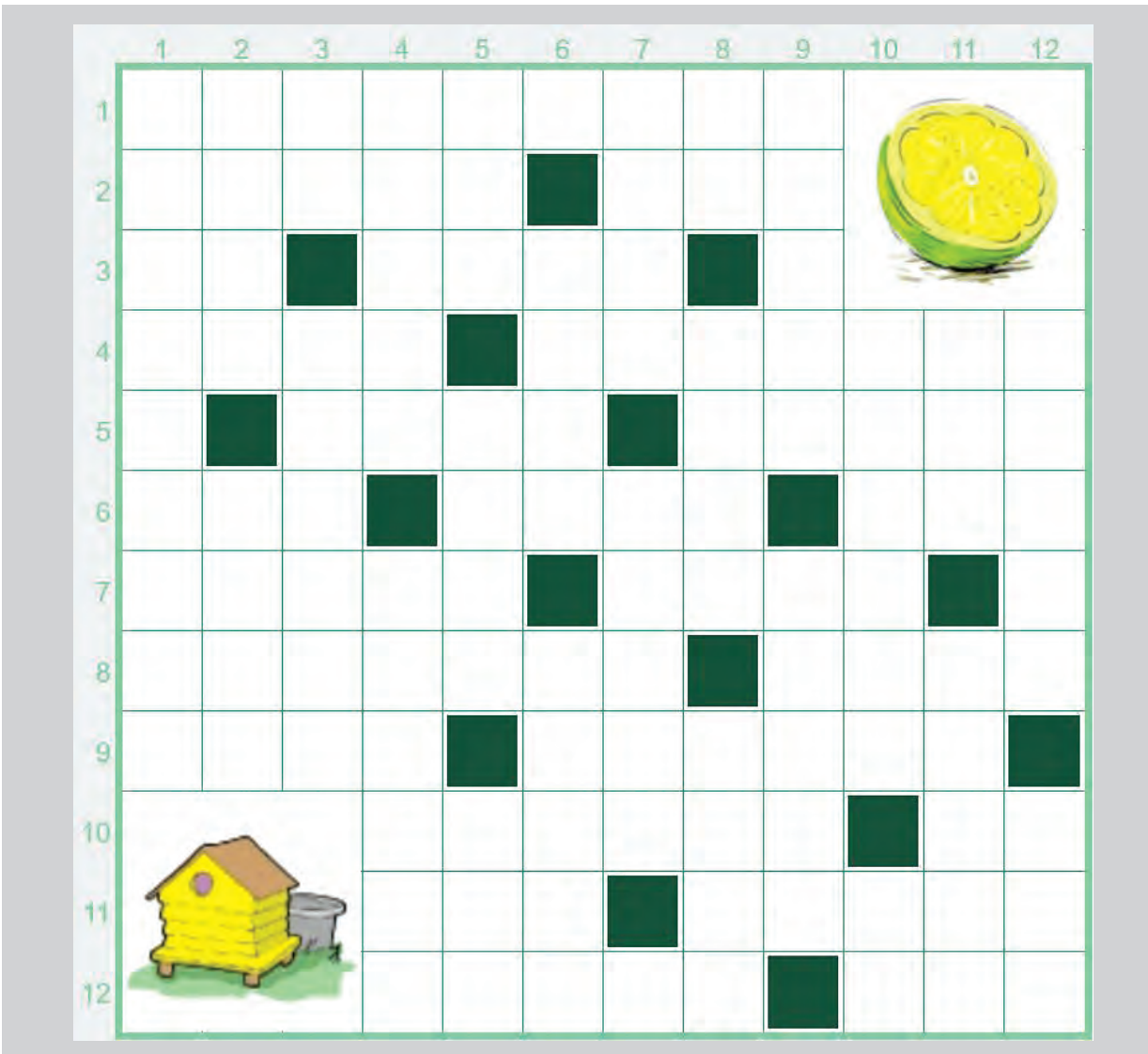


Σταυρόλεξα



Οριζόντια

1. Φαρμακολύτριά... της χριστιανοσύνης.
2. Διαφανές και εύθραυστο υλικό — Αρχικά παλιού ταμείου ασφάλισης.
3. Δύο έχει ο... Τοτός — ... Καραγιάννη: ηρωίδα της Εθνικής Αντίστασης.
4. Όχι στα... Επτάνησα — Νόστιμα φιστίκια.
5. Παιχνίδι της τράπουλας — Βυζαντινός ναύαρχος.
6. Ψυχαγωγεί... Ιταλούς — Εξυμνώ, εγκωμιάζω — Αρχαίων... κατοστάρικο.
7. Ο πρόεδρος της Συρίας — Γυναίκα του Μωάμεθ.
8. Είδος οχήματος — Προτασσόμενο... απομακρύνει (αρχ.).
9. Σ' αυτήν την ήπειρο και η Ινδία — Το κάτω σκίτσο.
10. Όπερα του Μπιζέ — Κομμένο... νερό.
11. Βουλευτές τα μέλη της (αρχικά) — Λεγόταν ο Χατζιδάκις.
12. Χάρτινο βέλος — Προστακτική για... αναβολές.

Κάθετα

1. Από καλλιτέχνες τα... ζητούν.
2. Τόπος λατρείας θεού — Κρύβεται και σε... μανίκι χαρτοκλέφτη.
3. «... Αχράμ»: εφημερίδα του Καΐρου — Ο κριός.
4. Τμήμα βυζαντινού ναού — Κρητικό παξιμάδι.
5. Διπλό γίνεται... επικίνδυνη μύγα — Μυρωδιές... συλλαμβάνει — Φυλή Πυγμαίων της Αφρικής.
6. Το πάνω σκίτσο — «Το πορτρέτο του Ντόριαν...»: έργο του Όσκαρ Ουάιλντ.
7. Πολλούς έχει το Χόλιγουντ — Ένας από τους μικρούς προφήτες.
8. Βιολέτες, πανσέδες — Όροφος χωριάτικου σπιτιού — Το αθώο... χωρίς δυσάρεστες συνέπειες.
9. Εντελώς παράλογα — Ανυπόφορα αυτά τα παπούτσια.
10. Ο γενάρχης των Ισπανικών — Δύο έχει η... μπανάνα.
11. Δίνει έμφαση στο ούτε — Πατητήρι σταφυλιών.
