

Solució dels MOTS ENCREUATS

número 41

H: 1. Embolcallar. CV.- 2. Sorneria. Magre.- 3. Clàusules. Seul.- 4. Rem. Aclínic. A.- 5. Icac. iaL. Últim.- 6. Duda. Arlequins.- 7. Ali. Al. Rampí.- 8. Sasso. Cot. E. Cr.- 9. Srs. Snobs. Jèia.- 10. Aseitats. Tal. B.- 11. D. Suau. Torreta.- 12. Es. C. Traca. Vot.- 13. Safari. Timpà.- 14. Mi. Eco. Sastre.
V: 1. Escridassades.- 2. Moleculars. Sam.- 3. Bramadisses. Fi.- 4. Onu. Ca. S. Luca.- 5. Lesa. Aosta. Re.- 6. Crucial. Nàutic.- 7. Aillar. Cot. R. O.- 8. Lacill. Obstat.- 9. L. Sn. Erts. Ocis.- 10. Am. iuqA. Trama.- 11. Rasclumejar. Ps.- 12. Ge. Tip. Elevat.- 13. Cru. Inici. To. R.- 14. Velams. Rabat. E.

Targeta falsa

Número 42

Sembla una senyora semibasca, semihindú però... és un senyor de l'Empordà

M. BEGOÑA MAUSOJARI PEREZ

Qui és ?

Número 42

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 passatempers. 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 42": 28/02/02

Solució TARGETA FALSA

número 41

Liliana Bernabel Amat

Solució QUI ÉS?

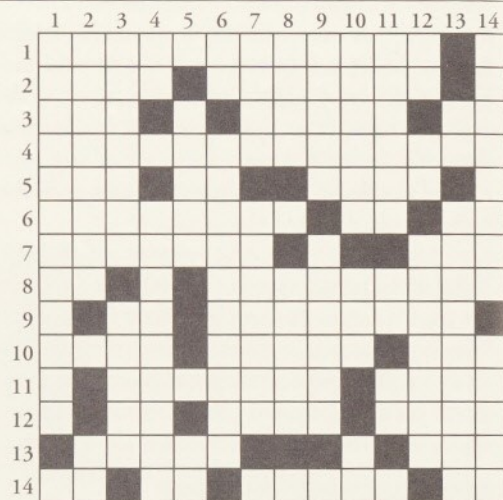
número 41

Coral Gómez Gómez

Mots encreuats

Número 42

H: 1. Estat de contracció o rigidesa permanent, especialment dels músculs (pl). Sud.- 2. Parlar a llarga distància. Estat de saó de la terra. La primera.- 3. Pot ser de vela, de guerra o d'església. Per segona vegada, la primera. Prefix que significa orina. La meitat de dos.- 4. Aquesta línia sembla un cementiri.- 5. Mesquí, menyspreable. La lletra grega digestiva. Estat de confusió i desordre complet i, a més, del revés. Oest.- 6. Mot o frase caiguts en desuetud. Dos cents. Mana caminar.- 7. Coloració blavosa de la pell. Ara ja van tres. Aquell soldat de cavalleria alemany.- 8. Nota musical eurovisiva. Est. Va ser molt mullat aquest diluvi.- 9. N'hi van quatre. L'esquelet n'està ple. Sol anar seguit de tremens.- 10. Pot ser d'alls, de cebes i també de butaques. Instrument de cirurgia. Gairebé és un abús.- 11. Oest. En castellà, arribi tard. Sec, sense vegetació.- 12. La difícil per als francesos. L'u de la baralla. Del revés, comença a ser un galimaties. Prefix grec que vol dir nas.- 13. Unida per l'amistat amb algú. Cent. ClNa.- 14. Quaranta-nou. Comuns al pare i la mare. Àvid a agafar la presa. El déu dels mots encreuats.
V: 1. Llum que passa a través d'un cos translúcid. Conjunció copulativa.- 2. Demòstenes i Ciceró van excel·lir en aquest art. Per on surt el sol. Contracció gramatical mafiosa.- 3. Art de la navegació. Abans totes les bombetes eren d'aquesta marca.- 4. Mig truc. Igual que la veïna. Local, general, epidural.- 5. La primera d'hac 12. L'atrí de Santo Domingo de la Calzada o de Silos, per un dir. Com si fos de l'hac 4. Nom de consonant.- 6. Campió. Tossudesa.- 7. Que procedeix amb circumspecció. El regne de les coses inanimades. Consonant.- 8. Que no és dret. Vocal. (Al rev.) Aculli. La mateixa per enèsima vegada.- 9. Qualifica uns estats que ens tenen ben amoïnats. (Al rev.) Base de les dents. Fòsfor.- 10. (Al rev.) Pelar. Estava. Gos.- 11. La part contrària de l'edonà. Comença a riure. Símbol de l'argó. La trencada.- 12. No està malalt. Toc sense forat. Abans havien estat pacients i després clients.- 13. Do antic. Destil·lar amb l'alambí.- 14. Ni tocòleg, ni ginecòleg però el consulten els futurs pares. Fa udols.



Marina Molins


Broquetes de peix i marisc**Ingredients (per a 4 racions)**

- 12 musclos
- 8 gambes
- 8 xampinyons de la mateixa grandària
- 8 trossos quadrats de rap
- 8 llenques fines de cansalada, tallades per la meitat
- 2 rodanxes de pinya

Adob:

- 1 dl d'oli
- el suc de mitja llimona
- 1 cullerada de mostassa
- sal
- pebre

Preparació

Renteu els musclos, bulliu-los al vapor i retireu-ne les valves. Claveu a cada broqueta 1 gamba embolicada amb cansalada, 1 xampinyó, 1 musclo embolicat amb cansalada, 1 tros de rap, 1 tros de pinya, 1 musclo embolicat amb cansalada, 1 tros de rap, 1 tros de pinya, 1 gamba embolicada amb cansalada, 1 xampinyó i 1 musclo embolicat amb cansalada. Bateu els ingredients de l'adob i macereu les broquetes amb aquesta salsa en una plata refractària. Preescalfeu el forn a uns 180 °C, introduïu-hi la plata amb les broquetes i deixeu-les coure 12 minuts. Traieu la safata del forn, assaoneu les broquetes amb pebre i riuexu-les amb el suc de l'adob; feu-les la volta i fiquen-les al forn 5 minuts més. Serviu les broquetes ben calentes, acompanyades d'una bona amanida verda.