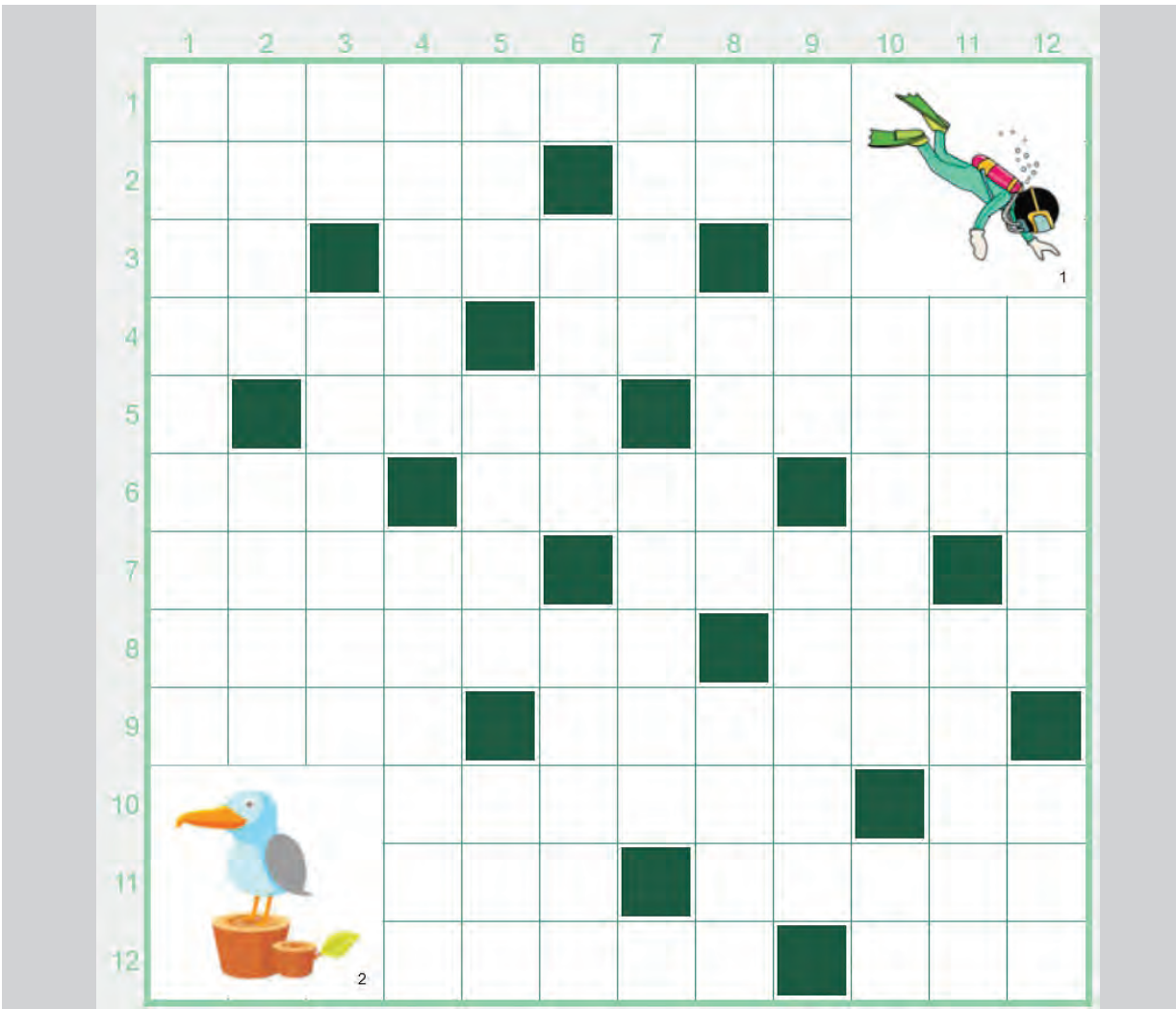


Σταυρόλεξα



Οριζόντια

1. Δυνατή κραυγή.
2. Οροσειρά της Πελοποννήσου — Ο συνθέτης του ύμνου «Κυβέρνα Βρετανία».
3. Σύνηψη επιστημονικού τίτλου — Φλας...: κινηματογραφικός όρος (ξ.λ.).
4. Ενδύματα κληρικών — Παμπόνηρα... μάτια.
5. Έγραψε το «Μπελ Ροζ» — Εύστροφος άνθρωπος (μψ.).
6. Επινόησε το φερώνυμο ζυγό — Μια στρατιωτική συμμαχία — ... Ρεπό: κερκυραϊκό ανάκτορο.
7. Μηνύω κάποιον — Κάνω κάτι να εκραγεί.
8. Και η ασφαλιστική... αναφέρεται — ... Γκάμπλερ: ηρωίδα του Ίψεν.
9. Παλιός, Αλβανός ηγέτης — Εξώστης θεάτρου πάνω από τις σειρές των θεωρείων.
10. Πουλιέται φθηνότερα από το υπόλοιπο ύφασμα — Ατέλειωτο... νέο.
11. Βουνό της Εύβοιας — Σαθρά, φθαρμένα.
12. Το τελευταίο κρασί του βαρελιού — Παλιά, αντιστασιακά αρχικά.

Κάθετα

1. Αστερισμός του Β. ημισφαιρίου.
2. Το όνομα της ηθοποιού Βαλαάμη — Ράιαν...: Αμερικανός ηθοποιός.
3. Αυτού Μακαριότητα — Τρώει και... καρδιές.
4. Συνοδεύει και μακαρονάδα — Σκίτσο 2.
5. Είδος ξένης μουσικής — Ο πάνω όροφος σπιτιού — Κρατώ στα χέρια μου.
6. Επίμονη αναζήτηση (μψ.) — Σκίτσο 1.
7. Υπήρξε αρχηγός των Ζουλού — Σκάβουμε μ' αυτή.
8. Άφωνη... Μαίρη — Διακόπτης αυτοκινήτου (ξ.λ.) — ... Ρίζου: ηθοποιός.
9. Γεροντική αρρώστια — Διαστέλλονται όταν θερμανθούν.
10. Είμαι κοντά — Γράμματα από τον... παπού.
