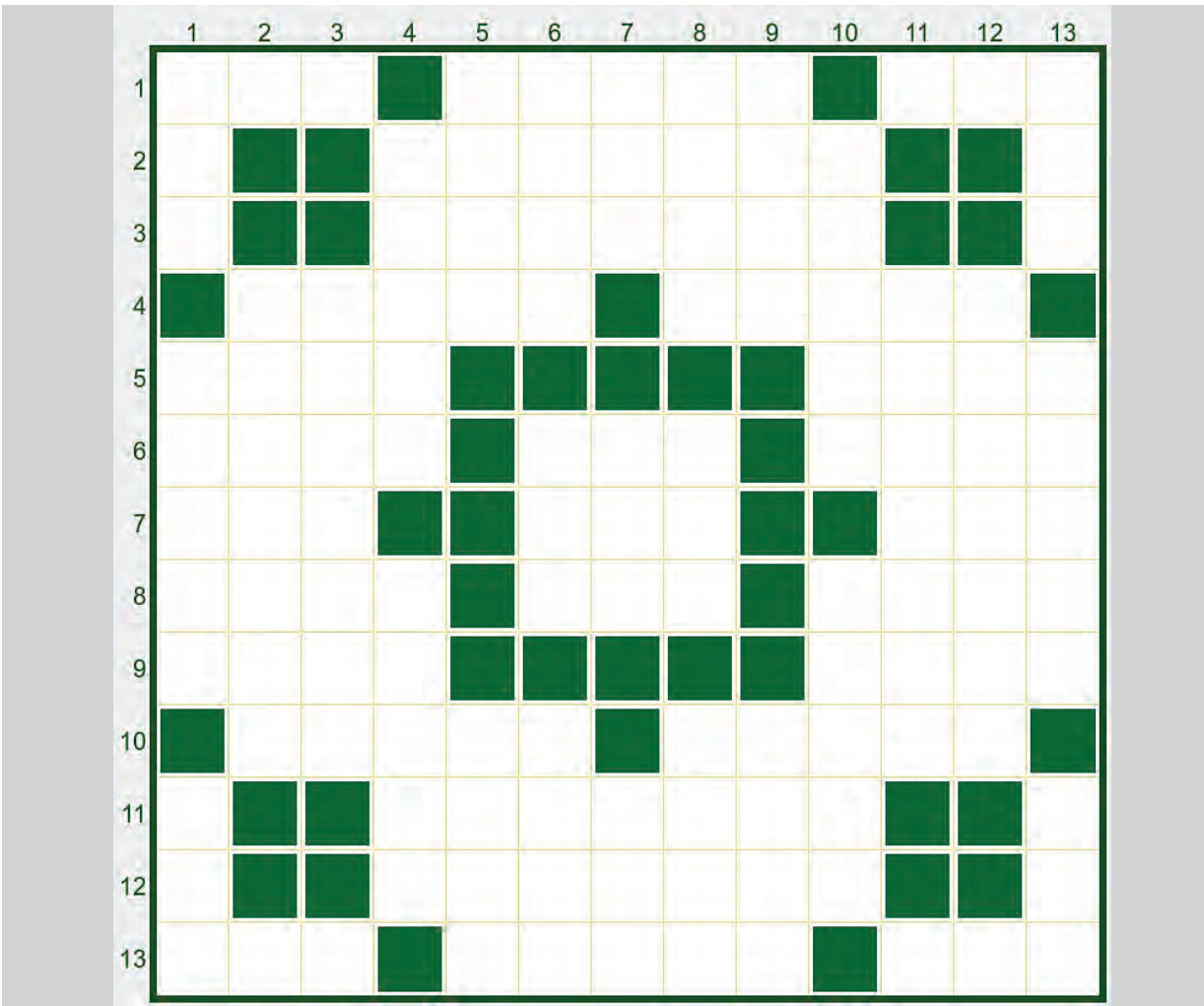


Σταυρόλεξα



Οριζόντια

1. Εδώ, επάνω (ιδιωμ.) — Ελεημοσύνη — Κόμμα της Αριστεράς (αρχικά).
2. Γκιστάβ... Γάλλος συγγραφέας.
3. Παρηγορεί και εγκαρδιώνει αυτό (μψ).
4. Έτορε... Ιταλός σκηνοθέτης — Γαλήνη της θάλασσας.
5. Η μητέρα του Ισμαήλ — Χρήσιμο στο στερέωμα βίδας (ξ.λ.).
6. Ύφασμα με βούλες — Παλιά, κοινωνικακά αρχικά — Περιήγηση αγγλικό κολέγιο.
7. Αρνητικό μόριο της Αρχαίας — Επιφώνημα απορίας — Μάγικη έκφραση.
8. Τελειοποίησε και το πιάνο — Η ιωνική διάλεκτος (αρχ.) — Υστερεί στην πυκνότητα (ιδιωμ.).
9. Χαϊδεμένη... Λολομπριτζίντα — Ρούχα κληρικών.
10. Θερμαντικό μέσο — Σβήσιμο, κατάσταση (θελ.).
11. Πιο πέρα (επίρρ.).
12. Ψυχική δύναμη.
13. ... Ζιραντό: Γαλιδα ηθοποιός — Ίδια με άλλη — Από το όνομα παλιού, Πακιστανού δικτάτορα.

Κάθετα

1. Εθνικός Οργανισμός Φαρμάκων — Κυπριακή ποδοσφαιρική ομάδα (αρχικά) — Λουτρόπολη του Βελγίου.
2. Δημήτρης... Έλληνας πιανίστας.
3. Το κέλυφος των οστρακόδερμων.
4. Ηθική μείωση (μψ) — Ρούχο που φοριέται μέσα στο σπίτι.
5. Οι ισραηλινές αερογραμμές — Διαδηλωτές το κρατούν.
6. Παλιά ταινία με την Καρέζη και τον Κούρκουλο — Διακογραφική εταιρεία — Γενάρης σημητικού φύλου.
7. Ανώτατο τεχνολογικό ίδρυμα (αρχικά) — Ποτάμι της Βραζιλίας — Έγραψε τη μελέτη «Ο Υπεράνθρωπος του όχλου».
8. Οργανισμός κρατών που παράγουν πετρέλαιο (αρχικά) — Κτητική αντωνυμία — Σφαιρίδιο όπλου.
9. Γάλλος ζωγράφος, ο θεμελιωτής του νεοεμπρεσιονισμού — Γνήσια, αληθινά.
10. Μετρητής νερού ή ρεύματος — Σατραπεία του αρχαίου περσικού κράτους.
