

les golfes

Solució dels MOTS ENCREUATS número 31

H: 1. Osteomalàcia. D.- 2. Feixuguesa. Ric.- 3. Tret. Àlgebra. S.- 4. Aptes. Aina. Mac.- 5. Lear. A. Oest. Ts.- 6. Mn. Nora. T. Raim.- 7. Otiatria. Anca.- 8. Siam. Illencs. D.- 9. Cn. Emblemàtica.- 10. Oa. Nàoades. Al.- 11. P. atoS. nraC. aP.- 12. Iol. Trag. Atri.- 13. M. Traició. Ros.- 14. Danae. S. Roderà.
V: 1. Oftalmoscopi. D.- 2. Serpentina. Oma.- 3. Tieta. Ia. Al. N.- 4. Externament. Ta.- 5. Ou. S. Ot. Maó. Re.- 6. Mga. Arribista.- 7. Aula. Ailla. Ris.- 8. Legió. alednaC.- 9. Asenet. Emergir.- 10. Cabàs. Nasa. Oo.- 11. I. R. Tract. Ca. D.- 12. Aram. Ànsia. trE.- 13. I. Àtic. Claror.- 14. Desesmada. Pisa.

Escudella barrejada

Número 32

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

Per MTS

UFZ EHCNASO INEGUE
SOBOLALLIVLEBAS I
SMSNITRAMNEMRACM^a
RVOÑOREMAI ROTCIV
ZIPPACJOSFRANDEZ
AAMKJSOTRAMESOJE
ICASBZEPOLLEUNAM
DOCUNTI AJLEINADO
ACEPSARROPANA OJG
NNMHFTGIUPORUTRA
IEURAUCSAPANAUJL
LMAAERRALSOLRACE
ERJKSAÑAMOINOTNA
DAOGIRTACSICNARF
ACEMAZIRAILLECARA
ETNEROLLSO IDEMER

Targeta falsa

Número 32

Sembla un senyor fill de mare italiana però...és una senyora filla de l'Aragó.

AGUSTÍN ARAGÓN CHITACCI

Solució a l'ESCUDELLA BARREJADA número 31

Jaume ARAGONÉS, Catalina BLANCO, Manuel CALDERÓN, Luís COT, Jordi ESQUIUS, Albert GARCÍA, Olga GÓMEZ GARCÍA, Montserrat GRAU, Cristina HERRERA, Aranzazu JIMÉNEZ, Rafa MIR, Rosa PRAS, Xavi PRUNA COMELLA, Rosa RÍO VÁZQUEZ, Mercè RUIZ ALONSO, Miguel SEBASTIÀ, Anna M^a SOLER SENDRA, Dolors SURINACH, Rafael VILALTA.

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 32": 20/01/00.

Mots encruats

Número 32

H: 1. Conjunt de moviments contràctils del tub digestiu.- 2. Instrument agrícola que permet d'obrir soles a terra. Relatiu al cisma.- 3. Acció de ramassar. Nitrògen. Títol del sobirà de Pèrsia.- 4. A favor de. El timoner és qui el maneja. Violent, fortíssim.- 5. Un alemany. Un peix o un estil, diguem-ne, musical. Minva.- 6. Cinquanta. Glaçada. Serpent no verinosa.- 7. Cinquanta. Conjunt de cosins. Consonant repetida.- 8. Vocal repetida. L'oncle d'Amèrica. Un rar molt rar. Oest.- 9. Ni tu ni ell. Títol nobiliari per sota del de marquès. Habitaven la península abans de l'arribada dels romans.- 10. En aquell lloc. Est. Conjunt de roques d'un indret. Sud.- 11. (Al rev.) Sortir en castellà. Un. Jo en voldria una de màgica.- 12. Gos. Farem passar el fil pel forat de l'agulla.- 13. Natural del Laci. Paradís terrestre. Arbre de la família de les ulmàcies.- 14. Vocal. La mateixa. (Al rev.) Les flors de les dalieres. Clorur sòdic.

V: 1. Obrir i tancar els ulls. Article o nota musical.- 2. Tresor públic. Energia produïda pel vent.- 3. Nom d'home. Nom de lletra. Fang que deixa la pluja als camps.- 4. En castellà, mig bitlet de tren. Màgia negra. Un romà.- 5. Fan vestits a mida. Oxigen. Consonant. La mateixa.- 6. Creu. Secreció salival exagerada. Vocal repetida.- 7. Que té forma de campana. Colorant blau obtingut de diferents plantes.- 8. Platja de Venècia. Nom comú de les diverses espècies d'insectes caracteritzades pel color de les ales amb taques més fosques disposades com un escaquer. Bilis.- 9. (Al rev.) Fa giravoltar els pollastres. Una ala que no pot volar. Relativa a les ovelles.- 10. Nou-cents noranta-nou. Del revés té cinc dits. Relatiu als laics. Cinc-cents.- 11. Pallol en el qual hom guardava la pólvora i les municions d'artilleria en els antics vaixells de guerra.- 12. Consonants. Famos el seu carnaval. "Los del Volga" són famosos per la seva melodia.- 13. Agafant amb la mà una rama i movent-la al llarg d'aquesta, fer-ne desprendre les fulles, flors, etc. Consonant. Motiu melòdic d'una composició musical.- 14. Acció de caçar. Ramat de bestiar de peu rodó. Cinquanta.

Marina Molins

el rebost

Ingredients (per a 6 racions)

- Oli d'oliva
- 600 g de filet de llenguado
- 1 ceba mitjana, trossejada ben petita
- julivert fresc trinxat
- 100 g de bolets frescs tallats a làmines
- pebre negre
- 60 ml de vi blanc sec
- 1 cullerada de margarina
- 1 cullerada de farina
- 125 ml de llet desnatada

Recepta de cuina cardiosaludable

Llenguado al forn amb bolets

Preparació

Preescalfeu el forn a 175°C. Unteu una safata que pugui anar al forn amb una mica d'oli. Renteu el peix i eixugueu-lo bé. En una paella antiadherent salteu la ceba, el julivert i els bolets, remenant-ho constantment fins que la ceba s'hagi estovat. Aboqueu aquesta barreja sobre la meitat dels filets, que hauréu salpebrat i col·locat al fons de la safata. Poseu la resta del peix a

sobre, aboqueu-hi el vi i afegiu-hi una cullerada de margarina.

Poseu la safata al forn durant 15 minuts. Retireu-la i aboqueu el líquid en una paella on hauréu posat la farina i la llet. Deixeu-ho coure, remenant constantment, fins que la barreja s'espesseixi. Aboqueu la salsa sobre el peix i poseu-lo al forn 5 minuts més.