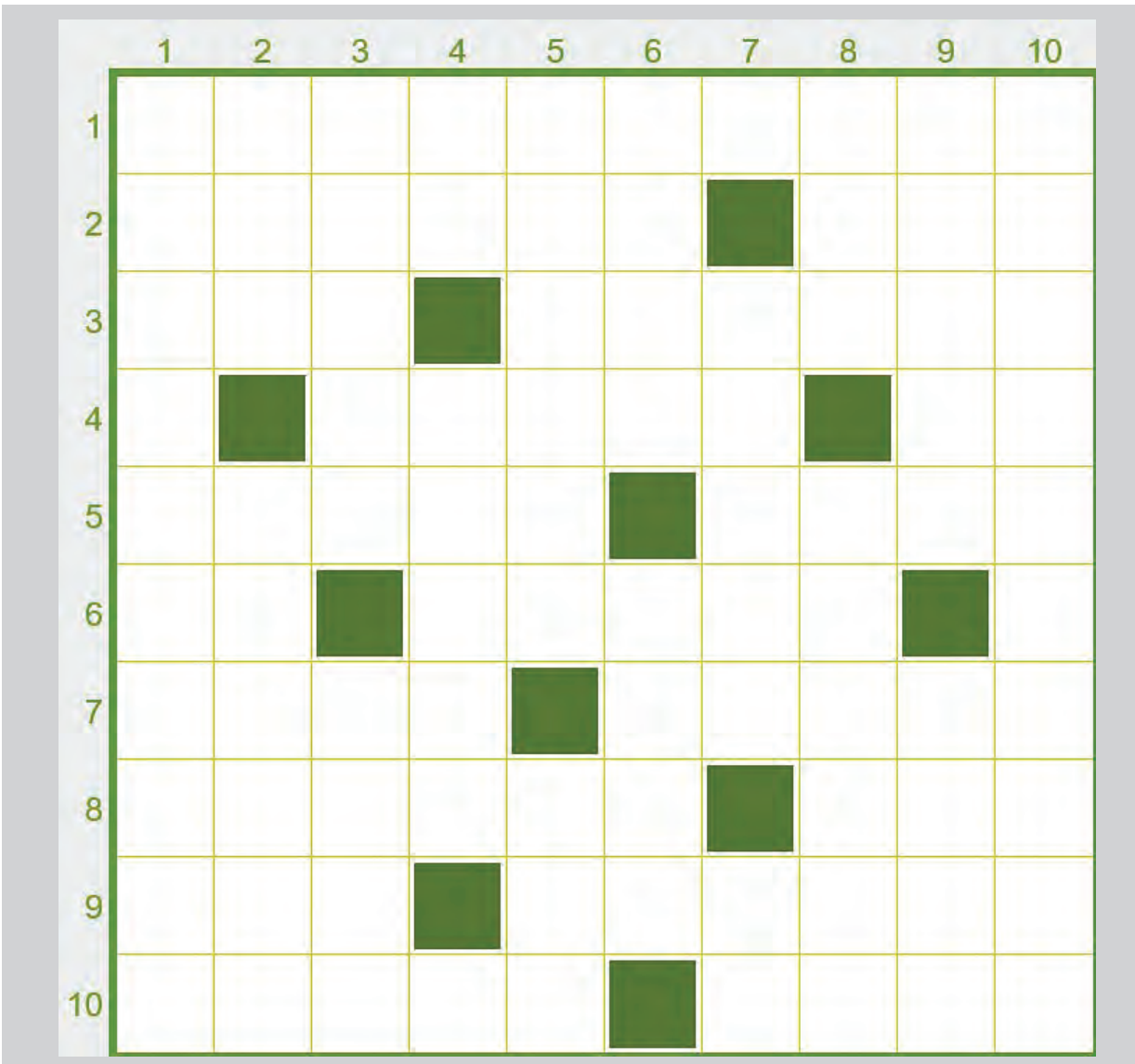


Σταυρόλεξα



Οριζόντια

1. Μιλώ για κάτι.
2. Συνηθισμένη σε κεφάλι βρεφών — Άδης... αρχαίος.
3. Ασφάλιζε τυπογράφους (αρχικά) — Ζωηρό... ενδιαφέρον.
4. Ιστορική πόλη της Ιταλίας — Άλαλη... Τασία.
5. Άγιος της Ορθόδοξης Εκκλησίας — Το νιώθει... πρωτάρης.
6. Συνεχόμενα στο... στίχο — Είναι ο... τετραπέρατος.
7. ... και Βαντσέτι: πρωταγωνιστές υπόθεσης που συντάραξε τις Η.Π.Α. το 1921 — Περιφημος Γάλλος μηχανικός κι ομώνυμος πύργος.
8. «Ο...»: πασίγνωστη ταινία του Θ. Αγγελόπουλου — Πρόβλημα που τριπλασιάζει.
9. Σε βολτάμετρο... κυκλοφορεί — Αρχαϊκό άγαλμα νέου.
10. Το νησί της Κίρκης — Η γάτα (καθ.).

Κάθετα

1. Ανταμοιβή.
2. Μικρή στην ηλικία (ιδιωμ.) — Αρχαίο ελληνικό φύλο.
3. Άγγλος... Αδάμ — Βιβλική πόλη.
4. Ένα χειλικό σύμφωνο — Αρχαίος ποταμός της Σκυθίας.
5. Η πρωτεύουσα του νομού Πέλλας — Παλιά μετρική μονάδα βάρους.
6. Μονάδα της φυσικής — Ιταλός ποιητής (1544-1595).
7. Συνοδεύει... μίτσι κότσι — Το 403 με γράμματα.
8. Η σκέψη του... κυκλοφόρησε σε βιβλίο — Η μοδίστρα.
9. Μελόδραμα του Βέρντι — ... Φλιν: παλιά δόξα του Χόλιγουντ.
