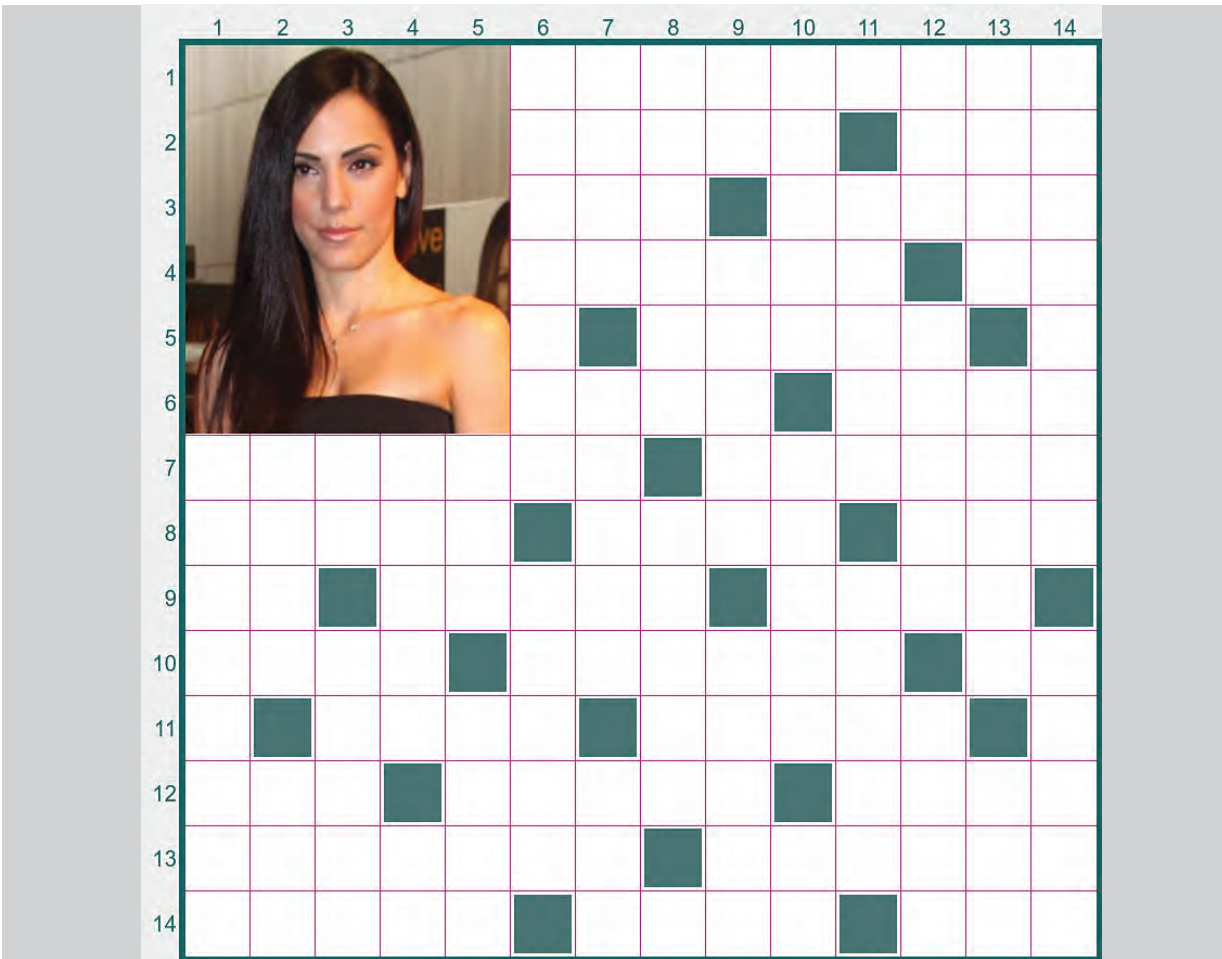


Σταυρόλεξα



Οριζόντια

1. Πάθημα από απερισκεψία.
2. Ισοδυναμεί με τη ροή ηλεκτρικού φορτίου ενός κυκλώματος ανά δευτερόλεπτο — Αμερικανός... θείος.
3. Χωρική... νέα — Ιδιοσυγκρασία, χαρακτήρας (μψ.).
4. Πετρελαιοφόρο πλοίο — Διακριτικά ανώτατων ιερωμένων.
5. Προϊόν ζύμωσης.
6. Πλοίο, καράβι (αρχ.) — Μεγάλος Γερμανός φιλόσοφος.
7. Μαγικό το... λυχνάρι του — Αναμμένο... ο έξιπνος.
8. Καπέλο (αρχ.) — Ιταλών... χαιρετισμός — Καθένας, οποιοσδήποτε (αρχ.).
9. Ελληνικό... 73 — Κι έτσι η Δεκέλεια — ... κλας: ευτελής αξία.
10. Μέρος του σκελετού του αυτοκινήτου — Αντιδιαστέλλονται με τα χειρόγραφα — Βρίσκονται σε κάθε... τόπο.
11. ... Μπιτς: θέρετρο των Η.Π.Α. — Άπειρο (μψ.).
12. Αποζημιώνει αγρότες (αρχικά) — Δεν μπορεί να εξηγήσω κάτι — Κορυφή του... το Φεγγάρι.
13. Απρόθυμοι για δουλειά — Προκλητικό τέτοιο φόρεμα.
14. Μυθική δευτερεύουσα θεότητα — Τέλος προσευχής — Ομάδα με σήμα το δικέφαλο αετό (αρχικά).

