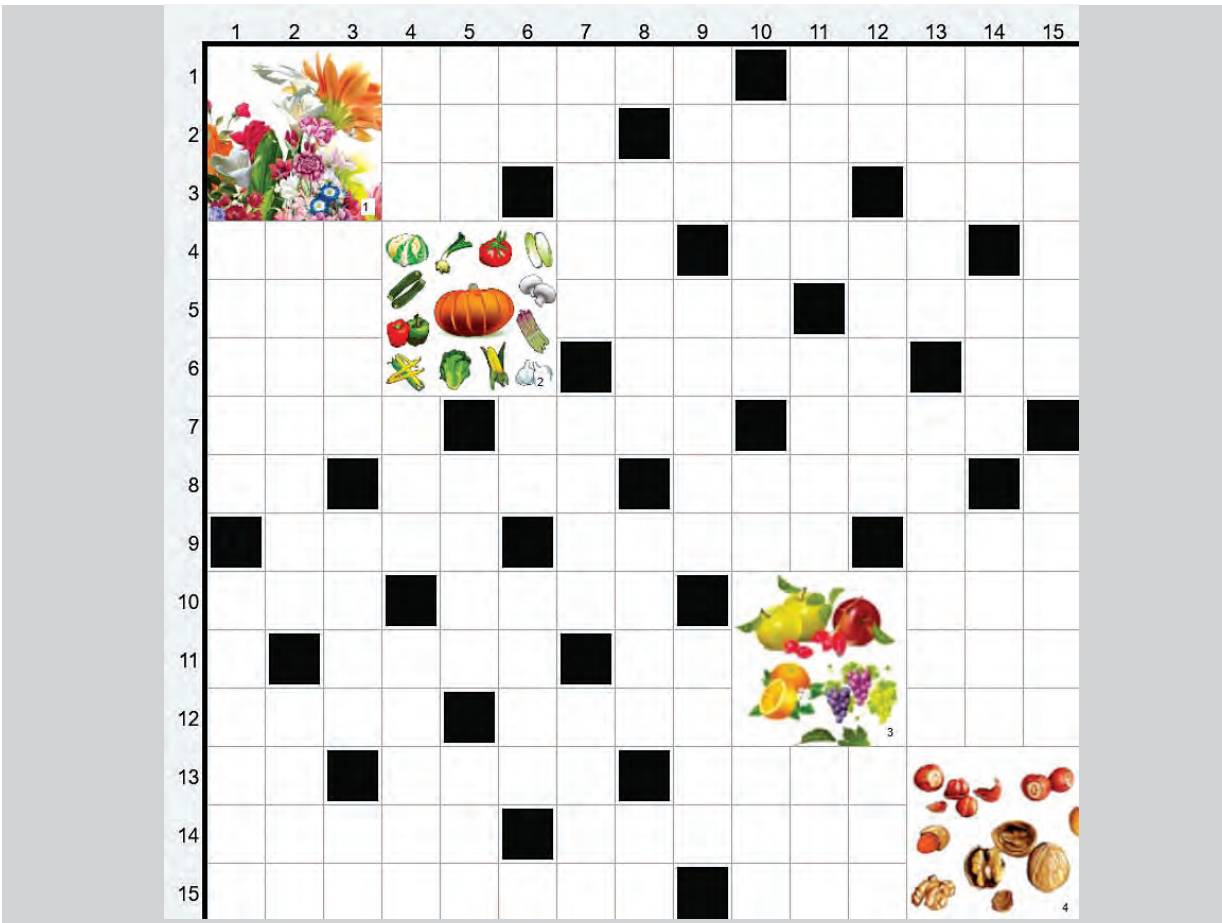


Σταυρόλεξα



Οριζόντια

- Κατρίν...: διάσημη ηθοποιός — Συμπαγές (ξ.λ.).
- Ζιζάνιο των σιτηρών — Γουινόνα...: Αμερικανίδα ηθοποιός.
- Αυτά μέσα στον... ατμό — Λόρα...: πρωταγωνίστησε και στην ταινία «Ατίθαση καρδιά» — Έργο του και το «Εκκρεμές του Φουκό».
- Αρχικά χριστιανικής ένωσης — Ο αριθμός 77 — Αρχαία πόλη της Περείας.
- Γένος πολύχρωμων παπαγάλων — Μαθητές την κρατάνε — Επιτελείο ηθοποιών μιας ταινίας (ξ.λ.).
- Στρατιωτικό καμiónι — Πόλη του Ιράν — Μικρά πανέμορφα λουλούδια.
- Διπλό... μοιράζει δίκαια — Περιφνημ εταιρά της αρχαιότητας — Κυπριακά αντιστασιακά αρχικά.
- Αρχή... απάτης — Παιδί (αρχ.) — Μοντέλο της Όπελ.
- Μόνο με μελιτζάνες γίνεται — Το κόμπι του... σελέμ — Διεθνής ακτογραφικός όρος.
- Τα φύλλα της βγαίνουν κατευθείαν από τη ρίζα — Πυκνά, χοντρά — Είχε έμβλημα του τον ποιμνικό αυλό (αρχ.).
- Άλλη λέξη για το απόβαρο — Τα έχει η... κορφή — Γερμανός εφευρέτης.
- Σύντομο... τρισεκατομμύριο — Πυκνόφυλλο — ... Σμιθ: παλιός, Ροδεσιανός ηγέτης.
- Μισό... ρόδο — Σε περίπτωση που — Βούλωμα, πώμα.
- Μεγάλο εμπορικό κέντρο της Ιαπωνίας — Της «αγάπης» οργανώνεται από την αρχιεπισκοπή.
- Το δεύτερο σκίτσο — Τα θέλει ο... άπλητος.

