

les golfes



Nomenaments

Dra. Marina Clarambo Semis
Responsable de Documentació Clínica
i d'Arxiu d'Històries Clíniques



Dr. Francesc Martínez Mateo
Epidemiòleg

Solució dels MOTS ENCREUATS

número 43

H: 1. Enfurismar. uaS.- 2. Normatius. Onda.- 3. Glàtir. L. Oriol.- 4. aiC. Mirtiforme.- 5. Le. A. Aires. Ar.- 6. IJKLMN. N. Usa.- 7. Pana. Arles. As.- 8. Amulet. Rampa. 9. Reticular. Cito.- 10. N. Airina. Ir. N.- 11. Eta. Datara. Gra.- 12. S. lailiF. Mo. Eg.- 13. Tram. Ginebrar.- 14. Aital. Ilegible.

V: 1. Engalipar. Esta.- 2. Nolicjament. Ri.- 3. Frac. Knut. Alat.- 4. Umt. Alalia. Ama.- 5. Raim. M. Eçidi. L.- 6. Itri. Natural.- 7. Si. Raor. Litigi.- 8. Multipl. Anafil.- 9. As. ir. Errar. Ne.- 10. R. Ofensa. amG.- 11. Oros. MCL. Obi.- 12. Unir. uapirG. Rb.- 13. Adomasat. Real.- 14. Salera. Onagre.

Targeta falsa

Número 44

Sembla un senyor molt enciglerat dalt de la muntanya però... és una senyora tancadeta amb un lloro

ROMÀ SERRAT CIGLEDA

Qui és ?

Número 42

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



Us recordem que sortejarem un llibre entre tots els encertats de cadascun dels passatemps. 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 44": 31/07/02

Solució TARGETA FALSA

número 43

Joan Borrell Massana

Solució QUI ÉS?

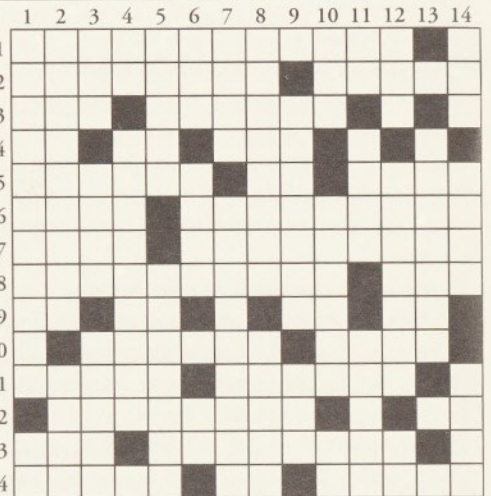
número 43

Teresa Tapias

Mots encreuats

H: 1. Llamineries. La primera.- 2. Aquest arbre, de vegades, pot donar de fruit un director general. Serveixen per alguna cosa.- 3. (Al rev) Sense, la nit seria molt fosca. Nom de dona de Calcuta. Creu. Una altra.- 4. Consonants. Nom de lletra. Inicia l'inici. Un . Cinquanta.- 5. Cosa rara. Va del revés. Cadascuna de les quatre menes de cartes.- 6. (Al rev.) Mamífer cetaci, molt simpàtic. Augment de la bilirubina circulant.- 7. Cognom que ha donat nom a un barri de Granollers. Els àrbitres fan complir el de futbol.- 8. Municipi del Vallès Occidental també dit Ustrell. Ala que no pot volar.- 9. Està. Jo no. Cent. Abreviatura mafiosa. Consonants.- 10. La vibrant. Vas grec en forma de petita ampolla. Conjunt de coses amassades.- 11. En castellà i posada del dret, serveix per seure. Farem ratlles. La difícil per als francesos.- 12. Pietat, compassió. Nord. I ca!.- 13. Dona de Jacob. Silicat de bismut. Bor.- 14. Aturades. Símbol de l'astat. Amb una ela geminada, prova esportiva que consisteix a seguir unes normes preestablertes en un itinerari fixat.

V: 1. Lloriguera. Precedeix al si.- 2. Molt escrupolós en el menjar. Val més de roses que d'espines.- 3. (Al rev.) Nova. Tronc d'arbre sense la brancada i les arrels. Massa de neu glaçada que es desprèn i es precipita muntanya avall.- 4. Mil cinc-cents. Branca de la medicina que tracta de la higiene i malalties dels infants. Comença a rodar.- 5. Lletres gregues que sembla que ballin. Molt famoses aquestes vaques.- 7. Molt adequat i divertit per pujar a Montserrat. Molt adequada i divertida per la festa major.- 8. Acció de drenar. Tothom coneix el seu (o l'hauria de conèixer).- 9. Sol. Tanca el cinturó. L'Antonio Alvarez Torres les reconeix com a seves.- 10. Corrua. Xerrar, garlar. Anar a l'Empordà.- 11. A tu. Xifres romanes. Dóna molt bon gust a les faves i altres menges.- 12. Moixó. Conjunt d'ocells. Contracció gramatical.- 13. Cinquanta. Passat Cardedeu. Nord. Cinquanta més.- 14. Fa giravoltar els pollastres. Qualsevol cosa que enfestaix per la seva llargària. Varietat de corindó de color vermell.



Número 44

Marina Molins

el rebost

Recepta de cuina cardiosaludable

Rap mossàrab

Ingredients (per a 4 racions)

- 1 l de fumet de peix
- 2 kg de rap
- 100 g de cebes
- 100 g de pastanagues
- 30 g de panses de Corint
- 1 rajolí de conyac
- Oli d'oliva
- Sal
- 100 g de farina

Preparació

Peleu les cebes i les pastanagues i piqueu-les ben fines. En una cassola de fang amb una mica d'oli, ofegueu les cebes i les pastanagues a foc lent. Netegeu bé el rap, assaoneu-lo amb sal i enfarineu-lo i, tot seguit, fregiu-lo en oli, enrossint-lo per ambdós costats. Poseu el rap fregit a la cassola amb les cebes i les pastanagues, afegiu-hi les panses i ruixeu-ho tot amb el conyac. Cobriu el rap amb el fumet de peix i coeu tot el conjunt uns quinze minuts més. Serviu-ho en la mateixa cassola de fang amanida verda.