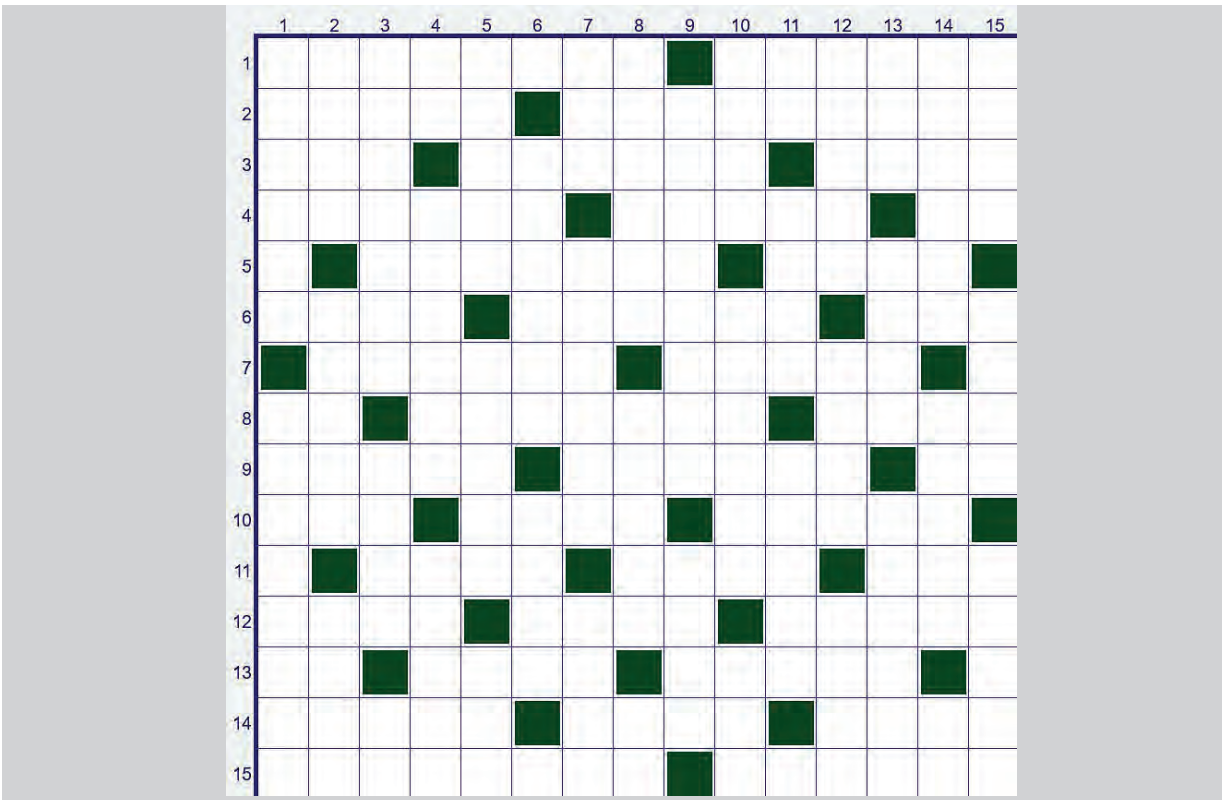


Σταυρόλεξα



Οριζόντια

1. Ατυχίες... η μία μετά την άλλη — Απροκάλυπτη ερωτική επίθεση (μτφ.).
2. Χαρτοπαικτικός όρος — Ιταλός... σκωπτικά.
3. Εμπρός, άντε (επίρρ.) — Ο «Εθνικός» προστατεύεται — Βρέφν... κοιμίζει.
4. Σίγουρα (επίρρ.) — Παιδί του δρόμου — Άγκο... τάσι.
5. Και έτσι τελειώνει ένα ματς — Ζακ... παλιός, Γάλλος ηθοποιός και σκηνοθέτης.
6. Ήρωας του εργατικού κινήματος των Η.Π.Α. — Δε γίνονται... καλύτερα (ουδ.) — Εκπέμπεται σε κίνδυνο.
7. Και κότερα... φιλοξενεί — Ζωγράφος της Αναγέννησης.
8. Όμοια χειρικά σύμφωνα — Ο αποτελούμενος από τρία μέρη — Πολ... παλιός, Αμερικανός τραγουδιστής.
9. Μεχμέτ... πασάς: ο Κιουταχής — Κωμόπολη της Θράκης — Βελγική βιομηχανική πόλη.
10. Βλέπε (αρχ.) — Βρέχεται κι από την Κασπία θάλασσα — Βοηθητική πάσα στο μπάσκετ.
11. Σε κούραση μας... κόβεται — Λίμνη της Αφρικής — Ομάδα της Αθήνας (αρχικά).
12. Θυμίζει... Ζολά — Γείσο του καπέλου (ξ.λ.) — Σκληρός ημιπολύτιμος λίθος με ανάγλυφο σκάλισμα.
13. Ασύμφωνες... ύλες — Φίρμα στερεοφωνικών — Όρος της πρέφας.
14. Δε βγάζει ο... άφωνος — Κοινή ονομασία του ολοκληρωμένου κυκλώματος — Μπορεί να το 'χουμε... ξαναδεί.
15. Ποτάμι και πολιτεία των Η.Π.Α. — Είναι... για κλάματα.

