

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 qué 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 pa- per, 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 tre- ballar 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 bos- sa de treball, etc., però... pel silenci en que s'ha portat tot, l'assumpte fa olor a "escoltet" i..."escoltets en reu- nió...".

I tot seguit...atenció! vigileu!. Tal vegada, desitgem que aviat, la Residència Tercera Edat obligu 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:

- 1ª... ACELGAS GRATINADAS
- 2ª... 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.

