

la finestra

Una mostra de gratitud

Esforça't en el teu quefer
com si de cada detall que pensis
de cada paraula que diguis
de cada peça que posis
de cada cop de martell que donis
depengués la salvació de la huma-
nitat,
perque en depèn, creu-ho.

JOAN MARAGALL

Aquestes paraules tan nostres del poeta Maragall, avui i des del De Bat a Bat, vull dedicar-les a tot el personal d'infermeria que en els mesos de juliol, agost i setembre van col·laborar tan desinteressadament i a la vegada tan professionalment, en la reestructuració i posada en funcionament de la nostra Unitat de Medicina Interna.

La gratitud i la satisfacció que sento per tot el que cadascuna de nosaltres i totes juntes hem aconseguit no puc expressar-les amb cap altra paraula que aquesta: GRACIES.

Aquesta és per a mi una de les paraules més grans.

Imma Pernia

les golfes

Solució als mots encreuats Número 8
H: 1.Fonamentalisme.- 2.Aranesa. Albada.- 3.Nivós. C. aoP.- 4.Agenollador. Or.- 5.Tiut. Alar. Abi.- 6.inamesteG. Rita.- 7.Sa. Lianes. Sur.- 8.Mla. Ia. Tannara.- 9.Estrombolià. A.- 10.aeM. R. Lli. Co.- 11.Malta. Or. Oasis.- 12.Orla. siaT. iot.- 13.sralucsumarInI.- 14.Carlina. Rossa.
V: 1.Fanatisme. Mosc.- 2.Originals. arra.- 3.Naveta. Atallar.- 4.Anònim. Retall.- 5.Mesotelioma. Ui.- 6.Es. L. Siam. Cn.- 7. Na. Lata. brossa.- 8.T. Calentó. Riu.- 9.Aa. Dageall. Am.- 10. Lloar. snlotaR.- 11.iboR. R. Naia. Ro.- 12.Sap. aisA. Sits.- 13.MD. Obturacions.- 14.Ea. Tiara. Ostia.

Solució a l'Escudella Barrejada Número 8
BALCELLS Manel, CANOVAS Eugenia, CARBALLAL Javier, CASTILLO Amalia, COLL Elena, COLL Maite, COROMINAS Lourdes, CORTADELLAS Lluís, GORDO Felisa, HILLERAS Cefe, MICO Elo, MONTULL Sanri, MORENO Antonio, MUNUERA Alfonso, REYES Pilar, RIGAU Quim, SANCHEZ Santiago, SOLER Candi, VIDAL Imma, VILLENÀ Angela.

Guanyadors per sorteig, entre les solucions correctes de "Les Golfes" del número 8: Mots encreuats: Quim Bosch Escudella barrejada: Pepita Pellicé Targeta falsa: Isabel Jiménez

Us recordem que sortejarem un llibre entre tots els encertants de cadascun dels passatemps. Poden 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 9": 31/01/96

Escudella barrejada

Número 9

Mots encreuats

Número 9

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

MONTSEMARQUESAEC
AEUGENISARMIENTO
IRROSACUKIERMANP
TIDCDOLORSDALMAU
ESTHERALMANSAARS
COSSAMEMRACOFROA
HÑMESTIUCMSAEIMI
AIAAREIRTREBLALP
KRROMTELAORISMEA
KALDEIMOCLIBAUAT
AMUAROSAFILBARFA
LSQUIMBOSCHEICAS
AIULODROGARASIRE
KUERDNAIDROJUAPR
ALBERTMARTINSEOE
LLENOBRACAMMEGAT

