

les golfes



Nomenaments

Júlia de Diago Sánchez.
Directora de Recursos Humans



Francesc Moya Olvera.
Director de Sistemes d'Informació



Sergio Ariño Blasco.
Director de l'Àrea Sociosanitària i de Geriatria



Alberto Martín Martín.
Supervisor general d'infermeria del torn de nit

Solució dels MOTS ENCREUATS número 29

H. 1. Interconnexió. 2. Neules. Aiguats. 3. Triada. Àulic. 4. Eva. Castel. Om. 5. Ri. Ea. A. I. 6. L. CCCCCC. Ram. 7. Obliterar. Coma. 8. Cledes. Reposar. 9. Uadis. Timoner. 10. TsA. Canastra. 11. Ot. Compadir. Tu. 12. R. Rai. Età. Ge. 13. To. Revenir. En. 14. Petroli. Tuit. A.
V. 1. Interlocutor. P. 2. Nervi. Blast. Te. 3. Tuia. Cleda. Rot. 4. Ela. Ecidí. Ca. R. 5. Red. Actes. óirO. 6. csaC. Ces. CM. El. 7. O. A. Cr. Tap. Vi. 8. Na. Sacarina. E. 9. Niat. Cremadent. 10. Eguer. Positiu. 11. Xulla. Contrari. 12. Iai. Roser. T. 13. otcO. Amaratge. 14. S. Mimar. uenÀ.

Escudella barrejada Número 30

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

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

Targeta falsa Número 30

Sembla una senyora geomètrica a punt d'anar a joc, però... és un senyor quadrat que no s'està mai quiet.

M. TERESA PRISMO JOCH

Solució Escudella barrejada número 29

Julia ZAPPONI, Javier SURÍS, Enric CRUZ, Cristina LÓPEZ, Anna TORRENTS, Teresa MATEU, M. Lucía DÍAZ, M. Jesús MAÑES, Ester PORTELL, Daisy OCRETO, Roser ROSELL, Judith XIRGU, Mohamed ATAYA, Josep Oriol PORTA, Raquel BENAVENT, Judit ASTOR, Gaspar SALINAS, Inmaculada CAÑAS

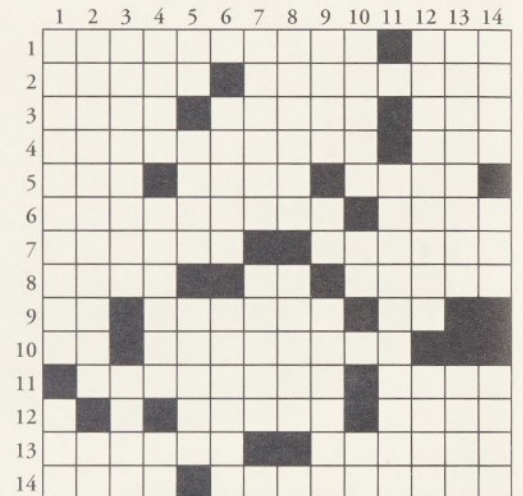
Us recordem que sortejarem un llibre entre tots els encertants de cadascun dels passatemp. Podeu dipositar la solució a la bústia que trobareu al costat de la Unitat d'Atenció al Client. Data límit per entregar els resultats de "Les Golfes 30": 16/09/99

Mots encreuats

H. 1. Moviment del pistó d'un cap a l'altre del cilindre dins el qual es mou. Segueix el llamp. 2. Ona. Considerar alguna cosa com a pertanyent a algú. 3. Una nau castellana carregada amb una gran falta d'ortografia. (Al rev.) Fa de mal agafar l'olla si no en té. Invent de les abelles. 4. Cadena amb ganxos que va penjada al canó de la xemeneia de la llar i que serveix per penjar-hi les olles i les peroles. Soldat de cavalleria lleugera armat de llança en l'exèrcit alemany. 5. Art tan complex que no hi ha qui l'entengui. Pintor tan simple que també es fa difícil d'entendre. (Al rev.) Lloança. 6. Cau del teixó. (Al rev.) Estrip en dues direccions que recorda per la seva forma un set (pl.). 7. Li falta una hac per ser una famosa obra de Victor Hugo. Cosidura, especialment la que es fa per unir els llavis d'una ferida. 8. Nascuts. Nota musical buida. Totes les vocals. 9. Comencen l'alfabet. Cadascuna de les dues venes superficials de la cama. Forma apostrofada que presenta l'acusatiu-datiu del pronom nosaltres. 10. Consonants. Qualitat d'inepte (pl.). 11. Posar la sella al cavall. Ni Santa Rita es reconeixeria el nom. 12. Oest. Oxigen. Mitjà de desplaçament per la selva. De curta durada. 13. (Al rev.) Tranquil, quiet. Val més dir-se'n que tenir-ne. 14. (Al rev.) Les seves valls pirinenques són de les més boniques. Exempt d'aberració esfèrica.

