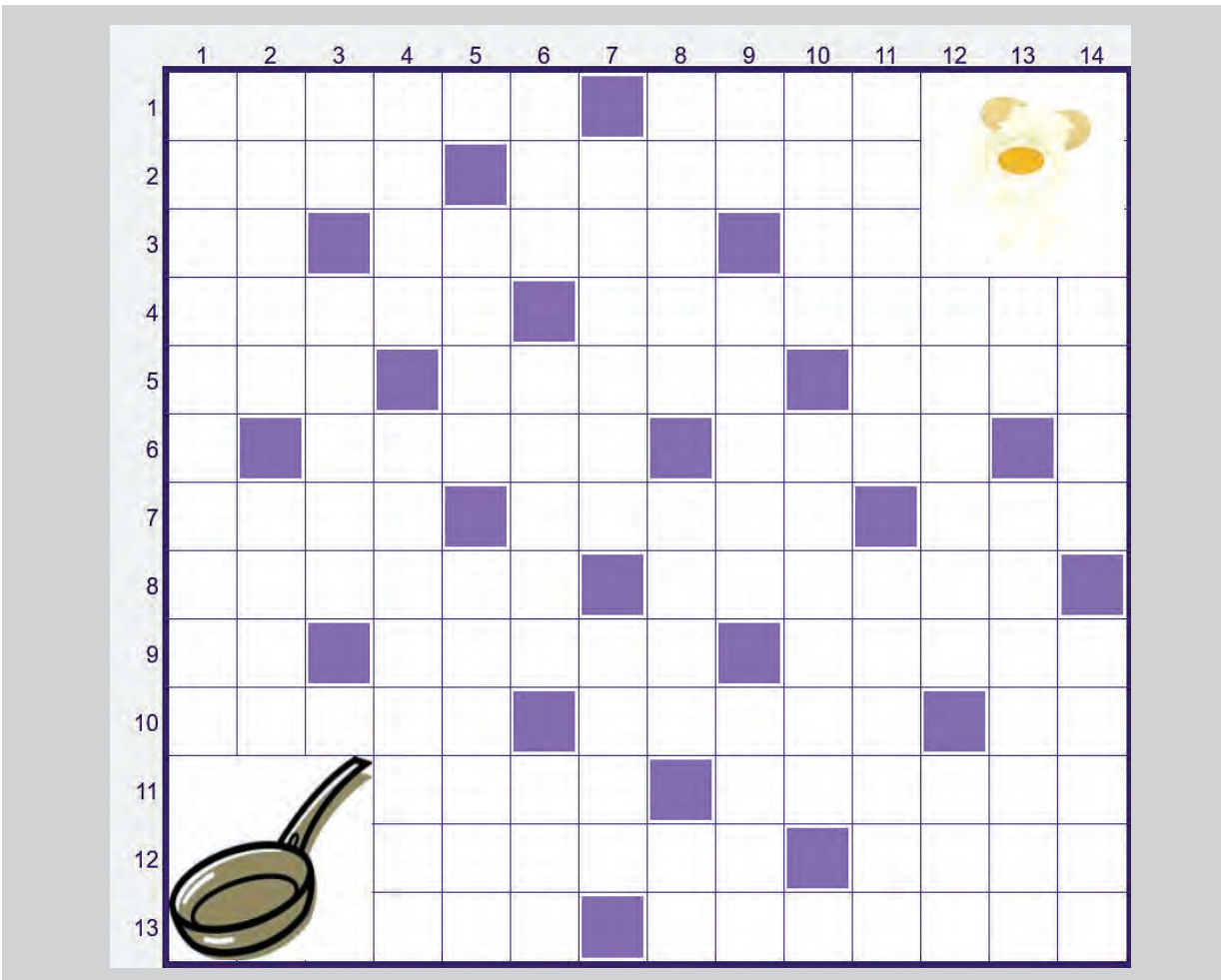


Σταυρόλεξα



Οριζόντια

1. Αποτυχημένα... πυρά — Της κυβέρνησης... είναι η Αθήνα.
2. Ηρωίδα του Ζολά — Το κιβώτιο ταχυτήτων του αυτοκινήτου (ξ.λ.).
3. Συντομογραφία... επιστήμονα — Τέτοια φρούτα δεν τρώγονται — Άκρη του... βυθού.
4. Βιβλικό γυναικείο πρόσωπο — Αγροτική εργασία.
5. Γραφικό λιμανάκι της Σαντορίνης — Παριστάνει... και την οσία — Όγκος, σωρός.
6. Πολύβουο πλήθος ανθρώπων (μτφ.) — ... Λόρελ: ο παρτενέρ του Όλιβερ Χάρντι.
7. Ανάθημα, αφιέρωμα — Διακοσμητικό δοχείο για γλάστρα (ξ.λ.) — Ιδίωμα νησιωτών μας.
8. Γεωργικό εργαλείο — Φολκλορική αμερικάνικη μουσική.
9. Τα έχει ο... μπόγος — Από εκεί ξεκίνησε η Επανάσταση του 1821 — Φρούτα έτοιμα για κατανάλωση.
10. Επίκρισμα οικοδομής — Αναστασία βαφτίστηκε — Τα έχει... ο κεφάλτος.
11. Μεγάλη ποικιλία ανθεκτικών υφασμάτων — Το κάτω σκίτσο.
12. Σαπφώ... παλιά ηθοποιός — Γνωστός και ο αντιτετανικός.
13. Μονάδα της φωτομετρίας — Είναι τα άγουρα φρούτα.

Κάθετα

1. Οδυσσέας... ήρωας του '21.
2. Παλάτι... πασά — Το πάνω σκίτσο.
3. Δύο από την... Τήνο — Βαθύ ρήγμα του εδάφους.
4. Μικρή γόνιμη έκταση στην έρημο — Γυναικείο όνομα.
5. Γίνεται και τριπλούν — Έγινε με συμπίεση.
6. Αρχικά στρατιωτικής σχολής — Έλληνας σχεδιαστής κόμικς — Αλμά... ασιατική πόλη.
7. Ανέφελη και διαυγής ατμόσφαιρα — Ήταν χρήσιμη στα τσακμάκια.
8. Αιώνιως (αρχ.) — Έγραψε το έργο «Ιβανόης» — Έρω... αθόρυβα.
9. Άφωνος... Αδάμ — Λίμα για επεξεργασία μαλακών υλικών — Θεότητα του ζωροαστρισμού.
