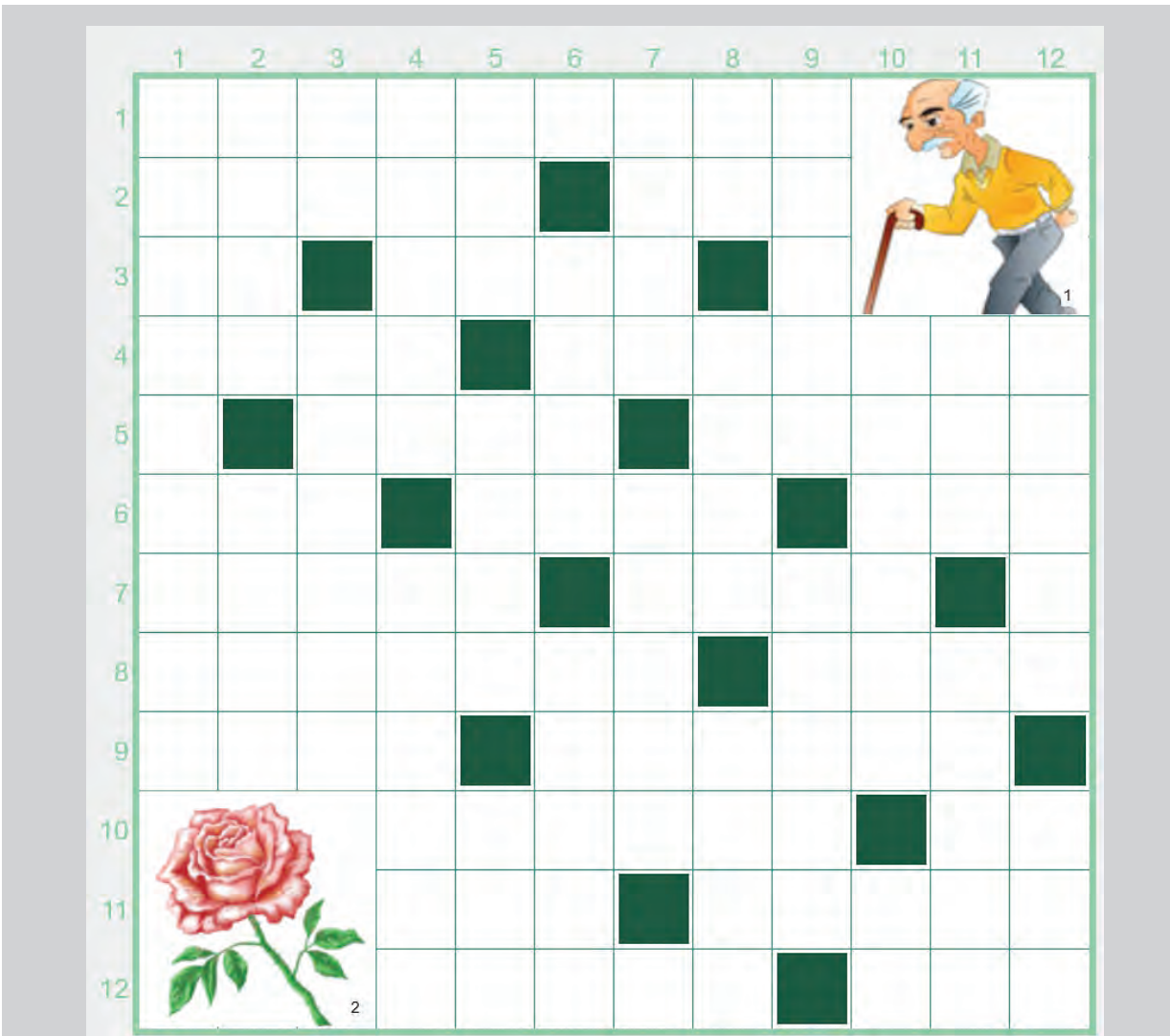


Σταυρόλεξα



Οριζόντια

1. Θάλασσα, τμήμα της Μεσογείου.
2. Σκίτσο 1 — Γάλλος ποιητής.
3. Τα χωρίζει το... Σ — Βασιλική βαφτίστηκε.
4. Κέντρο αθλητικών εγκαταστάσεων στην Αθήνα (αρχικά) — Προσφορά νομίματος σε νεογέννητο.
5. Βουλγαρική δυναστεία — Φέρντιναντ... Γερμανός σοσιαλιστής.
6. Η αρχαία ιωνική διάλεκτος — Άκλιτη αόριστη αντωνυμία — Και σε στρατώνες υπάρχουν.
7. Το συμπαγές λίπος κάτω από το δέρμα των θηλαστικών (αρχ.) — Σκίτσο 2.
8. Μια Βορειοελλαδίτισσα — Ο αδερφός του Ιακώβ.
9. Κόρη του Ωκεανού και της Τηθύος — Η ναυτική δύναμη μιας χώρας.
10. Ταπέτο για εξώπορτα — Ο αριθμός 85.
11. Λίμνη της Βόρειας Αμερικής — Παλιός, Έλληνας συλλέκτης.
12. Αρπαγή με... τακτ — Γένος παπαγάλων της Αμερικής.