Κάθετα

1. Ο Βενιαμίν... μιας οικογένειας.
2. Κατά κανόνα δεν επαρκούν — Διότι (αρχ.).
3. Αραβικό άρθρο — Κόβει του... πανίσχυρου.
4. Μία... Κορέα — Ύδρευσης... αρχή.
5. Κρυφτούλι... νηπίων — Λεπτή μεταλλική πλάκα.
6. Σ' αυτό... ντυμένος ο καμψός — Ο ρυθμός με τον οποίο κινείται κάποιος.
7. Ψάρι του γλυκού νερού — Λεγόταν ο Τσέχοφ — Λιμανάκι της Θήρας.
8. Ελισάβετ...: η εικονιζόμενη — Ινδικό λαουτοειδές μουσικό όργανο.
9. Ατέλειωτο... κέφι — Κλεπτομανές... πουλί — Του Τιμίμου Σταυρού γιορτάζεται το Σεπτέμβριο.
10. ... Λουπέν: ήρωας του Μορίς Λεμπλάν — Ντροπή, ενοχή (συνεκδ.) — Οκνά και... άφωνα.
11. Το έντονο κίτρινο χρώμα — Επίρρημα... ισοφάρισης.
12. Ίδια σε διαστάσεις με άλλα — Είδος ψαριού (μια γραφή) — Συγκοινωνιακά αρχικά της Αθήνας.
13. Κεφάλι από ιερό λείψανο — Γαλλική βαριά βιομηχανία — Οργανισμός Τηλεπικοινωνιών Ελλάδος.
14. Ανεπανάληπτος, κατά μια έννοια — Κόμμα που είναι... κίνημα (αρχικά).

Sudoku

Εύκολο

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

Δύσκολο

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

Η συνταγή της εβδομάδας

Κοτόπουλο με σάλτσα μουστάρδα-μέλι

Συστατικά

- 200 γρ. ρύζι μπασμάτι
- 400 γρ. νερό
- 5 κ.σ. ελαιόλαδο
- αλάτι
- πιπέρι
- 3 φύλλα φασκόμπλου
- 1 κιλό φιλέτο στήθος κοτόπουλου
- 1 κρεμμύδι
- 1 σκ. σκόρδο
- 1 κ.σ. θυμάρι
- 50 γρ. κρασί λευκό
- 80 γρ. μουστάρδα
- 100 γρ. νερό
- 200 γρ. κρέμα γάλακτος 35%
- 1 κ.σ. ρίγανη

- 1 κύβο κότας
- 2 κ.σ. μέλι

Για το σερβίρισμα

- ρίγανη
- ελαιόλαδο

Μέθοδος Εκτέλεσης

Σε μία κατσαρόλα βάζουμε το ρύζι, το νερό, 2 κ.σ. ελαιόλαδο, αλάτι, πιπέρι, το φασκόμπλο και καλύπτουμε με το καπάκι. Μεταφέρουμε στη φωτιά και βράζουμε σε χαμηλή φωτιά για 15 λεπτά. Τοποθετούμε άλλη κατσαρόλα σε δυνατή φωτιά. Βάζουμε το κοτόπουλο σε ξύλο κο-

πής και απλώνουμε 2 κ.σ. ελαιόλαδο, αλάτι και πιπέρι. Κόβουμε το κοτόπουλο σε λωρίδες, βάζουμε στην κατσαρόλα και σοτάρουμε 2-3 λεπτά να πάρει χρώμα. Ιδανικά, σοτάρουμε σε δύο δόσεις. Αφαιρούμε και αφήνουμε στην άκρη. Τοποθετούμε ξανά την κατσαρόλα στη φωτιά και βάζουμε 1 κ.σ. ελαιόλαδο. Ψιλοκόβουμε το κρεμμύδι, το σκόρδο και τα βάζουμε στην κατσαρόλα. Σοτάρουμε 1-2 λεπτά να καραμελώσουν. Βάζουμε το θυμάρι, το κρασί, τη μουστάρδα και ανακατεύουμε.



Προσθέτουμε το νερό, την κρέμα γάλακτος, τη ρίγανη, το κοτόπουλο, τον κύβο, ανακατεύουμε και σιγοβράζουμε σε χαμηλή φωτιά για 5-10 λεπτά. Αφαιρούμε την κατσαρόλα από τη φωτιά, προσθέτουμε το μέλι και ανακατεύουμε. Σερβίρουμε το κοτόπουλο με το ρύζι, ρίγανη και ελαιόλαδο.