

l'agenda

Nomenaments

M. Victòria Garriga i Fariol
Metge adjunt Servei de Diagnòstic per la Imatge.

Àngels Gensana i López
Directora del Servei d'Admissions.

Carme Tusquelles i Oto
Supervisora general d'Infermeria del torn de nit.

Vicenç Barbancho i Galán
Secretari Servei d'Urgències.

Gaspar Salinas i Duffo
Metge adjunt Servei de Ginecologia i Obstetrícia.

Xavier Surís i Armangué
Metge especialista en Reumatologia.

Fe d'errades

En la informació apareguda en el dBaB 9 sobre el comiat de l'Antonio Moreno, on dèiem Antoñito Moreno (del grup Tricicle Hospitalari) havia de dir Antonio Martínez.

Guanyadors per sorteig, entre les solucions correctes de "Les Golfes" del número 9: Mots encreuats: Quim Bosch, *of course*. Escudella barrejada: Esther Almansa Targeta falsa: Ivelisse Trinidad Novas

Us recordem que sortejarem un llibre entre tots els encertants de cadascun dels passatemps. Podeu depositar la solució a la bústia que trobareu al costat de la Unitat d'Informació i Atenció a l'Usuari.

Data límit per entregar els resultats de "Les Golfes 10": 15 / 04 / 96

les golfes

Solució als mots encreuats Número 9
H: 1. Impermeable. Ar.- 2. Maregassa. Mari.- 3. Proemis. Llamps.- 4. Efe. Anal. Pec.- 5. Tisner. initeS.- 6. ileA. AladroC. F.- 7. G. stellariM. Va.- 8. En. Unible. Pa.- 9. No. Ronsejarà. M.- 10. Mia. G. Manilla.- 11. Allau. Bri. LI.- 12. MDI. Les. Vent.- 13. Deia. Sastreria.- 14. isitC. Sialisme. V: 1. Impetigen. MDI.- 2. Marfil. Nòmades.- 3. Proeses. ILIII.- 4. Eee. Natural. Ar.- 5. RGM. E. Eno. Al. C.- 6. Mai. Ralingues.- 7. Essa. Llbs. Sas.- 8. As. Niaalemb. Si.- 9. Balandrejar. Ta.- 10. L. Liri. Aní. RL.- 11. Ema. Tom. Ri. Veí.- 12. Ampec. Pallers.- 13. Arpes. Va. Linim.- 14. Risc. Fa. Ma. Tae.

Solució a l'Escudella Barrejada Número 9
Esther ALMANSA, Jordi ANDREU, Quim BOSCH, Gemma CARBONELL, Maite CHAKKALAKAL, Rosa CUKIERMAN, Dolores DALMAU, Rosa FILBA, Sara GORDO, Mar LUQUE, Lluís MARINOS, Montse MARQUES, Carme MASSO, Mercè MIRALLES, Rafael MORANTE, Ana Maria MURCIA, Albert MARTIN, Albert RIERA, Eugenio SARMIENTO, Teresa TAPIAS.

Solució de la Targeta falsa número 9
QUETA MATABOSCH PUIG

Escudella barrejada

Número 10

Del dret i del revés, recte i de través, podeu trobar 20 companys de treball.

J M A R I S O M A R P E S O J J
J O B L O Y A M A N I F B N O S
O O S N O L A A I N O T N A A A
S T L E M A R R A M A L N E Q M
E E O S L E B C N U D C A F U R
P R L E A U S O G R A M E G I A
L C I D A N I S E R A D G A M L
L O B E L O S S L E G N A B M I
U Y A N G E L E S L U C E N A P
I S E R N A S R C A H O L E R A
S I N A R M I R E J N A F R T S
S A A S A L P A N O D C A D I U
I D E R S P A N T I C O H A N N
M E T R E L L O E M R A C E E G
O I L U Z E L E N A V E G A Z O
N O R A P I G L O R I A G U A L

Targeta falsa

Número 10

Sembla una senyora amb gràcia però... és un senyor amb "salero"

