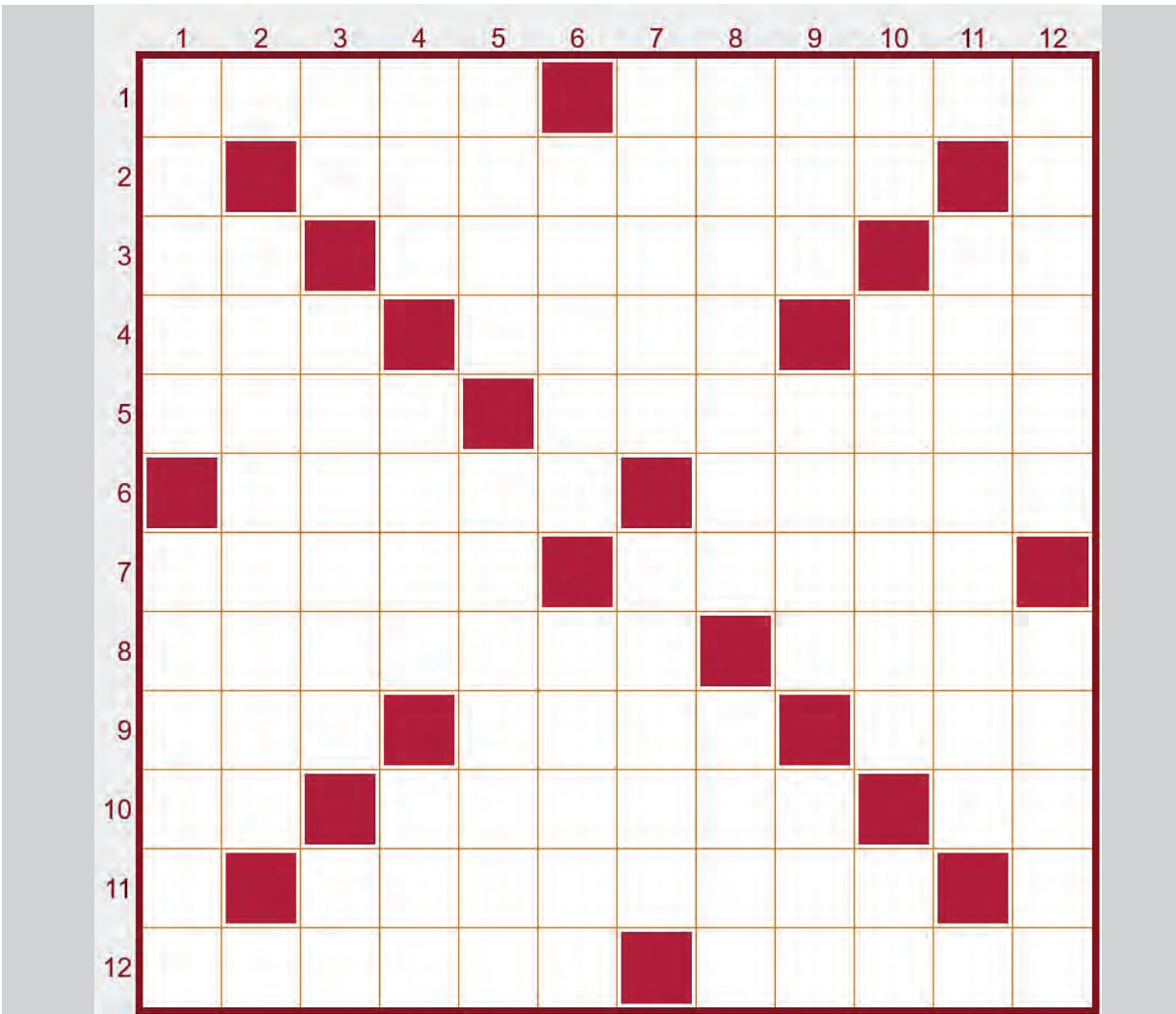


Σταυρόλεξα



Οριζόντια

1. Μεταλλικό νήμα — Και τρίποντο επιτυγχάνεται στο μπάσκετ.
2. Γεράσιμος...: λυρικός ποιητής.
3. Δύο έχει η... απόρριψη — Ακάθαρτος, βρομερός — Αρχή... φράσης.
4. Άγγλος μικροβιολόγος που καταπολέμησε την ελονοσία — Με τις μάρες... ασυναρτησίες — Είναι και ο Ο.Σ.Φ.Π. (αρχικά).
5. Αδιάλλακτος της Γαλλικής επανάστασης — Διακοσμητικό μεταξωτό κορδόνι.
6. Συνώνυμη της τράκας — Μεγάλο νησί της Μεσογείου.
7. Το κρασί της Θείας Ευχαριστίας — Λέγονται και αμυγδαλές.
8. ... Κουνελάκη: ηθοποιός — Τηλεγραφικά... σήματα.
9. ... Μπούα: παλιός, Ουγκαντέζος ολυμπιονίκης — Φαρμακευτική αντισηπτική σκόνη — Μικρό γλυκό.
10. Δίσκος του Δήμου Μούτση — Γιάννης...: τραγουδιστής — Βουβή... σειρά.
11. Γραφικό χωριό του Πηλίου.
12. Μία απ' τις τρεις Χάριτες — Μεσαιωνική τοποθεσία της Γορτυνίας.

Κάθετα

1. Γυναίκα του Αβραάμ — Ξένο γυναικείο όνομα.
2. Λατινογενή, νεολατικά.
3. Βρίσκονται στο... κορμί — Τοποθετείται στη ράχη υποζυγίου — Μέρος του... πλοίου.
4. Παιδικό... φαί — Ήρωας της «Ραμαγιάν» — Φυτό με τρυφερό βλαστό.
5. Κομμάτι όπερας — Παλιά μονάδα βάρους.
6. Γεμάτα, ως επάνω (επίρρ.) — Γλύκισμα που περιέχει και φρούτα.
7. Υπάρχει Βόρεια και Νότια — Ομιλία αλλά και κελάδημα.
8. Γόνιμα τέτοια χωράφια — Την αποφεύγει... ο κουτσοδόντης.
9. ... Βέγκας: αμερικανική μεγαλούπολη — Αμερικανικό περιοδικό — Κομφοντυμένος (ξ.λ.).
10. Προτρεπτικό μόριο — Ρυθμική κίνηση της καρδιάς — Τα έχει ο... λαός.
11. Ο στρατιώτης του πεζικού.
12. Του Απόλλωνα ήταν η Πυθία — Χώρα της Ασίας.

Sudoku