10. Εβραίος «δάσκαλος» — Αναζωογόνηση (μτφ.).
11. Μαθηματικό μέγεθος — Αρσενικό γίδι.
12. Χώρος για ζώα — Επιτατικό της Αρχαίας.
13. «Ο μάγος του...»: ταινία του Φλέμινγκ — Ζορζ... ο δημιουργός του επιθεωρητή Μεγκρέ.
14. Δεν αγοράζουμε γουρούνι... σ' αυτό — Μέσο προπαγάνδας.

Sudoku

Εύκολο

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

Δύσκολο

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

Η συνταγή της εβδομάδας

Παραδοσιακή χοιρινή τηγανιά

Συστατικά

- 800 γρ. χοιρινό, λαιμό
- 2 κ.σ. ελαιόλαδο
- αλάτι
- πιπέρι
- 1 σκ. σκόρδο, ψιλοκομμένη
- 250 γρ. κρασί λευκό
- χυμό λεμονιού, από 1 λεμόνι
- 200 γρ. νερό
- 1 κ.σ. ρίγανη, ξερή
- 2 κ.σ. κοφτές μουστάρδα
- 1 κ.σ. μέλι

Για το σερβίρισμα

- πατάτες τηγανιτές
- φέτες λεμονιού
- ρίγανη, φρέσκια

Μέθοδος Εκτέλεσης

Τοποθετούμε ένα βαθύ τηγάνι με το ελαιόλαδο σε μέτρια φωτιά να κάψει.

Κόβουμε τον χοιρινό λαιμό σε μικρά κομματάκια 2 εκ. και τον ρίχνουμε στο τηγάνι.

Προσθέτουμε το αλάτι και το πιπέρι, και σοτάρουμε για 3-4 λεπτά μέχρι να πάρει χρώμα το κρέας από όλες τις πλευρές.

Ρίχνουμε το σκόρδο και ανακατεύουμε με μια κουτάλα.

Σβήνουμε με το κρασί, ρίχνουμε τον χυμό λεμονιού και το νερό, κλείνουμε το τηγάνι με το καπάκι του, και



σιγοβράζουμε για 1 ώρα.

Προσθέτουμε τη ρίγανη, τη μουστάρδα και το μέλι, και ανακατεύουμε με την κουτάλα.

Αποσύρουμε το τηγάνι από τη φωτιά και σερβίρουμε με πατάτες τηγανιτές, φέτες λεμονιού και φρέσκια ρίγανη.