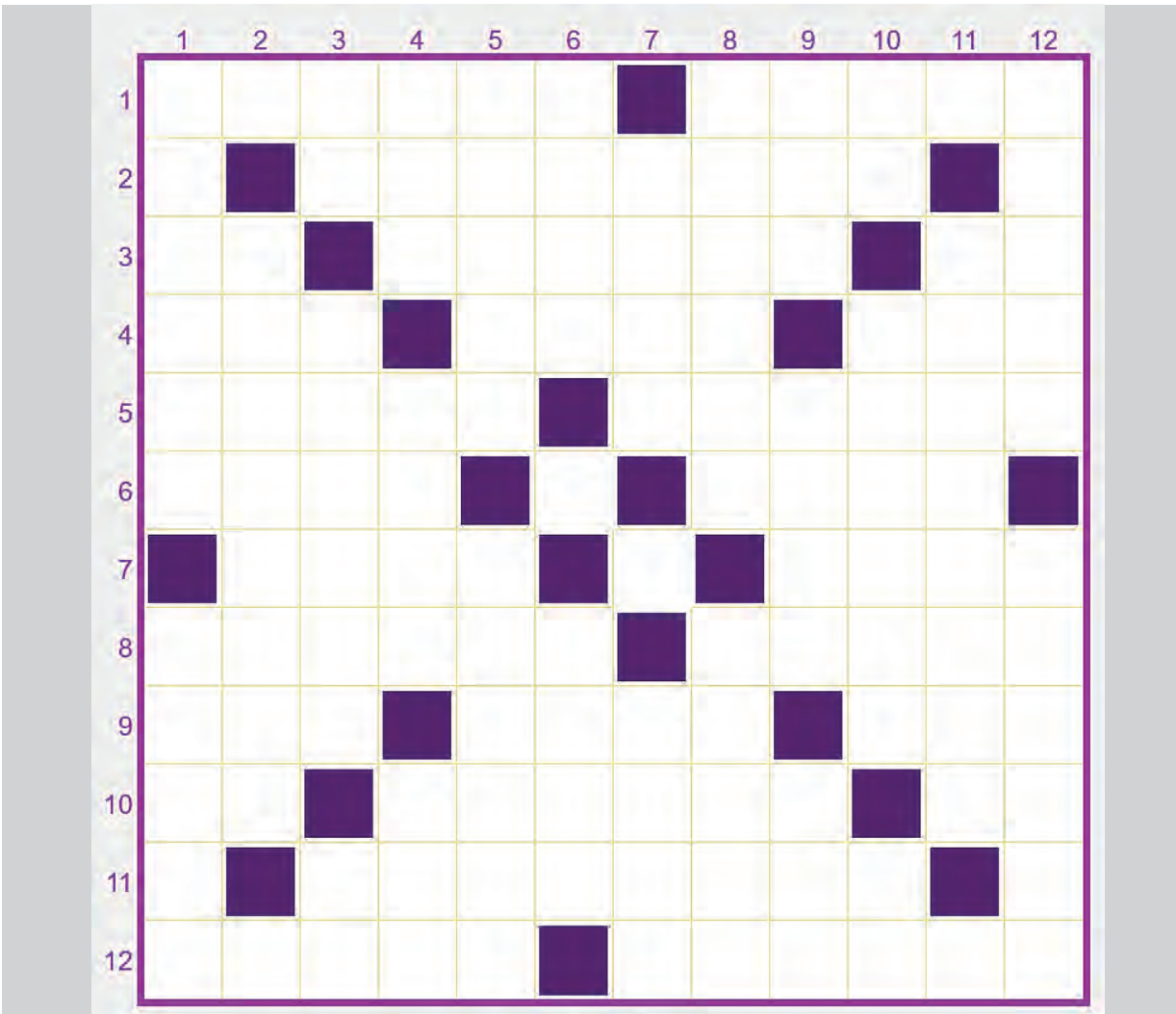


Σταυρόλεξα



Οριζόντια

1. Μπουφάν που χρησιμοποιούν κι οι χιονοδρόμοι — Τρέχουν και του... πεινασμένου.
2. Λαχανικά για σαλάτες.
3. Συνεχόμενα στον... όρκο — Γυναικείο χαϊδευτικό — «Ποιοτικά» σύμβολα.
4. Ίδρυσε τον Ε.Λ.Α.Σ. (αρχικά) — Αφιέρωμα στο Θεό ή σε άγιο — Συμβούλιο για τα ηλεκτρονικά μέσα μαζικής ενημέρωσης (αρχικά).
5. ... Σανταό: Ιάπωνας στρατηγός (1877-1966) — Την εκφράζουμε με ερώτηση.
6. Συρφετό... θυμίζει — Γιατρικό (αρχ.).
7. Ναυτικό πρόσταγμα για τις άγκυρες — Κακογουστιά (ξ.λ.).
8. Πόλη της Ρουμανίας — Απαραίτητα στα ιστιοφόρα.
9. Αριστερό ιστορικό κόμμα (αρχικά) — Προστατεύουν καταστήματα — Βοηθητικό λιμάνι της Χάιφας.
10. Ευδοκιμούν στα... σταυρόλεξα — Είδος μουσικής σύνθεσης — Συνδυασμός φωνηέντων.
11. Μία διπλή ζαριά.
12. Τρυφηλός, μαλθακός — Παλιά η Άμφισσα.

Κάθετα

1. Ο γενάρχης των Ατρείδων — Αγενοί την... παραβιάζουν.
2. Μαλακόστρακο του γλυκού νερού.
3. Τα έχει το... κόστος — Και κότερα... φιλοξενεί — Λίγο... πρώμος.
4. Περιοδικό για κομπιούτερ — Κεφάλι από ιερό λείψανο — Στρατολογικά αρχικά.
5. Λεπτότητα πνεύματος (μψ.) — Τζέρεμι... Άγγλος ηθοποιός.
6. Εχθρική... πρόθεση — Ποδοσφαιρικός όρος.
7. Αρχή θεϊκής εντολής — Ο Ηλίας στο... χωριό του.
8. Κοινά λέγεται λαψάνα — Πόλη του Μοριά.
9. Φυλή του Κογκό — Αρχικά αθλητικού σταδίου — Το «καμάρι» της Λάρισας (αρχικά).
10. Μουσική νότα — Θηλαστικό της οικογένειας των ικτιδών — Λίγο... σώσμα.
11. Τέτοια κράτη το Λάος και η Βιρμανία.
