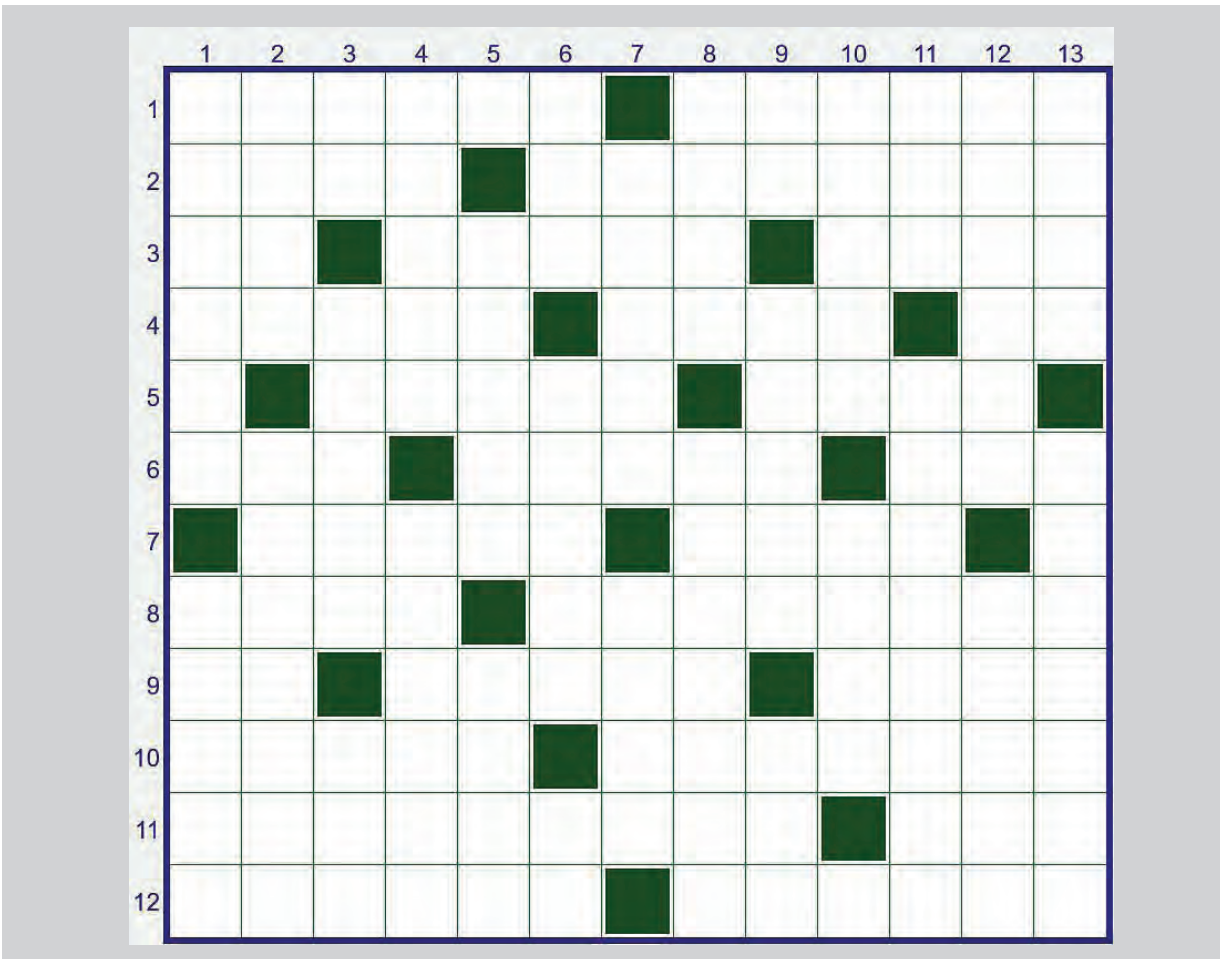


Σταυρόλεξα



Οριζόντια

1. Η ποσότητα που αλέθεται σε μια δόση — Σ' αυτά πέφτει... ο ικέτης.
2. Μισθός των Βυζαντινών στρατιωτών — Είμαι ή γίνομαι ορατός.
3. ... Παταίνο: βραβευμένος με Όσκαρ ηθοποιός — Πρόδρομος της ρούμπας και του τσατσά — Κι αυτό... παρασέρνει.
4. Απόγονοι — Περιοχή του Βιετνάμ — Νημάτιο, κλωστούλα (αρχ.).
5. Συνοδεύει... μίτσι κότσι — Σκωπτικά το πρόσωπο.
6. Αρσενικό άλογο κατάλληλο για ιππασία — Αθανασία βαφτίστηκε — Αρχικά μιας στρατιωτικής σχολής.
7. Συσκευή υποβρυχίων — Τύπος σκαφών ιστιοπλοΐας.
8. Κρανίο αγίου λειψάνου — Μαθητής ιερατικής σχολής.
9. Περιέχονται στα... λίπη — Μαγειρικό σκεύος για ψήσιμο — Ονομαστό γαλλικό τσίρκο.
10. Με το νερό... διαλύει παρεξηγήσεις — Θηρία... τρόμος.
11. Γενναιοδωρία, απλοχεριά — Απόχρωση του κόκκινου.
12. Βασίλισσα (αρχ.) — Μένω ακίνητος.

Κάθετα

1. Αγκυροβόλημα — Γνωστό Σουλιτοχώρι.
2. Χαϊδεμένη... Λολομπριτζίνα — Τσάρλι... ο πασίγνωστος «Σαρλό».
3. Κομματικό όργανο (αρχικά) — Γαλλικός οίκος μόδας — Επιφώνημα λαϊκού χορευτή.
4. Συστάδα νησιών στον Ειρηνικό ωκεανό — Κατασκευασμένος από συμπιεσμένη μάζα.
5. Ενεργό ηφαίστειο της Ιταλίας — Κακόγουστο πράγμα (ξ.λ.).
6. Έχει κάθε φορολογούμενος (αρχικά) — Σκεπάζει... ώμους γυναικών — Ο αριθμός 11 με γράμματα.
