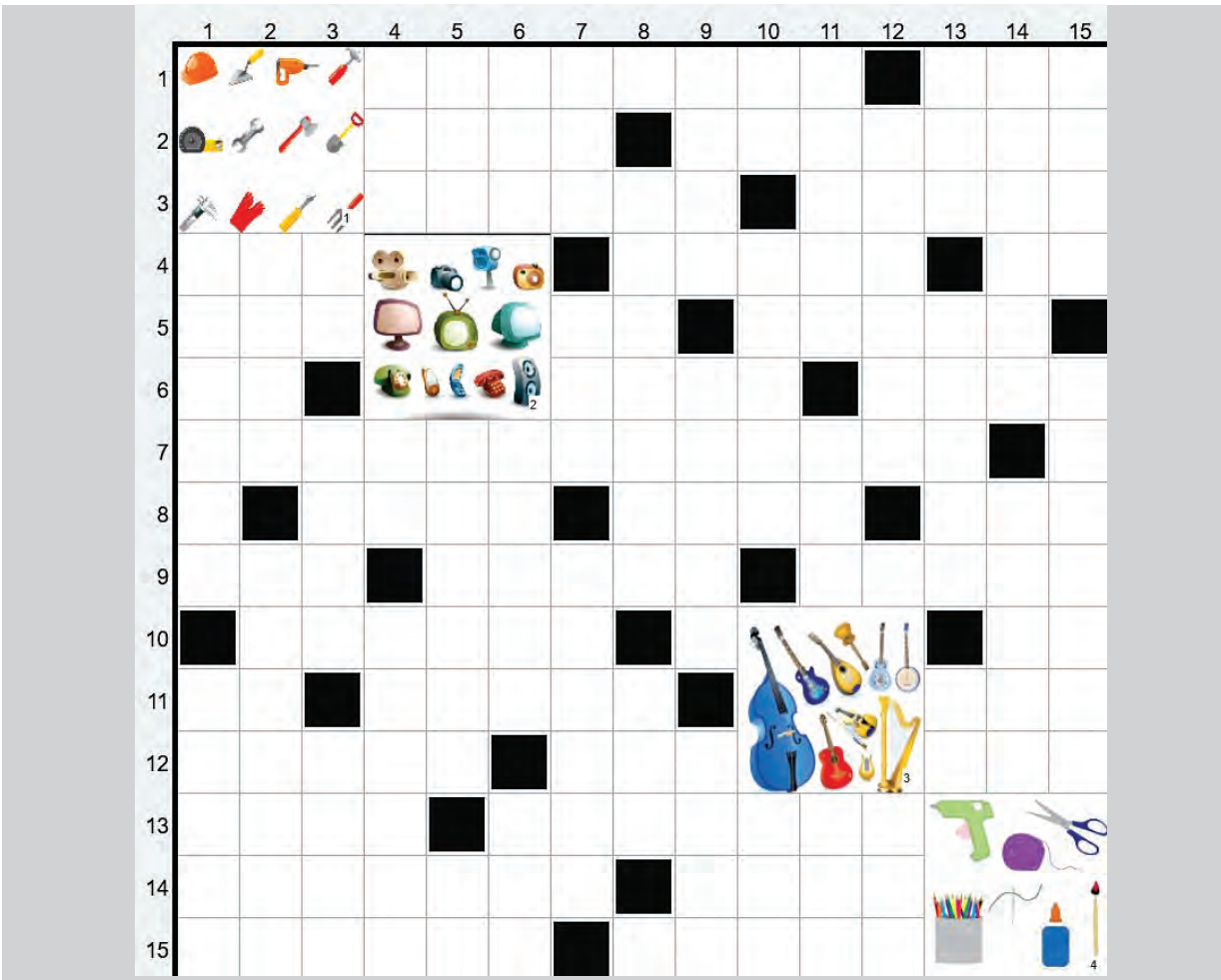


Σταυρόλεξα



Οριζόντια

1. Το πρώτο σκίτσο — Αρχικά επιτελείου μας.
2. Προϊόντα με λίγα λιπαρά (ξ.λ.) — Συμφωνία ήχων.
3. Σε γάμους ο... χορός του — Λαδερό φαγητό του φούρνου.
4. ... Βουαγιάζ, ταξιδιώτες το χρησιμοποιούν — Πόλη της Ιαπωνίας — Υπάρχουν στο... σκοτάδι.
5. Με το κάτω... ανάκατα — Πολλαπλό... σαλπίζει — Δύσσομο ζώο.
6. Συνεχόμενα στον... άρρητο — Παλιό βασίλειο του Βιετνάμ — Μυθική κόρη του Αινεία.
7. Το δεύτερο σκίτσο.
8. Ιαχή των Βαλκανικών πολέμων — Όρος της ποδηλασίας — Αθηναϊκά εργατικά αρχικά.
9. Γερμανικό δορυφορικό κανάλι — ... Κούπερ: παλιός ηθοποιός — Δευτερότοκος γιος του Ιούδα.
10. Περιληπτικό όνομα του εβραϊκού λαού — Μισή... ρίγα.
11. Τα έχει το... άγχος — Θεός των Βαβυλωνίων — Ζόρι, καταναγκασμός.
12. Πόλη της Νεμπράσκα — «'Η ταν ή επί...»: ρητό των αρχαίων Σπαρτιατιστών — Αντιπολεμική ταινία του Ρόμπερτ Άλτμαν.
13. Τυλίγεται και σε κουβάρι — Το τέταρτο σκίτσο.
14. Περιήγηση Λατίνος ποιητής — Χωρίς τη θέλησή του (αρχ.).
15. Ορθογώνιο λεπτό και μακρόστενο ξύλο — Διαφέρει από το ζετέ.

