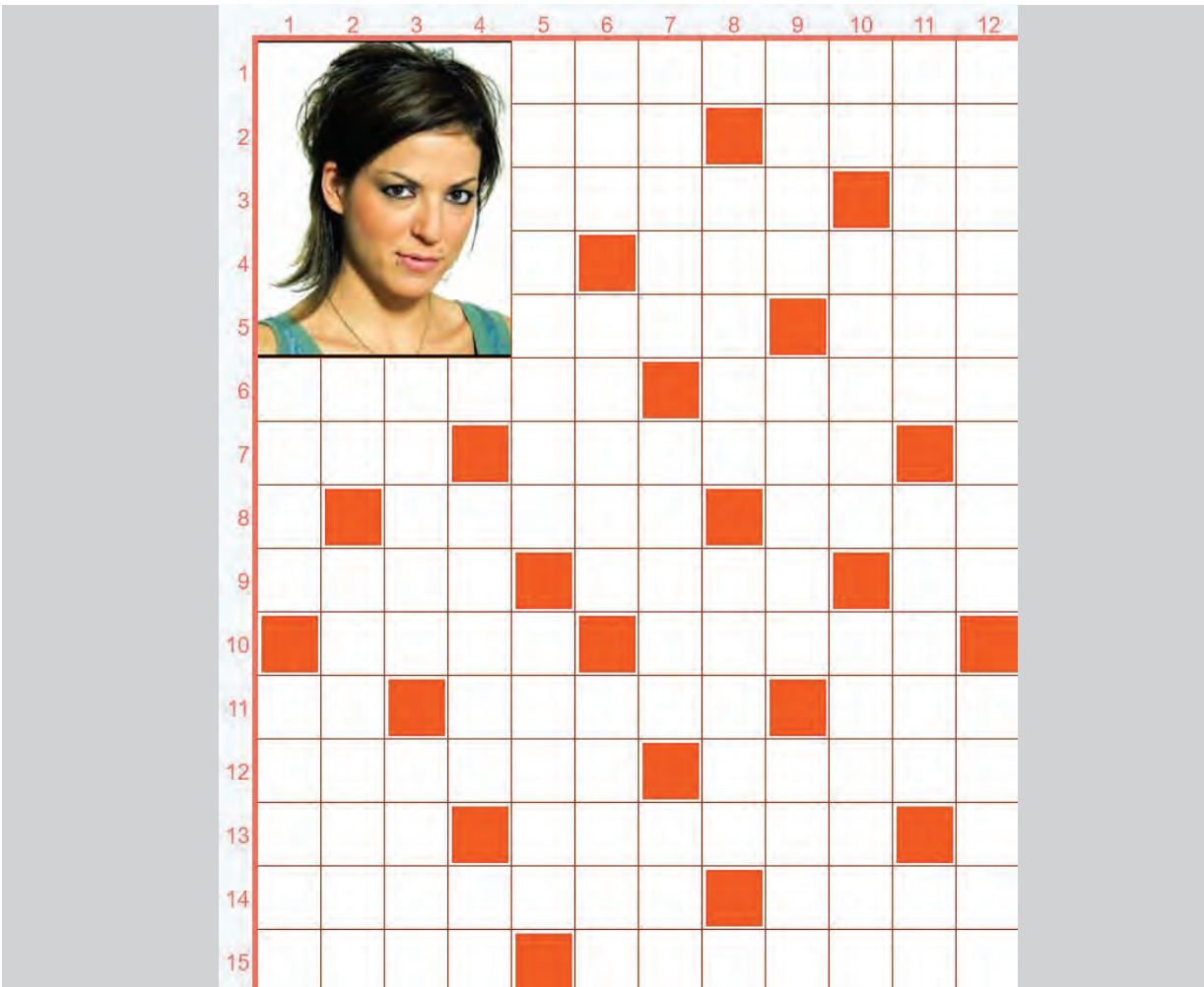


Σταυρόλεξα



Οριζόντια

1. Κινητό φωτιστικό δωματίου (ξ.λ.).
2. Λίμνη της Βόρειας Αμερικής — Περιφορά, γύρος.
3. Ελβετός μαθηματικός και φυσικός — Βουβή... επαίεια.
4. Βαρύ ανατολίτικο τραγούδι.
5. Λεγόταν ο ηθοποιός Κέρτις — Με κόμμα άλλη η σημασία του.
6. Τίτλος Κοζάκου αρχηγού — Αυτός λέει πολλά.
7. Αρχικά γνωστού φόρου — Δίνει μόνος του ρεσιτάλ.
8. Ερεθίζονται όταν πιούμε κάτι παγωμένο (ουδ.) — Στολίζε-ται και με... γαρίφαλο.
9. Οργανισμός πετρελαιοπαραγωγών χωρών (αρχικά) — Κομμάτι όπερας — Αρχή... ιστορίας.
10. Στα πρώτα... ο πεννητάρης — Μάρκα ηλεκτρικών λαμπτήρων.
11. Θυμίζει τον Πατσίνιο — Ιταλός συνθέτης (1582-1629) — Και σε στρατώνες υπάρχουν.
12. Κομψά, καλαίσθητα — Λιμάνι της Ιταλίας, στην Αδριατική.
13. Νορβηγικό μουσικό συγκρότημα — Νεότερη εκδοχή παλιότερης ταινίας με άλλους συντελεστές (ξ.λ.).
14. Ένα ιστιοφόρο πλοίο — ... Μάρτιν: παλιός ηθοποιός.
15. Περιφραγμένη των σχολείων — Όργανο για το γνέσιμο του μαλλιού (αρχ.).