H: 1. Que no permet el pas d'un fluid a través seu o si te'l poses no et mulles. Símbol de l'argó.- 2. Mar geossa. Es bonic aquest blau.- 3. Introducció d'un discurs (pl.). Van sempre davant dels trons.- 4. Agència de notícies. Referent a l'orifici de sortida (que fina sóc). Neci.- 5. El mestre dels mots encreuats. (Al rev.) Doni un llustre com de setí.- 6. (Al rev.) Un aeri pronunciat per un xinès. Anxova. Consonant.- 7. Una altra. (Al rev.) Fig. Promeses enganyoses per a induir a fer alguna cosa. Vingal.- 8. Masculi de Na. Pot de la Serra o d'una pineda.- 9. I ca! Farà el ronsa. mil.- 10. La Farrow, per exemple. Consonant. Jos de cartes ue juguen dos contra dos.- 11. Perill per als muntanyencs. Tija prima, cinquanta-un.- 12. Mil cinc-cents un. Un poble o un article. Bé quan és de popa. - 13. Municipi de Mallorca, recés d'artistes i escriptors, per exemple Robert Graves (el de Jo, Claudi). Ara no venen tant perquè la majoria s'ho compra fet.- 14. (Al rev.) Diuen que hi està la família, el govern, el comerç... Producció abundant de saliva.

V: 1. Infecció estafilocòccica o estreptocòccica de la pell. La mateixa quantitat que el 12 horitzontal.- 2. vori. No paren quiets.- 3. Actes de valor. Xifres romanes.- 4. Vocal repetida. Sense afectació. Fa arrençar.- 5. En Robert Gros Mas les té d'inicials. Aquella vocal repetida, forma prefixada que significa vi, article contracte. Cent.- 6. Cap vegada. Cordes cosides a les vores d'una vela per reforçar-la.- 7. Nom de consonant. Lobes desvocalitzades. Línies aèries.- 8. La cua de les línies aèries. Es animable però costa una mica. I tant!.- 9. Balancejar. Femení d'adjectiu possessiu.- 10. cinquanta pelat. Encara queda algú que el porta a la ma. Vaig anar. Un dels hematòlegs les té per inicials.- 11. Nom de consonant. Famós per la seva cabanya. Bastant ric. En tinc un a cada costat de casa.- 12. Llampec tan ràpid que no he vist el començament. Tots tenen un pal sinó no s'aguanten.- 13. Aquí n'hi ha més, en Bécquer només en tenia una en un racó de la sala. En forma de prefix és eno. Aquest liniment no es pot posar perquè encara no està acabat de preparar.- 14. Perill incert. Nota musical molt activa. conjunt de vint-i-cinc fulls de paper. Taxa anual equivalent.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
1														
2														
3														
4														
5														
6														
7														
8														
9														
10														
11														
12														
13														
14														

Targeta falsa

Número 9

Sembla un senyor molt complicat però... és una senyora molt senzilla

QUIM PEBOTA TAGUASCH

el rebost

(Ve de la p. 6) •••

- 1/4 quilo de mozzarella semidesnatada ratllada

Preparació

- Escalfarem el forn a 190°. Untarem un motlle de 32x22 cm amb oli vegetal.

- Amb una paella antiadherent a foc lent fregirem la ceba, els bolets, l'all i el gall dindi tapat, fins que aquest comenci a daurar-se.

Una vegada els bolets han perdut tota l'aigua, destaparem i deixarem que s'evapori la salsa a foc viu. Afegirem la salsa de tomàquet, l'orenga, el pebre i l'alfabrega. Abaixarem el foc.

- Dins un bol barrejarem els espínacs, el formatge fresc i la nou moscada.

- Deixarem coure la pasta de lasanya segons les instruccions del paquet sense afegir-hi sal.

- Una vegada cuita la pasta, posarem un terç d'aquesta al fons d'una plata, afegirem la meitat dels espínacs, un terç de la salsa de

tomàquet i un terç del formatge.

- Tornarem a repetir una altra vegada les capes.

- Acabarem amb una capa de pasta, un terç de la salsa i el formatge que queda.

Cobrirem la plata amb paper d'alumini i la posarem al forn de 35 a 40 minuts.

Postres:

Compota de fruita fresca amb vi
Ingredients (6 racions, 1/2 tassa per ració)

- 3 tasses de fruita fresca

- 1/2 litre de vi blanc o rosat

- grans de magrana

Preparació

- Es pot combinar la fruita que es vulgui.

- Netejarem la fruita i separarem els grills tallant-los a daus, a trosos, a rodanxes o senceres.

- Barrejarem les fruites dins un bol i afegirem el vi fins que les cobreixi.

- Les deixarem a la nevera Unes quantes hores.

- Per servir-ho ho posarem en bols de vidre i ho guarnirem amb grans de magrana.

Marina Molins