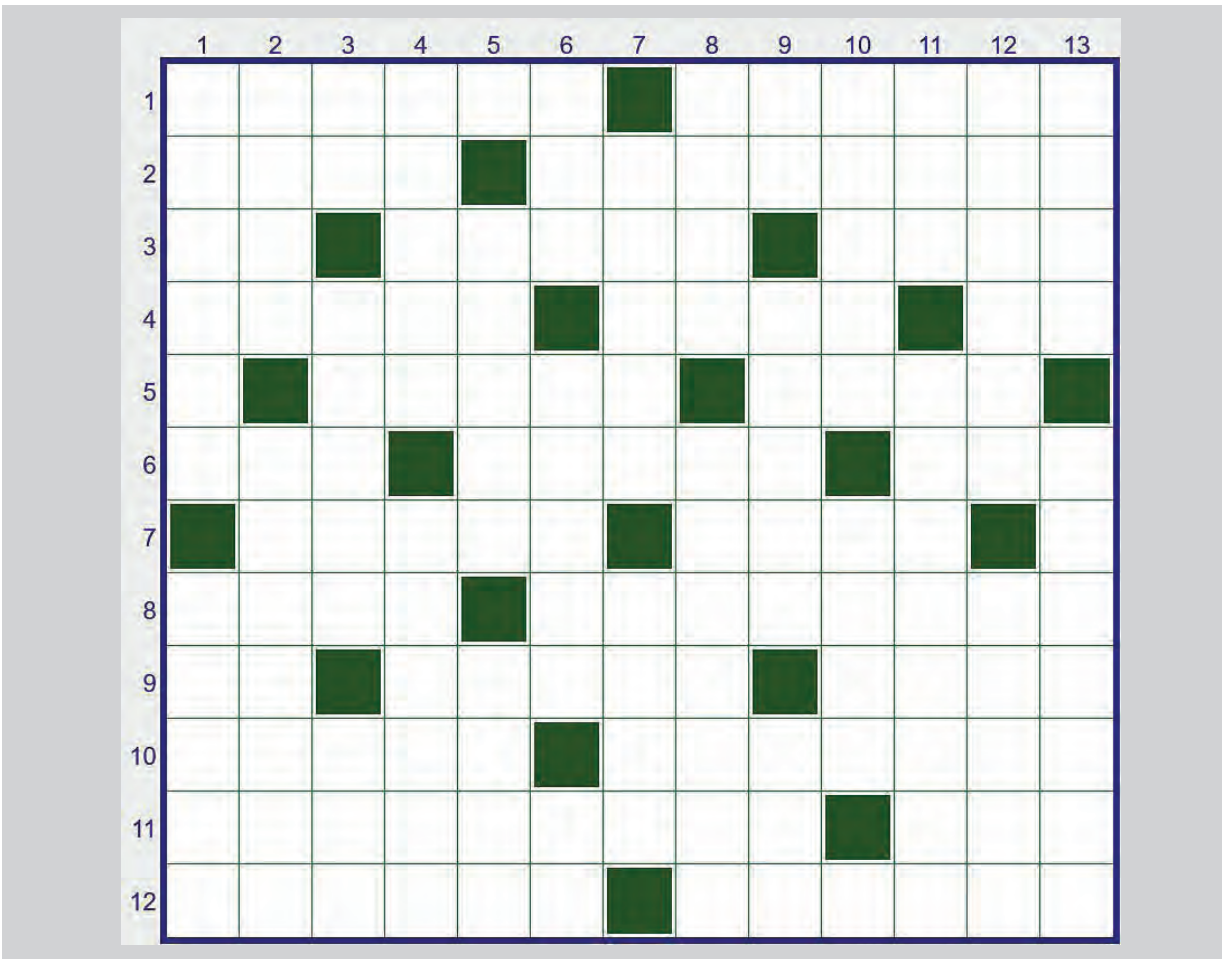


Σταυρόλεξα



Οριζόντια

1. Πίσω έχει την... ουρά — Ζώο χωρίς ουρά.
2. Ξένο αντρικό όνομα — Κωμόπολη της Ροδόπης.
3. Τα έχει ο... φακός — Πέρσης συγγραφέας, θεολόγος, μαθηματικός και αστρονόμος — Διακόπτης του αυτοκινήτου (ξ.λ.).
4. Παπικό σύμβολο — Τορκουάτο... Ιταλός ποιητής της Αναγέννησης — Η Εύα τα έχει στο... τέλος.
5. Νομαδική φυλή της Αφρικής — Έγραψε και το έργο «Ο πατάτας».
6. Αρχιτέκτονες τα μέλη του (αρχικά) — Θεός των Βαβυλωνίων — Κύπριος... ψυχαγωγεί (αρχικά).
7. Είδος σίκαλης — Ο ήχος ξύλου που σπάει.
8. Έκφραση χαιρετισμού — Συνέχιση της διάρκειας γεγονότος.
9. Τελευταία στο... Ζαΐρ — Το πεύκο — Ήρωας της «Ιλιάδας».
10. Αδύναμα, κακεκτικά — Είναι τα πυρά σε εικονική εκτέλεση.
11. Έλλειψη ηχητικής ποικιλίας — Γιος του Δία και της Κρήτης.
12. Δεν προσβάλλεται από ασθένεια — Περιοχή της Χαλκιδικής.

Κάθετα

1. Βάρκα πλοίου — Μια από τις αρχαιότερες ινδικές θεότητες.
2. Συνεκδοχικά η στρατιωτική στολή — Αγγλική ομάδα.
3. Άηχη... λύρα — Πρωτεύουσα ομώνυμης επαρχίας του νομού Ρεθύμνης — Ζαν Ζακ... σκηνοθέτης.
4. ... Καλάμα: Ινδός σοφός του 6ου π.Χ. αιώνα, δάσκαλος του Βούδα — Ήταν και ο αρχαίος Ιπποκράτης.
5. Μασέρ το κάνει — Πρωθυπουργός της Ιαπωνίας που τιμήθηκε με το Νόμπελ Ειρήνης (1974).
6. Φίλος... εκ Παρισίων — Πόλη και λιμάνι της Ρωσίας στον Εύξεινο Πόντο — Αρχαίο αναφορικό.
7. Ιερό άλσος του Δία στην αρχαία Ολυμπία — Με το... πια δηλώνει αγανάκτηση.
8. Μέρος από όπερα — Απερισκεψία, ανοησία.
9. Η αρχή του... κώδικα — Σύζυγος του Αβραάμ — Άγριο... Ουέστ.