12. Μήπως, τάχα — Έγραψε το «Λύκο της στέπας».

Sudoku

Εύκολο

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

Δύσκολο

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

Η συνταγή της εβδομάδας

Λαχανόρυζο

Συστατικά

- 1 κρεμμύδι
- 100 γρ. ελαιόλαδο
- 1 σκ. σκόρδο
- 1 κιλό λάχανο
- 200 γρ. ρύζι γλασέ
- 1-1 1/2 λίτρο ζωμό λαχανικών
- αλάτι
- πιπέρι
- ξύσμα λεμονιού, από 2 λεμόνια
- χυμό λεμονιού, από 1 λεμόνι
- 2 φρέσκα κρεμμυδάκια
- 1/4 ματσάκι άνηθο

Για το σερβίρισμα

- ξύσμα λεμονιού, από 1 λεμόνι
- άνηθο

- φρέσκο κρεμμυδάκι
- πιπέρι
- ελαιόλαδο
- φέτα
- λεμόνι, σε φέτες

Μέθοδος Εκτέλεσης

Τοποθετούμε μια κατσαρόλα στη φωτιά και βάζουμε 50 γρ. ελαιόλαδο. Κόβουμε τα κρεμμύδια σε μεγάλα κομμάτια, το σκόρδο σε φέτες, τα βάζουμε στην κατσαρόλα και σοτάρουμε. Κόβουμε το λάχανο σε χοντρές λωρίδες ή σε χοντρά κομμάτια, τα ρίχνουμε στην κατσαρόλα και τα σοτάρουμε για 8-10 λεπτά μέχρι να μαλακώσουν. Προσθέτουμε το ρύζι και ανακατεύουμε. Ρίχνουμε



τον ζωμό, το αλάτι, το πιπέρι και σιγοβράζουμε σε χαμηλή φωτιά για 15-20 λεπτά. Ανακατεύουμε ανά διαστήματα. Αφαιρούμε από τη φωτιά και προσθέτουμε πιπέρι, το υπόλοιπο ελαιόλαδο, ξύσμα από 2 λεμόνια, χυμό από 1 λεμόνι, το πράσινο από τα φρέσκα κρεμμυδάκια και τον άνηθο ψιλοκομμένα και ανακατεύουμε. Σερβίρουμε με ξύσμα λεμονιού, άνηθο, ψιλοκομμένο φρέσκο κρεμμυδάκι, πιπέρι, ελαιόλαδο, φέτα και φέτες λεμονιού.