

SABADO

21MAYO
1988**E**STO

Sale a las 6 horas y 53 minutos (hora española) y se pone a las 21 horas y 29 minutos.

**L**A LUNA

sale a las 11 horas y 31 minutos y se pone a la 2 horas y 2 minutos. Cuarto menguante en Acuario.

**E**MENU**CINTAS CON ALBONDIGAS**

Ingredientes (para 6 personas): Medio kilo de cintas al huevo, una lata de guisantes, 100 grs. queso rallado, medio kilo de carne picada, un huevo, pan mojado en leche; harina para rebozar, aceite y sal. Para la salsa: una cebolla, 2 tomates, 3 zanahorias, vino tinto, sal, pimienta, nuez moscada, una cucharadita de harina, 3 cuartos de litro de leche, 75 grs. mantequilla y 2 cucharadas de harina para la bechamel.

Preparación: Se hacen las albóndigas. Se mezcla la carne con el huevo, la migas de pan remojada y se sazonan con sal y pimienta, se forman bolitas pequeñas, se pasan por harina y se frien, reservándose el aceite, se frie la cebolla, las zanahorias cortadas en rodajas y los tomates picados, se añade harina, agua, vino y sal, se remueve y se deja cocer 15 minutos. Se retira del fuego la salsa, se pasa por el pasapuré y se echa ésta sobre las albóndigas dejándolo cocer 20 minutos más, todo. Mientras se prepara la bechamel con la mantequilla, la harina y la leche, se sazonan con sal y nuez moscada. Se cuece la pasta (cintas) en agua hirviendo con sal y un chorrito de aceite. Se escurren, se pone una capa de ellas y encima la mitad de la salsa de las albóndigas; luego, otra capa de bechamel, otra de cintas, otra de guisantes escurridos y la última de albóndigas con su salsa y el queso rallado. Se mete a gratinar al horno 10 minutos.

ELOISA ABAITUA

Lo único que no se rige por el gobierno de las mayorías es la conciencia de una persona.

HARPER LEE

*La Verdad***MURCIA****A1 díA****H**OY FELICITAMOS A

Teobaldo, Torcuato, Segundo, Timoteo y Sinesio.

FARMACIAS DE GUARDIA

DESDE LAS 9'30 DE LA MAÑANA, DURANTE 24 HORAS (DIA Y NOCHE): Don Francisco Ruano Bañón. Gran Vía, 21 (junto a Hacienda). Tel. 21 60 39. MURCIA. Doña Elisa Tomás Conesa. Avenida La Fama (junto a Caja de Ahorros de Vistabella). Tel. 26 19 59. MURCIA.

DESDE LAS 9'30 DE LA MAÑANA HASTA LAS 11 DE LA NOCHE: Doña Isabel Tovar Zapata. Pantano Camarillas. Ciudad Jardín (tras Santa María de Gracia). Tel. 29 41 43. MURCIA. Doña María Rosa Fernández Lloret. Princesa, 4. Tel. 21 20 21. MURCIA. Doña Angeles Gómez Fernández. Vereda de Aljucer, 40. Tel. 25 18 64. ALJUCER.

TELÉFONOS DE URGENCIA

OFICINA DE INFORMACION Y RELACIONES PUBLICAS DE LA DIRECCION DE LA SEGURIDAD DEL ESTADO: Teléfono: 91/4116162. • Bomberos, 256080 y 256066. • Guardia Civil, 251100. • Comisaría de Policía, centralita: 217616 (17, 18 y 19). • Policía Municipal, 256011, 256028, 260246 y 214546 • Cuartelillo, 260246. • Hospital Provincial, 256900. • Casa de Socorro, 231166. • Servicio urgencia Seguridad Social, 237550. • Residencia Sanitaria de la Arrixaca, 841500. • Teléfono de la Esperanza, 241112. • Alcohólicos Liberados, 263444. • Alcohólicos Anónimos «Grupo La Paz», 214459. • AREM - Alcohólicos Rehabilitados, 211918.

