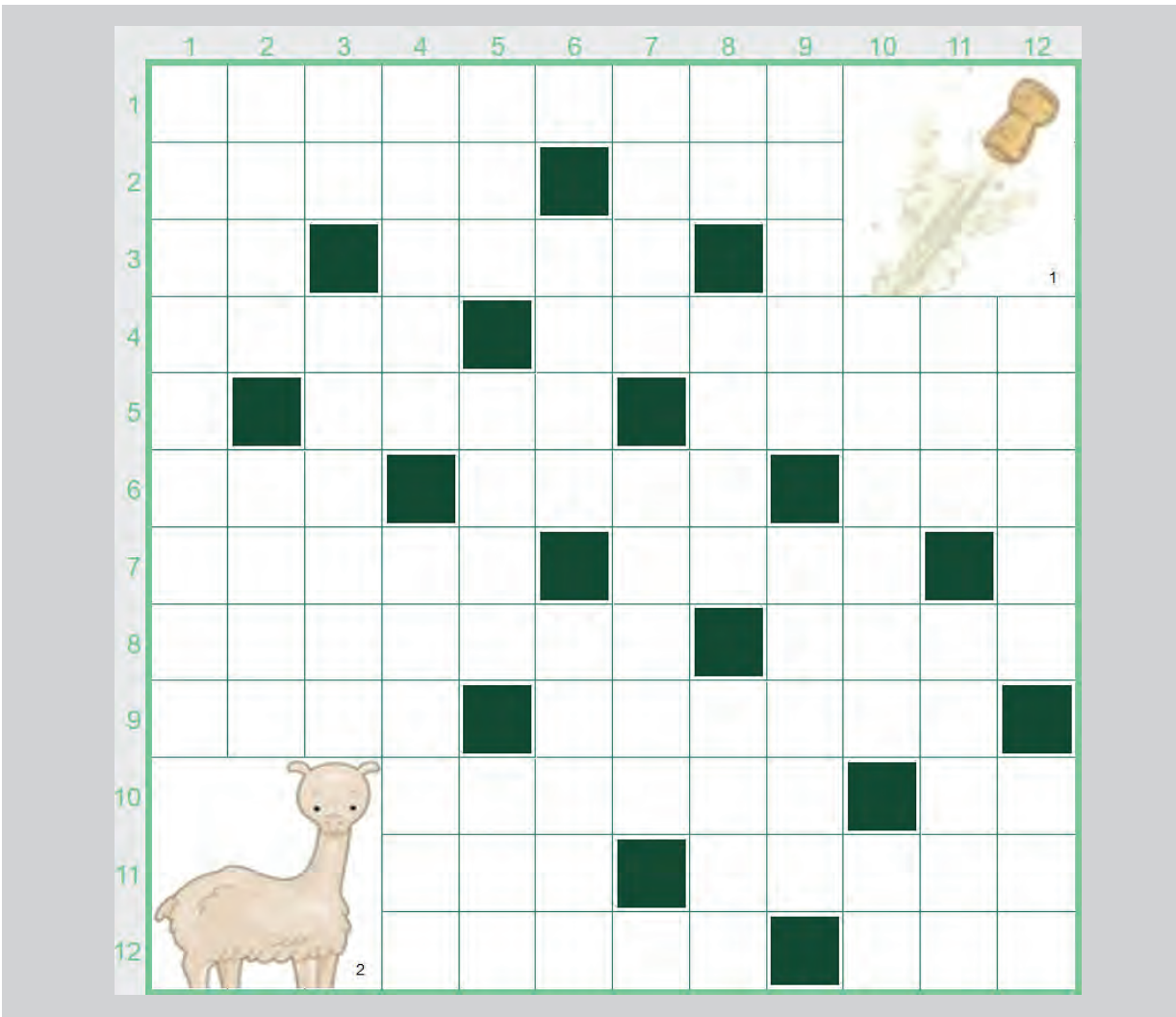


Σταυρόλεξα



Οριζόντια

1. Απαλλαγή από το βάρος.
2. Η αρχική σημασία μιας λέξης — Αγγλική εφημερίδα.
3. Μισό... τάσι — Αρχικά για καθηγητές Μέσης Εκπαίδευσης.
4. Πρόθεση... υπεράσπισης — Σύνολο μαγειρικών σκευών.
5. Διάσημη Ελληνίδα ηθοποιός — Μυθικός βασιλιάς των Πελασγών.
6. Ένας Γάλλος Λουδοβίκος — Χώρα της Μέσης Ανατολής — Λίμνη της Βόρειας Αμερικής.
7. Μια από τις αρχαιότερες ινδικές θεότητες — Σκίτσο 2.
8. Πάει με το... μεροπούλι — Μακριά (αρχ.).
9. ... Κούπερ: ροκ τραγουδιστής — Σκίτσο 1.
10. Κι αυτή... γυρίζεται — Συμπληρώνουν εμπορικές επωνυμίες (αρχικά).
11. Λατινικό... πράγμα — Διπλό... σημαίνει άκρη άκρη.
12. Εκκολαπτήριο... ταλαντούχων ποδοσφαιριστών — Παλιά, αντιδικτατορικά αρχικά.

Κάθετα

1. Αφαίρεση περιτυλίγματος.
2. Ποδηλατικός όρος — Απόχρωση του μπλε (ξ.λ.).
3. Αρχή... φυγής — Χαρτί της τράπουλας.
4. Γειτονικά, με κοινά σύνορα — Γυάλινη προθήκη καταστήματος.
5. Μισέλ...: σπουδαίος Γάλλος μαθηματικός — Παλιά, Γαλλίδα τραγουδίστρια — Το «καμάρι» της Λάρισας (αρχικά).
6. Ποτά σερβίρουν σε αυτό — Και διαφημιστική μπορεί να είναι.
7. ... παρών: γνωστή φράση — Ταινία του Ρίντλεϊ Σκοτ.
8. Αντίθεση εκφράζει — Παλιός, ξένος τραγουδιστής — Ήταν τα γεύματα των αρχαίων Σπαρτιατών.
9. Είναι τα μεγάλα σπίτια — Ζωμός... των Σπαρτιατών.
10. Οστό του κρανίου — Πρώτα στον... ιππόδρομο.
11. Μυθικός εφευρέτης της οιωνοσκοπίας — Ηφαίστειο της Ιαπωνίας.
