

Nomenaments

Dr. Pau Manzano
Metge Adjunt
d'Oftalmologia



Dr. Ignasi Castells
Metge Adjunt
de la UDEN



Solució dels MOTS ENCREUATS

número 36

H: 1. Musculatura. Ra.- 2. Escarafalls. Ep.- 3. Nuada. Illa. Po.- 4. Jacint. LC. asoC.- 5. Ars. Invalidesa.- 6. Vies. Educador.- 7. Es. Reductiu.- 8. N. Draper. Idiòt.- 9. Tresc. Letó. Rrr.- 10. Seitró. Is. LL. LL.- 11. Ix. Na. Colcar.- 12. Xa. asU. Gom. R.- 13. Menudesa. Ir. Be.- 14. Estrada. Raonem.

V: 1. Menjavents. Me.- 2. Usuaris. Reixes. - 3. scasE. Deixant.- 4. Cadi. S. Rst. Ur.- 5. Urani. Raconada.- 6. La. Tn. Ep. aseD.- 7. Afí. Vedell. USA.- 8. Talladures. A.- 9. Ullcluc. T. C. R.- 10. Rla. Ictiologia.- 11. As. adaiD. Lloro.- 12. Seduir. LM. N.- 13. Reposo. Orla. Bé.- 14. Apocar. Trirrem.

Targeta falsa

Número 37

Sembla una senyora berber però...
és un senyor que arxivaria aquesta senyora el primer de gener

EJALUNA SATAYA BERBÉS

Qui és ?

Número 37

En aquesta foto de fa uns anys s'amaga algú del teu voltant. Qui és?



Us recordem que sortejarem un llibre entre tots els encertants de cadascun dels passatemp. Podeu depositar la solució a la bústia que trobareu al costat de la Unitat d'Atenció al Client. Data límit per entregar els resultats de "Les Golfes 37": 31/12/00

Solució TARGETA FALSA

Tina Blanco Rodríguez

número 36

Solució QUI ÉS?

Assumpta Navarro

Coordinadora del Servei d'Admissions Central

número 36

Guanyadors per sorteig, entre les solucions correctes de "Les Golfes" del número 36:

Mots encreuats: Carles Bernabel
Targeta Falsa: M. Dolors Navarro
Qui és?: Rosa Dalmases

Mots encreuats

Número 37

H: 1. Dit d'una malaltia que ocorre en el transcurs d'una altra malaltia. La primera.- 2. Crisi característica d'una malaltia. Pertanyent al rei.- 3. Ènula. Vocal repetida. Punt cardinal.- 4. Gegant dels contes de fades. Nord. Llàntia petita.- 5. Humit de suor. Xifres romanes. No està malalt.- 6. Un. La pàtria de Rubén Darío i el Dr. Bermúdez. Símbol del tal-li.- 7. Cosa que molesta. Cadascun del elements coneguts dels quals han de deduir-se els elements desconeguts. Violació greu de la llei moral.- 8. Crom. (Al rev.) Grup d'aràcnids amb el cos no articular i les extremitats ben desenrotllades, en llur majoria paràsits. Regió de Grècia.- 9. Riure que provoca una persona o cosa ridícula. Mil. (Al rev.) Nom de diferents jocs de cartes. Sud.- 10. Reconèixer el mèrit d'alguna cosa. Goethe i Gounod el van fer protagonista.- 11. Éssers. Cinquanta. Abaixa. Est.- 12 Xifres romanes. Símbol del luteci. (Al rev.) Construcció de fusta disposada per a surar. (Al rev.) Que no té validesa o força legal.- 13. Moure els ocells les ales.

Est. Conjunció d'enllaç de dos termes negatius.- 14. Consonant ventosa. Israelita de la tribu Leví. Cent.

V: 1. Peculiaritat de la constitució física o mental d'algú, temperament personal.- 2. Cap persona. Figuradament, ornaments de poc valor i molta aparença.- 3. Protagonistes de pel·lícules tremendistes del Pacífic. Ovelles que no envien a pasturar i es munyen a la masia.- 4. Un dels llibres sapiencials de l'Antic Testament. Consonants.- 5. Un rar molt rar. Cent. (Al rev.) Que té un preu elevat. Article plural.- 6. Cent un. Els ocellots d'un niu tots plegats. (Al rev.) Nom d'home.- 7. Fa servir. Unitat monetària grega. Contracció mafiosa.- 8. Rialla estrepitosa. Figuradament, residir, estar-s'hi. 9.- La difícil per als francesos. Àguila. Un. Gos. Cinc.- 10. Del dret una papilionàcia de tija dreta, del revés una nota musical. No arriba a adult i molt menys a adúlter. (Al rev.) Líquid volàtil, producte del petroli, intermediari entre la benzina i la gasolina. Un.- 11. Element gasós publicitari. Que existeix en el moment present. El del dit, la casa i el telèfon.- 12. Germans dels pares. Llibre que ensenya els ritus d'un culte. La d'en Brossa.- 13. Relatiu o pertanyent a l'Àsia. Sud. Article indeterminat.- 14. Parada que fan els soldats per tal de descansar. Que ajunta els raigs químics de la llum en un focus, com ara certes lents.

Marina Molins

Recepta de cuina cardiosaludable

Suflé d'espínacs

Ingredients (per a 4 racions)

- 2 cullerades de margarina
- 2 cullerades de farina integral
- 125 ml de llet desnatada
- 150 g d'espínacs cuits, trossets i ben escorreguts
- 1/2 ceba trossetjada
- nou moscada
- pebre negre
- 6 clares d'ou
- 3 cullerades de formatge parmesà ratllat

Preparació

Preescalfeu el forn a 175 °C. En una cassola petita, poseu a fondre la margarina. Afegiu-hi la farina, remenant constantment. Deixeu-ho coure. Retireu la cassola del foc i afegiu-hi la llet a poc a poc. Torneu a posar la cassola al foc fins que arrenqui el bull, sense deixar de remenar. Deixeu-ho coure un minut més i retireu la cassola del foc.

En un bol gros poseu els espínacs, la ceba, la nou moscada i el pebre. Afegiu-hi la salsa i barregeu-ho bé. Bateu les clares a punt de neu i incorporeu-les als espínacs remenant amb suavitat.

Aboqueu la barreja en un motlle que pugui anar al forn, escampeu-hi el formatge ratllat per sobre i poseu-lo al forn 35 minuts. Serviu el suflé immediatament.