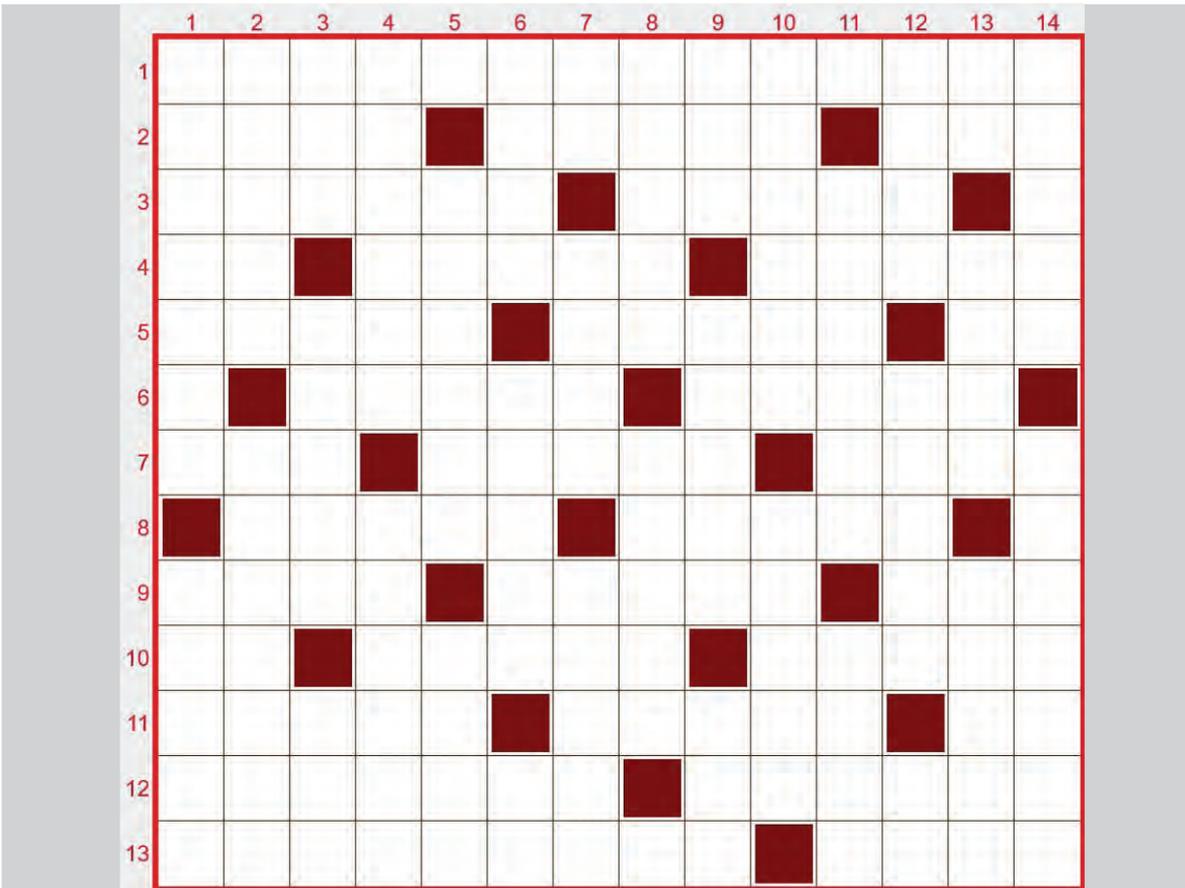


Σταυρόλεξα



Οριζόντια

1. Ήταν στη διάπληση ο Ριχάρδος Γ' του Σαίκσπηρ.
2. Μουσουλμανικό όνομα — Φυτό από τα αγρωστοειδή — Κεφάλι... για Γάλλο.
3. Ιταλική ομάδα ποδοσφαίρου — Γεμάτα, φίσκα (επίρρ.).
4. Κι έτσι... εσύ — Ανεπίσημο... συνέδριο — Μαξ... Γερμανός ζωγράφος και χαρακτής.
5. ... Σανταό: Ιάπωνας στρατηγός (1877-1966) — Λέγεται η Κανέλλη — Οπτικά... κουλούρια.
6. Γαλήνη της θάλασσας — Πρόδρομος της ρούμπας και του τσατσά.
7. Ηφαίστειο της Ιαπωνίας — Σπουδαίος Νορβηγός γλωσσολόγος — Αφρός για τα μαλλιά.
8. Εργαλείο σιδηρουργών — Εταιρεία τιμέντων.
9. Ογκώδης αδένας μας — Δόξα (αρχ.) — Αρχικά οργανισμού μας.
10. Αρχή... λόξας — Ένα γλύκισμα — Γαλλικό διαστημικό πρόγραμμα.
11. Απαραίτητη για το πήξιμο τυριού — Αλλοιωμένο αυτό το λάδι — Βραχονησίδα του ανατολικού Αιγαίου.
12. Αρχιερέας των Ιουδαίων — Μετρικό πόδι με δύο συλλαβές.
13. Ο συγγραφέας του θεατρικού έργου «Απόψε αυτοσχεδιάζουμε» — Το θαλασσινό νερό.

