

LLIR's i MIR's

Durant el darrer mes de desembre ha finalitzat la formació de postgrau com a especialistes de les llevadores Izaskun Zubizarreta, Lourdes Salgueda i del llevador Fabián Melgar. Ahhora els Drs. Dolors Cubí (Geriatria), Agustín Guerri (Anestesiologia i Reanimació), M. Lluïsa Masiques (Pediatría), Esther Rodríguez (Cirurgia) i Ramón Santistevé (Ginecologia i

obstetrícia), han iniciat una nova etapa professional en finalitzar també el seu període de formació.

Pel que fa a noves incorporacions amb data de gener d'aquest any, cal destacar l'estada d'Encarnació Hervás, Miren Gotzone i Antonio Valverde entre nosaltres per completar el seu període de llevadores internes residents.

Nomenaments

Teresa Piella Oliveda
Diplomada en Infermeria
Consultes Externes
(Unitat de Diagnòstic en el Dia)

Isabel Mañas Sánchez
Diplomada en Infermeria
Consultes Externes

Rosa Solé Arnau
Metgessa adjunta
Àrea d'Urgències Mèdiques



Solució dels mots encruats número 15
H: 1. Especialitat. 1.- 2. Sincer. Llinars.- 3. Cmeor. Teló. Coc.- 4. Abusivament. Du.- 5. Mom. Capissola.- 6. Bloc. R. N. Rims.- 7. Eol. Ira. Aris.- 8. Lgo. Acadèmic. N.- 9. Lligi. Ocupació.- 10. Saial. Er. Do. Bé.- 11. Atansaments.- 12. Ur. Rio. Aus. Te.- 13. Reietó. Ss. Oas.- 14. àracrapaA. Trrt.
V: 1. Escambells. U. A.- 2. Simbologia. Rrr.- 3. Pneumologia. Ea.- 4. Ecos. C. làtric.- 5. Cèric. A. laieR.- 6. Ir. Varico. Nota.- 7. A. Tap. Races. oP.- 8. Llaminaura. A.- 9. Il.lès. Ep. Mas.- 10. Tions. Amadeus.- 11. An. Torricons. T.- 12. Tac. LIICI. T. Ot.- 13. Rodams. Obstet.- 14. isCU. S. N. E. Est.

Solució a l'escudella barrejada número 15
ARÉN José, CAÑAS Pepi, CODINA Javier, CUQUET Jordi, ESCANEZ Camilo, FUSTÉ Consol, GAY Antonio, ISACH Nuri, MARQUES Ana, MARTIN Isidro, MORALES Manuela, PENALVA Guadalupe, OTERO Nieves, PUIG Montserrat, RIOS Rosa, ROLD_N Lluïsa, ROS Rosa, SANS Anna, SESÉ Josep, VILARRUBIAS Mònica, YETANO Victòria.

Guanyadors per sorteig, entre les solucions correctes de "Les Golfes" del número 15: Mots encruats: Montse Fageda Escudella barrejada: Montse Roca Targeta falsa: Maria Matito

Us recordem que sortejarem un llibre entre tots els encertants de cadascun dels passatges. 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 16": 16 / 05 / 97

Escudella barrejada

Número 16

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

Per MTS

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

Targeta falsa

Número 16

Sembla una senyora que vingui a ser programada, però no és passiva... és activa.

