

l'agenda

Nomenaments

Pilar Mir Calvo
Citotècnic
Enric Pedrol Clotet
Metge adjunt (Medicina
Interna)

Albert Vives Julines
Director de Planificació
i Avaluació
Artur Puig Hernández
Director Mèdic

M. Victòria Amargós
Maronda
Adjunt a la Direcció General
M. Dolors Sitjes Vila
Pastoral de la salut del Servei
Religiós

les golfes

Solució als mots encreuats número 13
H: 1. Normocalcèmia.- 2. Olimpíada.
Unta.- 3. Rinxola. stneoR.- 4. Àvol. Ianquis.
E.- 5. Dap. A Eufòric.- 6. rilognE. E. Ar.-
7. Erari. Ratxa. Do.- 8. Nesplers. A. Sam.-
9. A. T. Inimitable.- 10. Llistó. Anòmals.-
11. Imanal. Te. Or. A.- 12. Ni. Eterificat.-
13. avaG. Gec. R. OK.- 14. IL. Ossaments.
V: 1. Noradrenalina.- 2. Olivaire. LMIVL.-
3. Rinoplastia. Al.- 4. MMXL. orP. sneG.-
5. Opo. Agilitat. O.- 6. Cili. N. Enòlegs.-
7. Aaaa. Erri. Res.- 8. LD. Ne. Asmàtica.-
9. Casquet. Inef. M.- 10. E. Tuf. Xato. Iré.-
11. Munió. A. amoC. N.- 12. inesrA. sbarÀ.
T.- 13. Ato. irdalL. Ros.- 14. Arec. Omesa. K.

Solució a l'escudella barrejada número 13
ATALAYA Puri, BOLAÑOS Agnès,
CAMPOS Josep Maria, CASTELLANOS
Pilar, CASTELLET Mercè, ESTOPINA
Núria, FONTECHA Benito, FRUTOS
Antonia, GALAN Petra, LAUCO Angels,
LEYVA Matilde, LLIMARGAS Imma,
LOPEZ Ernesto, NUEVO Anna, PASCUA
Aniceto, RALAT Joana, REDONDO
Antoni, RUBIO Montserrat, SALES Otilia,
VENTURA Mercè.

Guanyadors per sorteig, entre les solucions
correctes de "Les Golfes" del número 13:
Mots encreuats: Quim Bosch
Escudella barrejada: M. Carmen Olmo
Targeta falsa: Anna M. Casals

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

Data límit per entregar els resultats de "Les
Golfes 14": 31 / 01 / 97

Solució de la Targeta falsa número 13
MARTI PASCUAL RIBAS

Escudella barrejada

Número 14

Mots encreuats

Número 14

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

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

H: 1. Administrar heparina amb finalitat
terapèutica. Cent.- 2. Sobtant i extraordinà-
riament important. Sac gran.- 3. I ca! Relatiu
o pertanyent al glaç. Precedit pel llampec.- 4.
Cinc-cents. O primer la gallina? Comencem
a riure. Avies.- 5. Que facilita l'expectoració.
La primera.- 6. Voldria treure però no trec
perquè no puc. Inspirar amor.- 7. (Al rev.)
Estri. Aquest cap no té bona premsa.
Precedit de al cel.- 8. (Al rev) Són d'os.
Diminutiu anglès d'Elisabet. Et pertany.- 9.
Nom d'home molt curt (el nom, no
l'home). Lípid desordenat. Consonants
correlatives.- 10. Acusatiu del pronom de
tercera persona quan va darrera vocal. (Al
rev.) Hàbil, enginyosa. Est. Oest.- 11.
Cinquanta. Canal projectat per Ferran de
Lesseps. Cansat. Adverbi de lloc.- 12.
Interjecció de dolor. En castellà, rebesavi.-
13. Xai. (Al rev.) Columna de l'estil que
precedeix el jònic. (Al rev.) Motocicleta.- 14.
Mig dia. Cent. Consonant. Aràcnids.
V: 1. Vers d'onze síl·labes.- 2. EGB, BUP,
COU i això. Pseudònim d'Eugení d'Ors.
Unitat monetària del Japó.- 3. Sigles aviat tan
corrents a les cases com TV. Triis. Un.- 4. Natural
de l'Alguer. Element químic.- 5. Vint-i-cinc
cèntims que poden ser un camí. Consonant. (Al rev.)
Que precedeix amb circunspecció.- 6. (Al rev.)
Faci una fotografia. Sifilitic.- 7. Admetre com a
ciudadà d'una nació.- 8. Institut Nacional
d'Indústria. Arreglen les sabates de pressa.
De bona educació a la cultura musulmana.- 9.
Cap nen no podrà fer tat. (Al rev. i dues
paraules) Títol del cap espiritual i polític
de Tibet.- 10. La darrera. Màquina de
composició tipogràfica. Galeria d'art de
Granollers. La primera.- 11. Cara del dau
marcada amb un punt. Art desordenat. (al
rev.) Prepara aliments mitjançant un
procés tèrmic (no serà tant).- 12. Rosegui
la rata. Cos celeste. Lletre grega amb
ressò terrorista.- 13. Compondries
una obra intel·lectual o artística. Aroma.- 14.
Estat de confusió. Es governen per les
seves pròpies lleis.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
1														
2														
3														
4														
5														
6														
7														
8														
9														
10														
11														
12														
13														
14														

Targeta falsa

Número 14

Sembla un senyor però és una senyora una
mica "encerrada" però no rasca

DOMINGO RASCA CERRADA

el rebost

Menú de festa

Crema de carbassó

Ingredients

(per a 4-6 persones)

- 1 kg de carbassons
- 100 g de mantega
- 200 g de formatge fresc
- 100 g de ceba
- 1/2 l de crema de llet
- 1/2 l d'aigua
- sal

Elaboració

Per començar cal netejar el

carbassó i tallar-lo a rodanxes.
Aleshores posarem la ceba amb
la mantega en una cassola i, un
cop la tindrem ben rossa, hi
afegirem el carbassó. El farem
coure un xic i aleshores hi
abocarem l'aigua, el formatge
fresc i la sal. Ho deixarem
bullir tot durant mitja hora
aproximadament.
Retirarem la barreja del foc i la
passarem per un colador fi.
Després hi afegirem la crema
de llet, rectificarem la sal i la
deixarem coure a foc baix fins
que comenci a arrencar el bull.
A l'hora de servir la crema
podem acompanyar-la amb
llesquetes de pa fregit.

Pollastre de pagès amb escamarlans

Ingredients

(per a 4 persones)

- 1 kg i mig de pollastre de
pagès
 - 500 g d'escamarlans
 - 250 g de salsa de tomàquet
 - 1 ceba de Figueres
 - Oli d'oliva
- Per a la picada:
- 4 grans d'all
 - 7-8 ametlles torrades
 - Julivert

Elaboració

Fregirem amb oli d'oliva el
pollastre tallat en vuit trossos i, a
part, rossejarem els escamarlans.
En una cassola amb oli d'oliva

nou (no utilitzat) ben calent,
sofregirem la ceba i la salsa de
tomàquet. Així que el tindrem
cuit (uns 20 minuts aproxima-
dament) hi tirarem la picada
desfeta amb una mica d'aigua.
Després hi abocarem un got
d'aigua calenta i abaixarem el
foc.
Hi afegirem el pollastre i els
escamarlans i, si cal, una mica
més d'aigua. Tot seguit rectifi-
carem la sal i deixarem coure
uns 10 minuts més el pollastre
amb escamarlans, tot apagant
el foc abans d'acabar la cocció
perquè no ens quedi massa sec.

Dr. Josep M. Ibáñez