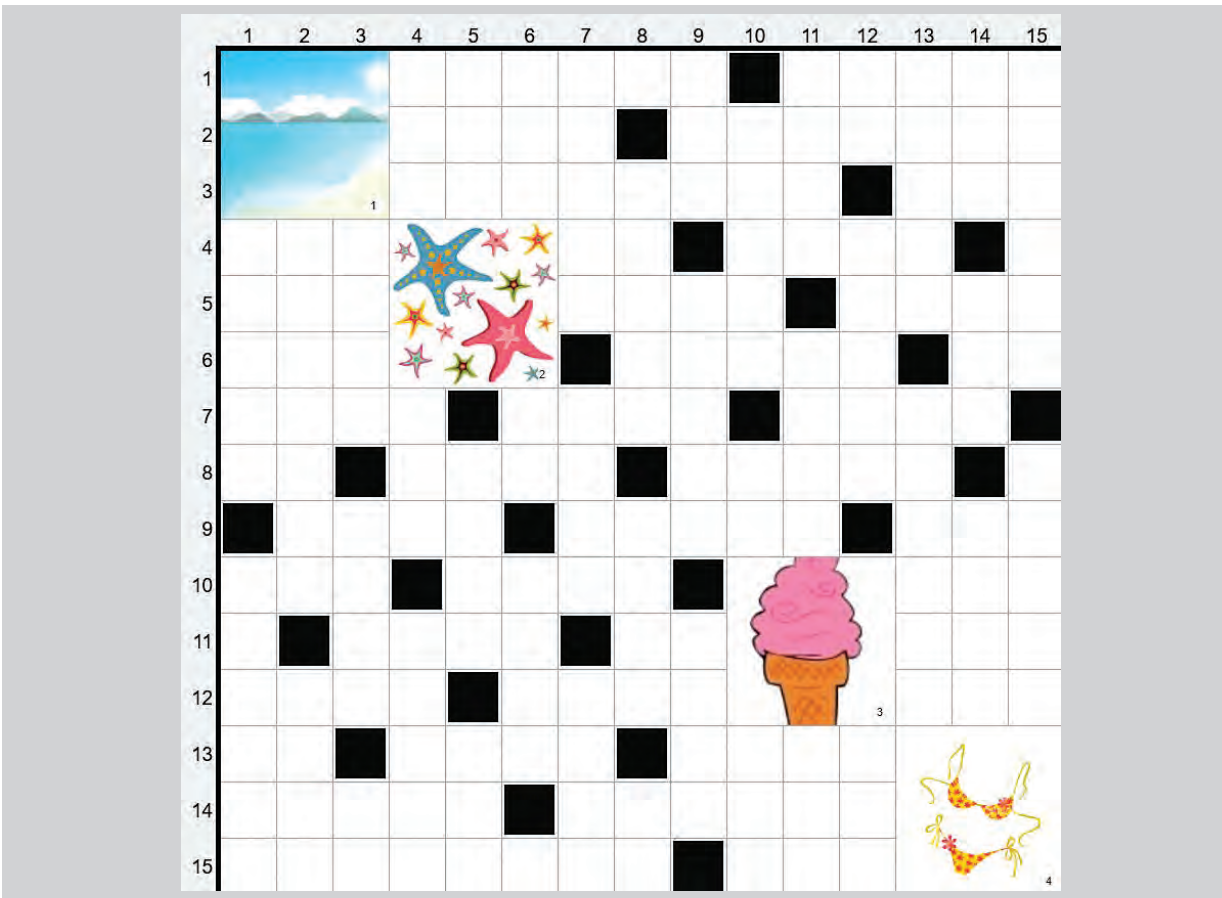


Σταυρόλεξα



Οριζόντια

- Αναγκαία σε... μαραθωνοδρόμο — Εχθρός της ελιάς.
- «... αριστεύει»: αρχαίο ρητό — Νόστιμο και θρεπτικό φρούτο.
- Το δεύτερο σκίτσο — Ντέμπορα...: παλιά «δόξα» του Χόλιγουντ.
- Εμίν...: χάνι στο νομό Ιωαννίνων — Ένας Λουδοβίκος — Επικίνδυνα... κορδόνια.
- Δεν το βγάζει ο... σιωπηλός — Θύμα του Κάιν — Λεγόταν η ηθοποιός Σνάνιντερ.
- Η σύζυγος... στη γλώσσα του Όμηρου — Φορές... υπερβολής — Οπτικά... κουλούρια.
- Το νόμιμα του Κατάρ — Τσαλάκωμα — Οι γάτες του φημίζονται.
- Αρχικά κώδικα — Όροφος χωριάτικου σπιτιού — Γιος του Αβραάμ και της Σάρρας.
- «Μπαίνουν» και σε συμβόλαια — Το τέταρτο σκίτσο — Ιταλοί τη... βλέπουν.
- Πλέον, ήδη — ... ες Σαλάμ: πρώην πρωτεύουσα της Τανζανίας — Αγγλικό μέτρο εκτάσεων.
- ... κλας: χαμηλή ποιότητα — Απαγορεύει μονολεκτικά — Αρχαίων... εμπρός.
- Αυτή η κότα... έχει το ζουμί — ... Πάνου: μουσικοσυνθέτης — Ατμοπλεκτρικός σταθμός (συντομ.).
- Ομόπλα φωνήεντα — Αμερικανοί αδελφοί, πρωτοπόροι της αεροπορίας — ... Ματίς: Γάλλος ζωγράφος.
- Είδος υφάσματος — Αυτοπαθής αντωνυμία.
- Είναι μικρότερος από κοινότητα — Εργατικό Κέντρο Αθήνας.

