

l'agenda

Nomenaments

Raquel Benavent Boladeras
MIR Geriatria

Olga Curiel García
MIR Farmàcia Hospitalària

M^a de las Nieves Durán Moyano
Llevadora Interna Resident

Santiago Grau Serra
Administratiu Anàlisi de Gestió

José Antonio Guillén Alvaro
MIR Traumatologia i Cirurgia
Ortopèdica

Antonio López Sánchez
Oficial Manteniment Lampista

José Luis Luna Sánchez
Administratiu Recursos Humans

Maria Isabel Marco Baeza
Llevadora Interna Resident

Nuria Maria Pérez Ros
Llevadora Interna Resident

Josep Oriol Porta Roda
MIR Obstetrícia i Ginecologia

Ma. Josefa Sans Rotllant
Logopeda

Anna Maria Soler Sendra
MIR Medicina Interna

Juan Carlos Tornero Tornero
MIR Anestesiologia i Reanimació

Marc Tura Borràs
MIR Pediatria i àrees específiques

les golfes

Solució als mots encreuats número 10
H: 1. Indescriptible.- 2. Nautilus. Rao. T.-
3. DI. Ocasí. Pi.- 4. Ianquis. As. Ric.- 5.
V. Uns. Altres.- 6. imeR. Seca. Agar.- 7.
Daga. aseB. Ru. A.- 8. Ultim. Erra. reV.- 9.
Alexandremagne.- 10. Lasion. Italia.- 11. It.
T. Nom. Nat. M.- 12. Sg. Ee. V. Os. Ari.-
13. Menstruació. On.- 14. E. O. Aillar. Oci.
V: 1. Individualisme.- 2. Naia. Mallatge.- 3.
Du. N. egteS. No.- 4. Et. Quraixites.- 5. Si.
Un. Mao. Eta.- 6. Cloissa. Nnn. Ri.- 7.
Rucs. esseD. Ovul.- 8. Isa. Acerrim. Al.- 9.
P. Salabret. Oca.- 10. Trist. Amansir.- 11.
Iao. Rar. Ala. O.- 12. Bo. Regurgita. O.- 13.
L. Pisa. Ena. Roc.- 14. Etic. Rave. Mini.

Solució a l'escudella barrejada número 10
ALONSO Antònia, BAENA Loli,
CENTENO Angels, GOL Asun, GUAL
Glòria, LUCENA Angeles, MARTIN Joan
Carles, MARTINEZ Joaquim, MAS Pilar,
MAYOL Fina, OCRETO Daisy, OLLER
Carme, RAMAL Mar, RAMOS Josep,
RESINA Magda, SANCHEZ José Luis,
SERRANO Marcos, SIMON Josep Lluís,
SOLE Angels, VEGA Luz Elena..

Solució de la Targeta falsa número 10
ANTONIO GARCIA ESPINOSA

Guanyadors per sorteig, entre les solucions correctes de "Les Golfes" del número 10:
Mots encreuats: Josep M. Ibañez Romaguera
Escudella barrejada: Maria Bàguena Vilaginés
Targeta falsa: Teresa Subirats Delhom

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 11": 15 / 06 / 96

Escudella barrejada

Número 11

Mots encreuats

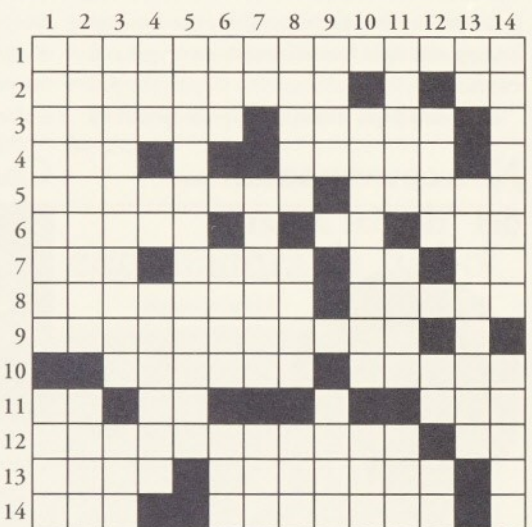
Número 11

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

FRANCISCOJIMENEZ
EEMILIA REDONDOJE
LALISUBIRANAADOH
IGAITCRAGIACORESC
SETBPHCSOBANELEN
ESLHYEFBXRRI NAFA
ROKIGÑKFEVMLAMAS
REJSILVIASERRAGO
ATZOGARGSBNLBRUC
DAUPDABCDHBJIAES
IMROSAARUMIDDMRI
LIFEMNBVCHSMRMRC
LLROSACOLLBTOIEN
AELOINALOPEZJTRA
TFHKÑSANICNEASOR
LODNOIRIOLAZNOGF

