

la Residència

Els avis amb el "de Bat a Bat"

Des d'aquesta Redacció volem donar les gràcies a tots els avis que col·laboren pacientment mes a mes a l'etiquetatge i ensobrament del "De Bat a Bat", com també al personal d'animació que fa possible aquesta tasca.



les golfes

Solució als mots encreuats número 11
No us volia fer voltar el cap amb el 5 vertical. Simplement vaig badar. Perdoneu.
H: 1. Daciocistitis.- 2. Unionista. N. Ou.- 3. Rònces. Absis. P.- 4. Amè. E. Lorca. E.- 5. Memorial. Uixer.- 6. anaiT. R. Re. Ona.- 7. Tat. Apte. To. Ar.- 8. edimàriP. Ambre.- 9. Racemiforme. B.- 10. Anèmic. Astre.- 11. Ca. In. A. UAB.- 12. Anastomòtic. Rr.- 13. Rauc. Legítim. I.- 14. Sss. ilecarA. S.
V: 1. Duramater. Cars.- 2. Anomenada. Anàs.- 3. Cinemàtica. Aus.- 4. Roe. Oi. Menisc.- 5. Incertament.- 6. Ois. I. Prim. Oli.- 7. Cs. Artifi. Mel.- 8. italL. EPOC. ogE.- 9. Sabó. R. R. Atic.- 10. T. sruetamA. Ita.- 11. Inicí. Omes. ciR.- 12. T. Saxo. B. Tu. Ma.- 13. Io. Enarbrar.- 14. Superaré. Ebris.

Solució a l'escudella barrejada número 11
ARUMI Rosa, BISBE Carmen, BOSCH Elena, BRANERA Jordi, COLL Rosa, ENCINAS Rosa, GARCIA Rocío, GUERREO Josefa, IRIONDO Gonzalo, JIMENEZ Francisco, KISHIMOTO Felipe, LOPEZ Eloína, MATEOS Feli, RAMAL Imma, REDONDO Emilia, RIERA Teresa, SANCHEZ Francisco, SERRA Sílvia, SERRADILLA Feli, SUBIRANA Lali.

Guanyadors per sorteig, entre les solucions correctes de "Les Golfes" del número 11: Mots encreuats: Teresa Subirats Escudella barrejada: Maria Bàguena Targeta falsa: Mercè Estrany

Us recordem que sortejarem un llibre entre tots els encertants de cadascun dels passatges. Podeu depositar la solució a la bústia que trobareu al costat de la Unitat d'Informació i Atenció a l'Usuari.

Solució de la Targeta falsa número 11
MARIA BAGUENA VILAGINES

Data límit per entregar els resultats de "Les Golfes 11": 30 / 08 / 96

Escudella barrejada

Número 12

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

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

Targeta falsa

Número 12

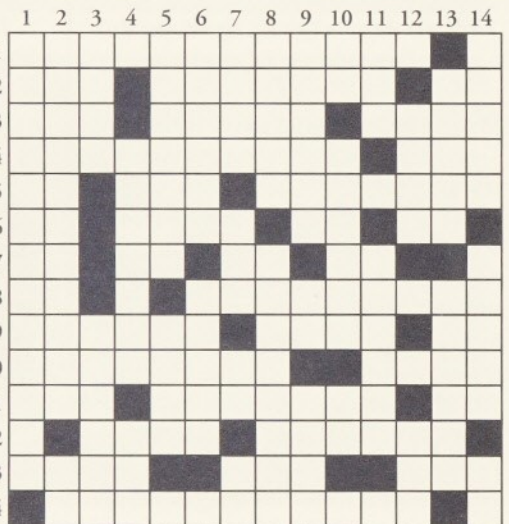
Sembla una senyora però és un senyor, ni àrab ni màrtir, joé!

