que hi ha un curs a la vostra mida! Tota la informació a www.cpnl.cat/reus. Les inscripcions per al nou alumnat comencen el 21 de setembre i oferim cursos tant a Reus com a Cambrils, l'Hospitalet de l'Infant i Falset. També hi ha l'opció de fer cursos en línia amb la plataforma Parla.cat.

I recordeu que les empreses podeu bonificar la formació de català del vostre personal. Demaneu més informació al telèfon 977 12 88 61.

CATALÀ A LA CARTA

Temps de verema

El final de l'estiu és el temps de la verema. Coincidint-hi, repassem els noms del raïm segons la varietat. Entre els raïms negres hi ha l'**ull de llebre** (*tempranillo* en castellà), el **sumoll**, el **trepal** o **trepadell**, el **samsó** (*cinsaut* en francès), el **monestrell** (*morastel* en castellà), el **sirà** (*syrah* en altres llengües), el **carinyena**, el **cabernet**, el **merlot**... Els raïms blancs més coneguts són el **xarel·lo**, el **macabeu**, el **parellada**, el **picapoll**, el **chardonnay**... El **garnatxa** pot ser blanc o negre. D'altra banda, si en comptes de raïm o vi (masculí) ens referim a varietat o vinya (femení) parlarem de **la** garnatxa (i de **la** carinyena). Finalment, hi ha varietats com el raïm **moscatell** o el **malvasia** amb què s'elaboren vins o licors que porten el mateix nom.

Xips

Tots sabem què són les **patates xips**: aquelles patates tallades a rodanxes molt fines, fregides i salades, que normalment es comercialitzen de forma industrial. Aquest mateix procediment s'utilitza també a la cuina, però no amb les patates sinó amb altres verdures i hortalisses fresques. El resultat són, per exemple, **xips de moniato**, **xips de carxofa**, **xips de ceba**, **xips de iuca**...

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