12. Ναυτικό παράγγελμα που σημαίνει «απομάκρυνε» (ξ.λ.) — Είδος λουτρού.

Sudoku

Εύκολο

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

Δύσκολο

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

Η συνταγή της εβδομάδας

Πολίτικη σαλάτα

Συστατικά

- 500 γρ. λάχανο, λευκό
- 200 γρ. λάχανο, κόκκινο
- 3 στικ σέλερι
- 2 σκ. σκόρδο
- 3 καρότα
- χυμό λεμονιού, από 1 λεμόνι
- 200 γρ. νερό
- αλάτι
- πιπέρι
- 50 γρ. ξίδι, λευκό
- 100 γρ. ελαιόλαδο
- 1/2 ματσάκι μαϊντανό

Για το σερβίρισμα

- 1 κ.γ. ξίδι, λευκό
- 1 κ.σ. ελαιόλαδο

- πιπεριές Φλωρίνης
- αλάτι
- πιπέρι

Μέθοδος Εκτέλεσης

Κόβουμε σε λεπτές φέτες το μωβ και το λευκό λάχανο και τα βάζουμε σε ένα μεγάλο μπολ. Προσθέτουμε το σέλερι (ή το σέλινο), τα σκόρδα ψιλοκομμένα, τα τριμμένα καρότα, τον χυμό λεμονιού, το νερό και ανακατεύουμε. Καλύπτουμε το μπολ με διάφανη μεμβράνη και το βάζουμε στο ψυγείο για μία ώρα. Βγάζουμε το μπολ από το ψυγείο, μεταφέρουμε τα λαχανικά σε ένα σουρωτήρι και τα πιέζουμε με τα χέρια μας για να αποβάλλουν τα επιπλέον υγρά τους. Επιστρέφουμε τα λαχανικά μας στο μπολ, προσθέτουμε αλάτι, πιπέρι, ξίδι, λάδι, τον ψιλοκομμένο



μαϊντανό και τα ανακατεύουμε με τα χέρια μας τρίβοντάς τα μεταξύ τους προκειμένου να αναμειχθούν τα αρώματα και οι γεύσεις. Σε αυτό το σημείο μπορούμε να συντηρήσουμε τη σαλάτα στο ψυγείο σκεπασμένη με μεμβράνη. Περιχύνουμε τη σαλάτα μας με 1/2 κ.γ. ξίδι και 1 κ.σ. λάδι, πασπαλίζουμε με αλάτι και πιπέρι και γαρνίρουμε με την πιπεριά Φλωρίνης κομμένη σε λωρίδες. Τη σερβίρουμε σκέπη, ή τη συνοδεύουμε με λίγο κρέας.