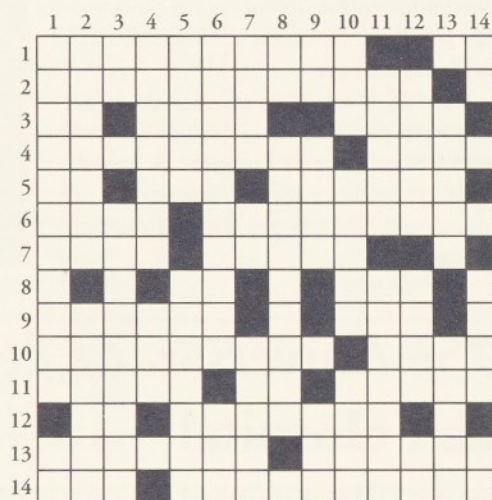
M. CARME SAYOLS DAUSAS

Mots encruats

Número 16

H: 1. Institució per a l'arxivament, la conservació i l'exposició o la projecció de materials cinematogràfics. 3,1416.- 2. Proteïna de la mucosa intestinal, sobretot del duodè que es combina amb el ferro ingerit i forma la ferritina. Oxigen.- 3. Consonants. El Poema del Cid ho és. Aigua carbònica artificial.- 4. Col.lecció de discos. Amb v fa llet, però amb b serveix per portar trastos sobre el cotxe.- 5. Quaranta nou. Consonants. Petits lòbuls que tenen alguns artròpodes que els ajuden a traslladar-se per superfícies verticals llises.- 6. Onze més uno. Intravenós.- 7. Matafaluga. Nom donat als diversos estats sorgits del desmembrament del califat de Còrdova. Consonant.- 8. Una altra. I una altra. Molt suau. La final del 7 horitzontal. Cansat. Mil.- 9. Que conté urani. La primera. Una senyora petita. Una segona primera.- 10. Acció de retolar. Crit del gat.- 11. Nom d'home que amb el sant davant també és un poble. Au. L'Andreu, per exemple.- 12. Gemec. Cobejar, anhelar. Cent.- 13. Els de Taradell toquen bé. Que amenaça ruïna. 14. Article contracte. Dia que es compleixen els anys.

V: 1. Conjunt de candidats a elegir. Sisena nota.- 2. Nom de la vintena lletra de l'alfabet grec. Herba que creix en un prat després de dallar-lo.- 3. I cal. Sofre. Teixit de neofornat destinat a reparar les pèrdues de substància dels òrgans i dels teixits (pl.).- 4. Darrera les causes. Xicot. Un.- 5. (Al rev.) Fem l'àpat del vespre. Fil, filat a un cap i destinat a ser teixit o retort.- 6. Estudi dels nombres naturals. (Al rev.) Patriarca bíblic.- 7. No pot ser cert de cap manera. Sodi. Codis totalment descodificats.- 8. Epl. Fa, repara o ven cadieres. Cinc.- 9. Consonants. (Al rev.) Antònim de dins. Oxigen. (Al rev.) Unitat de treball.- 10. Davant dels uis. Tots els ous ho són. Nom d'home.- 11. Membre de la noblesa. Rober, raconer, mirall (pl.).- 12. (Al rev.) Niuada. Oficial executor de les corts baronials o reials. Sodi.- 13. Fòsfor. (Al rev.) Ressalt helicoidal d'un corgol o (si ho preferiu) pasta seca de forma anular. (Al rev.) La mare de Rocíto.- 14. Un Jo italià. Entre aquesta i la següent fan un campió. (Al rev.) El dia 12 de març, tot el camp ho era. D'acord.



Sopa de peix

Temps de preparació
Curta i fàcil de preparar.

Ingredients

500 g de cap de rap
2 caps de lluç
100 g de galeres
1 ceba mitjana
1 pastanaga grossa
300 g de tomàquets madurs
2 grans d'all
Una mica de fonoll o una culleradeta d'absenta

Llorer i julivert
150 g d'arròs
250 g de musclos
150 g de rossellones
75 cc de conyac

Condiments

Sal
2 cullerades d'oli
1 culleradeta de pebre vermell dolç
Pebre molt

Preparació

Netejar els caps de rap i lluç.
Netejar els musclos i obrir-los al vapor junta-ment amb les rossellones. Esbandir les galeres.
Pelar i picar la ceba no gaire petita.
Pelar la pastanaga i tallar-la petita.
Pelar i picar els alls junta-ment amb el julivert.
Ratllar el tomàquet.

Elaboració

Comenceu el sofregit amb l'oli, la ceba i la pastanaga. Quan ja comencen a estar cuites, afegir-hi els caps de peix i les galeres i deixeu que perdin el color de cru. En aquest punt tireu-hi el conyac i flamegeu-lo. Quan ja s'ha flamejat, afegiu-hi el tomàquet, el fonoll o l'absenta, el llorer, el pebre vermell, la sal i el pebre mòlt, i deixeu-ho coure uns 15 minuts. Quan han passat els 15 minuts de cocció, ja podeu afegir-hi un litre i mig d'aigua calenta i el suc de coure els musclos i les ros-

sellones, i deixeu-ho bullir lentament 30 minuts.

Passat el temps de cocció, coleu la sopa i, si voleu, podeu separar la carn del cap de rap. Torneu el suc a l'olla i, quan arrenca el bull, afegiu-hi l'arròs, l'all i juli-vert picats, els musclos, les rossellones i la carn del cap de rap. Rectifiqueu de sal i deixeu-ho coure 15 minuts.

Antelació

Podeu tenir preparada la sopa si deixeu la cocció de l'arròs per abans de servir-la.

Presentació

S'ha de servir en sopera i ben calenta.

Marina Molins