Εύκολο

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

Δύσκολο

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

Η συνταγή της εβδομάδας

Ριζότο με τρούφα

Συστατικά

- 1 λίτρο ζωμό, κοτόπουλο
- 1 κρεμμύδι, μικρό, ξερό
- 3 κ.σ. ελαιόλαδο
- 200 γρ. ρύζι για ριζότο
- 200 γρ. κρασί λευκό
- 50 γρ. τρούφα, μαύρη, λεπποτριμμένη
- 50 γρ. παρμεζάνα, τριμμένη
- 50 γρ. βούτυρο
- αλάτι
- πιπέρι

Για το σερβίρισμα

- τρούφα, κομμένη σε λεπτές φέτες
- παρμεζάνα, σε κομμάτια
- 1 κ.σ. μαϊντανό

Μέθοδος Εκτέλεσης

Ζεσταίνουμε τον ζωμό σε χαμηλή φωτιά. Ψιλοκόβουμε το κρεμμύδι. Βάζουμε μια μέτρια κατσαρόλα στη φωτιά και προσθέτουμε το ελαιόλαδο και το κρεμμύδι. Σοτάρουμε σε χαμηλή φωτιά, δεν θέλουμε να πάρει χρώμα το κρεμμύδι, απλά να μαλακώσει. Πλένουμε το ρύζι καλά και το προσθέτουμε στην κατσαρόλα και το σοτάρουμε μέχρι να γυαλίσει. Ρίχνουμε και το κρασί και ανακατεύουμε μέχρι να εξατμιστεί. Ξεκινάμε να προσθέτουμε τον ζωμό λίγο λίγο σε δόσεις. Η φωτιά θα πρέ-

πει να είναι χαμηλή και να απορροφάται πρώτα η μία δόση ζωμού πριν ρίξουμε την επόμενη ποσότητα. Θα μας πάρει περίπου 20 λεπτά μέχρι να γίνει το ρύζι. Μπορεί να και χρειαστεί και παραπάνω ποσότητα ζωμού ανάλογα την κατσαρόλα και το πόσο δυνατή είναι η φωτιά μας. Τέλος προσθέτουμε την τρούφα. Αποσύρουμε από τη φωτιά και ρίχνουμε το τυρί και το βούτυρο. Ανακατεύουμε μέχρι το μείγμα να ομογενοποιηθεί. Δοκιμάζουμε και προσθέτουμε αλάτι και πιπέρι αν χρειαστεί. Σερβίρουμε σε ζεσταμένα πιάτα και



γαρνίρουμε με φέτες τρούφας, flakes παρμεζάνας και μαϊντανό ψιλοκομμένο.