

# El que es menjava a casa

Correccions de la 2a edició, març del 2010

<b>Pàgina</b>	<b>On deia (1a edició):</b>	<b>Ara diu (2a edició):</b>
p. 2	Primera edició: desembre del 2009 Disseny gràfic: <del>L'estudi d'en</del> David Torrents	Primera edició: desembre del 2009 <u>Segona edició, amb correccions: març del 2010</u> Disseny gràfic: David Torrents <u>i Silvia Míguez</u>
p. 25	Afegiu-hi l'aigua bullent i deixeu-lo	Afegiu-hi l'aigua bullent, <u>els pèsols</u> , i deixeu- <u>ho</u>
p. 33	<del>és</del> feia	<u>es</u> feia
p. 41	però en aquell, la col i la patata	però en aquell la col i la patata
p. 50	Agafeu una olla amb aigua <del>freda</del>	Agafeu una olla amb aigua
p. 72	<del>Poseu oli en una paella i enrossiu hi la ceba i llavors el pernil.</del>	<u>Piqueu la ceba, talleu el pernil a trossos petits, i enrossiu-los en una paella amb oli.</u>
p. 75	li <del>don</del> a	li <u>dón</u> a
p. 111	<del>750 g</del> de llom de porc de dos colors	<u>1 kg</u> de llom de porc de dos colors
p. 111, afegit al principi del comentari		<u>És difícil fer sortir 1 kg d'una sola peça, potser us l'han de fer en dos talls.</u>
p. 117	talleu la llimona a rodelles	talleu la llimona a <u>mitges</u> rodelles
p. 137	les anava refregant, com qui feia la bugada	les anava refregant <u>amb l'ajuda de sal granada</u> , com qui feia la bugada