V. 1. Encadenar unes coses amb les altres. Molt coneguda la dedicada a la pàtria per Bonaventura Carles Aribau. 2. Que no es pot alterar. Noranta-nou. 3. Conjunt de cavitats sinuoses que componen l'orella interna. Basses on es posen les pells a adobar. 4. (Al rev.) Element que envolta una cosa. Bastiment que sosté el motor i la carrosseria d'un carruatge automòbil. Vocals. 5. Sodí. Déu egipci. Joia, signe de compromís. 6. Cinc-cents. Pertanyent a l'ase. Travessa de ferro-carril. 7. Pista, vestigi. Entre tram i tram de l'escala. Fòsfor. 8. (Al rev.) Arroenta. Just la meitat d'encantador. Cinquanta més. 9. Va ser guanyat per Sant Jordi. El qui excel·leix en un esport. Vent que dura poca estona. 10. Ben malament va aquesta ànsia. Exclamació que fem quan ens fem mal. Est. Adverbi de lloc. 11. Bor. Que es pot mostrar. 12. Dit d'un grup de persones que s'agita amb crits i confusió de veus. Manera ràpida de caminar el cavall. 13. Motlle on es tira el metall fos per reduir-lo a riells o barres. Mitjà per pujar a Montserrat. 14. Adorn que es posa a la vora d'una peça de roba o d'un full. Pantà d'Osona. On les abelles fabriquen el seu invent.

Marina Molins



el rebost

Ingredients:

- 8 rodanxes de lluç normals (pot ser congelat)
- 100 g de ceba
- 200 g de tomàquets madurs
- 200 g de pèsols desgranats (poden ser congelats)
- 100 cc de vi blanc
- 250 g de musclos

Picada:

- 2 grans d'all
- 20 g d'avellanes torrades
- Julivert
- Oli, sal i pebre mòlt

Recepta de cuina cardiosaludable

Lluç a la marinera

Preparació

Netegeu els musclos i poseu-los a coure tapats amb la meitat del vi. Quan arrenquin el bull deixeu-los coure 5 minuts. En una cassola on us càpiguen els 8 talls de lluç, comenceu a fer un sofregit posant-hi 2 cullerades d'oli. Quan l'oli estigui calent, afegiu-hi la ceba pelada i trinxada molt petita. Deixeu-la coure lentament fins que es comenci a enrossir. Just en aquest punt, poseu-hi els pèsols, feu-los sofregir alguns minuts i ja podreu afegir-hi el tomàquet ratllat. Deixeu-ho coure a poc a poc durant 10 minuts. Quan el sofregit sigui a punt, col·loqueu-hi les rodanxes de lluç i cobriu-les amb una part del suc que han tret els musclos.

Tapeu la cassola i feu coure el peix uns 10 minuts.

A part, prepareu la picada amb els grans d'all pelats i un polsim de sal perquè no saltin. Quan us hagin quedat com una pasta, afegiu-hi les fulles de julivert i piqueu-les, i després les avellanes pelades una per una perquè quedin ben trinxades. Desfeu la picada amb un raig d'aigua freda i la resta del vi, tireu-la per damunt del lluç i deixeu-ho coure 5 minuts més amb la cassola tapada. Abans de servir, col·loqueu els musclos tot al voltant. Mireu de no tocar les rodanxes de lluç, perquè es trenquen amb facilitat. Aquest plat s'ha de servir calent.