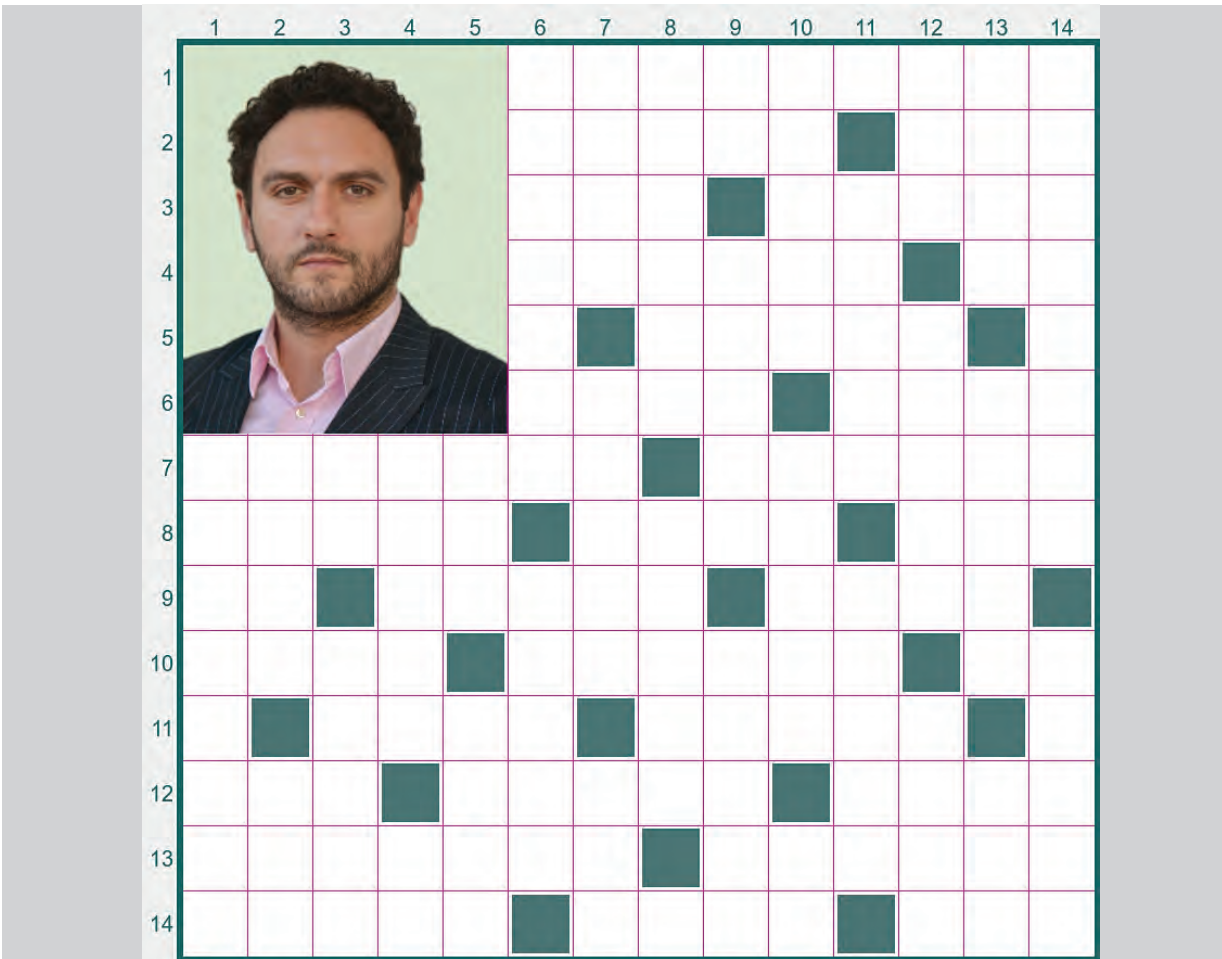


Σταυρόλεξα



Οριζόντια

- Όμως (επίρρ.).
- Καταχρηστική πρόθεση (αρχ.) — Ταινία του Λ. Αντερσεν με τον Μ. Μακ Ντάουελ.
- Μια... Βίση — Μάρκα αυτοκινήτων.
- Σπειροειδής γραμμή — Τα βλέπουμε στη... δίκη.
- Ο μήνας του εβραϊκού Πάσχα.
- Ημέρα (αρχ.) — Πάνε με τα... καθούμενα.
- Σύζυγος κόντε — Αρχαία αιγυπτιακή θεότητα.
- Διπλό... γίνεται γυναικείο άρωμα — Όποιος έρχεται σ' αυτό... ευθυμεί — Κάθε άνοιγμα σε επιφάνεια.
- Βρίσκονται στο... καράβι — Ιθαγενείς της Νέας Ζηλανδίας — Όποιος το έχει... διορίζεται.
- «Θύμα» του Πάσχα — Μετρικό πόδι με δύο συλλαβές — Αρχή... σάτιρας.
- Ξένο πολιτικό περιοδικό — Ιστορική πόλη της Ιταλίας.
- Όρος της ψαλτικής — Οι αυτονομιστές αντάρτες της Σρι Λάνκα — Ιδιωματική ερώτηση.
- Του ποδαριού... δείχνει προχειρότητα — Ιθαγενές φυτό της τροπικής Αμερικής.
- Δίνει ελπίδα για καλή έκβαση (θηλ.) — Διεστραμμένος... μαρκήσιος — Ταυτίστηκε με την Κολχίδα.

