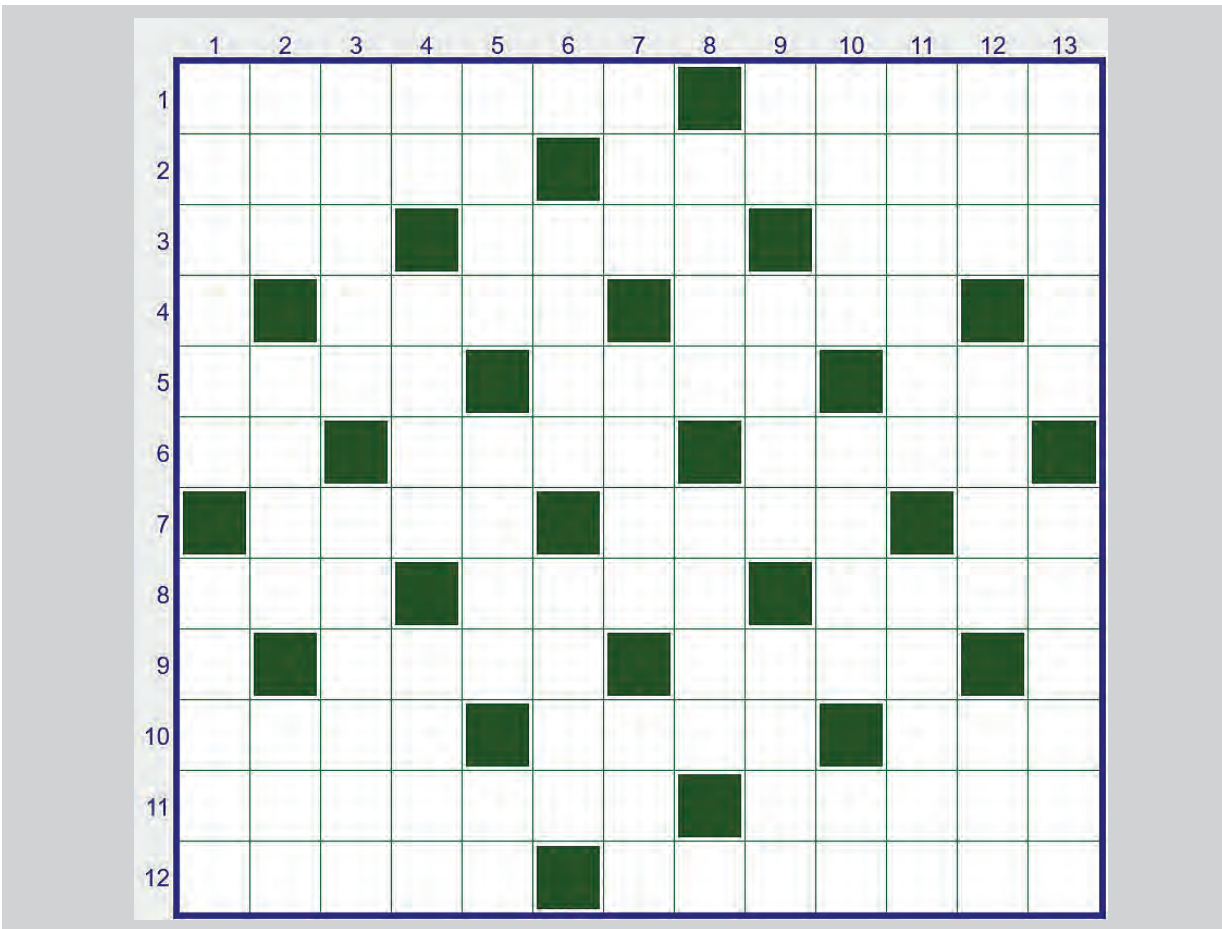


Σταυρόλεξα



Οριζόντια

- Χρησιμοποιείται ως υλικό συσκευασίας (ξ.λ.) — Λιμάνι της Βουλγαρίας.
- Άνοιγμα στο κλειστό πυροβόλου όπλου — Θαλάσσιος, θαλασσινός (αρχ.).
- Πρέπει... αρχαίων — Νομισματική μονάδα της Δημοκρατίας της Νότιας Αφρικής — Ιδιωτικός ραδιοφωνικός σταθμός.
- Εισάγει... αντίρρηση — Δυναστεία Βουλγάρων ηγεμόνων.
- Σ' αυτή... το ρίχνει ο καλοφαγάς — Κι έτσι το απόβαρο — Γραφικό χωριό της Σαντορίνης.
- Πάλι (αρχ.) — Γάλλος... Λουδοβίκος — Ναυτικό πρόσταγμα.
- Διπλό... πάει με το μαλακό — Αρχικά τιμεντοβιομηχανίας — Σκισμένο... πέτο.
- Γιος του Ιακώβ — Ξένος οίκος αρωμάτων — ... Σαρίφ: διάσημος ηθοποιός.
- Μια ήπειρος — ... κουάλε: ακριβώς όμοια.
- Σύννοδος της εκκλησίας μας — Ρώσος επιστήμονας και εξερευνητής — Είναι αόρατοι με γυμνό μάτι.
- Κι έτσι ο τυφώνας — Μοναχικό ο ερημίτης.
- Νερολά, όχι πυκνά — Ένας από τους πλανήτες του ηλιακού συστήματος.