HORARIO DE TRENES

ESTACION DE MURCIA DEL CARMEN

SALIDAS: 5'56, Automotor a Alicante; 7'10, Automotor a Lorca; 7'11, Automotor a Alicante; 7'55, Expreso a Cartagena; 8'22, Rápido a Madrid; 8'55, Talgo a Cerber (Francia); 9'05, Automotor a Alicante; 9'20, Automotor a Albacete; 10'05, Automotor a Alicante; 10'15, Automotor a Aguilas; 11'25, Automotor a Lorca; 12'22, Automotor a Alicante; 13'25, Automotor a Aguilas; 13'30, Automotor a Alicante; 14'22, Rápido a Cartagena; 14'35, Automotor a Lorca; 15'00, Automotor a Alicante; 16'04, Automotor a Alicante; 16'40, Talgo a Madrid; 17'15, Automotor a Alicante; 17'30, Automotor a Lorca; 17'50, Automotor a Albacete; 18'10, Automotor a Cartagena; 18'33, Automotor a Alicante; 19'00, Automotor a Lorca; 19'30, Automotor a Alicante; 20'38, Talgo a Cartagena; 21'03, Automotor a Alicante; 21'05, Automotor a Aguilas; 21'30, Expreso a Barcelona; 23'55, Expreso a Madrid.

LLEGADAS: 7'07, Automotor de Alicante; 7'09, Automotor de Lorca; 7'40, Expreso de Madrid; 8'03, Automotor de Aguilas; 8'17, Rápido de Cartagena; 8'25, Automotor de Alicante; 8'57, Expreso de Barcelona; 9'55, Automotor de Lorca; 10'02, Automotor de Alicante; 10'44, Automotor de Albacete; 11'21, Automotor de Alicante; 12'17, Automotor de Lorca; 13'18, Automotor de Alicante; 14'17, Rápido de Madrid; 14'18, Automotor de Lorca; 14'30, Automotor de Alicante; 15'29, Automotor de Aguilas; 16'05, Automotor de Alicante; 16'35, Talgo de Cartagena; 17'26, Automotor de Alicante; 18'07, Automotor de Albacete; 18'25, Automotor de Lorca; 18'53, Automotor de Alicante; 19'33, Talgo de Port-Bou (Francia); 20'33, Talgo de Madrid; 20'51, Automotor de Cartagena; 20'57, Automotor de Aguilas; 20'59, Automotor de Alicante; 22'40, Automotor de Alicante; 23'38, Expreso de Cartagena; 23'51, Automotor de Alicante.

(LA VERDAD, no se hace responsable de los cambios de horario de los transportes públicos, que no sean previamente comunicados por las respectivas empresas).

TAXIS

PARADAS: Plaza Martínez Tornel, teléfono 211376 • Plaza Santo Domingo, teléfono 211397 • Plaza Cetina, teléfono 211380 • Calle Ranero, teléfono 291018 • Carretera Puente Tocinos, teléfono 241028.

RADIO TAXIS: Teléfonos 248800 y 297700.

ELA FRASE**M**ENÚ

CINTAS CON ALBONDIGAS

Ingredientes (para 6 personas): Medio kilo de cintas al huevo, una lata de guisantes, 100 grs. queso rallado, medio kilo de carne picada, un huevo, pan mojado en leche; harina para rebozar, aceite y sal. Para la salsa: una cebolla, 2 tomates, 3 zanahorias, vino tinto, sal, pimienta, nuez moscada, una cucharadita de harina, 3 cuartos de litro de leche, 75 grs. mantequilla y 2 cucharadas de harina para la bechamel.

