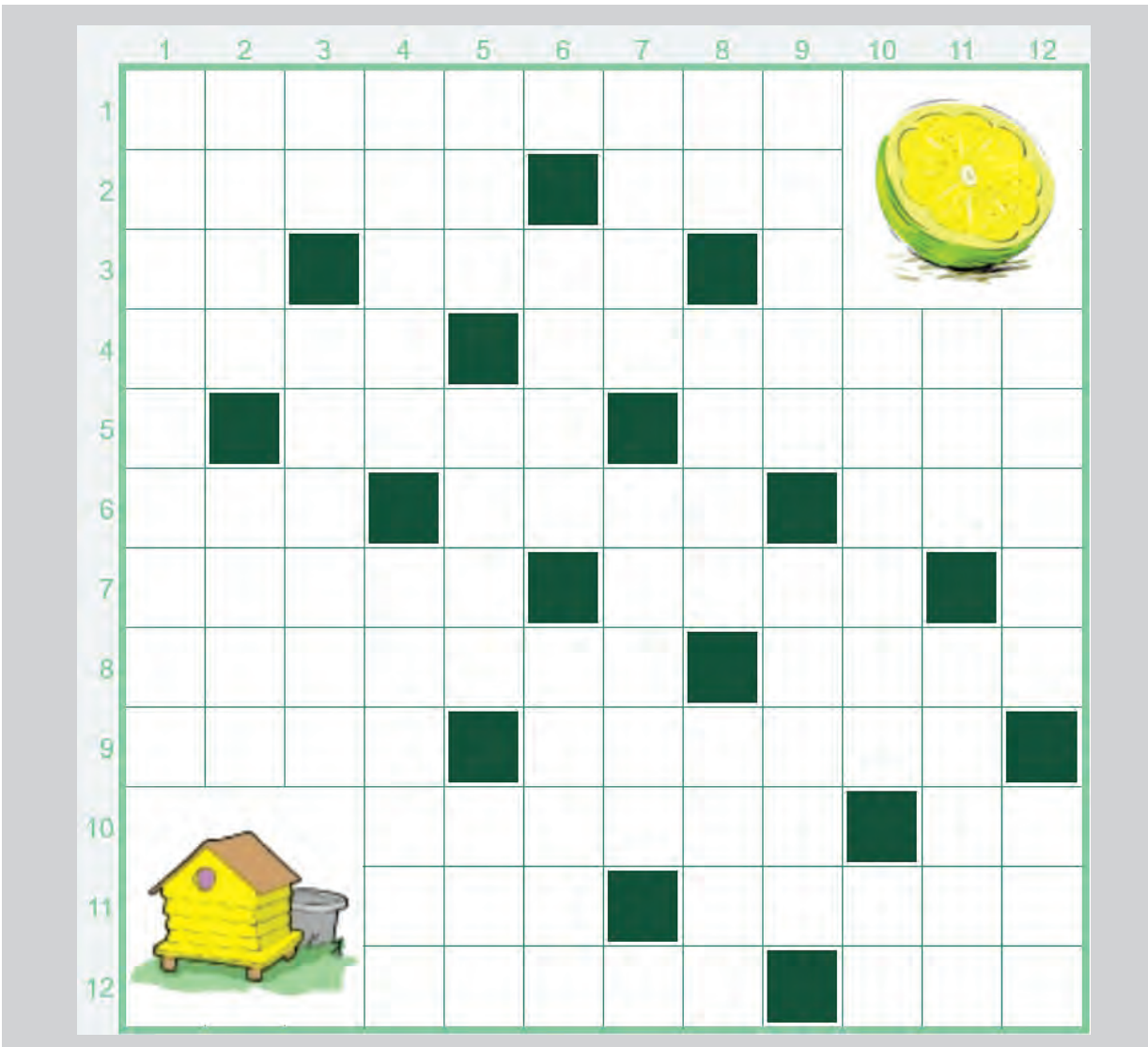


Σταυρόλεξα



Οριζόντια

1. Φαρμακολύτριά... της χριστιανισμού.
2. Διαφανές και εύθραυστο υλικό — Αρχικά παλιού ταμείου ασφάλισης.
3. Δύο έχει ο... Τοτός — ... Καραγιάννη: ηρώδα 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 Ισλαμικών — 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

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 τηγανητές  
φέτες λεμόνι

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 τηγανητές, φέτες λεμονιού και φρέσκια ρίγανη.