

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 hoteler i de restauració.

64

Gener de 2016



CONSORCI PER A LA NORMALITZACIÓ LINGÜÍSTICA

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

Temps de neu

Ara que és temps de neu, recordem alguns termes de les activitats esportives del turisme d'hivern.

L'**esquí alpí** (o esquí de pista) és la modalitat reina de l'esport d'hivern. Consisteix a fer descensos per pistes de diferent desnivell. L'**esquí nòrdic** (o esquí de fons), en canvi, requereix terrenys generalment plans.

Però els esports de neu no es limiten a aquestes dues modalitats sinó que hi ha altres varietats com l'**esquí de muntanya**, que es practica fora de pista; l'**esquí de telemarc** (*telemark* en altres llengües), en què s'empra la tècnica de descens bàsica però amb el taló lliure; el **surf de neu** (*snowboard* en anglès); el **surf d'estil lliure** (*freestyle* en anglès), en què predomina l'execució de salts i de trucs; el **càrving** (*carving* en anglès), que és una tècnica d'esquí i de surf de neu basada en l'execució d'uns viratges determinats..., a més d'altres activitats com les **raquetes de neu**, les **motos de neu** (*moto-nieves* en castellà) o el **múixing** (*mushing* en anglès), consistent en el tir de trineus amb gossos nòrdics.

Sigui com sigui, cal no oblidar els **esquís**, els **bastons d'esquí** (*ski sticks* en anglès), la **planxa de neu** (*snowboard* en anglès) i l'**anorac** (*anorak* en altres llengües), entre altres.

CATALÀ A LA CARTA

De pebrots i nyores

A més de temps de neu, és temps de calçots. Un dels ingredients per fer-ne la salsa és la **nyora** o el **pebrot de romesco** (*pimiento choricero* en castellà). Totes dues varietats són pebrots que s'utilitzen secs, però el pebrot de romesco és allargat, a diferència de la nyora, i té menys carn i la pell més gruixuda.

Quenelle

En la cuina actual el terme **quenelle**, pronunciat com una paraula francesa, designa la forma ovalada que es dona a algunes elaboracions culinàries com a guarnició, tant dolces com salades. La quenelle s'ha de fer a mà amb dues culleres. Per exemple, podem trobar una quenelle de gelat com a guarnició d'unes postres o una quenelle d'alvocat en una amanida.