10. Δίνονται και... πληροφορίες εκεί — Ελληνικά... UFO (αρχικά).
11. Λατίνων... πράγμα — Πελοποννήσια είναι κι αυτά.
12. Ανακάλυψαν το στοιχείο ράδιο — Ανατολίτικο... ανάκτορο.
13. Τα αρχικά ολυμπιακού μας χώρου — Ντροπαλός... τη φορά.

Sudoku

Εύκολο

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

Δύσκολο

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

Η συνταγή της εβδομάδας

Αλμυρή κολοκυθόπιτα χωρίς φύλλο

Συστατικά

- 600 γρ. κολοκυθάκια
- 1/3 ματσάκι δυόσμο
- 2 φρέσκα κρεμμυδάκια
- αλάτι
- πιπέρι
- 200 γρ. μανούρι
- 4 αβγά, μεσαία
- ξύσμα λεμονιού, από 1 λεμόνι
- 1 κ.γ. χυμό λεμονιού
- 40 γρ. ελαιόλαδο
- 150 γρ. αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
- 20 γρ. βούτυρο
- 30 γρ. σουσάμι

Για το σερβίρισμα  
βασιλικό

Μέθοδος Εκτέλεσης

Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180°C στον αέρα.  
Απλώνουμε μια πετσέτα σε ένα μπολ και τρίβουμε τα κολοκυθάκια στον χοντρό τρίφτη. Τα στύβουμε καλά με την πετσέτα για να φύγει όλη η υγρασία. Βάζουμε τα κολοκυθάκια στο μπολ και προσθέτουμε ψιλοκομμένο δυόσμο, ψιλοκομμένα φρέσκα κρεμμύδια, αλάτι, πιπέρι, το μανούρι κομμένο σε μικρά κυβάκια, τα αβγά, ξύσμα και χυμό λεμονιού, 20 γρ. ελαιόλαδο και τα ανακατεύουμε καλά με μια κουτάλα.  
Στη συνέχεια, προσθέτουμε αλεύρι και ανακατεύουμε ίσα ίσα να απορροφηθεί στο μείγμα.  
Αλείφουμε με το βούτυρο ένα πυρίμαχο σκεύος 30εκ. και πασπαλίζουμε με το μισό σουσάμι. Στη συνέχεια απλώνουμε το μείγμα στο σκεύος. Βά-



ζουμε 20 γρ. ελαιόλαδο και το υπόλοιπο σουσάμι. Ψήνουμε για 40 με 45 λεπτά. Σερβίρουμε με βασιλικό.