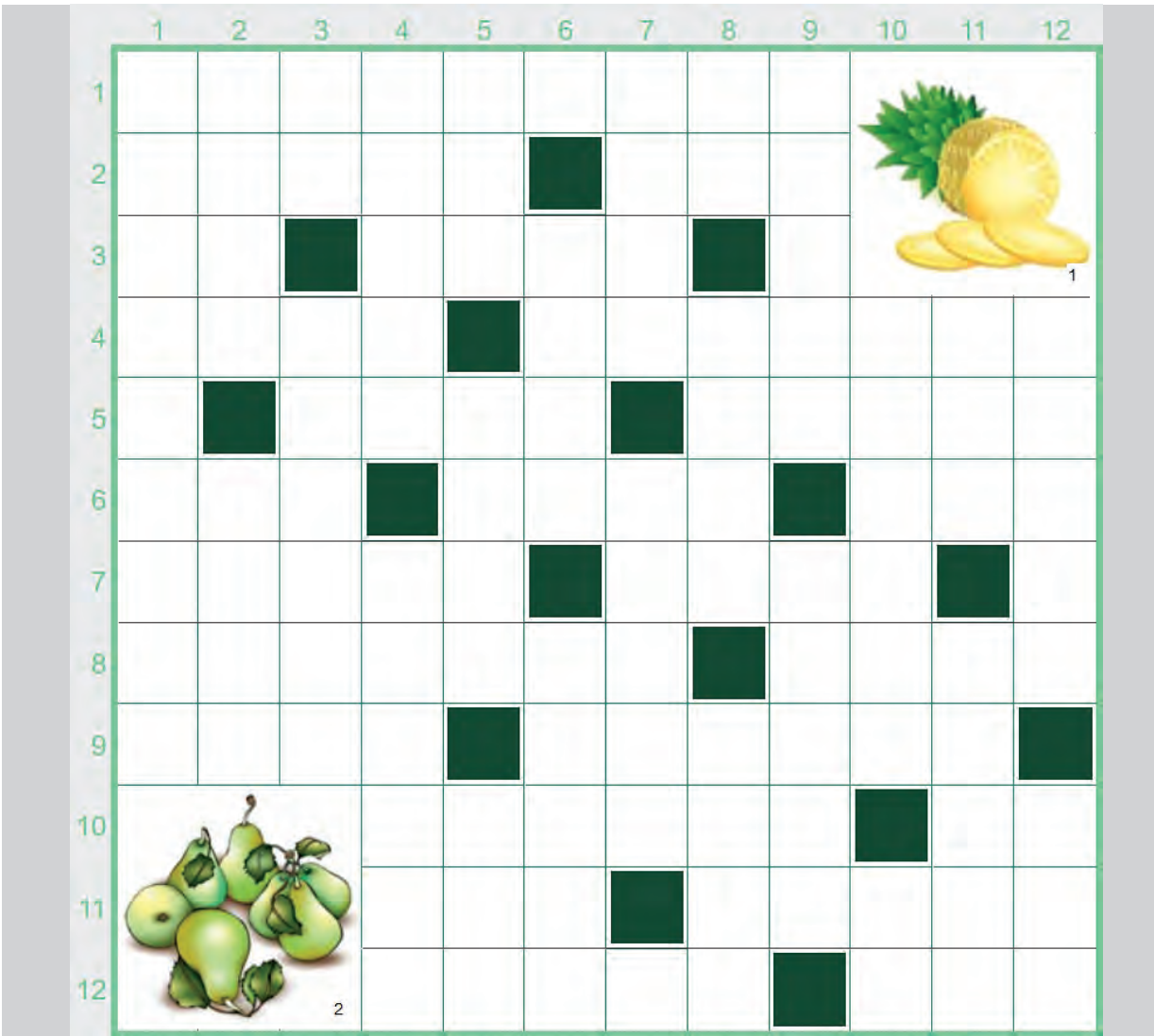


Σταυρόλεξα



Οριζόντια

1. Σύνολο ενδυμάτων.
2. Το ψυχικό... δεν πετιέται — Αμερικανός συγγραφέας.
3. Συνεχόμενα στο... κιλό — Πρωτεργάτης της Γαλλικής Επανάστασης.
4. Διορισμένα χαριστικά — Σκίτσο 2.
5. Πρώτος σε επίδοση (μτφ.) — Φημισμένα βιολιά.
6. Αρχαία βαβυλωνιακή θεότητα — Κίτρινο χρώμα έχουν τα αθηναϊκά — Αρχαιολόγοι είναι τα μέλη του (αρχικά).
7. Βρίσκεται απέναντι από το Χονγκ Κονγκ — Όχι στα... Επτάνησα.
8. Πρόχειρο φαγητό — Χώρα της Καραϊβικής.
9. Το φορούν οι Ινδές — Σκίτσο 1.
10. Είναι τα γραμμάτια του δημοσίου — Ελληνικό... 14.
11. Σκουριά, γάνα — Νομός της Ιαπωνίας.
12. Για ανάπαυση την... απλώνουμε — «Η... ή επί τας»: ρητό των αρχαίων Σπαρτιατιστών.

Κάθετα

1. Οπτικό φαινόμενο.
2. Εκτόρ... Γάλλος μυθιστοριογράφος — Γιατρικό, φάρμακο (αρχ.).
3. Είναι μέσα στη... φάκα — Διεθνής ονομασία των δεξαμενόπλοιων.
4. ... Μαν: νομπελίστας Γερμανός λογοτέχνης — Πολλοί νησιώτες ζουν απ' αυτή.
5. Ομαλά, επίπεδα — Αρχικά συνδικαλιστικού οργάνου για τραπεζικούς — Αλίγκ... παλιά ηθοποιός.
6. Κατάμαυρα ενδύματα — Συνοδεύει... μίτσι κότσι.
7. Γερμανός συνθέτης — Ξύλινο λατρευτικό άγαλμα.
8. Όμοια φωνήεντα — Αρχαία εταιρά από την Κόρινθο — Είναι τα πυρίμαχα σκεύη.
9. Σύστημα τηλεοπτικής μετάδοσης — Αυτόχθονες της Νέας Καληδονίας.
