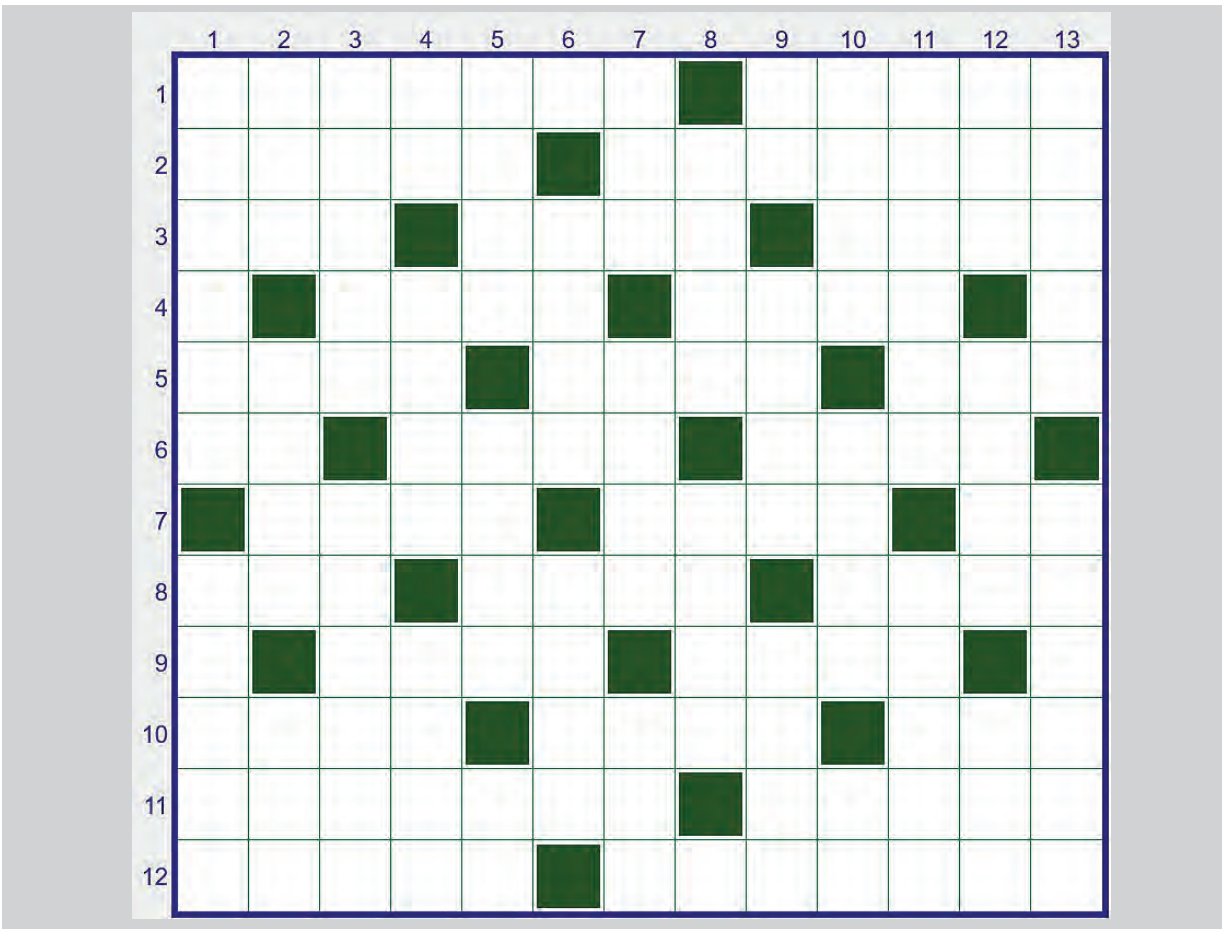


Σταυρόλεξα



Οριζόντια

1. Ψυχραιμία τα χαρακτηρίζει — Ένα από τα Δωδεκάνησα.
2. Κάστανο εκλεκτής ποιότητας — Ειλικρινή, ξεκάθαρα (μτφ.).
3. Εκεί βρισκόταν το χρυσόμαλλο δέρας — Σ' εκείνο το μέρος — Επινόησε το πιάνο με ουρά.
4. Εκτρέφεται και για τ' αβγά της — Μέρος του σκελετού του αυτοκινήτου.
5. Ψάρι του γλυκού νερού — Το ύψος — ... Πενταστήριος του Χόλιγουντ.
6. Ο αριθμός 201 — ... μόλα: ναυτικό πρόσταγμα — Μακριά... αρχαίων.
7. Ανοιχτός προλιμένας — Καλοκαιρινά υφάσματα — Μια νότα.
8. Σκανδιναβικές αερογραμμές — Εργάζεται σε μαιευτήριο — Διπλό... δηλώνει βιασύνη.
9. Ορισμένες εκμεταλλεύεται ο Ε.Ο.Τ. — Λέγεται η ηθοποιός Αδαμάκη.
10. Αδελφοί... του εμπορίου — Είναι τα υφάσματα από αμίαντο — Η αρχαία ιωνική διάλεκτος.
11. Την κάνει ο... καλοφαγάς — Επαρχία της Κίνας.
12. Αρχαία πόλη της Μακεδονίας — Τραυματισμός.

