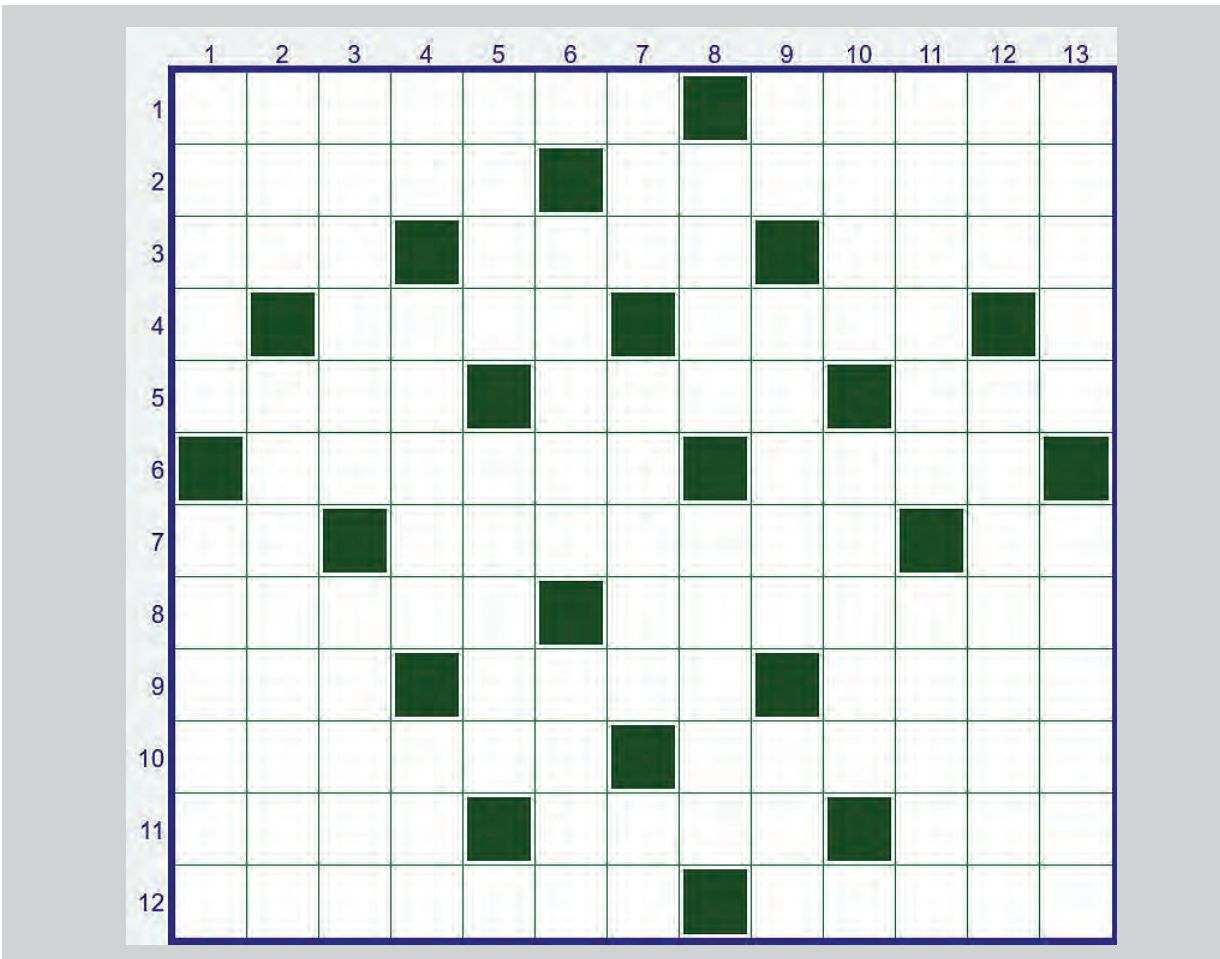


Σταυρόλεξα



Οριζόντια

1. Αδικοχαμένη πριγκίπισσα της Ουαλίας — Τεχνητή πυκνή αρωματική ύλη (ξ.λ.).
2. Αρχαίος ποταμός της Σκυθίας — Η εποχή... των μασκαράδων.
3. Δύσκολα λέγονται τα... δυσάρεστα — ... Παναγιά: νησί των Βορείων Σποράδων — Έδρα της το γήπεδο Μπερναμπέου.
4. Κλαδιά δάφνης — Δίπλα, κοντά (επίρρ.).
5. Η πρωτεύουσα των Δυτικών Σαμόα — Περιοχή του κρανίου — Την εκτόπισε το... κιλό.
6. Φτιαγμένα από γυαλί — Δεν αλλάζει η... μόδα τους.
7. Βουβή... σειρά — Μεγάλο πήλινο πιάτο — Βρίσκονται στην... άνοδο.
8. Ορεινός όγκος της Βουλγαρίας — Ανούσια, σακλά (μψ.).
9. ... Σουμάκ: Περουβιανή τραγουδίστρια — Θεσσαλικό βουνό — Αρχαίο βασίλειο της Ασίας.
10. Εκεί βγαίνει... ο Αυγερινός — Συνηθισμένη σε κεφάλι βρεφών.
11. Λέγεται και έχιδνα — ... Χάρι: περιβόητη κατάσκοπος του περασμένου αιώνα — Λογοτεχνικά αρχικά.
12. Παιδική αρρώστια — Πόλη της Γαλλίας.

Κάθετα

1. Αγία της Ορθόδοξης Εκκλησίας — Ήρωας από τον «Εμπορο της Βενετίας» του Σαίκσπηρ.
2. Πρόδρομος της Ολυμπιακής (αρχικά) — Υλικό που αντέχει στη φωτιά.
3. Η Σαουδική έχει πρωτεύουσα το Ριάντ — Ήρωας του Αρμπούζοφ.
4. Μενεξές, πανσές — Φιλανδός πρωτοποριακός αρχιτέκτονας — Αρχαίο επιφώνημα λύπης ή χαράς.
5. Φουσκωμένο ο... αλαζόνας — Αρχαία πόλη του Ισικού κόλπου.
6. Σαρκοφάγο θηλαστικό — Λιμάνι της Κεφαλλονιάς.
