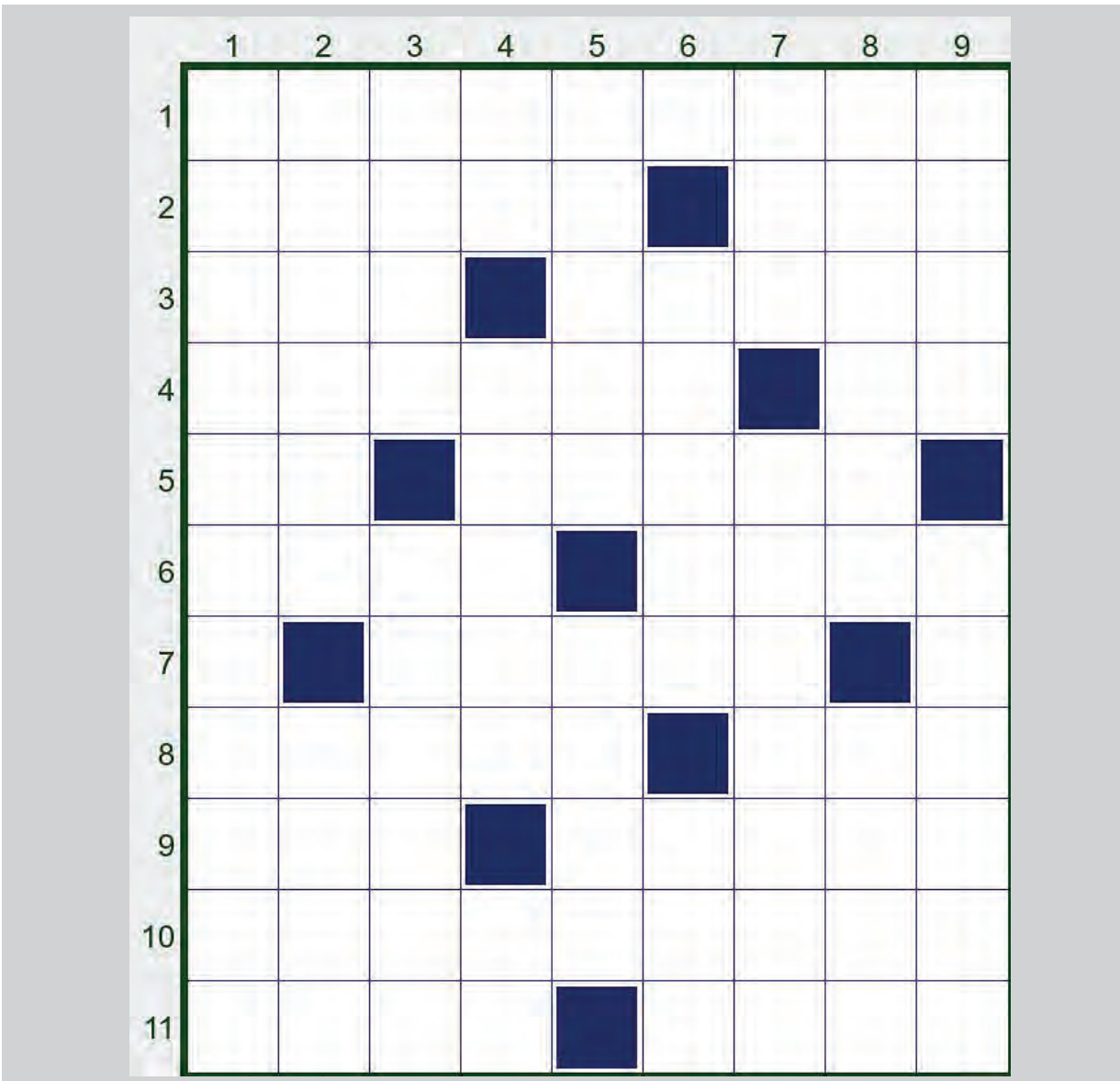


Σταυρόλεξα



Οριζόντια

1. Συστάδα με κλήματα.
2. Θηλυκό το κορίτσι — Αρχικά... τρένων.
3. Ζορζ...: Γάλλος μυθιστοριογράφος και θεατρικός συγγραφέας — ... Σανταό: Ιάπωνας στρατηγός (1877-1966).
4. Μια βαλκανική πρωτεύουσα — Πρώτα στην... εκδρομή.
5. Ο αριθμός 430 — Άγγλων... καλοκαίρι.
6. Με το ΕΛ... θυμίζει μονομαχία — Ιερός ταύρος των αρχαίων Αιγυπτίων.
7. Έχω τάση.
8. Με τις άρες... ασυναρτησίες — Ο σκννοθέτης της ταινίας «Ο τελευταίος των Μοϊκανών».
9. Όστε, επομένως — Μαξιλαροθήκη.
10. Γεωμετρικό στερεό.
11. Βουλγαρικός ηγεμονικός οίκος — Ταινία των αδελφών Ταβιάι.

Κάθετα

1. Τα αφήνουν... ενίοτε διαρρήκτες.
2. Η πρωτεύουσα των Φιλιπίνων — Με τις μάρες... ασυναρτησίες.
3. ... Ρισάρ: Γάλλος κωμικός — Πορεία, διαδρομή.
4. Γειτονικά στο αλφάβητο — Οικονομικοί επιστήμονες αποφοιτούν απ' αυτή (αρχικά) — Ήσυχ... αρένα.
5. Λέγεται η δημοσιογράφος Κανέλλη — Άναβε σε παλιά τσακμάκια.
6. Ινδός νομπελίστας φυσικός — Το όνομα του Βαλέσα.
7. Γιανίκ...: παλιός, Γάλλος τενίστας — Εξάρτημα της στολής των αξιωματικών.
8. Ορδή, αγέλη — Αφρικάνικο... μαλλί (ξλ.).
9. Χορευόταν στις ντισκοτέκ — Φροντισμένος, καλλωπισμένος.

