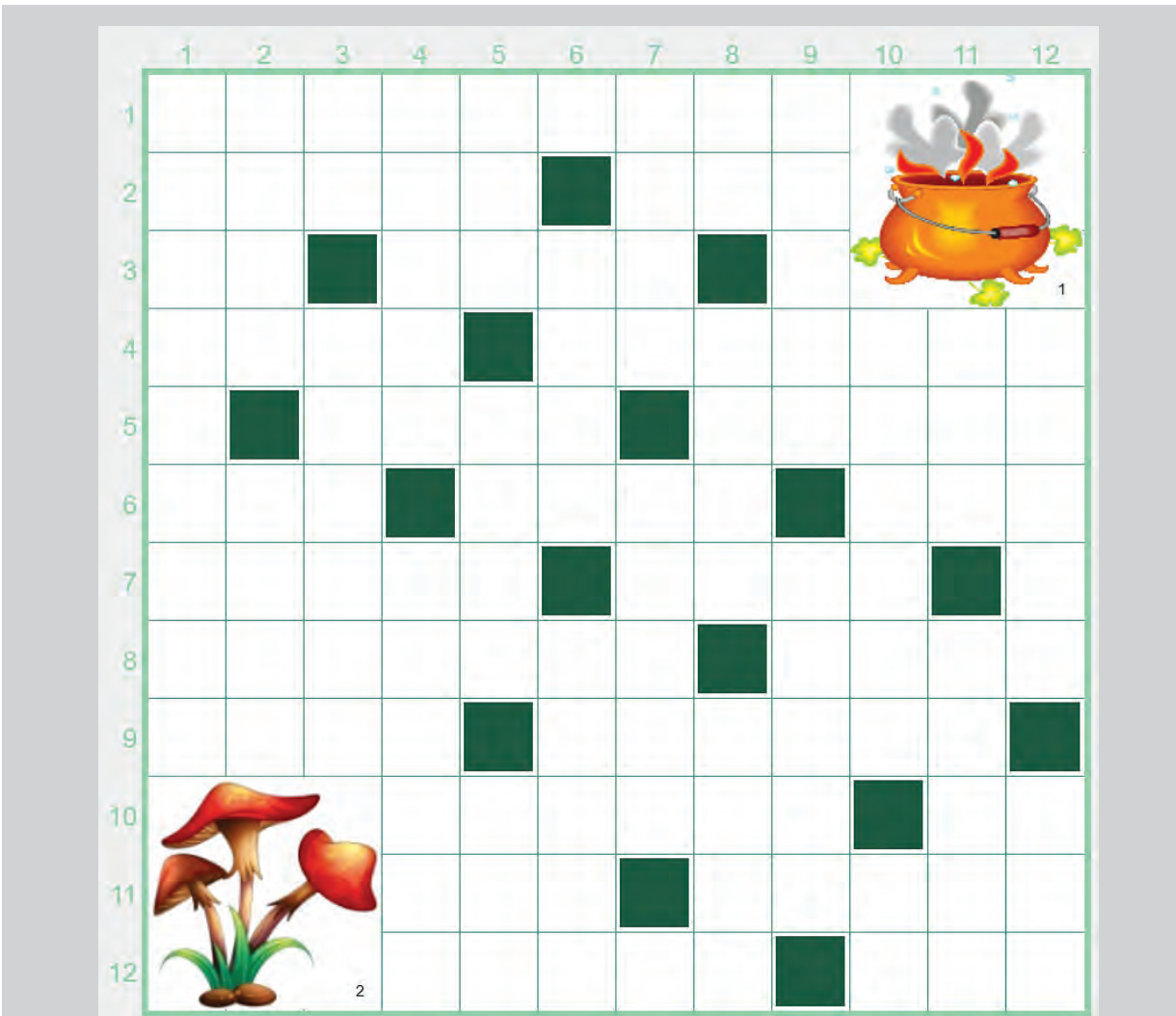


Σταυρόλεξα



Οριζόντια

1. Σκίτσο 2.
2. Εύθυμα, φαιδρά — Ο παρτενέρ του Σταν.
3. Κλοπή... αρχή — Πρόχειρο φαγητό κι αυτό.
4. Αλκοολούχο ποτό της Κρήτης — Το όνομα της Μπαλανίκα.
5. Φουσκωμένο ο... καυχσιάρης — Κυβέρνησε την Αργώ.
6. Νομπελίστας Ρώσος φυσικός — Όλο (αρχ.) — Τα αρχικά χριστιανικής ένωσης.
7. Είδος επιτραπέζιου παιχνιδιού — Γιατρεία, θεραπεία.
8. Εκτελώ ιεραρχικά καθήκοντα — Κτητική αντωνυμία της Αρχαίας.
9. Ορισμένες εκμεταλλεύεται ο Ε.Ο.Τ. — Σερβίρεται και σαν γαρνιτούρα.
10. Κωμόπολη της Αχαΐας — Ήσυχο... τοπίο.
11. ... Δελχί: η πρωτεύουσα της Ινδίας — Άνοιγμα στο κλείστρο πυροβόλων.
12. Μυθικός ήρωας των Αρκάδων — Ποτάμι της Αμερικής.

Κάθετα

1. Πλακίδιο ολοκληρωμένου κυκλώματος υπολογιστή.
2. Διαφορετικά, αλλιώς — Κόμμα της Κύπρου (αρχικά).
3. Διεύθυνση ανέμου (συντομ.) — Δωμάτιο σπιτιού.
4. Διαρρέει τη Σιβηρία — Σκίτσο 1.
5. Φιλοσοφικός όρος του ταισισμού — Ροδίτικη σαμπάνια — Αλλιώς η Τζια.
6. Μάρκα απορρυπαντικού για πλυντήρια — Βγήκε... παγανιά, σε λαϊκό τραγούδι.
7. Πορεία πλοίου — Κρεμαστό κρεβάτι.
8. Μέρος... απειλής — Κάποια (αρχ.) — Κατάληξη επιθέτων της Κεφαλλονιάς.
9. Το νησί της Κίρκης — Ελληνική καπνοβιομηχανία (αρχικά).
10. Καθόλου εμφανίσιμα — Περιεχόμενο... σάκου.
