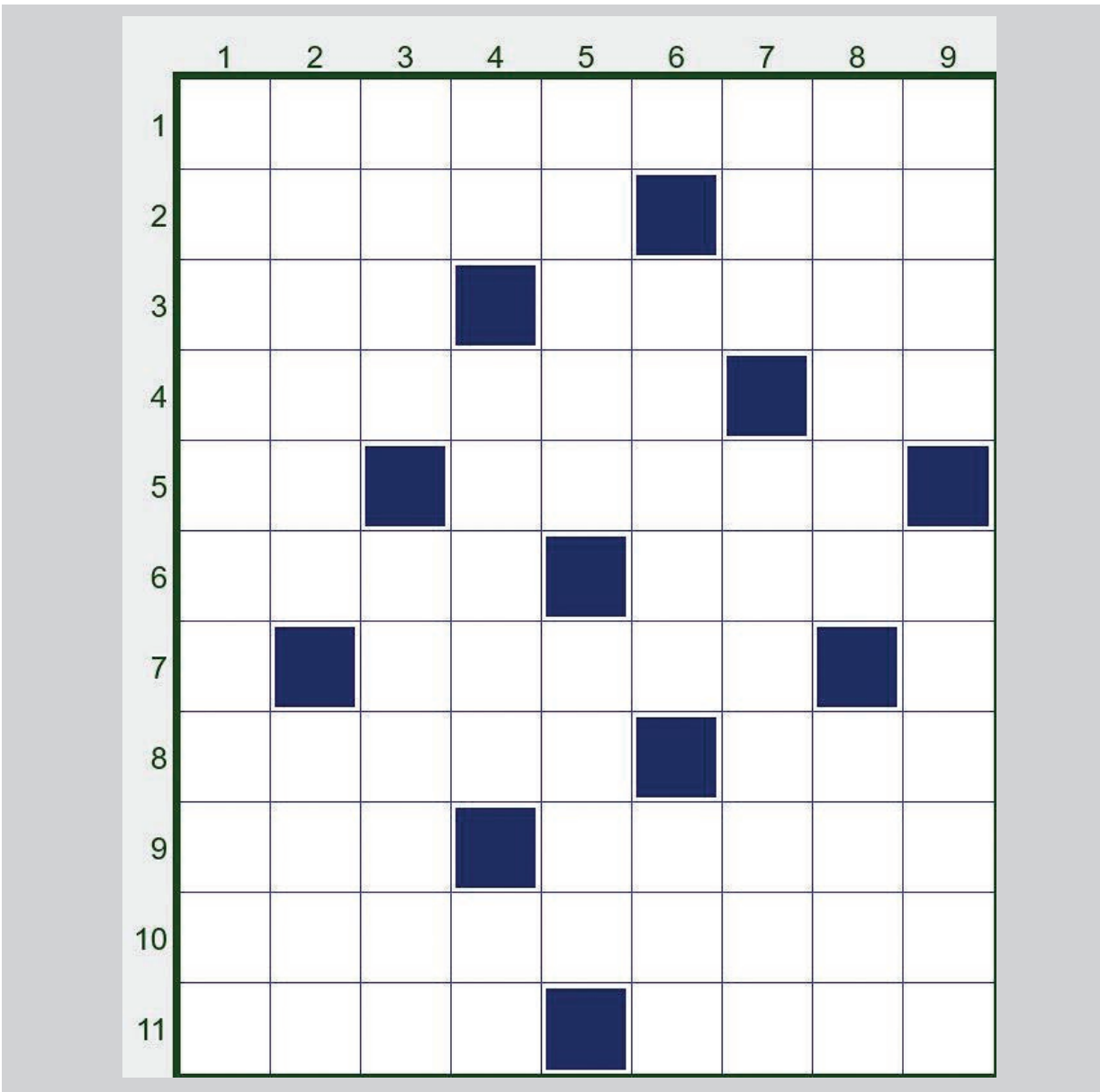


Σταυρόλεξα



Οριζόντια

1. Λόφος της Ρώμης.
2. Οι ένοπλες δυνάμεις μιας χώρας — Ραδιοτηλεοπτικά αρχικά.
3. Μυθικός ήρωας της Ελευσίνας — Ζώο της Αφρικής.
4. Λεπτή μεταλλινή πλάκα — Φλόγας... αρχή.
5. Οπτικά... δοκάρια — Μόντε... πόλη του Μονακό.
6. Λεγόταν ο Γκιτριέ — Συγκοινωνιακά αρχικά της Αθήνας.
7. Συγκοινωνιακός κόμβος της Ρουμανίας.
8. Το όνομα του Πολάνσκι — Μετονομάστηκε σε Στρατονομία (αρχικά).
9. Ολύμπια θεά — Ο πατέρας του Μωυσή.
10. Ιστορική πόλη της Ισπανίας.
11. Ιππέας τα κρατάει — Ο δολοφόνος του Άβελ.

Κάθετα

1. Λαθραία είσοδος.
2. Η σύζυγος του Όθωνα — Μεσογειακό λιμάνι.
3. Δεξιότεχνης σ' αυτή... ο Απόλλωνας — Είδος γλυκίσματος.
4. Ποίημα του Βάρναλη — Σκεύος για ψήσιμο πάνω στη θράκα — Δηλωτικά άριστης ποιότητας.
5. Στρατιωτική μονάδα πεζικού — Παλιό, ασιατικό βασίλειο.
6. Λέσλι... παλιά ηθοποιός — Θυμίζει... Σκοτσέζο.
7. Παράκτιο ποτάμι της Βρετανίας — Φορητό μουσικό όργανο.
8. Τελευταίος το... ρετιρέ — Δεν αγοράζουμε γουρούνι... σ' αυτό.
9. Λογοτεχνικό ύφος — Τίτλος Κοζάκου αρχηγού.

Sudoku

Εύκολο

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