Κάθετα

1. Την πετάει... ο ανόπτος — Συγκοινωνιακά αρχικά της Αθήνας.
2. Αγάπη απ' τη... Γαλλία — Αρωματικό του μπάνιου.
3. Ντέμπορα... έπαιξε και στην ταινία «Όσο υπάρχουν άνθρωποι» — Επιπλέον, περισσότερο — Ινδοπακιστανική έρημος.
4. Βρίσκονται σε ακραίο σημείο (ουδ.) — Είναι πολλά χωριά της Ηπείρου.
5. Μπομπ... ξένος συνθέτης και τραγουδιστής — Σκότωσε τον Άβελ.
6. Πόλη της Ιαπωνίας στο Χόνσου — Λεγόταν ο τραγουδιστής Τζάκσον — Πρώτα σε... αταξία.
7. Τα έχει ο... βίος — Ορισμένες εκμεταλλεύεται ο Ε.Ο.Τ. — Ιταλική πόλη με ομώνυμη ομάδα ποδοσφαίρου.
8. Νησίδα των Δωδεκανήσων — Η μία από τις δύο (αρχ.).
9. Γενική Γραμματεία Αθλητισμού — Σκεπάζει το έμβρυο κατά την κύηση — Επαναλαμβανόμενο... παίζεται.
10. Σιέρα... ισπανική οροσειρά — Όρος της πρέφας.
11. Και ταχυδρομικά το στέλνουν — Ιταλική ομάδα ποδοσφαίρου.
12. Ήχος... καμπάνας — Ωδίνες λέγονται της γέννας — Γράμμα-τα από το... Βόλο.
13. Μορφή εταιρείας (αρχικά) — Ψυχαγωγική παράσταση — Ρουμάνικη αεροπορική εταιρεία.
14. Ευθυτενές — Ελάττωση της διαμέτρου οργάνου ή πόρου του σώματος.

Sudoku

Εύκολο

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

Δύσκολο

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

Η συνταγή της εβδομάδας

Ντοματόπιτα με φέτα

Συστατικά

- 4 κρεμμύδια
- 4-5 κ.σ. ελαιόλαδο
- 2 σκ. σκόρδο
- 1 κ.σ. θυμάρι
- 2 κιλά ντομάτες, ώριμες
- 1 κ.γ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 2 φύλλα δάφνης
- 2 κ.σ. γεμάτες πελιέ ντομάτας
- 250 γρ. φέτα
- 1 κ.σ. ρίγανη
- 1 κ.σ. βασιλικό
- 100 γρ. σιμιγδάλη, ψιλό

Για τη σύνθεση

- 80 γρ. ελαιόλαδο
- 450 γρ. φύλλα κρούστας για πίτες
- 30 γρ. σουσάμι

Μέθοδος Εκτέλεσης

Τοποθετούμε ένα τηγάνι σε δυνατή φωτιά και βάζουμε το ελαιόλαδο. Κόβουμε τα κρεμμύδια σε χοντρά κομμάτια ή σε φέτες και τα βάζουμε στο τηγάνι. Προσθέτουμε τα σκόρδα σε φέτες, το θυμάρι και σοτάρουμε 2-3 λεπτά να καραμελώσουν. Κόβουμε τις ντομάτες σε κυβάκια και τα βάζουμε στο τηγάνι. Προσθέτουμε τη ζάχαρη, τα φύλλα δάφνης, τον τοματοπολτό και ανακατεύουμε. Σιγοβράζουμε σε μέτρια φωτιά για 1 ώρα για να δέσει το μείγμα. Αφαιρούμε από τη φωτιά, βγάζουμε τα φύλλα δάφνης και αφήνουμε να κρυώσει. Σπάμε τη φέτα μέσα στο τηγάνι με τη γέμιση και βάζουμε τη ρίγανη, τον βασιλικό και το σιμιγδάλη. Ανακατεύουμε καλά.



Για τη σύνθεση

Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 170ο C στον αέρα. Απλώνουμε ελαιόλαδο σε ένα ταψί 28x36 εκ. και βάζουμε το ένα φύλλο. Ραντίζουμε με ελαιόλαδο και καλύπτουμε με άλλο ένα φύλλο. Ακολουθούμε την ίδια διαδικασία για 5 φύλλα συνολικά. Απλώνουμε όλη τη γέμιση πάνω από τα φύλλα και καλύπτουμε με τα υπόλοιπα φύλλα, ραντίζοντας ενδιάμεσα με ελαιόλαδο. Βάζουμε όλο το ελαιόλαδο που έχει περισσέψει, χαράσσουμε σε 12 κομμάτια, πασπαλίζουμε με το σουσάμι και ψήνουμε για 50 λεπτά. Αφήνουμε να κρυώσει και σερβίρουμε.