11. Δημήτρης... ζωγράφος.
12. Ενίοτε ακολουθείται από αποζημίωση.
13. Πολλές ακτές υπάγονται σ' αυτόν (αρχικά) — Ζωτική ανθρώπινη λειτουργία — Νησί που λέγεται και Τζια.

Sudoku

Εύκολο

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

Δύσκολο

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

Η συνταγή της εβδομάδας

Μπρουσκέτες με ντομάτα

Συστατικά

- 300 γρ. ψωμί
- 65 γρ. ελαιόλαδο
- 2 σκ. σκόρδο
- 1 ντομάτα
- 2 κ.σ. φύλλα βασιλικού
- 1 κ.σ. ξίδι βαλσάμικο
- αλάτι
- πιπέρι

Για το σερβίρισμα

- φύλλα βασιλικού

Μέθοδος Εκτέλεσης

Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180ο C στον αέρα.

Κόβουμε το ψωμί σε 6-8 φέτες και αλείφουμε με τα 50 γρ. ελαιόλαδο.

Τοποθετούμε τις φέτες σε ένα ταψί, στοιχίζοντας τη μια δίπλα στην άλλη, και ψήνουμε στον φούρνο για 5 λεπτά.

Αφαιρούμε από τον φούρνο, αναποδογυρίζουμε τις φέτες, και ψήνουμε για ακόμα 5 λεπτά.

Αφαιρούμε το ταψί από τον φούρνο.

Κόβουμε τη μια σκελίδα του σκόρδου στη μέση, καρφώνουμε με ένα πιρούνι τη μισή σκελίδα, και αλείφουμε με την κομμένη της πλευρά τις φέτες του ψωμιού, ώστε να αρωματιστούν ελαφρά. Επαναλαμβάνουμε την ίδια διαδικασία και για την άλλη μισή σκελίδα σκόρδου.

Κόβουμε τη ντομάτα σε μικρά κυβάκια, ψιλοκόβουμε τη δεύτερη σκελίδα σκόρδου και τα φύλλα



βασιλικού, και τα βάζουμε σε ένα μπολ. Προσθέτουμε στο μπολ το ξίδι βαλσάμικο, αλάτι, πιπέρι και ανακατεύουμε με ένα κουτάλι. Μοιράζουμε το μείγμα της ντομάτας πάνω στις φέτες του ψωμιού. Σερβίρουμε με φύλλα βασιλικού.