Κάθετα

1. Πολίτικος... ντολμάς — Καλής οικογένειας... ο αριστοκράτης.
2. ... Ματίς: Γάλλος ζωγράφος — Καυστικά... σχόλια.
3. Λίγα... εγκώμια — Σ' αυτό επιτρέπονται όλες οι λαβές — Έλεος... Ανατολίτη.
4. Στάσιμα τα νερά τους — Αγενής... νότα — Χουζούρι, τεμπελιά.
5. Τζένιφερ... ξένη τραγουδίστρια — Το τρίτο σκίτσο — Ελληνικό... 14.
6. Δύο έχει η... γιαγιά — Λέγεται ο τραγουδιστής Ρουβάς — Ελαιοδοχείο, λαδικό.
7. Άλογο... ποιητών — Όργανο των σχεδιαστών — Νησάκι στον Παγασητικό κόλπο.
8. Έτσι συνηθίζουμε να λέμε τον ανεγκυστήρα — Η βρετανική πολεμική αεροπορία.
9. Μετονομάστηκε σε Τ.Ε.Φ.Α.Α. (αρχικά) — Αγώνες προς τιμή του Απόλλωνα — Ρίγγο... ήταν μέλος των «Μπιτλς».
10. Περιέχονται στη... σειρά — Σκληρός ημιπολύτιμος λίθος με ανάγλυφο σκάλισμα — Ασφαλιστικά αρχικά.
11. Μάλλινο πανωφόρι με κουκούλα — Αεροπορική υπηρεσία (αρχικά) — Νησί των Δωδεκανήσων.
12. Λόρενς... κορυφαίος Άγγλος ηθοποιός — Αν τυχόν (ιδιωμ.).
13. Αρχικά στρατιωτικού νοσοκομείου — Μόρτεν... Δανός προπονητής ποδοσφαίρου — Αθόρυβο... βήμα.
14. Πολλαπλάσιο του δέκα — Ιστορική περιοχή της Μικράς Ασίας.
15. ... κλαμπ: κέντρο διασκέδασης — Ένας από τους «Τρεις Παίδες».

Sudoku

Εύκολο

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

Δύσκολο

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

Η συνταγή της εβδομάδας

Τα κεφτεδάκια της γιαγιάς

Συστατικά

- 150 γρ. ψωμί τριμμένο
- 600 γρ. κιμά χοιρινό
- αλάτι
- πιπέρι
- 1 κρεμμύδι
- 1 σκ. σκόρδο
- 1/2 ματσάκι δυόσμο
- 1 αβγό, μεσαίο
- 1/2 κ.γ. σόδα μαγειρική, προαιρετικά
- 3 κ.σ. ελαιόλαδο
- 500 γρ. πατάτες
- 600 ml σπορέλαιο, για το τηγάνισμα
- 100 γρ. αλεύρι γ.ο.κ., για το πανάρισμα

Μέθοδος Εκτέλεσης

Τοποθετούμε ένα βαθύ τηγάνι με 300 ml σπορέλαιο σε μέτρια φωτιά. Βάζουμε σε ένα μπολ το ψωμί, τον κιμά, αλάτι και πιπέρι. Τρίβουμε το κρεμμύδι και το σκόρδο στον τρίφτη και τα ρίχνουμε στο μπολ. Προσθέτουμε τον δυόσμο ψιλοκομμένο, το αβγό, προαιρετικά τη μαγειρική σόδα, το ελαιόλαδο, και ανακατεύουμε πολύ καλά με τα χέρια μας φορώντας γάντια. Πλάθουμε το μείγμα σε μικρά κεφτεδάκια, θα φτιάξουμε περίπου 28-30 τεμάχια, και τα μεταφέρουμε σε ένα ταψί με αλεύρι. Φροντίζουμε να καλυφθεί όλη η επιφάνειά τους με αλεύρι.



Αφαιρούμε το περιττό αλεύρι τινάζοντας τα κεφτεδάκια και τα μεταφέρουμε σε δόσεις στο καυτό λάδι. Τηγανίζουμε σε δόσεις για 4-5 λεπτά μέχρι να ψηθούν μέχρι μέσα και να πάρουν χρώμα. Παράλληλα, κόβουμε τις πατάτες σε

λεπτές λωρίδες και τηγανίζουμε σε μια φριτέζα ή σε ένα τηγάνι με 300 ml σπορέλαιο. Αφαιρούμε τα κεφτεδάκια από το τηγάνι και τα μεταφέρουμε σε ένα ταψί με απορροφητικό χαρτί. Σερβίρουμε με τις τηγανιτές πατάτες.