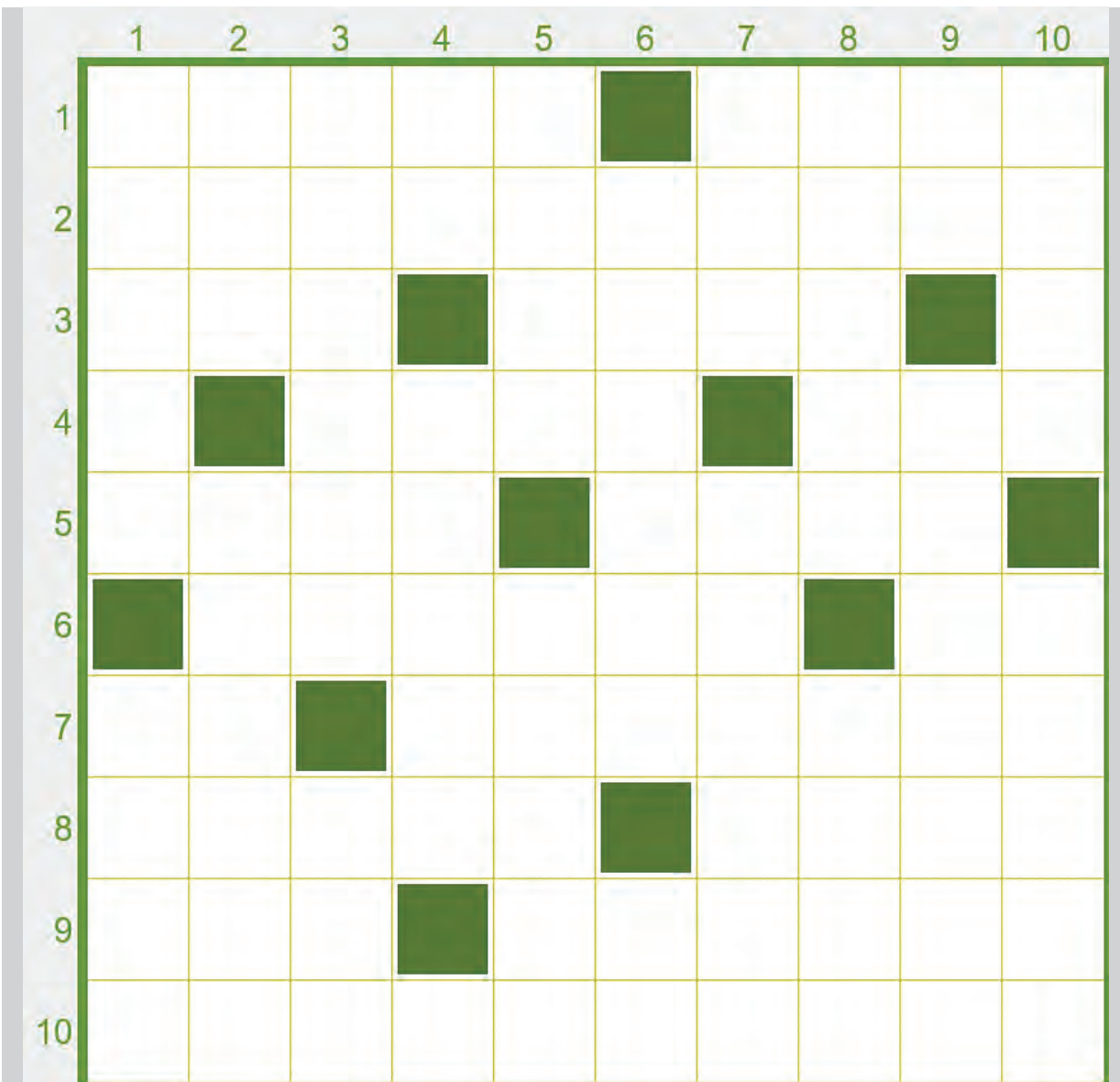


Σταυρόλεξα



Οριζόντια

1. Σημείο σίξης — Δεν αγοράζουμε γουρούνι... σ' αυτό.
2. Εντελώς γεμάτος.
3. Παλιός, Λετονός σκακιστής — Πόλη του Θιβέτ, χτισμένη σε υψόμετρο 3.600 μέτρων.
4. Σιδηροδρομικά αρχικά της Αθήνας — Ήμερα τα κατοικίδια.
5. Κοντά, πλάι — Δεν είναι παρών.
6. Διπλά τύμπανα των Βυζαντινών — Αρχή... αμοιβαίοτητας.
7. Βρίσκονται στη... Ρόδο — Γυμναστική άσκηση.
8. Ιδανική... κατάληξη — Ένας... Ντελόν.
9. Εργατικό Κέντρο Αθήνας — Του Απόλλωνα ήταν η Πυθία.
10. Ύμνος στο Θεό.