Κάθετα

1. Στον Ο.Γ.Α. ασφαρίζεται κι αυτή.
2. Παπούτσια με κορδόνια — Αυτές οι ίδιες (ιδιωμ.).
3. Συνεχόμενα στον... άρρητο — Είδος τυριού.
4. Όνομα δύο ηγεμόνων της Αφρικής — Κι έτσι η Αφρική.
5. Προσδευτικός βασιλιάς του Ιούδα — Τελικά σημεία — Ακολουθεί το «επ' ώμου».
6. Πρωτεύουσα αραβικής χώρας — Πανιά του καραβιού.
7. Μπορεί, πιθανόν — Κωνικό δίχτυ σαν σάκος για ψάρεμα.
8. Η «ψυχή» των αρχαίων Αιγυπτίων — Ένα από τα ευγενή αέρια — Τρύπες του πλοίου για τις αλυσίδες της άγκυρας.
9. Ακίνητα, ήσυχα — Άλυτο αυτό το πρόβλημα.
10. Κι όμως, μολονότι — Το διαπασών το παράγει.
11. Κυβέρνησε την Κίνα — Αλανός Βυζαντινός στρατηγός.
12. Σε άλλο μέρος — Τώρα λέγεται Στρατονομία (αρχικά).

Sudoku

Εύκολο

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

Δύσκολο

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

Η συνταγή της εβδομάδας

Γιουβέτσι κοτόπουλο

Συστατικά

- 1 1/2 κιλό μπούτια κοτόπουλου
- 10 κ.σ. ελαιόλαδο
- αλάτι
- πιπέρι
- 1 κρεμμύδι
- 1 κ.σ. θυμάρι
- 2 στικ κανέλα
- 2 φύλλα δάφνης
- 300 γρ. κριθαράκι, μέτριο
- 1-2 κ.σ. πελτέ ντομάτας
- 50 γρ. κρασί κόκκινο
- 600 γρ. νερό
- 680 γρ. ντομάτες, τριμμένες
- 1 πρέζα ζάχαρη κρυσταλλική

Για το σερβίρισμα

- πιπέρι

- ελαιόλαδο
- φέτα
- ρίγανη

Μέθοδος Εκτέλεσης

Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180ο C στον αέρα. Τοποθετούμε ένα τηγάνι σε δυνατή φωτιά. Βάζουμε το κοτόπουλο σε ένα μπολ και προσθέτουμε 1 κ.σ. ελαιόλαδο, αλάτι και πιπέρι. Μεταφέρουμε στο καυτό τηγάνι και σοτάρουμε για 2-3 λεπτά από όλες τις πλευρές για να πάρει χρώμα. Αφαιρούμε και αφήνουμε στην άκρη. Τοποθετούμε μια κατσαρόλα σε δυνατή φωτιά και προσθέτουμε 2 κ.σ.

ελαιόλαδο.

Ψιλοκόβουμε το κρεμμύδι, το βάζουμε στην κατσαρόλα και σοτάρουμε. Προσθέτουμε το θυμάρι, το θυμάρι, τις κανέλες, τα φύλλα δάφνης, το κριθαράκι 5 κ.σ. ελαιόλαδο και σοτάρουμε καλά για να θωρακίσουμε το κριθαράκι. Προσθέτουμε τον πελτέ, το κρασί, το νερό, αλάτι, πιπέρι, την τριμμένη ντομάτα, τη ζάχαρη και αφήνουμε να πάρουν μια βράση. Μεταφέρουμε σε πυρίμαχο σκεύος 25x35 εκ., προσθέτουμε 2 κ.σ. ελαιόλαδο, το κοτόπουλο και καλύπτουμε με αλουμινόχαρτο. Ψήνουμε για 30-40 λεπτά. Αφαιρούμε το αλουμινόχαρτο και ψήνου-



με επιπλέον 20-30 λεπτά. Σερβίρουμε με πιπέρι, ελαιόλαδο, φέτα και ρίγανη.