Κάθετα

- Νόστιμο μαλακόστρακο.
- Όνειρο... προγόνων μας — Ράτσα, φυλή.
- Δίσκος του Δήμου Μούτση — Γρήγορο... μπάνιο.
- Δώρα... της θείας ευχαριστίας — Σπάικ... Αμερικανός σκηνοθέτης.
- Η παλιά Στρατονομία (αρχικά) — Επίγειο της Αράχονας.
- Ηλίας... ο εικονιζόμενος — Φαντάζομαι, θαρρώ (αρχ.).
- Διάσημος Αμερικανός ηθοποιός — Ονομαστά αρχαία τείχη — Μαθητής του Ρέμπραντ.
- Θηλυκό λιοντάρι — Έχω υπόσταση.
- Αρχικά κώδικα — Περίφημα ρώσικα μπαλέτα — Τιμόνι (ξ.λ.).
- Ταλαίπωρος (αρχ.) — Σπυρίδων... παλιός δημοσιογράφος και πολιτικός — Τα έχει ο... άντρας.
- Ρουμάνος συγγραφέας — Τζάκι, πυροστιά.
- Υπουργείο Εμπορικής Ναυτιλίας — Ρευστός (αρχ.) — Η μητέρα της Παναγίας.
- Ο «πατέρας» του κύριου Ιλό — Το πάχος του σώματος — Ομάδα λαών της Ασίας.
- Φαινόμενο της φυσικής — Αρχαία περιοχή στην Ερυθρά θάλασσα.

Sudoku

Εύκολο

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

Δύσκολο

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

Η συνταγή της εβδομάδας

Ρεβίθια στον φούρνο

Συστατικά

- 500 γρ. ρεβίθια
- 4-6 κ.σ. ελαιόλαδο
- 2 κρεμμύδια, μικρά ή ένα μεγάλο
- 2 πράσα
- 2 σκ. σκόρδο
- 1 κ.σ. κάρι, σε σκόνη
- 1 πρέζα μπούκοβο
- χυμό λεμονιού, από 1 λεμόνι
- ξύσμα λεμονιού, από 1 λεμόνι
- 1 λίτρο νερό
- 1 κύβο λαχανικών Maggi

Για το σερβίρισμα

- 1 κ.σ. γιαούρτι στραγγιστό
- κόλιανδρο

1 κ.γ. ελαιόλαδο
μπούκοβο, λίγο
φέτες λεμόνι

Μέθοδος Εκτέλεσης

Βάζουμε τα ρεβίθια σε ένα μπολ με πολύ νερό και 1/2 κ.γ. αλάτι για να μουλιάσουν.
Τα αφήνουμε στο ψυγείο για 6 ώρες, τα βγάζουμε, τα σουρώνουμε και τα ξεπλένουμε πολύ καλά.
Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 200° C στον αέρα.
Βάζουμε ένα αντικολλητικό τηγάνι σε δυνατή φωτιά.
Ρίχνουμε στο τηγάνι 4-5 κ.σ. ελαιόλαδο και ρίχνουμε μέσα το ψιλοκομ-

μένο κρεμμύδι.

Ρίχνουμε το ψιλοκομμένο πράσο και αφήνουμε για 3 λεπτά να καραμελώσουν τα λαχανικά μας καθώς ανακατεύουμε.
Προσθέτουμε το σκόρδο και 1 κ.σ. κάρι και σοτάρουμε καλά. Αν χρειαστεί, ρίχνουμε λίγο ακόμα ελαιόλαδο (2-3 κ.σ.) και στη συνέχεια προσθέτουμε τα ρεβίθια μας. Ανακατεύουμε με μία ξύλινη κουτάλα.
Προσθέτουμε το μπούκοβο, ξύσμα και χυμό από 1 λεμόνι και ανακατεύουμε.
Μεταφέρουμε το μείγμα σε ένα πυρίμαχο σκεύος (ή σε μία κατσαρόλα που να μπαίνει στον φούρνο), προ-



σθέτουμε το νερό, τον ζωμό και ανακατεύουμε.
Καλύπτουμε με ένα αλουμινοχαρτο το σκεύος και ψήνουμε για 1 ώρα. Μόλις περάσει η 1 ώρα, αφαιρούμε το αλουμινοχαρτο και ψήνουμε για ακόμα 30 λεπτά.
Μόλις είναι έτοιμο, δοκιμάζουμε να δούμε αν χρειάζεται να προσαρμόσουμε το αλάτι μας.
Σερβίρουμε το πιάτο μας με στραγγιστό γιαούρτι, κόλιανδρο, φρέσκο ελαιόλαδο, λίγο μπούκοβο και λεμόνι ή λάιμ.