Κάθετα

1. Το κοίλο μέρος του πλοίου — Με άνεργους ασχολείται (αρχικά).
2. Επιφώνημα με το οποίο δίνεται ο ρυθμός για μια κίνηση — Το προερχόμενο από ασιατική χώρα.
3. Αντικείμενο ενδιαφέροντος — Επινόησε το σαξόφωνο.
4. Βουβή... μοίρα — Πόλη της Ιαπωνίας.
5. Ευρυχωρία — Διπλό... γίνεται γυναικείο άρωμα.
6. Η περιοχή της κοιλιάς — Ατέλειωτο... έτος.
7. Ρουχοφάγο έντομο (αρχ.) — Και ως αποθήκη χρησιμεύει.
8. Βρίσκω καταφύγιο κάπου (μτφ.) — Ξενομανής... Αλέκος.
9. Μέρος του... κήπου — Καρδιοχειρουργικό κέντρο της Αθήνας.
10. Σπογγώδης ύλη που χρησιμοποιείται ως προσάναμμα — Ανοιξιάτικος ο Μάιος.

Sudoku

Εύκολο

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

Δύσκολο

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

Η συνταγή της εβδομάδας

Σαλάτα με κουνουπίδι και cranberries

Συστατικά

- 1 κουνουπίδι, μέτριο
- 4 φρέσκα κρεμμυδάκια
- 1 σκ. σκόρδο
- 1 πιπεριά τσίλι
- 50 γρ. φουντούκια
- 1 κ.σ. ελαιόλαδο
- χυμό λεμονιού, από 1 λεμόνι
- ξύσμα λεμονιού, από 1 λεμόνι
- 10 γρ. κουκουνάρι
- 1 κ.γ. κύμινο
- 50 γρ. cranberries, αποξηραμένα
- 50 γρ. μαϊντανό
- 50 γρ. δυόσμο

Για το σερβίρισμα

σος ταχίνι, μαϊντανό, ψιλοκομμένο

Μέθοδος Εκτέλεσης

Κόβουμε το κουνουπίδι σε μικρά μπουκετάκια και αφαιρούμε το κοτσάνι. Βάζουμε το κουνουπίδι στο πολυμπάνημα με τα μαχαίρια και το χτυπάμε για 2-3 λεπτά, μέχρι να έχει τη μορφή ρυζιού. Ψιλοκόβουμε τα φρέσκα κρεμμυδάκια, το σκόρδο, την πιπεριά τσίλι και τα φουντούκια. Βάζουμε σε μέτρια φωτιά ένα γουόκ και ρίχνουμε το ελαιόλαδο. Ρίχνουμε τα λαχανικά στο γουόκ, εκτός από το κουνουπίδι και τα φουντούκια, και σοτάρουμε για 3-4 λεπτά μέχρι να χρυσαφίσουν. Στη συνέχεια προσθέτουμε το κουνουπίδι και σοτάρουμε για άλλα 5 λεπτά. Προσθέτουμε τον χυμό και το ξύσμα λεμονιού, το ψιλοκομμένο φουντούκι, το κουκουνάρι, το κύμι-



νο, τα cranberries και ανακατεύουμε με μια ξύλινη κουτάλα. Ψιλοκόβουμε τον μαϊντανό και τον δυόσμο. Αφαιρούμε το γουόκ από τη φωτιά και προσθέτουμε τα ψιλοκομμένα μυρωδικά. Ανακατεύουμε με την ξύλινη κουτάλα, ελέγχουμε τα καρυκεύματα, και σερβίρουμε με σος ταχίνι και έξτρα ψιλοκομμένο μαϊντανό.