

## Incorporacions

### Llevedores Internes Residents (LLIR)

M. Esther Alameda Iglesias  
Ana Belén Fabre Castellano  
Alicia Arnau Fuyertes

### Metge Adjunt Àrea Sociosanitària

Dra. Dolores Nieto de Haro

### Diplomades d'Infermeria SEM

Josefina Gómez Bermúdez  
Montserrat Gordo Buixó  
Pilar Ruiz Cano

### Solució dels MOTS ENCREUATS número 38

H: 1. Esportivament.- 2. Saltar. I. Arnau.- 3. Preocupar. E. Ni.- 4. Ran. Acutangles.- 5. Imit. Arjau. Ot.- 6. Malaltia. Ep. Io.- 7. Agull. Frasejar.- 8. Toni. Ai. L. So. A.- 9. X. Isosceles. Et.- 10. Al. Macada. eniG.- 11. Domas. Crusta. E.- 12. En. Nimies. Atol.- 13. Sens. Cod. V. All.- 14. Si. IC. On. Ali.

V: 1. Esprimatxades.- 2. Saramago. Lones.- 3. Pleniluni. M. Ni.- 4. Oto. Talismans.- 5. Raca. Ll. Oasi. 1.- 6. Tru. cat. Asc. MCC.- 7. I. Purificacio.- 8. Viatjar. Edredo.- 9. A. Raa. Allaus. N.- 10. Ma. Nues. E. S. V.- 11. ereG. Pesseta. A.- 12. Nn. Lo. Jo. Natal.- 13. Tanetia. Ei. Oli.- 14. Uis. Oratell.

### Targeta falsa

Número 39

Sembla una senyora molt polida però ...  
és un senyor relacionat amb molta netedat

CARME BLANCALLAR NOBELL

### Qui és ?

Número 39

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



Us recordem que sortejarem un llibre entre tots els encertants 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": 15/05/01

### Solució TARGETA FALSA número 38

Cristina Bacardaz Franco

### Solució QUI ÉS?

número 38

Joan Borrell  
Auxiliar Sanitari SDI

## Mots encreuats

H: 1. D'amagat. Ni tu ni ell.- 2. Revinguda d'un riu. Ària de caràcter lleuger.- 3. Segona vèrtebra del coll. Abundància de papers escrits.- 4. Catú del revés. Soldat de cavalleria amb fama (mala) d'alt nivell d'alcoholèmia. Tastet.- 5. Un rol ben dolent. El seu pseudònim era Xènius. Tartera.- 6. Seu de la Porciuncula. Abecedari, beceroles. Lletra grega.- 7. Olor. Un. Nota musical que no fa ni deixa fer.- 8. Colla de persones disfressades. Acció de fer servir una cosa. El primer.- 9. L'esquelet n'està ple. Relativa a l'ateroma.- 10. Fa el seu niu. Xerraire. Consonant.- 11. Peu compost de dues síl·labes, la primera breu i la segona llarga. Província d'Etiòpia, antiga colònia italiana.- 12. Nega l'existència de Déu. Navega contra la direcció del vent. Figuradament, fallida d'una empresa d'un negoci. - 13. L'acompanya en Milú. Aquest Pere va ser el fundador de l'orde de la Mercè.- 14. Forma part del foie gras.

Cansat. Repetit, mosca ben empipadora. Mascle de la primera definició d'aquesta línia.

V: 1. Maduixa. Batata.- 2. Empleats encarregats del servei de sessions d'un tribunal, etc. Pertanyent a l'Àsia.- 3. Amenacen ruïna. Entreté aquesta cosa.- 4. Bastant de tasca. Atahualpa ho era. Li falta poc per butà i és mitja butaca.- 5. Quatre-cents noranta-nou. El tronc de la persona quant a la seva configuració o proporcions. Quaranta-nou.- 6. El d'aigua sembla fum. El constituent sòlid més important de l'orina. Onada.- 7. La primera. Apallissar. Sur.- 8. Representació plana de la superfície de la Terra. Poligonàcia autòctona pròpia dels llocs pedregosos de muntanya (ho sento).- 9. Dret, en posició vertical. Flor imaginària que és suposada no marcir-se mai.- 10. Riu que puja però ha de baixar. Aquí. La tia va de cap per avall. Símbol de l'osmi.- 11. La seva musa és Terpsicore. Petit sac o cavitat.- 12. (al rev.) Tastet. (Al rev.) Arrees de un mulo.- 13. Biga gruixuda que sosté altres bigues. Sofre. Sant Sebastià té l'adjectiu de bella.- 14. Oxigen. Causar l'atròfia. Tres-cents.

|    | 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 |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |
| 14 |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |

Número 39

Marina Molins

## Recepta de cuina cardiosaludable

# Llonza de porc marinada

### Ingredients (per a 5 racions)

- 1 cullerada d'oli de sèsam
- 1 ceba petita ratllada
- 3/4 de cullerada de gingebre
- 1 cullerada de pell de llimona ratllada
- 2 grans d'all
- 60 ml de salsa de soja
- 60 ml de vi blanc sec
- 2 cullerades de mel
- 1 cullerada de sucre morè
- 400 g de llonza de porc

### Preparació

En un bol petit, poseu l'oli, el gingebre, la pell de llimona, l'all i la salsa de soja i remeneu-ho bé. Poseu la llonza de porc en una safata de vidre i aboqueu-hi la marinada. Deixeu-ho reposar una nit a la nevera.

Traieu la carn de la marinada i escorreu-la bé. Preescalfeu el forn a 190 °C.

En un bol petit barregeu el vi, la mel i el sucre morè. Unteu bé la llonza amb aquesta barreja i poseu-la al forn en una safata plana antiadherent. Deixeu-la coure entre 25 i 30 minuts.

Retireu la carn del forn i deixeu-la reposar 5 minuts.

Serviu-la tallada i acompanyada d'arròs i pèsols al vapor.