

les golfes

Solució dels MOTS ENCREUATS

número 37

H: 1. Intercurrent. A.- 2. Diacrisi. Reial.- 3. Inula. Aaa. Oest.- 4. Ogre. N. Llantio.- 5. Suos. IDLID. Sa.- 6. I. Nicaragua. Ta.- 7. Nosa. Dada. Crim.- 8. Cr. sracA. Atica.- 9. Riota. M. isuT. S.- 10. Apreciar. Faust.- 11. Sers. L. Acala. E.- 12. ILL. Lu. uaN. luN.- 13. Aletejar. E. Ni.- 14. Ssss. Levita. C.

V: 1. Idiosincrasia.- 2. Ningu. Oripells.- 3. Taurons. Orries.- 4. Eclesiastes. Ts.- 5. Rra. C. Rac. Les.- 6. Cl. Niada. iluJ.- 7. Usa. Dracma. Al.- 8. Riallada. Raure.- 9. R. agilA. I. Ca. V.- 10. Er. Adu. arfaN. I.- 11. Neon. Actual. Et.- 12. Tiets. Ritual. A.- 13. Asiatic. S. Un.- 14. Alto. Amastenic.

Targeta falsa

Número 38

Sembla un senyor divertit però...
és una senyora que els adorm a tots

FRANCISCO BAZAR TRINCADA

Qui és ?

Número 38

En aquesta foto de fa uns anys s'amaga algú del teu voltant. Qui és?



Us recordem que sortejarem un llibre entre tots els encertats de cadascun dels passatemps. Podeu depositar 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 38": 15/03/01

Solució TARGETA FALSA

número 37

Jesús Bernabé Atalaya

Solució QUI ÉS?

número 37

Eulàlia Fornés
Administració

Guanyadors per sorteig, entre les solucions correctes de "Les Golfes" del número 37:

Mots encreuats: Consol Fusté Ballús
Targeta Falsa: Joan Carles Larrea Baeza
Qui és?: Marta Bergón Estrada

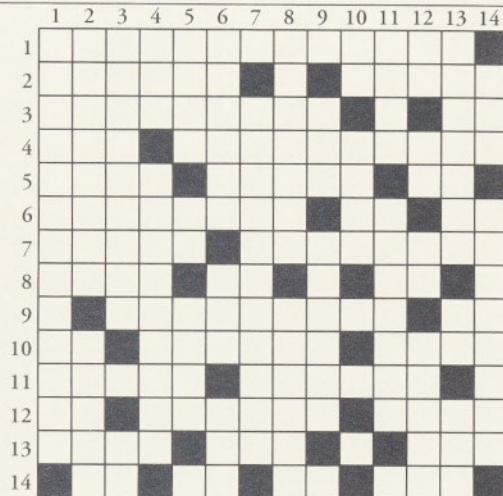
Mots encreuats

Número 38

H: 1. Amb esportivitat.- 2. Llançar-se enlaire. Un. Comte de llegenda.- 3. Ocupar, absorbir l'ànim un temor que dona ànsia. Est. Níquel.- 4. Arran. Dit dels triangles que tenen els seus tres angles aguts.- 5. Un límit sense límit. Maneta del tímó en una embarcació petita. Nom d'home.- 6. Pertorbació de l'estat de salut. Crida l'atenció. Pot tenir càrrega positiva o negativa.- 7. Aquesta agulla té cap però no té peus. Llegir destacant bé les frases.- 8. Hipocorístic d'Antoni. Gemec. Cinquanta. Val més de pau que de guerra. La primera.- 9. Comença a sonar el xilofon. Dit d'un triangle que té dos costats iguals. Reclama la casa i el telèfon.- 10. Contracció mafiosa. Malament si ho està la fruita. (Al rev.) Prefix que significa dona.- 11. Teixit de seda o coró brillant en uns indrets i mat als altres. No arriba a crustaci. Vocal.- 12. Preposició. Excessives, prolixes. Illa de les mars tropicals, constituïda per esculls coral·lins que formen un cinturó al voltant d'una llacuna central d'aigua salada.- 13. Sense. Bacallà anglès. Cinc. Es fa notar quan se n'ha menjat.- 14. Introdueix una condició. Noranta-nou. Adverbi de lloc. Gendre de Mahoma.

V: 1. Primes per l'alçada que tenen.- 2. Premi Nobel de Literatura portuguès. Se'n fan veles i tendes de campanya (pl.).- 3. Les nits que n'hi ha surt en Dràcula. Mil. Coordina negacions.- 4. Prefix que vol dir orella. Pedres, anells, etc., als quals s'atribueixen una virtut sobrenatural.- 5. Anella, bola foradada, que pot córrer al llarg d'una barra o d'un pal. Consonant repetida. Clap de terra fèrtil al mig del desert. Un.- 6. Revestit un objecte modern d'una aparença d'antic. Esporangue que sol tenir vuit espores. Mil dos-cents.- 7. Un. Acció de purificar o purificar-se.- 8. Dèria general per les vacances. Abric de llit generalment de plomes.- 9. La primera. Riu suís que va de mar a muntanya. Perill molt greu de la muntanya (pl). Nord.- 10. Hi tenim cinc dits. Despullades. Vocal. Sud. Cinc.- 11. (Al rev.) Oficial i cavaller. Aviat la canviarem per l'euro. Vocal.- 12. Nena desvocalitzada. Acusatiu del pronom ell. Ni tu ni ell. Relatiu a la naixença d'algú.- 13. Estatge superior del paleocè, situat entre el montià i l'ilerdià. Crida l'atenció. Qui remena els dits se n'unta.- 14. Segueixen els ais. Vent de terra.

Marina Molins



el rebost

Recepta de cuina cardiosaludable

Verdures al vapor amb formatge d'herbes

Ingredients (per a 4 racions)

- 2 pastanagues tallades a mitges rodanxes
- 1/2 caps de bròquil
- 1/2 caps de col-i flor
- 1 carbassó tallat a mitges rodanxes
- 1/4 de cullerada de sal
- 60 g de formatge mozzarella semidesnatat, ratllat
- 60 g de formatge cheddar fort desnatat, ratllat
- 2 cullerades de formatge parmesà ratllat
- 2 cullerades d'alfabrega fresca
- 1 1/2 cullerades de romaní

Preparació

Bulliu les verdures al vapor, escorreu-les i eixugueu-les amb un drap o un tovalló de paper. Col·loqueu-les sobre una safata que pugui anar al forn.

En un bol petit, barregeu els formatges i les herbes, aboqueu-ho sobre les verdures i poseu-les al forn. Serviu calent.