

# 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. Avol. 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 bústia  
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