Κάθετα

- Ό,τι προκαλεί ευχαρίστηση — Γκριζοπράσινη απόχρωση.
- Ο εξαντλημένος ψυχικά ή σωματικά (μτφ.) — Γαλλικός οίκος αρωμάτων.
- Εκκλησία — Της θάλασσας η... ρουφήτρα — Βαχ... συνοδεύει.
- Ταμείο ναυτικών (αρχικά) — Πάνω... για νήπια — Ινδός βασιλιάς.
- Ομάδα εργασίας (ξ.λ.) — Γάλλος επαναστάτης απ' τους Ορεινούς — Δωρικό «την».
- Κοινά σε... νερό και αέρα — Ηγήθηκε των Νοτίων στον Εμφύλιο πόλεμο των Η.Π.Α. — Δαυλός, πυρός.
- Με τη Χιονάτη επτά, εδώ ένας — Έγραψε και το θεατρικό «Ο Πατάτας» — Κρητικά ακτοπολιτικά αρχικά.
- Ξύλα... καίει — Παράγγελμα για βάνισμα — Ομήρου... εύκολα.
- Επιφώνημα οικειότητας — Καπέλο για... σαφάρι — Το πρώτο σκίτσο.
- Παραπόταμος του Έβρου — Σύντομη ξενική συμφωνία — Ζαν Ζακ... Γάλλος σκηνοθέτης.
- Αποκαλυπτικό... φόρεμα — Πολεμική ιαχή — ... Μιούνη: παλιός ηθοποιός.
- Διατακτικό το συνηθίζουν — Νωθρός, βραδυκίνητος — Μονάδα ευαισθησίας φωτογραφικού φιλμ.
- Ιστορικά... των Δαρδανελίων — Το τέταρτο σκίτσο.
- Αρχικά εκπαιδευτικών ινστιτούτων — Ναυτικό πρόσταγμα — Αυτά που γιαιτρεύονται (αρχ.).
- Το τρίτο σκίτσο — Ντάιαν...: Αμερικανίδα ηθοποιός.

Sudoku

Εύκολο

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

Δύσκολο

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

Η συνταγή της εβδομάδας

Παραδοσιακά φαλάφελ

Συστατικά

- 250 γρ. ρεβίθια
- αλάτι
- 1 κρεμμύδι
- 2 σκ. σκόρδο
- 1 κ.σ. κοφτή κύμινο
- πιπέρι
- 1/4 ματσάκι κόλιανδρο
- ξύσμα λεμονιού, από 1 λεμόνι
- χυμό λεμονιού, από 1/2 λεμόνι
- 1 κ.σ. ταχίνι
- 400 ml σπορέλαιο, για το τηγάνισμα

Για το σερβίρισμα

- γιαούρτι στραγγιστό
- ταχίνι

- κύμινο
- κόλιανδρο
- αραβικές πίτες
- λεμόνι

Μέθοδος Εκτέλεσης

Σε ένα μπολ βάζουμε τα ρεβίθια, αλάτι και γεμίζουμε με νερό. Αφήνουμε στο ψυγείο για 12 ώρες. Σουρώνουμε το μείγμα και ξεπλένουμε καλά να φύγει όλο το αλάτι. Τοποθετούμε ένα βαθύ τηγάνι με το σπορέλαιο με μέτρια προς δυνατή φωτιά. Θέλουμε το λάδι να φτάσει στους 180ο C. Μεταφέρουμε τα ρεβίθια στο πολυμπχάνημα με τα μαχαίρια. Προσθέτουμε το κρεμμύδι και το σκόρδο σε κομμάτια, το κύμινο, αλάτι, πιπέρι, τον



κόλιανδρο, το ξύσμα και τον χυμό λεμονιού και το ταχίνι. Χτυπάμε τα υλικά πολύ καλά μέχρι να γίνει το μείγμα σαν βρεγμένη άμμος. Πλάθουμε σε μικρά κεφτεδάκια 30 γρ. και πιέζουμε απαλά με τα χέρια μας. Γενικά το μείγμα είναι αρκετά μαλακό. Βάζουμε τα φαλάφελ στο τηγάνι και τηγανίζουμε για 3-4 λεπτά να πάρουν χρώμα και να ψηθούν. Αφαιρούμε σε απορροφητικό χαρτί και σερβίρουμε με σάλτσα με γιαούρτι, ταχίνι, κύμινο και αραβικές πίτες, κόλιανδρο και λεμόνι.