7. Αρχαίος... άτεκνος — Γιος του Σημ και γενάρχη των Αραμαίων.
8. Λέγεται ο ηθοποιός Βόιτ — Πόλη της και το Τολέδο.
9. Βρίσκονται στον... πόνο — Η μητέρα της Λαβίνιας — Παλιά ένωση της Αιγύπτου με τη Συρία (αρχικά).
10. Ερμηνεύτηκε θαυμάσια απ' την Κάλλας — Ο πρώτος άνθρωπος κατά την Παλαιά Διαθήκη.
11. Ιδιωματική... αποδοχή — Απόμερα, απομονωμένα.
12. Και πληρωμές κάνει — Λέσλι... παλιά ηθοποιός.
13. Όνομα δυο ομηρικών ηρώων — Κάνω αστεία σε κάποιον.

Sudoku

Εύκολο

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

Δύσκολο

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

Η συνταγή της εβδομάδας

Παραδοσιακή τυροκαυτερή

Συστατικά

- 1/2 πιπεριά Φλωρίνης
- 100 γρ. γιαούρτι στραγγιστό
- 400 γρ. φέτα
- 1 κ.σ. μπούκοβο
- 1/2 σκ. σκόρδο

Μέθοδος Εκτέλεσης

Ψήνουμε στη φωτιά την πιπεριά για να ψηθεί και να πάρει καπνιστή γεύση. Εναλλακτικά, ψήνουμε στον φούρνο. Ξεφλουδίζουμε την πιπεριά, αφαιρούμε τα σπόρια και βάζουμε τη σάρκα στον πολυκόφτη. Προσθέτουμε το γιαούρτι, τη μισή φέτα, το μπούκοβο, το σκόρδο και χτυπάμε καλά μέχρι



να ομογενοποιηθούν τα υλικά. Σε ένα μπολ, σπάμε την υπόλοιπη φέτα με ένα πιρούνι για να γίνει μικρά κομμάτια. Προσθέ-

τούμε μέσα στο μπολ το μείγμα από τον πολυκόφτη και ανακατεύουμε. Σερβίρουμε.