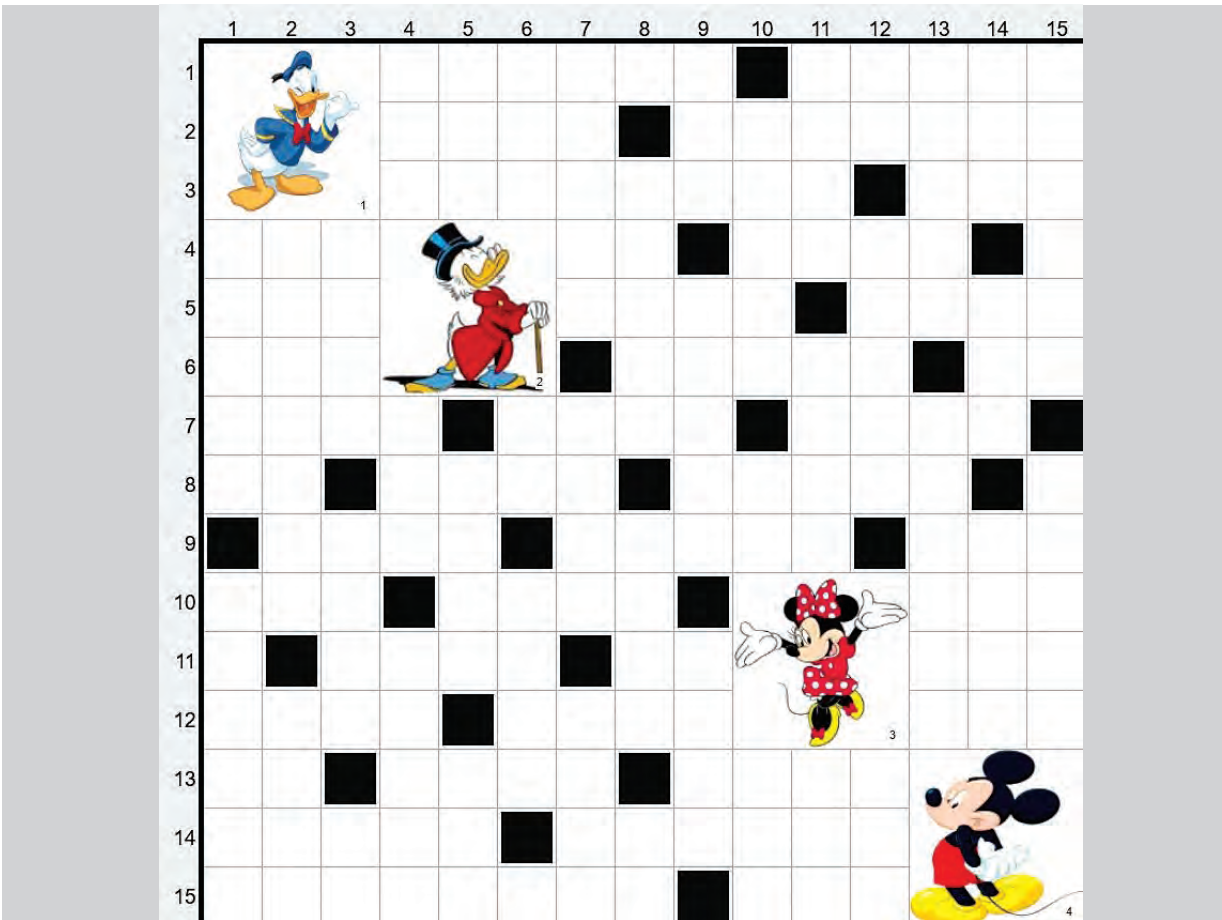


Σταυρόλεξα



Οριζόντια

1. Αραβικός κόλπος στην Ερυθρά Θάλασσα — Λεγόνταν ο Τσέχοφ.
2. Ήρωας της «Ραμαγιάν» — Πληρώνουμε και... έκτακτη στην εφορία.
3. Το πρώτο σκίτσο — Επιδίωξη... σκακιστή.
4. Ταμείο Σύνταξης Νομικών — Τα έχει η... Νόρα — Ανώμα-τα, πνευματικά.
5. Πυγμαίοι των περιοχών του Κογκό — Ονομαστό γαλλικό τσίρκο — Φουσκωμένο ο... καυχοσιάρης.
6. ... Λάνκα: νησιωτική χώρα της Ασίας — Η «τελική» πάσα στο μπάσκετ — Συνεχόμενα στο... δέος.
7. Σ' αυτή την περίπτωση (επίρρ.) — Η πρωτεύουσα της Υεμέ-νης — ... Μάους: το τέταρτο σκίτσο.
8. Πάλι (αρχ.) — ... Χάγκμαν: ηθοποιός — Μεγάλος παρισινός οίκος μόδας.
9. Πρωτάρη... προδίδει — Ο προσποιούμενος τον καλλιτέχνη (ξ.λ.) — Πρόθεση που... πολλαπλασιάζει.
10. ... Ντασέν: παλιός, Γάλλος τραγουδιστής — Η μητέρα της Παναγίας — Με το αμάν... αγανακτεί.
11. Αχώριστος σύντροφος (μτφ.) — Μέσα στη... γιορτή αυτά — Λατινικό... είναι.
12. Κωμόπολη της Λάρισας — Αρχοντία βαφτίστηκε — Τυχε-ρή... ατυχήματος.
13. Ισπανική κατάφαση — Προϊόν αρπαγής — ... Μάους: το τρίτο σκίτσο.
14. Βαμβάκι (ξ.λ.) — Έδωσε το όνομά του σ' ένα πέλαγος.
15. Δυνατή λάμψη — Πάντα... αρχαίων.

