

l'agenda

Nomenaments

Montserrat Grau, adjunta a la Direcció d'Infermeria (Àrea de Gestió).

Montserrat Fageda, secretària del Servei de Pediatria.

Anna Maria Casals, secretària de l'Àrea Quirúrgica.

Guanyadora del viatge "Carnaval a Venècia"

Eva Brau, del Servei de Geriatria, va ser la guanyadora del viatge que es va sortejar amb motiu del 10è aniversari del Centre Geriàtric. Els beneficis del sorteig van ser destinats a cobrir les despeses de l'organització i els premis del Concurs Fotogràfic "El vell i el seu entorn". L'exposició serà fins el 31 de maig a la Sala d'Actes del Geriàtric.



Durant els quatre dies de Carnaval la nostra companya va poder gaudir de la màgia de Venècia.

dBaB

les golfes

Solució dels mots encruats número 4
HORIZONTALS: 1. Malformacions.- 2. Usufructuari. a.- 3. Samfaina. Rrr. P.- 4. S. B. DXC. Odiosa.- 5. Agape. Pla. Ag.- 6. Karateka. Milà.- 7. Astracanada. Ad.- 8. Ora. Omàlgia. O.- 9. Amorosiment. Ar.- 10. Pes. Karting.- 11. Atipada. T. Nous.- 12. Rr. Ràtzia. Euro.- 13. Aiguapedres. Rp.- 14. Tara. O. T. raA.
VERTICALS: 1. Mussaka. Aparat.- 2. Asa. Gasometria.- 3. Lumbartrosi. Gr.- 4. FF. Parar.Prud.- 5. Oradeta. O. Aaaa.- 6. Ruix. Ecos. Dtp.- 7. Menc. Kamikaze.- 8. Ata. Panamà. Idò.- 9. Cu. Ol. Alertar.- 10. Iarda.

Dgnt. Et.- 11. Orri. Mairines.- 12. Niro. I. A. Nou. R.- 13. S. Sala. agurrA.- 14. Apagador. Sopa.

Solució de l'escudella barrejada Número 4
MONTSE ARMENGOL, IMMA BALCELLS, MARIBEL BARNILS, MIQUEL BERRUEZO, EVA BRAU, CARMÉ CASADEMUNT, RAFI GALISTEO, MERCE GUILLAMET, RAFI JIMENEZ, TONI LUNA, CARMINA MARTÍ, LOLA MARTÍN, LOURDES MASFERRER, MAGDA MIRALLES, TONI MONTESINOS, MONTSE PARELLADA, ROSA PRATS, ARTUR PUIG, TERESA RIU, CARMÉ VILLAR.

Solució de la targeta falsa número 4
REMEI CANO GRAMAGE
 Guanyadors per sorteig, entre les solucions correctes de "Les Golfes" del número 4:
 Escudella barrejada: Maria Bàguena
 Mots encruats: Tina Blanco
 Targeta falsa: Francesc Felipe
 Us recordem que sortejarem un llibre entre tots els encertants de cadascun dels passatemps. Podeu dipositar 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 5": 15 / 6 / 95

Escudella barrejada

Número 5

Mots encruats

Número 5

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

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

Horizontals: 1. Acció de distanciar-se (pl.).- 2. Plugeta fina (pl.). Dos de cinquanta. No s'entén ni sol.- 3. (Al rev.) Forma de música instrumental basada en una tonada que hom repeteix en diferents estrofes. Condició d'ilota.- 4. Herba menuda, atapeïda i en gran part germinoida, que cobreix totalment el sòl. Imputació greu i falsa contra algú.- 5. Exclamació corrent a les corrides. 2001. Fas el teu niu.- 6. La primera. Sí rus. Faci més fi. M'agrada més infermera.- 7. Driblatges. Aaaaa.- 8. ... serà un altre dia. Ibañez, Gay, Martínez, Torrecilla i més. Cinquanta per dos.- 9. D'una manera inesperada.- 10. Aquest any se celebra el del descobriment dels raigs X. Amb una hac pel mig tindríem una salutació hawaiana.- 11. Antic instrument de corda. Tonificants.- 12. (Al rev.) Pràctica d'una professió. (Al rev.) Escenaris en miniatura per assajar-hi l'esbós dels decorats.- 13. (Al rev.) Reobrir, reorganitzar, reovirus, etc. Sempre la primera. (Al rev.) Aquesta deessa porta un arc.- 14. No acaba de fer la rialla. Aquell dels cops. Sempre va bé tenir-ne un a la màgina.

Verticals: 1. Addicció a alguna droga.- 2. Modalitat de cant popular, típica del Tirol, que es caracteritza pel pas constant de la veu normal a un falset agut. Tornar a néixer.- 3. Dit d'un fenomen geològic que s'ha esdevingut simultàniament amb la sedimentació (Apa).- 4. Un pont que va de sud a nord. Esser capaç d'arribar a alguna cosa. Hem quedat que la primera.- 5. Puja i baixa del revés el nivell de l'aigua marina. Ara la segona. Alçaprem.- 6. Forma del pronom ens. Pot ser de cap, d'orella, de queixal i d'infininat de coses més. N. Cinquanta.- 7. Millor la del tresor que la deserta. (Al rev.) Pensi. (Al rev.) Aparell per assecar figures.- 9. (Al rev.) Una forma de Dolors. A més de ser indignats són desordenats.- 10. 1000. La seva capital és Tunis. No té ni pare ni mare.- 11. Comença a eliminar. Màncoc o agafador de diverses eines.- 12. Unes nanses que no es poden agafar per enlloc. Relativa a l'intestí.- 13. Seguidor de la filosofia de sant Tomàs. Els assistents a unes nocces.- 14. Sofre. Interjecció castellana. Lletra repetida del trist record. Fa el tastet.

Targeta falsa

Número 5

Sembla un senyor raret però és... una senyora normal i molt neta

JOAN RARO AÑUERAS

Marina Molins

el rebost

Cuina tradicional catalana Conill amb romesco

Ingredients:
 1 conill d'uns 1.300 g aproximadament, tallat
 1 cabeça d'all
 4 fulles de menta fresca
 1 ceba
 Un polsim de fonoll

Picada:
 3 grans d'all, 25 g d'ametlles torrades, 25 g d'avellanets torrades, 2 nyores grosses, julivert, sal, pebre molt i oli.

Rostiu el conill en una cassola de fang amb 2 cullerades d'oli. Quan el conill comenci a daurar-se, tombeu-lo, condimenteu-lo amb sal i pebre i afegiu-hi la ceba pelada i tallada per la meitat, la cabeça d'all una mica pelada, les fulles de menta i el fonoll.

Poseu el conill al forn, ja calent i coeu-lo destapat uns 15 minuts; passat aquest temps, tombeu-lo i deixeu-lo coure 15 minuts més.

Netegeu les nyores, traieu-los les llavors i poseu-les al foc amb aigua freda. Quan arrenqui el bull, retireu-les del foc, deixeu-les a l'aigua uns 2 minuts més i ja es poden escórrer.

Feu la picada amb els alls pelats i amb una mica de sal perquè no saltin; una vegada aixafats, afegiu-hi les ametlles i les avellanets una per una perquè quedin ben aixafades. Retireu la polpa de les nyores amb l'ajuda d'un ganivet i barregeu-la amb la picada.

Un cop passat el temps de cocció del conill, retireu les herbes aromàtiques i afegiu-hi la picada desfeta amb 250 cc d'aigua freda.