

# l'agenda

Recordem que l'horari del Banc de Sang per donacions és de 09.00 a 19.30 h. tots els dies de la setmana.

## Cursos mes d'octubre

"Acompanyament en els processos de morir i de la mort"

Dies: 30 i 31 d'octubre  
6 i 7 de novembre

Dirigit a: diplomats i auxiliars d'Infermeria, metges, tècnics especialistes sanitaris, auxiliars sanitaris.  
Objectius: actualitzar els coneixements sobre el procés de morir i de la mort.

Aconseguir millorar la qualitat d'assistència i una millor coordinació dins els equips assistencials.

Professorat: Sra. Teresa Piulachs, infermera. Directora de DOMO, Escola d'Ensenyament Superior d'Infermeria.

"Curs de relació d'ajuda per a diplomats d'Infermeria"

Durada: 7 tallers d'octubre/95 a abril/96

Dirigit a: diplomats d'Infermeria  
Objectius: Establir criteris clars respecte a la naturalesa de l'atenció d'Infermeria.

Potenciar el desenvolupament personal.

Adquirir habilitat en el maneig de la relació d'ajuda a l'atenció d'Infermeria.

## les golfes

Solució als mots encreuats número 6

H: 1. Màquina escurabutxaques.- 2. Enutjar. Coi. Ru.- 3. Lioneses. Mduat.- 4. irraM. Cabe. MX.- 5. Tribals. roP. Ea.- 6. Ed. Nia. cimiuQ.- 7. Atifells. Sió. U.- 8. F. Arbitre. Iee.- 9. Arna. Ai. Nadons.- 10. Via. Crucis. T.- 11. Osmi. Iogurtera.- 12. Riells. Ini. Ram.- 13. Ibn. L. canyaM. E.- 14. Rítmic. L. Ara. N.

V: 1. Mèlit. Afavorir.- 2. anirreT. Risibi.- 3. Quotidianament.- 4. útnaB. Fra. IL. M.- 5. jiemaneB. Lli.- 6. Nas. Liliacis. C.- 7. arE. Saltiró. C.- 8. E. Sc. Sr. Ugial.- 9. Sc. Arc. Encuny.- 10. Combois. Airina.- 11. uidepmI. Dst. Ar.- 12. R. U. Ioio. Erma.- 13. Arameu. Entra.- 14. Butxaques. Amén.

Solució a l'escudella barrejada Número 6  
PILAR DE AZPIAZU, MIGUEL BERRUEZO, MARGARITA CARMONA, MARIA FE CODINA, JAUME FREJO, JORDI GENDRE, CORAL GOMEZ, RAFAEL GRADOS, ARTURO HERRERO, DOLORES HOYOS, ROSA LARA, M. PAU NUALART, DOLORES RECHE, ESTER RODRIGUEZ, ELOISA RUDA, SANDRA SERRANO, NURIA SOLER, ALEJANDRO YUNTA, PILAR ZAMBRANO, AMALIA ZUASNABAR.

Solució de la targeta falsa número 6  
M. CARMEN SOLANA SALINAS

Guanyadors per sorteig, entre les solucions correctes de "Les Golfes" del número 6:

Mots encreuats: Quim Bosch.  
Escudella barrejada: Teresa Subirats  
Targeta falsa: M. Carmen Solana