Preparación: Se hacen las albóndigas. Se mezcla la carne con el huevo, la migas de pan remojada y se sazonan con sal y pimienta, se forman bolitas pequeñas, se pasan por harina y se frien, reservándose el aceite, se frie la cebolla, las zanahorias cortadas en rodajas y los tomates picados, se añade harina, agua, vino y sal, se remueve y se deja cocer 15 minutos. Se retira del fuego la salsa, se pasa por el pasapuré y se echa ésta sobre las albóndigas dejándolo cocer 20 minutos más, todo. Mientras se prepara la bechamel con la mantequilla, la harina y la leche, se sazonan con sal y nuez moscada. Se cuece la pasta (cintas) en agua hirviendo con sal y un chorrito de aceite. Se escurren, se pone una capa de ellas y encima la mitad de la salsa de las albóndigas; luego, otra capa de bechamel, otra de cintas, otra de guisantes escurridos y la última de albóndigas con su salsa y el queso rallado. Se mete a gratinar al horno 10 minutos.

ELOISA ABAITUA

Lo único que no se rige por el gobierno de las mayorías es la conciencia de una persona.

HARPER LEE

EMEMORIAS**1506**

Muere en Valladolid Cristóbal Colón, descubridor del Nuevo Mundo.

1527

Nace en Valladolid, hijo de Carlos I de España y V de Alemania y de su esposa Isabel de Portugal, Felipe II, futuro Rey de España.

1813

La Asamblea General Argentina ordena la extinción de todos los títulos nobiliarios en el territorio de las provincias unidas del Río de la Plata.

1822

El Congreso de Méjico proclama emperador del país a Agustín de Iturbide, quien tomó el nombre de Agustín I.

1880

Nace en Alhama de Aragón (Zaragoza), el compositor Pablo de Luna, quien trató de aclimatar la ópera en España.

1904

Fundación de la Federación Internacional de la Asociación de Fútbol (FIFA).

1924

Por votación unánime, Azorín, José Martínez Ruiz, ingresa en la Real Academia Española.

1927

Lindbergh remata felizmente la travesía del Atlántico en aeroplano, y aterriza en el aeródromo Le Bourget (París).

1929

Inauguración del conjunto artístico arquitectónico «El Pueblo Español», de Barcelona.

1950

Un terremoto destruye la mayor parte de la ciudad colonial peruana de Cuzco.

1982

Guerra de las Malvinas: la Marina británica realiza las primeras operaciones de desembarco en las islas con grandes pérdidas humanas de una y otra parte.

MISAS

Tardes de sábados y vísperas de festivos

A las 5: Santuario Ntra. Sra. de la Fuensanta y San Bartolomé.

A las 5'30: San Pedro.

A las 6: Ntra. Sra. de la Esperanza (8º Progreso), Ntra. Sra. de Fátima (Vistabella), San Bartolomé, San Benito (Polígono I. D. Juan Manuel), San Juan Bautista, Las Claras y Cristo Rey (La Flota).

A las 6'30: San León Magno (detrás de Simago), San Nicolás, San Pablo (Polígono La Fama), San Juan de Avila (Polígono La Fama), San Andrés.

A las 7: San Francisco de Asís. (PP. Capuchinos), Sta. M.º M. Iglesia (Vista Alegre), San Lorenzo, San Bartolomé, Sta. Eulalia, Pasos de Santiago, San Pedro, Santiago el Mayor, Agustinas, San Basilio, Sta. M.º de Gracia, El Carmen.

A las 7'30: Catedral, San León Magno (detrás de Simago), Sta. Ana (PP. Dominicos), San Miguel, Ntra. Sra. Fátima (Vistabella), Cristo Rey (Las Atalayas), San Benito (Polígono I. D. Juan Manuel), San Pablo (Polígono La Fama), Santa Catalina, Ntra. Sra. de la Paz, San Francisco Javier (San Antón), San Juan Bautista, San Andrés, La Purísima, San Pio X.

A las 8: Sta. M.º M. Iglesia (Vista Alegre), San Lorenzo, San Francisco de Asís (Capuchinos), San Juan de Avila (Polígono La Fama), San Antolín, Los Dolores, San Pedro, Santo Domingo, Patiño, La Merced, El Ranero, El Carmen.

A las 8'30: Catedral, San Miguel, Santa Catalina.

A las 9: Santo Domingo.