les golfes

Incorporacions

Llevadores Internes Residents (LLIR)
M. Esther Alameda Iglesias
Ana Belén Fabre Castellano
Alicia Arnau Fuertes
Metge Adjunt Àrea Sociosanitària
Dra. Dolores Nieto de Haro

Diplomades d'Infermeria SEM
Josefina Gómez Bermúdez
Montserrat Gordo Buixó
Pilar Ruiz Cano

Solució dels MOTS ENCREUATS **número 38**

H: 1. Esportivament.- 2. Saltar. I. Arnau.- 3. Preocupar. E. Ni.- 4. Ran. Acutangles..- 5. Imit. Arjau. Ot.- 6. Malaltia. Ep. Io.- 7. Agull. Frasejar.- 8. Toni. Ai. L. So. A.- 9. X. Isosceles. Et.- 10. Al. Macada. eniG- 11. Domas. Crusta. E.- 12. En. Nimies. Atol.- 13. Sens. Cod. V. All.- 14. Si. IC. On. Ali.

V: 1. Esprimatxades.- 2. Saramago. Lones.- 3. Pleniluni . M. Ni.- 4. Oto. Talismans.- 5. Raca. Ll. Oasi. I.- 6. Trucat. Asc. MCC.- 7. I. Purificacio.- 8. Viatjar. Edredo.- 9. A. Raa. Allaus. N.- 10. Ma. Nues. E. S. V.- 11. ereG. Pesseta. A.- 12. Nn. Lo. Jo. Natal.- 13. Tanetia. Ei. Oli.- 14. Uis. Oratell.

Solució TARGETA FALSA **número 38**
Cristina Bacardaz Franco

Solució QUI ÉS? **número 38**
Joan Borrell
Auxiliar Sanitari SDI

Guanyadors per sorteig, entre les solucions correctes de "Les Golfes' del número 38:
Mots encreuats: Josep M. Ibáñez Romaguera
Targeta Falsa: Montse Massó Garolera
Qui és?: Marian Martos Canto

Targeta falsa

Número 39

Sembla una senyora molt polida però ...
és un senyor relacionat amb molta netedat

CARME BLANCALLAR NOBELL

Qui és ?

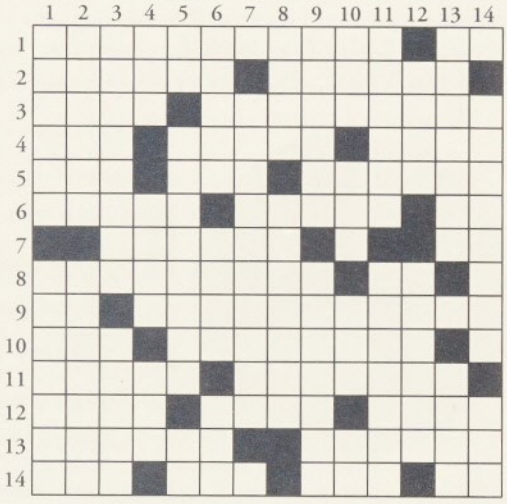
Número 39

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 passatemps. Podeu dipositar 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 38": 15/05/01

Mots encreuats

Número 39



H: 1. D'amagat. Ni tu ni ell.- 2. Revinguda d'un riu.Ària de caràcter lleuger.- 3. Segona vèrtebra del coll. Abundància de papers escrits.- 4. Caú del revés. Soldat de cavalleria amb fama (mala) d'alt nivell d'alcoholèmia. Tastet.- 5. Un rol ben dolent. El seu pseudònim era Xènius. Tartera.- 6. Seu de la Porciuncula. Abecedari, beceroles. Lletra grega.- 7. Olora. Un. Nota musical que no fa ni deixa fer.- 8. Colla de persones disfressades. Acció de fer servir una cosa. El primer.- 9. L'esquelet n'està ple. Relativa a l'ateroma.- 10. Fa el seu niu. Xerraire. Consonant.- 11. Peu compost de dues síl.labes, la primera breu i la segona llarga. Província d'Etiòpia, antiga colònia italiana.- 12. Nega l'existència de Déu. Navega contra la direcció del vent. Figuradament , fallida d'una empresa d'un negoci. – 13. L'acompanya en Milú. Aquest Pere va ser el fundador de l'orde de la Mercè.- 14. Forma part del foie gras. Cansat. Repetit, mosca ben empipadora. Mascle de la primera definició d'aquesta línia.

V: 1. Maduixa. Batata.- 2. Empleats encarregats del servei de sessions d'un tribunal, etc. Pertanyent a l'Àsia.- 3. Amenacen ruïna. Entreté aquesta cosa.- 4. Bastant de tasca. Atahualpa ho era. Li falta poc per butà i és mitja butaca.- 5. Quatre-cents noranta-nou. El tronc de la persona quant a la seva configuració o proporcions. Quaranta-nou.- 6. El d'aigua sembla fum. El constituent sòlid més important de l'orina. Onada.- 7. La primera. Apallissar. Sur.- 8. Representació plana de la superfície de la Terra. Poligonàcia autòctona pròpia dels llocs pedregosos de muntanya (ho sento).- 9. Dret, en posició vertical. Flor imaginària que és suposada no marcir-se mai.- 10. Riu que puja però ha de baixar. Aquí. La tia va de cap per avall. Símbol de l'osmi.- 11. La seva musa és Terpsícore. Petit sac o cavitat.- 12. (al rev.) Tastet. (Al rev.) Arreos de un mulo.-13. Biga gruixuda que sosté altres bigues. Sofre. Sant Sebastià té l'adjectiu de bella.- 14. Oxígen. Causar l'atròfia. Tres-cents.

Marina Molins

el rebost

Recepta de cuina cardiosaludable

Llonza de porc marinada

Ingredients (per a 5 racions)

- 1 cullerada d'oli de sèsam
- 1 ceba petita ratllada
- 3/4 de culleradeta de gingebre
- 1 culleradeta de pell de llimona ratllada
- 2 grans d'all
- 60 ml de salsa de soja
- 60 ml de vi blanc sec
- 2 cullerades de mel
- 1 cullerada de sucre morè
- 400 g de llonza de porc

Preparació

En un bol petit, poseu l'oli, el gingebre, la pell de llimona, l'all i la salsa de soja i remeneu-ho bé. Poseu la llonza de porc en una safata de vidre i aboqueu-hi la marinada. Deixeu-ho reposar una nit a la nevera.

Traieu la carn de la marinada i escorreu-la bé. Preescalfeu el forn a 190 ºC.

En un bol petit barregeu el vi, la mel i el sucre morè. Unteu bé la llonza amb aquesta barreja i poseu-la al forn en una safata plana antiadherent. Deixeu-la coure entre 25 i 30 minuts.

Retireu la carn del forn i deixeu-la reposar 5 minuts.

Serviu-la tallada i acompanyada d'arròs i pèsols al vapor.

De Bat a Bat. Revista de l'Hospital General de Granollers, núm. 39, 3/2001, p. 8 / Col·lecció de premsa i butlletins / Arxiu Municipal de Granollers