Κάθετα

1. Δε σέβεται τα θεία — Πρωινό φαγητό.
2. Ο θρύλος του βραζιλιάνικου ποδοσφαίρου — Μονάδα του ηλεκτρισμού — Παλιά, Ισραηλινή πρωθυπουργός.
3. Περιφέρμα θεωρούνται αυτά τα άλογα — ... Ντίεβις: παλιός, Αμερικανός τραγουδιστής και ηθοποιός — Άφωνοι... λύκοι.
4. Το 52 με γράμματα — Ξένη λέξη για το ταιριαστό — Στα αρωματικά ανήκει το μύρο.
5. Ασθένεια των φυτών — Ο μεγαλύτερος παραπόταμος του Ομπ — Διπλό... χορευόταν.
6. Ανήκει στα λαχανικά — Αποτελεί το νοηματικό πυρήνα της πρότασης.
7. Για τον καιρό μας ενημερώνει (αρχικά) — Κι έτσι η Αφρική — Στο φούρνο ψήνεται.
8. Σιροπιαστό γλυκό — Είδος παλιός άμαξας — Σύμφωνα... σιωπής.
9. Βρισκόταν στο λιμάνι της Ρόδου — Μόλις... αρχαίων.
10. Προκαθορίζεται στην πρέφα — Ανακάλυψε τη Νέα Ζηλανδία — Λουτρόπολη του Βελγίου.
11. Άγγλων «Ρ» — Αξιολογούν έναν αθλητή του καράτε — Μεγάλη πόλη και λιμάνι της Ιαπωνίας.
12. Φωλιά άγριου ζώου — Καλύπτει τα μπουλόνια αυτοκινήτου — Κόμμα της Κύπρου (αρχικά).
13. Πρόθεση... ανάκλησης — Κινέζικο μουσικό όργανο — Φοριέται σε υποζύγιο.
14. Κρυσταλλική ζάχαρη — Τ.Ε.Ι. ονομάζονται τώρα (αρχικά) — Μ' αυτά αρχίζει ο... γόης.
15. Αρχαία αιγυπτιακή θεά — Μάρκα αυτοκινήτων — Χοντρό σκονί καραβιού.

Sudoku

Εύκολο

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

Δύσκολο

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

Η συνταγή της εβδομάδας

Μπακαλιάρος ψητός με λαχανικά

Συστατικά

- 4 κ.σ. ελαιόλαδο
- 1 κρεμμύδι
- 1 φινόκιο
- 500 γρ. ντοματίνια
- 100 γρ. κρασί λευκό
- 600 γρ. μπακαλιάρο, (4 φιλέτα)
- αλάτι
- πιπέρι
- 1/4 ματσάκι μαϊντανό
- 1/4 ματσάκι δυόσμο, μόνο τα φύλλα
- 2 κ.σ. κάππαρη
- 1 πρέζα μπούκοβο
- 2 κ.σ. φύλλα θυμαριού

Μέθοδος Εκτέλεσης

Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180° C

στον αέρα.

Ζεσταίνουμε το μισό ελαιόλαδο σε ένα τηγάνι σε μέτρια φωτιά.

Κόβουμε το κρεμμύδι και το φινόκιο σε λεπτές φέτες κατά μήκος, τα ντοματίνια στη μέση, και τα σοτάρουμε για 5-6 λεπτά μέχρι να μαλακώσουν ελαφρά.

Σβήνουμε με το κρασί και αφήνουμε για 1 λεπτό μέχρι να εξατμιστεί η μισή ποσότητα.

Αποσύρουμε το τηγάνι από τη φωτιά και αδειάζουμε τα λαχανικά σε ένα ταψί.

Αλατοπιπερώνουμε τα φιλέτα του μπακαλιάρου και τα αλείφουμε με το υπόλοιπο ελαιόλαδο.

Μεταφέρουμε τα φιλέτα πάνω από τα λαχανικά με το δέρμα προς τα πάνω και τα ψήνουμε στον φούρνο για 12-15 λεπτά.

Ψιλοκόβουμε τον μαϊντανό και τον δυόσμο.



Αφαιρούμε το ταψί από τον φούρνο και πασπαλίζουμε το φαγητό με την κάππαρη, το μπούκοβο, τον μαϊντανό, τον δυόσμο και το θυμάρι. Ανακατεύουμε και σερβίρουμε.