Sudoku

Εύκολο

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

Δύσκολο

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

Η συνταγή της εβδομάδας

Ρεβιθόρυζο

Συστατικά

- 4-5 κ.σ. ελαιόλαδο
- 1 κρεμμύδι
- αλάτι
- πιπέρι
- 1 κ.σ. θυμάρι
- 1 φύλλο δάφνης
- 1 κ.γ. κύμινο
- 1 κ.γ. κOURKΟΥΜΑ
- ξύσμα λεμονιού, από 1 λεμόνι
- χυμό λεμονιού, από 1 λεμόνι
- 250 γρ. ρύζι μπασμάτι
- 800 γρ. νερό
- 600 γρ. ρεβίθια

Για το σερβίρισμα

- 1 κ.σ. βασιλικό

- 1 λεμόνι, σε φέτες
- 1 κ.σ. ελαιόλαδο
- αλάτι
- πιπέρι
- ρίγανη
- δεντρολίβανο

Μέθοδος Εκτέλεσης

Τοποθετούμε μια κατσαρόλα σε δυνατή φωτιά και βάζουμε 2-3 κ.σ. ελαιόλαδο. Κόβουμε το κρεμμύδι σε μικρά κομμάτια και το βάζουμε στο τηγάνι. Προσθέτουμε αλάτι, πιπέρι, το θυμάρι, τη δάφνη, το κύμινο, τον κOURKΟΥΜΑ, το ξύσμα από το λεμόνι, το ρύζι, το νερό, τα ρεβίθια, τον χυμό από το λεμόνι και ανακατεύουμε. Καλύπτουμε με το καπάκι, χαμηλώνουμε σε μέ-



τρια φωτιά και βράζουμε για 15-20 λεπτά. Αφαιρούμε από τη φωτιά, βάζουμε 2 κ.σ. ελαιόλαδο και ανακατεύουμε. Σερβίρουμε με βασιλικό ψιλοκομμένο, φέτες από λεμόνι, ελαιόλαδο, αλάτι, πιπέρι, ρίγανη και δεντρολίβανο.