Κάθετα

1. Αφρικάνικη... κόμμωση (ξ.λ.) — Πόλη στο νησί Χονσού της Ιαπωνίας.
2. Βουβόι... τύποι — Ιωάννα... η εικονιζόμενη.
3. Πόλη της Γερμανίας — Το όνομα του Μαρξ.
4. Αγώνες προς τιμή του Απόλλωνα — Μισό... βήμα.
5. Τόπος κατάφυτος με ελιές — Προθάλαμος σπιτιού (ξ.λ.).
6. Αχώριστο μόριο της Αρχαίας — Γράφεται και στην άδεια οδήγησης — Νησί της Γαλλικής Πολυνησίας.
7. Κορυφαία ποδοσφαιρική ομάδα της Ιταλίας — Γλάροι (αρχ.) — Σκηνοθέτησε και την ταινία «Αντίο παιδιά».
8. ... Μπροντέ: έγραψε τα «Ανεμοδαρμένα ύψη» — Τρισύλλαβη πρόθεση.
9. Κυνήγι, θήρα — Αλανός στην καταγωγή, Βυζαντινός στρατηγός — «... Φλόιντ»: διάσημο μουσικό συγκρότημα.
10. Λίγη... τύχη — Νικ...: Αμερικανός ηθοποιός — Είναι τα... ζωνηρά παιδιά.
11. Μεγάλο ο κροκόδειλος — Νησί της Ινδονησίας — Γράμματα από την... Ταϊτή.
12. Ξεχωρίζει... τους ανθρώπους — Ασιατική η Αράλη.

Sudoku

Εύκολο

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

Δύσκολο

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

Η συνταγή της εβδομάδας

Μακαρόνια ογκρατέν

Συστατικά

- 200 γρ. μπέικον, κομμάτι
- 5 κ.σ. ελαιόλαδο
- 500 γρ. μανιτάρια champignon πιπέρι
- 100 γρ. γραβιέρα
- 100 γρ. κεφαλοτύρι
- 300 γρ. κρέμα γάλακτος light
- 2 αβγά, μέτρια
- 200 γρ. φέτα
- 1 κ.σ. θυμάρι
- 500 γρ. ταλιατέλες, πολύχρωμες

Μέθοδος Εκτέλεσης

Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180° C στον αέρα. Ψιλοκόβουμε το μπέικον και το βάζου-

με μαζί με 2 κ.σ. ελαιόλαδο σε καυτό τηγάνι σε μέτρια φωτιά. Σοτάρουμε για 3-4 λεπτά μέχρι να πάρει ωραίο χρώμα. Όταν είναι έτοιμο, το αφαιρούμε από τη φωτιά και αφήνουμε στην άκρη. Κόβουμε σε λεπτές φέτες 2 χιλιοστών τα μανιτάρια και τα βάζουμε στο τηγάνι μαζί με 3 κ.σ. ελαιόλαδο. Αλατοπιπερώνουμε και σοτάρουμε για 5-10 λεπτά μέχρι να βγάλουν τα υγρά τους και να πάρουν χρυσό χρώμα. Όταν είναι έτοιμα τα αφαιρούμε από τη φωτιά και τα αφήνουμε στην άκρη. Στη συνέχεια τρίβουμε τη γραβιέρα και το τυρί χωριάτικο. Βάζουμε τα 75 γρ. γραβιέρας και 75

γρ. τυρί χωριάτικο σε ένα πολύ μεγάλο μπολ που να χωράει και τα ζυμαρικά αργότερα. Προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος, τα αυγά, αλάτι και πιπέρι. Βράζουμε τις ταλιατέλες σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας. Προσθέτουμε στην κατσαρόλα τον κύβο. Σουρώνουμε τα μακαρόνια και τα πασπαλίζουμε με λίγο ελαιόλαδο για να μην κολλήσουν. Σπάμε την φέτα με τα χέρια μας σε μικρά κομμάτια και την προσθέτουμε στο μπολ με τα υπόλοιπα υλικά. Τέλος προσθέτουμε το θυμάρι και ανακατεύουμε ελαφρά με σύρμα χειρός. Προσθέτουμε τα μανιτάρια, το μπέικον,



τις ταλιατέλες στο μπολ και ανακατεύουμε καλά τα υλικά μεταξύ τους. Αδειάζουμε το μπολ σε ένα πυρίμαχο σκεύος 30x35εκ. και απλώνουμε τα υλικά ομοιόμορφα σε όλη την επιφάνεια του. Πασπαλίζουμε από πάνω με την υπόλοιπη γραβιέρα και το τυρί χωριάτικο που έχουμε τρίψει και σκεπάζουμε το σκεύος με αλουμινόχαρτο. Ψήνουμε στον φούρνο για 20 λεπτά. Βγάζουμε από τον φούρνο, αφαιρούμε το αλουμινόχαρτο και ψήνουμε για άλλα 10-20 λεπτά μέχρι να ροδίσει.