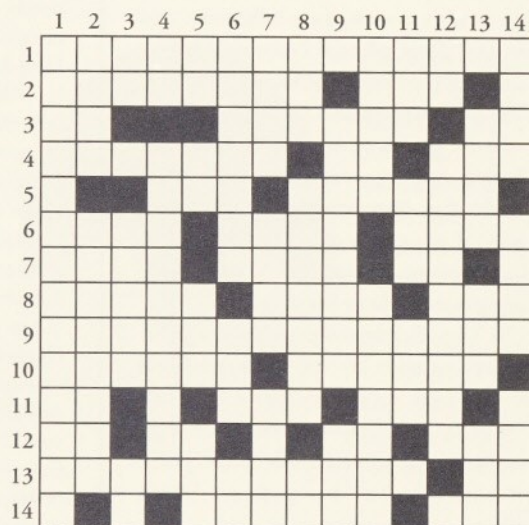
GRACIA ESPINASA OTONINO

Mots encreuats

Número 10

H: 1. Inenarrable.- 2. Nom del primer submarí que va arribar al pol Nord per sota del casquet glacial el 1958. Val més donar-la que perdre-la. Consonant.- 3. Cinc-cents un. Diuen que fa el lladre. 3,1416.- 4. Sovint seguit de "go home". Medalla d'or. Segurament té or, però no per les medalles.- 5. Xifra romana a la qual sir Winston Churchill va donar un significat especial. Seguits dels altres. Precedits pels uns.- 6. (Al rev.) Impulsi una embarcació. Casa o taller on s'encunya moneda. Mare d'Ismael, a qui els àrabs consideren llur avantpassat.- 7. Arma blanca, generalment de dos talls. (Al rev.) Fa un petó. Ruteni. La primera.- 8. Darrer. Nom de lletra. (Al rev.) Veritable.- 9. Macedoni que tingué per tutor Aristòtil i conquerí Persia i el cavall del qual es deia Bucèfal, i prou detalls (dues paraules).- 10. Lasi. País mediterrani.- 11. Una mica d'Itàlia. Una mica, més mica encara d'Itàlia. Tots en tenim un, curt, llarg, compost... Nascut. Mil.- 12. Consonants. Vocal repetida. La del senyor Churchill. Fa content un gos. Indoeuropeu.- 13. Comença a la pubertat i acaba a la menopausa. Al costat de l'off.- 14. Est. Oest. Isolar. Abans li era suficient prendre la fresca, ara necessita fins i tot una teràpia.

V: 1. Teoria segons la qual l'individu és el patró bàsic de la realitat.- 2. Passadís porticat. Classificació de les xarxes segons les dimensions de llurs malles.- 3. Duu. Nord. (Al rev.) Encara paguem les conseqüències del de Barcelona el 1714. Antònim de sí.- 4. El senyor Spielberg el va fer famós. Curaixites.- 5. Antònim de dos. Seguit de dos. Amb accent per fer parets; sense accent, colls (si voleu, grocs). Organització explosiva.- 6. Mol·lusc que es menja amb dièresi. Consonant repetida. Fa una mica de riure.- 7. Ases. (Al rev.) El que fa deu. La seva explosió és a l'horitzontal 13.- 8. Mirja Isabel. Tenaç. Pacino o Capone.- 9. Fòsfor. Instrument de pescar que consisteix en una bossa de xarxa fixada a l'extrem d'una canya o d'un pal. Famosa pel foie gras.- 10. Vals de Sibelius. Domar.- 11. Tirador aconsonàntic. Estrany. Val més no estar-ne tocat. Oxigen.- 12. Sa. Està tan ple que li reflueix per la boca. Precedida d'H2, aigua.- 13. Angen. Conjunt (no inclinat) de plats d'una casa. Nom de lletra. Va bé tenir-ne un a la faixa.- 14. Moral. Val més menjar-se'l que ser-ho. Oxid de plom, d'alumini o de ferro.



el rebost

Ingredients

– Peix: cap-roig (o rascassa) preferentment
– Patates (segons les racions)
– Sal, oli d'oliva
– Picada: 8 grans d'all, 14 ametlles torrades, julivert, 1 nyora, 200 g de tomàquet, 1 llesca de pa fregit, el fetge del peix fregit.
– Brou: Feu-ne de 2 a 3 litres amb peix de roca vermell i, si és possi-

Suquet de peix i fideus rossejats a l'estil mariner

ble afegiu-hi també un peix blau (sardina, sorell). El fa més bo.

Preparació de la picada

Sofregiu els alls, la branca de julivert (una mica), la nyora (no deixeu que s'enfosqueixi gaire), el pa i el fetge del peix, tot per separat. Piqueu-ho tot en el morter juntament amb les ametlles i una mica de sal.

Preparació del peix

Trossegeu-lo, enfarineu-lo i enrosieu-lo només una mica. Reserveu-lo a part.

Preparació del suquet

En una cassola amb oli, sofregiu les patates tallades a daus. Quan seran rosses, afegiu-hi el tomàquet, lligueu-lo amb l'oli i afegiu-hi també la picada dissolta amb una mica de brou. Cobriu després les patates amb el brou. Feu-les coure uns 20 minuts i després afegiu-hi el peix, que s'haurà de coure uns 10 minuts (es fa ràpid). Rectifiqueu el punt de sal.

Preparació dels fideus rossejats

Se serviran abans del suquet.

En una cassola, preferentment de terrissa, sofregiu durant tres minuts els fideus (es millor que siguin del 0) sense deixar de remenar-los.

Aneu-hi afegint progressivament el brou del suquet ja fet i remeneu-ho sense parar fins que els fideus estiguin cuits. Cal anar-hi afegint el brou a poc a poc.

Josep M. Ibáñez Romaguera

Marina Molins