10. Εξίσωση εσόδων και εξόδων.

Sudoku

Εύκολο

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

Δύσκολο

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

Η συνταγή της εβδομάδας

Γαρίδες σουβλάκι με λαδολέμονο

Συστατικά

- 70 γρ. ελαιόλαδο
- χυμό λεμονιού, από 1 λεμόνι
- ξύσμα λεμονιού, από 1 λεμόνι
- 1 πρέζα μπούκοβο
- 1 σκ. σκόρδο
- 1 κ.σ. ρίγανη, ξερή
- αλάτι
- πιπέρι
- 400 γρ. γαρίδες, Νο 1
- 70 λαδολέμονο

Για το σερβίρισμα

- 1 λεμόνι, σε φέτες
- ρόκα
- ντοματίνια

Μέθοδος Εκτέλεσης

Σε ένα μπολ βάζουμε τα 50 γρ. ελαιόλαδο, τον χυμό και το ξύσμα από το λεμόνι, το μπούκοβο, το σκόρδο, τη ρίγανη, αλάτι, πιπέρι και ανακατεύουμε με ένα κουτάλι.
 Βάζουμε τις γαρίδες στη μαρινάδα και μπορούμε να μεταφέρουμε στο ψυγείο σκεπασμένες με μεμβράνη για 30-60 λεπτά για να μαριναριστούν.
 Τοποθετούμε σε δυνατή φωτιά την ψηστιέρα και βάζουμε 1 κ.σ. ελαιόλαδο.
 Περνάμε τις γαρίδες σε ειδικά καλαμάκια για σουβλάκι και ψήνουμε σε δύο δόσεις στην ψηστιέρα για 1 λεπτό από κάθε πλευρά.
 Στη δεύτερη δόση προσθέτουμε επιπλέον 1 κ.σ. ελαιόλαδο.
 Σερβίρουμε με λαδολέμονο, ρόκα, ντοματίνια και φέτες λεμονιού.