7. Ορεινός όγκος των ελβετικών Άλπεων — Μυθικός βασιλιάς των Πελασγών — Δηλώνει συναίεση.
8. Το μικρό υδρόβιου πτηνού — Ινδός σκακιστής.
9. Ασύμφωνος... νέος — Θεατρικό έργο του η «Γέρμα» — Λέγεται ο κιθαρίστας Γκίλαν.
10. Ιστορικό ύψωμα του Κιλκίς — Πόλη της Γερμανίας.
11. ... Πάγος: ανώτατο δικαστήριο — Ταινία του Ρίντλεϊ Σκατ.
12. Η νέα... του χωριού — Τις τραγουδούν... κάτω από παράθυρα.
13. Του λαίμαργου... τρέχουνε — Νεαρός ταύρος.

Sudoku

Εύκολο

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

Δύσκολο

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

Η συνταγή της εβδομάδας

Τηγανιά με συκωτάκια κοτόπουλου

Συστατικά

- 1 κρεμμύδι
- 1 σκ. σκόρδο
- 2 κ.σ. ελαιόλαδο
- αλάτι
- πιπέρι
- 500 γρ. συκωτάκια κοτόπουλου
- 1 κ.σ. ρίγανη
- 50 γρ. κρέμα βαλσάμικο
- 150 γρ. νερό

Για το σερβίρισμα

- ρίγανη
- ελαιόλαδο
- ψωμί

Μέθοδος Εκτέλεσης

Τοποθετούμε ένα τηγάνι σε δυνατή φωτιά και βάζουμε 2 κ.σ. ελαιόλαδο. Κόβουμε το κρεμμύδι και το σκόρδο σε μικρά κομμάτια και τα βάζουμε στο τηγάνι. Σε ένα μπολ βάζουμε τα συκωτάκια και προσθέτουμε αλάτι, πιπέρι και ανακατεύουμε. Τα βάζουμε στο τηγάνι και σοτάρουμε 3-4 λεπτά για να πάρουν χρώμα. Προσθέτουμε τη ρίγανη, την κρέμα βαλσάμικο και ανακατεύουμε. Σβήνουμε με το νερό και καλύπτουμε με το καπάκι. Βράζουμε σε χαμηλή φωτιά για 15-20 λεπτά. Σερβίρουμε με ρίγανη, ελαιόλαδο και ψωμί.