11. Η κιβωτός του προσάραξε στο Αραράτ — Η θεία κοινωνία των καθολικών.
12. Ανακριτής του Ιησού — Οδοντιατρικά συνδικαλιστικά αρχικά.

Sudoku

Εύκολο

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

Δύσκολο

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

Η συνταγή της εβδομάδας

Ρεβιθόρυζο

Συστατικά

- 4-5 κ.σ. ελαιόλαδο
- 1 κρεμμύδι
- αλάτι
- πιπέρι
- 1 κ.σ. θυμάρι
- 1 φύλλο δάφνης
- 1 κ.γ. κύμινο
- 1 κ.γ. κourkouμά
- ξύσμα λεμονιού, από 1 λεμόνι
- χυμό λεμονιού, από 1 λεμόνι
- 250 γρ. ρύζι μπασμάτι
- 800 γρ. νερό
- 600 γρ. ρεβίθια

Για το σερβίρισμα

- 1 κ.σ. βασιλικό

- 1 λεμόνι, σε φέτες
- 1 κ.σ. ελαιόλαδο
- αλάτι
- πιπέρι
- ρίγανη
- δεντρολίβανο

Μέθοδος Εκτέλεσης

Τοποθετούμε μια κατσαρόλα σε δυνατή φωτιά και βάζουμε 2-3 κ.σ. ελαιόλαδο. Κόβουμε το κρεμμύδι σε μικρά κομμάτια και το βάζουμε στο τηγάνι. Προσθέτουμε αλάτι, πιπέρι, το θυμάρι, τη δάφνη, το κύμινο, τον κourkouμά, το ξύσμα από το λεμόνι, το ρύζι, το νερό, τα ρεβίθια, τον χυμό από το λεμόνι και ανακατεύουμε. Καλύπτουμε με το καπάκι, χαμηλώνουμε σε μέτρια



φωτιά και βράζουμε για 15-20 λεπτά.

Αφαιρούμε από τη φωτιά, βάζουμε 2 κ.σ. ελαιόλαδο και ανακατεύουμε. Σερβίρουμε με βασιλικό ψιλοκομμένο, φέτες από λεμόνι, ελαιόλαδο, αλάτι, πιπέρι, ρίγανη και δεντρολίβανο.