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 7": 30 / 10 / 95

## Escudella barrejada

Número 7

## Mots encreuats

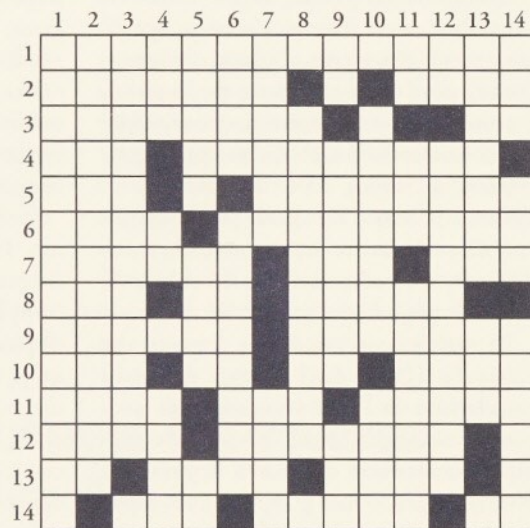
Número 7

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

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

H: 1. Política econòmica dirigida a protegir l'economia d'un estat, defensant els seus productes de la competència estrangera.- 2. Part de la zoologia dedicada a l'estudi del os dels animals. Sud. Covador.- 3. Persona que es dedica a fer llits. Sofre. Ara doblat.- 4. Diferents romans. Riuen fàcilment aquestes.- 5. Les vocals de l'Ovidi. La primera. Famosa novel·la de Saint-Exupéry.- 6. Doncs mira ha perdut la rodoneta. Deia que el fi justifica els mitjans.- 7. En castellà, conducta amb un metge. Forat gros d'una bóta. L.- 8. Un cotxe de Sant Sebastià i un de Lleó. Està. Seguit de la Vall, poble de la Vall de Boí, amb una bonica (per fora) església romànica.- 9. Consonant repetida. Fer buits en un metall, especialment l'argent, i omplir-los amb una mena d'esmalt negre.- 10. Rosada. Demana confirmació. Gos. Malament quan està enarrit.- 11. Es fa tant l'orni que ni ho sap. Espècie de lilit a bord. Bots.- 12. Lletges de Salamanca. Furtaré. Un.- 13. Mitja deessa egípcia. El seu símbol és Y. Fem servir a l'americana. Mig miler.- 14. Comença l'abecedari. E. Forat o ranura en forma de trau. Jo bé i?

V: 1. Trastorn metabòlic de les neurones del sistema nerviós central amb pèrdua de substància grisa.- 2. Famós conjunt contemporani dels Beatles que ha tornat a actuar fa poc.- 3. Estudi del conreu de l'olivera. La segona per als nens.- 4. Sencer. I bo. Aquella tan repetida. La deessa egípcia sencera.- 5. Antiga Terrassa. Natural de Letònia. La més repetida.- 6. Cent tres. Mastegar.- 7. Vaixell d'origen sarraí emprat als segles XIV i XV. No arriba a tenir ofici.- 8. Un. Facultat de ser eloqüent. Oest.- 9. Panda, polar... Exhibiria i faria goig. Però no val.- 10. El punt cardinal que faltava. (Al rev.) Sortides. Molt adequat per un miratge.- 11. Anglicisme, està de moda. Convicta. Porten, sovint, al darrere els serenos.- 12. I tant! Tots ho farem i malament si no arribem a fer-ho.- 13. Contemporània del 2 vertical a la qual agradava la nota la. (Al rev.) Estava. Altra vegada la repetida.- 14. Article plural. (Al rev.) D'una alçada considerable. Allò que resta d'un tot després de sostreure'n una o més parts.



## Targeta falsa

Número 7

Sembla una senyora molt gran però és un senyor molt fraternal

MARINA MOLES MOLGRAN

Marina Molins

## el rebost

### Cuina mediterrània Tomàquets a la provençal

Ingredients:

4 tomàquets madurs però durs (tots de la mateixa mida)  
2 escalunyes o una ceba mitjana  
4 grans d'all  
Julivert, sal, oli i pa ratllat

Talleu els tomàquets per la meitat, si són grossos, o únicament escapceu-los perquè s'aguantin, si no ho són. Saleu-los i deixeu-los una estona de cap per avall, perquè treguin suc.

Peleu i piqueu molt petites les escalunyes o la ceba. Piqueu també els alls i el julivert.

Poseu la ceba a coure lentament en un cassó amb una cullerada d'oli. Quan es comenci a enrossir, afegiu-li l'all i el julivert, doneu-hi un parell de voltes i retireu-ho del foc.

Poseu els tomàquets en una plàtera que pugui anar al forn, untada amb una mica d'oli. Repartiu el sofregit per sobre els tomàquets i espoleu-hi el pa ratllat.

Poseu la plata al forn, ja calent, uns 15 minuts. La durada de la cocció pot variar, segons com siguin els tomàquets de madurs.