Κάθετα

- Καταστράφηκαν μαζί με τα Γόμορρα — Βήματα... πρωτάρη.
- Αρχικά εταιρειών — Τα χωρίς σωματική υπόσταση — Αθλητικά αρχικά του Ρεθύμνου.
- Τραγική μορφή της μυθολογίας μας — Κάθε άλλο παρά πυκνά.
- Δίψηφο φωνήεν — Εκτόρ... Γάλλος μυθιστοριογράφος — Ζεσταίνει γυναικείους ώμους.
- Ρήμα... ένδυσης — Αμοιβή... καλού μουσουλμάνου — Ποτάμι της Β. Γαλλίας.
- Η κυρίως πόλη (αρχ.) — Αντισεισμικά... αρχικά.
- Παράκτιο ποτάμι της Βρετανίας — Ήρωας του Τρωικού πολέμου — Μορφή του παγκόσμιου κομμουνιστικού κινήματος.
- ... ες Σαλάμ: λιμάνι της Τανζανίας — Κατοικίδιο ζώο (ουδ.).
- Βάζω... στη μέση — Ξύλινο σπιτάκι στις ορεινές περιοχές της Ελβετίας (ξ.λ.) — Ζωροαστρική θεότητα.
- Με το... τοπ, υλικό για γλυκά — Κοντό γούνινο ζακετάκι (ξ.λ.) — Ελληνικό... 301.
- Ρυτιδωμένος, ζαρωμένος — Σημείο της αριθμητικής.
- Γανίκ... παλιός, Γάλλος τενίστας — Δεν είναι όλα τα νοσήματα (αρχ.) — Μάρκα σκόνης καθαρισμού.
- Αυτά δεν έφαγαν — Όχι καθιστός.

Sudoku

Εύκολο

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

Δύσκολο

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

Η συνταγή της εβδομάδας

Μανιτάρια γεμιστά με λαχανικά και τυρί

Συστατικά

- 10 μανιτάρια champignon
- 4 κ.σ. ελαιόλαδο
- αλάτι
- πιπέρι
- 1 πιπεριά κόκκινη
- 1 πράσο
- 1 σκ. σκόρδο
- 1 φρέσκο κρεμμυδάκι
- 1 κ.σ. θυμάρι, φρέσκο
- 100 γρ. τυρί κρέμα
- 100 γρ. μίχ τυριών
- 1 αυγό, μέτριο

Για το σερβίρισμα

- ρόκα
- πιπέρι
- θυμάρι, φρέσκο

Μέθοδος Εκτέλεσης

Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 200°C στον αέρα. Πασπαλίζουμε τα μανιτάρια με 2 κ.σ. ελαιόλαδο, αλάτι, πιπέρι και τα αφήνουμε στην άκρη. Τοποθετούμε ένα μεγάλο τηγάνι σε μέτρια φωτιά να κάψει. Αφαιρούμε τα κοτσάνια από τα μανιτάρια και τα ψιλοκόβουμε. Τα μανιτάρια τα τοποθετούμε σε ένα μεγάλο ταψί. Ψιλοκόβουμε την κόκκινη πιπεριά, το πράσο, το σκόρδο, το φρέσκο κρεμμυδάκι και το θυμάρι. Ρίχνουμε τα ψιλοκομμένα λαχανικά και τα κοτσάνια από τα μανιτάρια στο τηγάνι μαζί με 2 κ.σ. ελαιόλαδο και σοτάρουμε για 3-4 λεπτά μέχρι να καραμελώσουν. Μεταφέρουμε τα λαχανικά σε ένα μεγάλο μπολ,



προσθέτουμε το τυρί κρέμα, τα 50 γρ. από το μίχ τυριών, το αυγό, και ανακατεύουμε με ένα κουτάλι μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα. Γεμίζουμε τα μανιτάρια με το μείγμα και μοιράζουμε από επάνω το υπόλοιπο μίχ τυριών. Ψήνουμε τα μανιτάρια στον φούρνο για 10-15 λεπτά μέχρι να χρυσαφίσουν. Αφαιρούμε τα μανιτάρια από τον φούρνο. Σερβίρουμε τα μανιτάρια με ρόκα, πιπέρι και φρέσκο θυμάρι.