Κάθετα

- Υπαίθρια η... λαϊκή — Το τρίτο σκίτσο.
- Παλιότερη ονομασία των Ελλήνων — Τίνο...: παλιός, Γάλλος τενόρος.
- Ελαφρός και δροσερός άνεμος — Είδος καρτοπαίγνιου — Συνεχόμενα γνωστής σειράς.
- Μάρκα κασμιριών — ... Τσε: ίδρυσε τον ταισισμό — Και γενοθλίων γίνεται.
- Σερβική πόλη — ... Ρίτσι: οίκος μόδας — Ομηρικός... Άδης.
- ... α τετ: από δύο... γίνεται — Υπάρχω, υφίσταμαι — Αρωματικό και του... βουνού.
- Όρη της Πελοποννήσου — Τροφή... βρικόλακων — Αρχικά ελέγχου αυτοκινήτων.
- Γύρισμα παντελονιού (ξ.λ.) — Κι έτσι η σαλαμούρα — Παρακινεί, προτρέπει.
- Προτασόμενο... μειώνει — Μια απόχρωση (ξ.λ.) — Θύμα ενός «πινακίου φακής».
- Περιοχή της Μακεδονίας — Νησιωτική συστάδα των Η.Π.Α. — Παρακινεί... γάιδωρο.
- Πυκνόμαλλο κι αυτό — Ξενικός χαιρετισμός — Είδος μουσικής.
- Αρχή υποθέσεων — Εκεί έγινε ο Τρωικός πόλεμος — Δε διαφέρουν συγκρινόμενα.
- Σοκολατούχο ρόφημα — Θεωρούνται και τα ριζοσπαστικά.
- Ζορζ...: Γάλλος λογοτέχνης — Έγραψε και το έργο «Ανθρώπινη δουλεία» — Το πρώτο σκίτσο.
- Μικρό κομμάτι σάρκας — Μπουένος...: η πρωτεύουσα της Αργεντινής.

Sudoku

Εύκολο

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

Δύσκολο

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

Η συνταγή της εβδομάδας

Μελιτζάνες γιαχνί με πατάτες

Συστατικά

- 4 μελιτζάνες
- χυμό λεμονιού, από 1/2 λεμόνι
- 3 πατάτες, μέτριες
- 1 κρεμμύδι, ξερό
- 1 σκ. σκόρδο
- 3 ντομάτες, μέτριες
- 50 γρ. ελαιόλαδο
- 1 κ.σ. πελιτέ ντομάτας
- 300 γρ. νερό
- 1 κύβο λαχανικών
- αλάτι
- πιπέρι
- μαϊντανό

Μέθοδος Εκτέλεσης

Πλένουμε καλά τις μελιτζάνες και αφαιρούμε το

κοτσάνι.

Τις κόβουμε στη μέση οριζόντια και στη συνέχεια σε φέτες πάχους 3-4 εκ.

Παίρνουμε ένα μεγάλο μπολ, ρίχνουμε κρύο νερό, τον χυμό από μισό λεμόνι και προσθέτουμε τις μελιτζάνες. Τις αφήνουμε για 10 λεπτά (αυτό το κάνουμε για να μη τραβήξουν πολύ λάδι στο μαγείρεμα).

Σουρώνουμε καλά τις μελιτζάνες και στύβουμε απαλά με τα χέρια να φύγουν τα πολλά νερά. Αφήνουμε στην άκρη.

Καθαρίζουμε και κόβουμε τις πατάτες σε κομμάτια 2-3 εκ.

Ψιλοκόβουμε το κρεμμύδι και το σκόρδο, πλένουμε τις ντομάτες, τις κόβουμε στη μέση αφαιρούμε τα σπόρια και κόβουμε σε μικρά κυβάκια.

Παίρνουμε μια μεγάλη αντικολητική κατσαρόλα



και βάζουμε σε μέτρια προς δυνατή φωτιά με 2-3 κ.σ. ελαιόλαδο.

Προσθέτουμε το κρεμμύδι, το σκόρδο, τις πατάτες και τις μελιτζάνες και μαγειρεύουμε 2-3 λεπτά.

Ανακατεύουμε απαλά με μία ξύλινη κουτάλα και στη συνέχεια προσθέτουμε τον πελιτέ τομάτας.

Μαγειρεύουμε 2-3 λεπτά ακόμα, ρίχνουμε το νερό, το ζωμό, τις τομάτες, το αλάτι, το πιπέρι και υπόλοιπο ελαιόλαδο κατεβάζουμε τη φωτιά στο χαμηλό και σιγοβράζουμε σκεπασμένο για 30-40 λεπτά μέχρι να μαλακώσει η πατάτα και να δέσει η σάλτσα.

Σερβίρουμε με ψιλοκομμένο μαϊντανό.