Δύσκολο

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

Η συνταγή της εβδομάδας

Ζυμαρικά με σουπιές

Συστατικά

- 1 κρεμμύδι
- 2 σκ. σκόρδο
- 2 κ.σ. ελαιόλαδο
- αλάτι
- πιπέρι
- 1 κ.σ. μαραθόσπορο
- 1 κ.γ. μπούκοβο
- 800 γρ. σουπιές
- 50 γρ. κρασί κόκκινο
- 1 κ.σ. πελιέ ντομάτας
- 500 γρ. ντομάτα κονκασέ
- 1 1/2 λίτρο νερό
- 400 γρ. ριγκατόνι

Για το σερβίρισμα

- ελαιόλαδο
- πιπέρι
- ρίγανη

Μέθοδος Εκτέλεσης

Τοποθετούμε μια καθαρόλα σε δυνατή φωτιά και βάζουμε 2 κ.σ. ελαιόλαδο. Κόβουμε το κρεμμύδι και το σκόρδο σε μικρά κομμάτια και τα βάζουμε στην καθαρόλα. Προσθέτουμε αλάτι, πιπέρι, τον μαραθόσπορο, το μπούκοβο και σοτάρουμε 1-2 λεπτά για να καραμελώσουν. Κόβουμε τις σουπιές σε κυβάκια 2 εκ. και τα βάζουμε στην καθαρόλα. Σοτάρουμε 1-2 λεπτά να



πάρουν χρώμα. Σβήνουμε με το κρασί και προσθέτουμε τον τοματοπολτό. Σοτάρουμε και βάζουμε την ντομάτα, το νερό και καλύπτουμε με το καπάκι. Σιγοβράζουμε σε χαμηλή φωτιά για 30-40 λεπτά. Μόλις βράσουν οι σουπιές βάζουμε τα ριγκατόνι, κλείνουμε το καπάκι και βράζουμε σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας. Σερβίρουμε με ελαιόλαδο, πιπέρι και ρίγανη.