M. JUANA EL ZASINI MARTIR

Mots encreuats

H: 1. Bistecs alemanys. Mil.- 2. En llenguatge infantívol, moviment d'alçar una criatura enlaire. Lloc de la casa romana destinat al culte domèstic dels lars (plural). Concepte religiós de l'antic Egipte que hom representava amb dos braços aixecats enlaire.- 3. Homes anglesos. (Al rev.) Al contrari de venint. Recurs enginyós per a fer semblar una cosa allò que no és realment o per a aconseguir un efecte insospitat dels altres.- 4. Inclouria en una llista. De cognom Geller, es va fer famós torçant culleretes.- 5. Hi falta la T per mata mosques. El riu que és més dels mots encreuats que de Suïssa. Lloc plantat d'arbres.- 6. Dos. Trocet d'alfabet. Jo no. Les dirigia Himler.- 7. Podria indicar un club de futbol. Grau d'elevació d'un so. Consonants. Ve de visita a l'hospital. Cent.- 8. Dos. Oxígen. Acaronar.- 9. Dit de les divinitats el culte de les quals estava lligat a la vida terrestre o subterrània. Cop entre dues boles de billar o a la porta amb el picaporta. Dos.- 10. Ventilarà. Estri.- 11. Lletre grega. Als països eslaus, fortalesa emmurallada, on hi havia el palau del rei i els principals edificis públics. on ojeuq tid eH.- 12. Iode. Musa de Dalí. Cadascuna de les dues ales anteriors de certs insectes i que no serveixen per a volar.- 13. Normalment ha de fer dieta. Prefix grec que vol dir vi. Forta irritació.- 14. Entossudir-se, obstinar-se. Consonant.

V: 1. Humectació.- 2. Inflamació de la mucosa i del sistema limfàtic de l'apèndix. Xai.- 3. Falta, si s'utilitzen en el futbol. Allò de què una cosa procedeix o arrenca.- 4. Bor. Cartó empert per encartonar. Vas grec, de figura plàstica, en forma d'animal.- 5. Vibració de la natura del so però amb ones d'una freqüència superior a la màxima audible. Un altre trocet d'alfabet. La primera.- 6. (Al rev.) Musicalment, executar trinitats. Posa en presència dues o més persones que fan afirmacions contradictòries per treure la veritat d'un fet. Bor.- 7. Graó, esglau. Orgull. Nota musical buida. Període de temps indefinit.- 8. (Al rev.) Famos comte llegendari català. Treball aclaparador.- 9. (Al rev.) Escolliré. Consonant repetida. Lloaça.- 10. Nota musical molt plena. Que constitueix un abús. Dos. Consonant.- 11. E. Consonant. Entonació peculiar als habitants d'un país. Consonant.- 12. La mateixa. Corrués. Un. I un. Es de Salamanca i està content.- 13. Naturals del Kurdistan. (Al rev.) Convocava.- 14. Es va morir el dia de Nadal de 1933. Persona que lloga els seus serveis per fer les feines d'una casa i hi viu. Fa marxar la tropa.



el rebost

Temps de preparació:
Curt i fàcil de fer.

Ingredients:

- 500g de tomàquets per amanir
- 1 llauna de tonyina
- 1 enciam francès
- 1 ou dur
- 4 anxoves
- 10 olives negres

Amanida "niçoise"

Preparació i elaboració:

- Netegeu els tomàquets i talleu-los a rodanxes fines.
- Escorreu la tonyina i l'esmicoleu.
- Netegeu l'enciam, l'escorreu i el talleu a trossos.
- Dessaleu les anxoves i deixeu-les amb oli una hora, com a mínim.
- Traieu el pinyol de les olives negres.

Presentació:

En una plàtera, barregeu l'enciam, la tonyina, l'ou dur tallat a trossos i una part de les rodanxes de tomàquet. Cobriu l'amanida amb la resta de tomàquet tallat; amb els filets d'anxova, feu un reixat, i al mig del reixat, col·loqueu-hi mitja oliva negra.

Salsa per acompanyar:

Salsa vinagreta amb fines herbes.

Vinagreta amb fines herbes

Ingredients:

- 12 cullerades d'oli d'oliva
 - 4 cullerades de vinagre de bona qualitat
 - 1 gra d'all molt picat
 - 2 cullerades d'estragó, cerfull, cebollí i julivert molt picats. Sal i pebre molt.
- Preparació i elaboració:**
Barregeu tots els ingredients pocs moments abans de servir.

Marina Molins