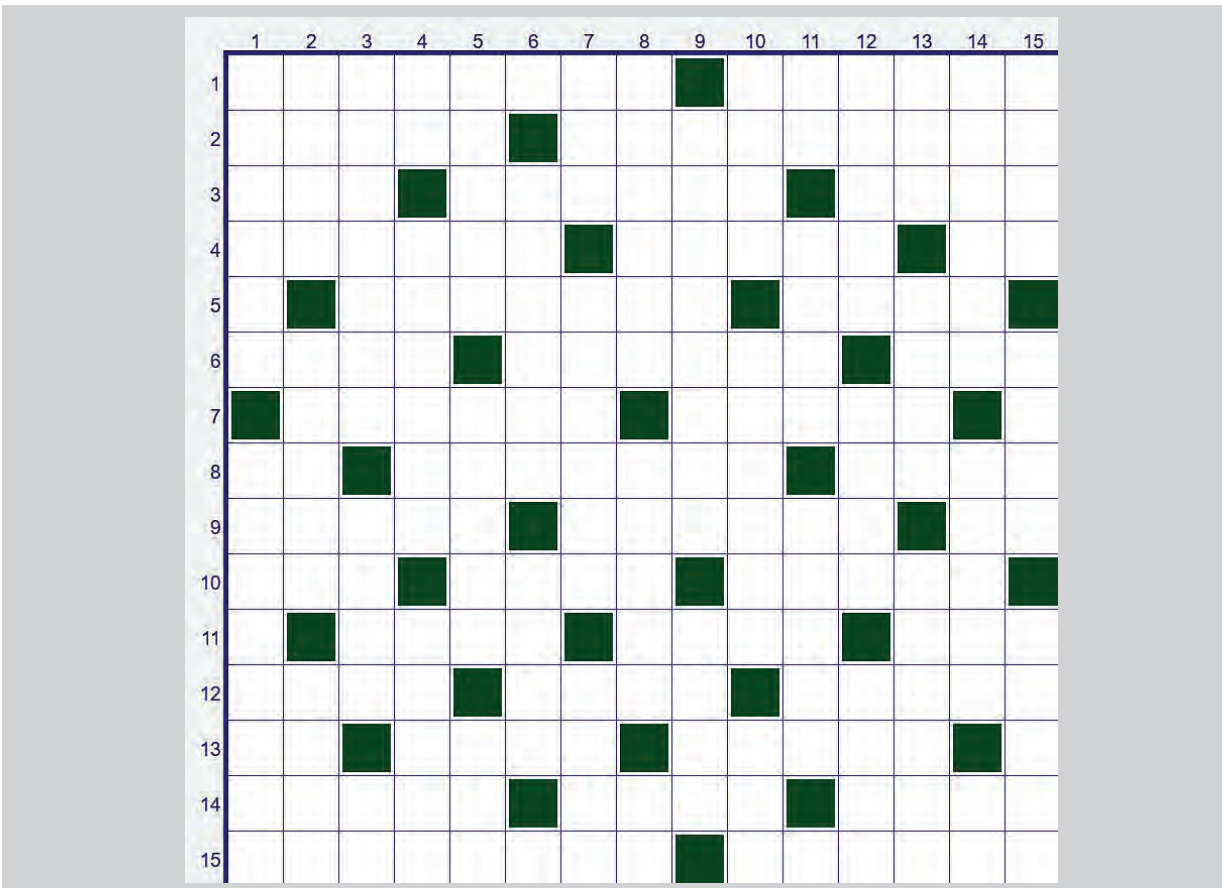


## Σταυρόλεξα



## Οριζόντια

1. Ακλόνητοι στις απόψεις τους — Το όνομα της Κοτοπούλη.
2. ... Καταρίνα: πολιτεία της Βραζιλίας — Σ' αυτές τις γαίες ανήκει και το βάριο.
3. Μαρία... που γίνεται — Γιος του Πεισίστρατου — Περιοχή της Πελοποννήσου.
4. Μεγάλος πολεμικός στόλος — Ανάτα (αρχ.) — Αρχή... τρεμούλας.
5. Βαθμίδα κοινωνικής ή πνευματικής ανάπτυξης (μφ.) — Η πρωτεύουσα του Βιετνάμ.
6. Συγκοινωνιακά αρχικά της Αθήνας — Εξωτικό φρούτο — Αντιπολεμική ταινία του Ρόμπερτ Άλτμαν.
7. Ευχή για κακό — Φιλική ή συγγενικά.
8. Νότα της βυζαντινής μουσικής — Αρέσει... στον Ποπάι — Ευρωπαϊκό πρακτορείο ειδήσεων.
9. Παλιά λεγόταν Βοστίτσα — Χειμωνιάτικο ένδυμα (ξ.λ.) — Η αρχή του... τώρα.
10. Θετική απάντηση — «Φυτρώνει» και στο δέρμα — Νομός της Ιαπωνίας.
11. Εφόδια πολεμιστή — Ποτά διαθέτει — Ζαν... Ανό: Γάλλος σκηνοθέτης.
12. Συγκεκριμένα, κατά μία έννοια — Μολύβδινο σφαιρίδιο όπλου — Γειτονικά, με κοινά σύνορα.
13. Θεός των αρχαίων Αιγυπτίων — Του Αττάλου... βρίσκεται στην Αθήνα — Ελληνικό κόμμα (αρχικά).
14. Αντίθετο του... προφίλ — Χωρικός... Ηλίας — Λέγεται η ηθοποιός Μεντή.
15. Καλοκαιρινά... πατούμενα — Πέδιλο παγοδρομίας.