12. Γένος νυχτόβιων πτηνών — Αντιστασιακή οργάνωση της Κατοχής (αρχικά).

Sudoku

Εύκολο

5	8	6		1	7		
	7			2	6	3	
6	9		1	4		8	
4		1	8			9	
	9		1	4	7		2
	8			6	4		7
	3		4	7		8	5
7	1		2			6	
	2	5			9	7	4

Δύσκολο

				1		9		
4				9			2	3
	7					4		
					9	3		2
	8	9	6		3	1	4	
2		3	4					
			2				7	
5	4				8			6
				7		6		

Η συνταγή της εβδομάδας

Μακαρονάδα με 4 τυριά

Συστατικά

- 500 γρ. спаγγέτι
- 1 κύβο λαχανικών
- 1 κ.σ. ελαιόλαδο
- 1 κ.σ. βούτυρο
- 3 σκ. σκόρδο, ψιλοκομμένες
- 200 γρ. κρέμα γάλακτος 35%
- 100 γρ. blue cheese
- 100 γρ. παρμεζάνα, τριμμένη
- 150 γρ. κασέρι, τριμμένο
- 150 γρ. πεκορίνο, τριμμένο
- πιπέρι

Για το σερβίρισμα

- 2 κ.σ. μαϊντανό, ψιλοκομμένο

Μέθοδος Εκτέλεσης

Σε μια καθαρόλα με βραστό νερό βράζουμε τα спаγγέτι σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας. Κρατάμε 200 γρ. από το νερό που βράσαμε τα ζυμαρικά και διαλύουμε τον κύβο μέσα σε αυτό. Παράλληλα ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο και το βούτυρο σε μία καθαρόλα σε μέτρια φωτιά. Σοτάρουμε το σκόρδο μέχρι να χρυσαφίσει ελαφρά για 1-2 λεπτά. Προσθέτουμε το νερό με τον κύβο και την κρέμα γάλακτος στην καθαρόλα. Περιμένουμε μέχρι να αρχίσει να βράζει η κρέμα ενώ ανακατεύουμε με ένα σύρμα χειρός και προσθέτουμε τα τυριά. Ανακατεύουμε μέχρι να λιώσουν τα τυριά και να έχουμε μία πηχτή σάλτσα.



Προσθέτουμε τα ζυμαρικά, το πιπέρι και ανακατεύουμε. Πασπαλίζουμε με ψιλοκομμένο μαϊντανό και σεβίρουμε.