



Comiat de la germana Maria

La germana Maria, que prestava els seus serveis a la cuina, s'ha jubilat, i ha rebut un adéu de tots els seus companys, els quals l'han acomiadat amb molta pena i nostàlgia, ja que sempre

ha estat una persona envejable i immillorable com a companya.

La germana Maria, que pertany a la Comunitat Vedruna, ha treballat en aquesta casa des del dia 1 d'octubre de 1966.

Germana Maria, tots li desitgem que segueixi amb aquest esperit tan ple de goig i que sigui sempre molt feliç!

Patricia Prieto



Solució als mots encreuats número 14
 H: 1. Heparinitzar. C.- 2. Esclatant. Saca.- 3. No. Glacial. Tro.- 4. D. Ou. Ri. Iaies.- 5. Expectoant. A.- 6. Cetr. Enamorar.- 7. aniE. Rapat. Sia.- 8. sissO. Lili. Teu.- 9. Iu. Lidip. Rst.- 10. Ls. arutsA. E. O.- 11. L. Suez. Las. On.- 12. Ai. Tatarabuelo.- 13. Be. aciròD. otoM.- 14. Nit. C. T. Acars.
 V: 1. Hendecasil-lab.- 2. Eso. Xènius. Ien.- 3. Pc. Optis. I.- 4. Alguerès. Astat.- 5. Ral. C. O. tuaC.- 6. itarteR. Luètic.- 7. Nacionalitzar.- 8. Ini. Ràpids. Rot.- 9. Tta. amaliad.- 10. Z. Linotip. Ab. A.- 11. As. Atr. suoC.- 12. Rati. Astre. Eta.- 13. Crearies. Olor.- 14. Caos. Autònoms.

Solució a l'escudella barrejada número 14
 BARBETA Enric, BERGON Marta, BORRELL Joan, CANO Dolors, CASALS Maria, CORBACHO Isabel, CRUZ Ana, DIAZ Juan, ESPADA Andreu, GASPÀ Alvaro, GOTANEGRA Carles, LLOPART Isabel, LORENZO Maria, MASIQUES Lluïsa, MORAN Petra, ORTEGA Carme, RIOS Carme, VELASCO Pablo, VENTEO Rafel, VIVES Neus.

Solució de la TARGETA FALSA núm. 14
 CARMEN CASADO GARRIDO

Guanysadors per sorteig, entre les solucions correctes de "Les Golfes" del número 14:
 Mots encreuats: Cristina Maynou
 Escudella barrejada: Eulalia Forns
 Targeta falsa: Montse Fageda

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 15": 4 / 4 / 97

Escudella barrejada

Número 15

Mots encreuats

Número 15

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

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

H: 1. branca especial d'una ciència, d'una professió. Iode.- 2. Exempt d'hipocresia o simulació. Una mica més amunt de Cardedeu.- 3. Aquest comer no es pot menjar per enlloc. La part posterior del pou. Un estoc d'això és el títol d'un conte d'en Tintín.- 4. D'una manera abusiva. Porta.- 5. Ball, farsa, que s'executa per una comparsa, moixiganga. Capacitat, intel·ligència.- 6. Reunió de coses considerades com a elements que formen una massa única. Consonant. Una altra. Composicions rimades.- 7. Déu del vent. Malament si desencadenem la de l'interior. Indoeuropeus.- 8. L'àrbitre l'anul·larà. Pertanyent a l'escola filosòfica de Plató. Nord.- 9. En el dret feudal, dit de l'homenatge d'un vassall que jurava fidelitat absoluta al seu senyor. Treball en què hom esmerça el temps amb retribució.- 10. Túnica, vesta llarga. Papilionàcia de tija dreta i angulosa i fulles compostes, de setze a vint-i-quatre foliols lineals (apa, nano!). Important donar el de pit. Antònim de malament.- 11. Apropaments.- 12. Pàtria d'Abraham. Molt conegut el de Janeiro. Ocells. Nom de consonant.- 13. Rei d'un estat molt petit. Feien por a l'Alemanya nazi. Organització fonamental a la guerra d'Algèria.- 14. (Al rev.) Deixarà el vehicle estacionat. Consonant molt repetida.

V: 1. Tamborets. Un. La primera.- 2. Simbolisme. Consonant repetida.- 3. Part de la medicina que estudia els pulmons i les vies respiratòries. Interjecció castellana.- 4. Abans era molt important sortir en els de "sociedad". Cent. Relatiu als metges o a la medicina.- 5. Relatiu al ceri. La primera. (Al rev.) Relatiu al rei.- 6. Anar a l'Empordà. Forma prefixada del mot varí. El do és la primera.- 7. La primera. Familiarment, persona molt petita. Grups ètnics. (Al rev.) Riu d'Itàlia.- 8. Menjar fi, delicat, fet més per plauro al paladar que per nodrir. La primera.- 9. No damnificat amb ela geminada. Interjecció usada per cridar algú. Masia.- 10. Molt apallissats per Nadal. Nom del protagonista i títol de la pel·lícula.- 11. Prefix grec. En una fortalesa, torres petites, especialment per a guaita. Consonant.- 12. Per impulsar les boles en el joc del billar. Xifres romanes. Aquella consonant tan repetida. Nom d'home petit (ja hi som! no l'home, el nom).- 13. Munions de rodes. Precedit de nihil, era el permís per imprimir un llibre.- 14. La Unitat de Cirurgia sense Ingrés de cap per avall. Sofre. Nord. Est. E.

	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														

Targeta falsa

Número 15

Sembla un senyor que, amb dues tes, podria picar però... és una senyora que punxa.

MARCIO PENYAL SESE

Marina Molins



Amanida de cigrons amb espinacs tendres

Temps de preparació

Curta i fàcil de fer, tenint en compte que els cigrons han d'estar cuits i escorreguts.

Ingredients

600 g de cigrons cuits.
 200 g d'espinacs molt tendres.
 2 ous durs (facultatiu).
 1 llauana de tonyina o de sardina.

Preparació i elaboració

Trieu les fulles més tendres i petites dels espinacs, netegeu-les bé fins que no treguin sorra i escorreu-les, tot procurant que no quedi gens d'aigua. Peleu els ous i talleu-los a trossos. Escorreu bé la tonyina o les sardines i esmi-coleu-ho.

Presentació

Barregeu en una plàtera una mica fonda els cigrons, els espinacs, els ous i la tonyina.

Salsa per acompanyar

Salsa vinagreta simple o amb fines herbes.

Vinagreta amb fines herbes

Ingredients

12 cullerades d'oli d'oliva
 4 cullerades de vinagre de bona qualitat
 1 gra d'all molt picat
 2 cullerades d'estràgò, cerfull, cebollí i julivert molt picats.
 sal i pebre molt

Preparació i elaboració

Barregeu tots els ingredients pocs moments abans de servir.