## Κάθετα

1. Αμέταλλο ραδιενεργό στοιχείο — Κώστας... σύγχρονος ζωγράφος.
2. Μάρκα ελληνικής σαμπάνιας — Ιδιότητα των Αναστενάρηδων — Βρέφη τη... βρέχουν.
3. Στη μέση — Σκάφος αναψυχής (ξ.λ.) — Άφωνη... φωνή.
4. Σιωπηλή... ματιά — Φυλή των Ινδιάνων — Μοντέλο της Φολκσβάγκεν.
5. Αρσενικό ο γιος — Κυπριακή ποδοσφαιρική ομάδα (αρχικά) — Αρχικά ταμείου αυτοκινητιστών.
6. Κατσάδα (μφ.) — Καουμπόης το χειρίζεται.
7. Παλαιστινιακά αρχικά — Στο απέναντι μέρος (επίρρ.) — Θεότητα των Ινδών.
8. Αθάνατο έπος του Όμηρου — Αρχαία πόλη της Λιβύης — Όμορφα λουλουδάκια.
9. Σύμφωνα με τους κανόνες — Η καπνοσύριγγα.
10. Μια από τις «Τρεις αδελφές» του Τσέχοφ — Διαβολή, συκοφαντία — Αρχικά σχολής πολέμου.
11. Αραβικό άρθρο — Σκυλίτσα που έγινε... star — Ποτάμι της Ιβηρικής χερσονήσου.
12. Γερμανός μαθηματικός με δική του γεωμετρία — Η πρόθεση της... κατάσβεσης — «Λε...»: γαλλική εφημερίδα.
13. Ένας ασφαλιστικός οργανισμός (αρχικά) — Ασιατικό σουλτανάτο — Επαγγελματίας αναβάτης.
14. Πειραχτικός λόγος (μφ.) — Το ξίγκι (αρχ.) — Όμοια ρινικά σύμφωνα.
15. Φυλή του Ισραήλ — Ρήμα... δραπετή — Αλλιώς ο κασσίτερος.

## Sudoku

## Εύκολο

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

## Δύσκολο

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

## Η συνταγή της εβδομάδας

## Κεφτεδάκια

## Συστατικά

- 1 κιλό κιμά μοσχαρίσιο
- 500 γρ. κιμά χοιρινό
- 70 γρ. παξιμάδι
- 2 αβγά
- 1 κρεμμύδι, μεγάλο, ψιλοκομμένο
- 2-3 σκ. σκόρδο, ψιλοκομμένες
- 25 γρ. δυόσμο, φρέσκος, ψιλοκομμένος
- πιπέρι
- αλάτι
- 50 ml ελαιόλαδο
- αλεύρι γ.ο.χ., για το πανάρισμα
- πλιέλαιο, για το τηγάνισμα

## Μέθοδος Εκτέλεσης

Σε ένα μικρό bowl μουλιάζουμε τα παξιμάδια ώστε να μαλακώσουν.

Σε ένα μεγάλο bowl ρίχνουμε όλα τα υλικά. Με τα χέρια μας στύβουμε τα παξιμάδια και τα θρυμματίζουμε σε μικρά κομμάτια στο bowl με τα υπόλοιπα υλικά. Δεν φοβόμαστε το αλάτι επειδή είναι η μόνη στιγμή που μπορούμε να αλατίσουμε. Ανακατεύουμε με τα χέρια μέχρι να ομογενοποιηθούν τα υλικά.

Βάζουμε το μείγμα σκεπασμένο με μία μεμβράνη στο ψυγείο για τουλάχιστον 30 λεπτά. Τοποθετούμε ένα τηγάνι με πλιέλαιο σε μέτρια προς δυνατή φωτιά να κάψει καλά. Θέλουμε το πλιέλαιο να καλύπτει σχεδόν όλο τον κεφτέ όταν θα τηγανίζεται.

Πλάθουμε το μείγμα σε κεφτεδάκια ίδιου μεγέθους και τα πανάρουμε στο αλεύρι. Τινάζουμε να φύγει το παραπανίσιο αλεύρι και βάζουμε σε πατέλα. Αν έχουμε σκοπό να τα τηγανίσουμε αρ-



γότερα καλό είναι να μην τα πανάρουμε γιατί θα απορροφήσουν το αλεύρι και να τα αφήσουμε στο ψυγείο ώστε να μην μαλακώσει ο κιμάς. Τηγανίζουμε μέχρι να πάρουν χρυσαφένιο χρώμα. Ανακατεύουμε ανά τακτά χρονικά διαστήματα ώστε να πάρουν χρώμα από όλες τις πλευρές και να ψηθούν μέχρι μέσα. Αφαιρούμε και τα βάζουμε σε απορροφητικό χαρτί ώστε να φύγει το περιττό λάδι. Σερβίρουμε με πατάτες τηγανιτές, πίτες για σουβλάκια, τζατζίκι.