



## Fons o fondo?

Hem d'anar amb compte de no confondre aquestes dues paraules i no fer-nos un embolic amb el castellà. El mot **fons** és un substantiu (*fondo* en castellà): el **fons del mar**, el **fons de l'armari**, un **fons d'inversió**, **conèixer un tema a fons**...

En l'àmbit culinari, podem preparar plats com ara uns **ceps saltats amb fons de patates confitades**. A més, anomenem també **fons** un brou molt concentrat de gust que s'utilitza per elaborar salses o per banyar un guisat o un rostit (un **fons blanc**, per exemple).

En canvi, el mot **fondo** és un adjectiu (*hondo* en castellà): un **plat fondo**, un **riu fondo**, una **olla fonda**...

## CATALÀ A LA CARTA

### Entatxonar

Anomenem **carn entatxonada** o **emmetxada** (*carne mechada* en castellà) la carn en què s'han practicat talls i forats omplerts posteriorment de cansalada i d'altres ingredients per tal de fer-la més saborosa. Així doncs, podem preparar, per exemple, un **filet entatxonat amb estragó**.

### A la meunière

Tinguem cura d'escriure correctament aquest procediment culinari d'origen francès (literalment significa 'a la molinera'). Així podrem degustar tranquil·lament un **llenguado** o un **turbot a la meunière**.

### Tàperes

Les tàperes (*alcaparras* en castellà) són molt apreciades com a condiment culinari, i són un dels ingredients principals de la **tapenade**, d'origen occità, una pasta d'olives negres, tàperes, anxoves i oli d'oliva.