Κάθετα

1. Διαστήματα του βραχίονα κιθάρας — Κούπα, φλιτζάνι.
2. Το δεύτερο σκίτσο — Χαϊδεμένος ο... κανακάρης.
3. ... κλαμπ: νυχτερινό κέντρο — Τίνο... παλιός, Γάλλος τενό-ρος — Τα διπλά της... ήττας.
4. Μελοποίησε τον εθνικό ύμνο της Βρετανίας — Μονολεκτική πρόσκληση — Μάρκα μικρών πλυντηρίων.
5. Αρχικά νοσοκομείου μας — Φίρμα ηλεκτρονικών συσκευών — Ο πρώτος όρος μιας ακολουθίας.
6. Αγαπώ... Ιταλών — Βουβή... σειρά — Βρεφικός... ύπνος.
7. Κάθε απροσδόκητο αγαθό (μτφ.) — Αρχαίων «πάντοτε» — Αμερικάνικο περιοδικό.
8. Γάλλος μηχανικός (1905-1971) — Ποτάμι της Αφρικής — Κυ-ρία... αλληλογραφίας.
9. Ομάδα της Κύπρου (αρχικά) — Ο πρόεδρος της Συρίας — Γί-νεται σε ανταπόδοση ζητούμενης χάρης.
10. Λίμνη της Φιλανδίας — Αρχαίο «και» — Πόλη του βασιλείου του Αγαμέμνονα.
11. «Κλεινόν» χαρακτηριζόταν η Αθήνα — Ρώσος επιστήμονας και εξερευνητής — Νομικές και Οικονομικές Επιστήμες.
12. Αθόρυβα... νέφη — Αρχαία ιταλική χώρα — Εδώ για... Γάλλους.
13. ... Μαν: νομπελίστας Γερμανός λογοτέχνης — Είδος φαγη-τού κι αυτές.
14. Βιβλιογραφική παρόρμηση (αρχ.) — Ντάνι... παλιός, Αμε-ρικανός ηθοποιός — Τοπικό επίρρημα.
15. Χημικό στοιχείο — Σ' αυτά... κάνουν τόπο τα γηραιά.

Sudoku

Εύκολο

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

Δύσκολο

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

Η συνταγή της εβδομάδας

Τουρλού στην κατσαρόλα

Συστατικά

- 6 κ.σ. ελαιόλαδο
- 1 κρεμμύδι
- 1 πράσο
- 2 καρότα
- 2 μελιτζάνες
- 2 κολοκυθάκια
- 2 πιπεριές Φλωρίνης
- 2 πατάτες
- 2 ντομάτες
- 2 σκ. σκόρδο
- 400 γρ. νερό
- 1 κύβο λαχανικών
- αλάτι
- πιπέρι
- 2-3 κ.σ. πελτέ ντομάτας

- 1 κ.σ. ρίγανη
- Για το σερβίρισμα**
- ψωμί
- ρίγανη
- ελαιόλαδο
- πιπέρι

Μέθοδος Εκτέλεσης

Τοποθετούμε ένα τηγάνι σε δυνατή φωτιά και βάζουμε 2 κ.σ. ελαιόλαδο. Τοποθετούμε παράλληλα και μια κατσαρόλα σε δυνατή φωτιά και βάζουμε 4 κ.σ. ελαιόλαδο. Κόβουμε το κρεμμύδι, το πράσο σε μεγάλα κομμάτια, τα καρότα σε μισοφέγγαρα και τα βάζουμε στην κατσαρόλα. Σοτάρουμε να πάρουν χρώμα.

Κόβουμε τις μελιτζάνες σε φέτες ή σε κομμάτια και τις βάζουμε στο τηγάνι. Ψήνουμε για 2-3 λεπτά να ψηθούν και να πάρουν χρώμα. Μεταφέρουμε τις μελιτζάνες στην κατσαρόλα και τοποθετούμε ξανά το τηγάνι στη φωτιά. Κόβουμε τα κολοκύθια σε μεγάλα μισοφέγγαρα, τις πιπεριές σε μεγάλα κομμάτια και τα βάζουμε στο τηγάνι. Σοτάρουμε 1-2 λεπτά να πάρουν χρώμα. Κόβουμε τις πατάτες σε μεγάλα κομμάτια και τα βάζουμε στην κατσαρόλα. Μεταφέρουμε τα κολοκύθια και τις πιπεριές στην κατσαρόλα με τα υπόλοιπα λαχανικά και ανακατεύουμε.



Κόβουμε τις ντομάτες σε μεγάλα κομμάτια και τα βάζουμε στην κατσαρόλα. Προσθέτουμε στην κατσαρόλα τα σκόρδα σε κομμάτια, το νερό, τον κύβο, αλάτι, πιπέρι και ανακατεύουμε. Βάζουμε τον πελτέ, τη ρίγανη και ανακατεύουμε. Καλύπτουμε την κατσαρόλα με το καπάκι και βράζουμε σε χαμηλή φωτιά για 40 λεπτά. Σερβίρουμε με ψωμί, ρίγανη, ελαιόλαδο και πιπέρι.