

debò i també -no ens enganyem- anant a "parlar" amb qui siga.

Bo, tot açò entra dins del joc. S'ha fet una convocatòria pública d'eixe lloc de treball i cadascú s'espavila com pot.

Per què he subratllat convocatòria pública? Clarament: això és el tema que ens pica, ens cou i, a més de rascar-nos, volem clarícia.

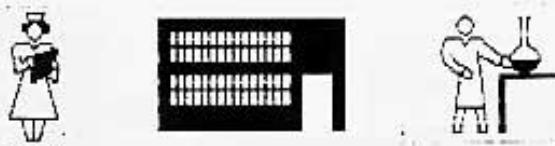
L'ambulatori local del Servei Valencià de Salut ja funciona, encara que no a ple rendiment, i (a banda dels metges i practicants) ja tenim gent treballant ahí. ¿Algú ha sentit un pregó, ha llegit un paper, ha rebut alguna notícia que hi havi en uns llocs de treball? ¿Ha hagut una

convocatòria pública perquè tothom s'as-sabentara que tenia opció a entrar a treballar a l'ambulatori?, ¿ha funcionat tot a base d'escoltets?

No, no és açò una crítica a la gent que ha pogut entrar a treballar a l'ambulatori, estic segur que ho ha fet legalment, tal vegada contractada a través de la bossa de treball, etc., però... pel silenci en que s'ha portat tot, l'assumpte fa olor a "escoltet" i..."escoltets en reunió...".

I tot seguit...atenció! Vigileu!. Tal vegada, desitgem que aviat, la Residència Tercera Edat obriga les portes i comença a funcionar. Llocs de treball tornaran a hi haver i millor que millor si alguns són per a gent del poble. Ara, això sí, si hi han escoltets deixeu-me per a mi aquell que s'haja de treballar menys i cobrar més.

Gràcies, amics meus.



## ENTRE CASSOLES

Para estos días de Otoño y siguiendo mi costumbre, os daré unas recetas caseras y que pueden resultar, a la vez, ricas y económicas.

Mi idea para este número de TOSSAL GROS es:

1º... ACELGAS GRATINADAS

2º... CABALLA AL HORNO

### Acelgas Gratinadas:

Ingredientes: 1 Kg. y medio de acelgas, sal, pimienta, salsa bechamel al gusto y queso rallado.

Se hierven las acelgas hasta que estén tiernas, se escurren bien para que no quede agua. Ponerlas en una fuente para horno y cubrirlas con la salsa bechamel y el queso rallado. Gratinarlas en el horno durante 10 minutos y... listas para comer.