11. Μπράιαν...: ξένος συνθέτης — Λέγεται η ηθοποιός Καζιάνη.
12. Όπερα του Βέρντι — Ίδρυσε τον Ε.Λ.Α.Σ. (αρχικά).

Sudoku

Εύκολο

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

Δύσκολο

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

Η συνταγή της εβδομάδας

Σούπα κολοκύθας με κόκκινα φασόλια

Συστατικά

- 720 γρ. φασόλια, κόκκινα, ξεπλυμένα και στραγγισμένα
- 400 γρ. ντομάτα κονκασέ
- 3 κρεμμύδια, ψιλοκομμένα
- 3 σκ. σκόρδο
- 2 κ.γ. κύμινο
- αλάτι
- πιπέρι
- 60 γρ. βούτυρο
- 1 λίτρο ζωμό, βοδινού
- 600 γρ. πουρέ κολοκύθας
- 240 γρ. κρασί λευκό, γλυκό
- 250 γρ. χοιρινό, καπνιστό σε κύβους
- 3-4 κ.σ. μπλόξιδο

Για γαρνίρισμα

κρέμα γάλακτος 35%

Μέθοδος Εκτέλεσης

Στο μπλέντερ με τα μαχαίρια χτυπάμε τα φασόλια με τη ντομάτα. Σε μία κατσαρόλα λιώνουμε το βούτυρο και σοτάρουμε τα κρεμμύδια, το σκόρδο, το κύμινο σε μέτρια φωτιά και προσθέτουμε αλάτι και πιπέρι. Σοτάρουμε μέχρι να μαλακώσουν τα κρεμμύδια και να αρχίσουν να παίρνουν χρώμα. Προσθέτουμε το κρασί και σοτάρουμε μέχρι να εξατμιστεί το αλκοόλ. Έπειτα ρίχνουμε και τον πουρέ κολοκύθας. Προσθέτουμε τον ζωμό, το μείγμα από τα φασόλια και σιγοβράζουμε για μισή ώρα περίπου.



Λίγο πριν σερβίρουμε προσθέτουμε το χοιρινό και το ξίδι, βράζουμε λίγο ακόμα μέχρι να ζεσταθούν. Διορθώνουμε με αλάτι και πιπέρι και σερβίρουμε με γιαούρτι και σπόρους από την κολοκύθα!