Κάθετα

1. Αυτός που επαγγελματικά οδηγεί άμαξα — Περιοχή της Αττικής.
2. Ομάδα εθνών της ΝΑ. Ασίας — Συνοδεύει τη... σάρα — Μαγειρεμένη τροφή.
3. ... Σανταό: Ιάπωνας στρατηγός (1877-1966) — Άχρηστα... χωράφια.
4. Δυσκολοπρόφερτο από μερικούς σύμφωνο — Με άνεργους ασχολείται (αρχικά) — Κάνει το καλώς... καλύτερο.
5. ... Μπένινγκ: ηθοποιός — Σύμφωνο του αλφαβήτου — Αρχή... τήξης.
6. Γάλλος νομπελίστας συγγραφέας — Προεστός, προύχοντας.
7. Νωχελική... προστακτική — Ξανά, εκ νέου — Διεθνής ονομασία του ακρωτηρίου.
8. Μουσείο με κέρνα ομοιώματα — Φάρμακο (αρχ.).
9. Και άλλα... σύντομα — «... αριστεύει»: αρχαίο ρητό — Γιατρειά, θεραπεία.
10. Με τις μάρες... ασυναρτησίες — Τζέιμς...: Αμερικανός ηθοποιός — Πρώτα στον... εγωισμό.
11. Μακρύ δόρυ — Ρήμα για... ροδοπέταλα.
12. Είναι οι δήμοι και οι κοινότητες (αρχικά) — Η πρωτεύουσα της Νορβηγίας — Στρατιωτικά αρχικά.
13. Πολυμερής ουσία χρήσιμη στην κατασκευή υφαντικών ινών — Καλή κατάσταση του οργανισμού, υγεία.

Sudoku

Εύκολο

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

Δύσκολο

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

Η συνταγή της εβδομάδας

Γαριδομακαρονάδα με λευκή σάλτσα

Συστατικά

- 500 γρ. λιγκουίνι
- αλάτι
- πιπέρι
- 250 γρ. γαρίδες, Νο1, καθαρισμένες
- 2 κ.σ. ελαιόλαδο
- 30 γρ. ούζο
- 1/3 κρεμμύδι
- 1 σκ. σκόρδο
- 1 κ.σ. εστραγκόν
- 100 γρ. κρέμα γάλακτος 35%
- 250 γρ. τυρί κρέμα
- 100 γρ. νερό
- ξύσμα λεμονιού, από 1 λεμόνι
- 1 κ.σ. χυμό λεμονιού

Για το σερβίρισμα

- πιπέρι

- ελαιόλαδο
- παρμεζάνα
- ρίγανη

Μέθοδος Εκτέλεσης

Σε μια κατσαρόλα με νερό που βράζει βάζουμε αλάτι και τα λιγκουίνι. Βράζουμε σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας. Παράλληλα, τοποθετούμε ένα τηγάνι σε δυνατή φωτιά και αφήνουμε να κάψει. Κόβουμε τις γαρίδες στη μέση, κατά μήκος, και προσθέτουμε 1 κ.σ. ελαιόλαδο, αλάτι και πιπέρι. Τις βάζουμε στο καυτό τηγάνι και ψήνουμε για 1 1/2 λεπτό. Σβήνουμε το τηγάνι με το ούζο και ανακατεύουμε. Αφαιρούμε τις γαρίδες σε ένα μπολ και αφήνουμε στην άκρη. Τοποθετούμε ξανά το τηγάνι με τη σάλτσα στη φωτιά.



Ψιλοκόβουμε το κρεμμύδι και το βάζουμε στο τηγάνι. Βάζουμε το σκόρδο, το εστραγκόν και ανακατεύουμε. Προσθέτουμε 1 κ.σ. ελαιόλαδο, την κρέμα γάλακτος, το τυρί κρέμα, 1 κουτάλα της σούπας νερό από τα ζυμαρικά και ανακατεύουμε. Σουρώνουμε τα ζυμαρικά και τα βάζουμε στο τηγάνι με τη σάλτσα. Προσθέτουμε και τις γαρίδες, αφήνουμε να πάρουν μια βράση και αφαιρούμε από τη φωτιά. Προσθέτουμε το ξύσμα και τον χυμό από το λεμόνι και σερβίρουμε με πιπέρι, ελαιόλαδο, παρμεζάνα και ρίγανη.