H: 1. Dacricistitis.- 2. Partidari de dos o més estats, partits, etc. Nord. Potser primer la gallina.- 3. Broixos. Àbsida. Fòsfor.- 4. Que entreté agradablement. Est. Precedit de García, gran poeta. Vocal.- 5. Impressionant el de la guerra del Vietnam a Washington. Empleat subaltern encarregat del servei de sessions d'un tribunal, etc.- 6. (Al rev.) Municipi del Maresme. La dificultat dels francesos. Res. Onada.- 7. Mot amb què, en el llenguatge infantil, s'acompanya l'acció de destapar els ulls. Aprovat. Grau d'elevació d'un so. Argó.- 8. (Al rev.) La de Keops és la més gran. Resina fòssil, groguenca, translúcida, susceptible de poliment.- 9. Que té forma de raïm. Bor.- 10. Que pateix d'anèmia. Cos celeste.- 11. Gos. Nega allò que precedeix. La primera. Inicials d'una universitat de Barcelona.- 12. Pertanyent a l'anastomosi. Doble per als francesos.- 13. Crit de la granota. Fundat en dret. Iode.- 14. Consonant repetida. (Al rev.) Nom de dona. Sud.

V: 1. Membrana exterior del cervell. Són cotxes i ho són els cotxes.- 2. Val més tenir-la bona que dolenta. Sogre de Caifàs.- 3. Part de la mecànica que estudia el moviment. Ocells.- 4. Gairebé roent. Demana confirmació. Es veu bé per artroscòpia.- 5. D'una manera incerta.- 6. Nausees. Un. De relativament poc gruix. Qui en remena els dits se n'unta.- 7. Cesi. No del tot artificial. Bona companya del mató.- 8. (Al rev.) Arrel de totes les llengües romàniques. En català, seria MPOC. (Al rev.) Tothom s'estima molt el seu.- 9. Val més rentar-s'hi les mans que donar-lo a algú. Aquella dels francesos. Id. el pis més alt.- 10. Creu. (Al rev.) Que no és professional. Inici d'Itaca.- 11. Començament. Arbres semblants als oms. (Al rev.) Que té molts diners.- 12. Cre. En Fausto Papetti el toca molt bé. Bor. Jo, no. A la part distal del braç.- 13. El jo d'un italià. Disposar aspres prop de les plantes enfiladisses perquè s'hi enfilin.- 14. Me'n sortiré, segur. Embriacs



Targeta falsa

Número 11

Sembla un senyor bastant badoc però...
és una senyora molt eixerida.

GENIS MIRALABIGA VEUANA

el rebost

Temps de preparació:

Es entretinguda, però no té cap complicació especial.

Ingredients:

- 400 g de bacallà remullat (morro)

- 250 g de mongetes seques o 500 de cuites

- 300 g de tomàquets madurs

- 1 ceba grossa

- Farina i pa ratllat

Condiments:

- Sal

- 2 cullerades d'oli

Mongetes seques amb bacallà gratinat

Picada:

- 1 gra d'all

- 12 ametlles torrades

- Safrà

Preparació:

Coeu les mongetes i, una vegada cuites, escorreu-les; s'ha de reservar una mica de suc.

Poseu el bacallà en remull.

Peleu i talleu la ceba a làmines fines.

Netegeu els tomàquets i talleu-los a daus.

Peleu l'all i les ametlles.

Elaboració:

Els talls de bacallà s'han de desfilat a trossos grossos, enfarinar-los i

fregir-los en oli abundant i calent.

A part, prepareu una salsa de tomàquet en un cassó amb una cullerada d'oli i els trossos de tomàquet, saleu-la i deixeu que cogui uns 15 minuts. Quan estigui feta la salsa, passeu-la pel colador xinès o passapurés.

Poseu a coure la ceba lentament en un cassó fins que estigui ben cuita.

Comenceu la picada amb una mica de sal, el gra d'all i el safrà, que prèviament s'ha d'haver torrat. Quan estigui tot ben aixafat, aneu-hi picant les ametlles, una per una, fins que quedi tot ben triturat.

En una cassola de fang (que no sigui gaire grossa) col-loqueu-hi, per capes, les mongetes escorregudes, el bacallà i la ceba (millor dues capes de cada).

Desfeu la picada amb una mica de suc de les mongetes o amb aigua i afegiu-la a la salsa de tomàquet ja preparada.

Cobriu la cassola amb la salsa de tomàquet i espargiu-hi pa ratllat i poseu-hi una mica d'oli.

Antelació: Es bo tenir el plat preparat, deixant per a l'últim moment el gratinat.

Presentació: S'ha de servir amb la mateixa cassola, prèviament gratinat al forn fins que quedi enrosit.

Marina Molins