10. Τονικό σημάδι που καταργήθηκε — Υπάρχουν στο... σπίτι.
11. Προτρεπτικό της Αρχαίας — Ξύλινος πήχης.
12. Κωμόπολη του νομού Κοζάνης — Πατριάρχης του Ισραήλ.

Sudoku

Εύκολο

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

Δύσκολο

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

Η συνταγή της εβδομάδας

Σαλάτα με λαχανικά και καπνιστό τόνο

Συστατικά

- 1 καλαμπόκι, βρασμένο
- 1 πιπεριά Φλωρίνης
- 160 γρ. τόνο, καπνιστό
- 100 γρ. ραπανάκια
- 3 φρέσκα κρεμμυδάκια
- 1 κ.σ. δυόσμο
- 1 κ.σ. κάππαρη
- 200 γρ. πράσινη σαλάτα

Για το dressing

- χυμό λεμονιού, από 1 λεμόνι
- 1-2 κ.σ. ελαιόλαδο
- αλάτι
- πιπέρι
- 1 κ.σ. κοφτή μέλι
- 1 κ.σ. κοφτή μουστάρδα

Μέθοδος Εκτέλεσης

Τρυπάμε το κοτσάνι από το καλαμπόκι με ένα πιρούνι και τοποθετούμε πάνω στη φωτιά ή σε καυτό τηγάνι για να πάρει χρώμα και καπνιστή γεύση. Ακολουθούμε την ίδια διαδικασία και για την πιπεριά Φλωρίνης.

Για το dressing

Στο μπολ σερβιρίσματος βάζουμε το λάδι από τον τόνο, τον χυμό λεμονιού, το ελαιόλαδο, αλάτι, πιπέρι και ανακατεύουμε καλά με ένα σύρμα χειρός. Προσθέτουμε το μέλι, τη μουστάρδα, τον τόνο και ανακατεύουμε.

Για τη σύνθεση

Βάζουμε στο μπολ τα ραπανάκια σε κομμάτια και ανακατεύουμε.



Με ένα μαχαίρι αφαιρούμε τα σπόρια από το καλαμπόκι και τα βάζουμε στο μπολ. Προσθέτουμε το πράσινο μέρος από τα φρέσκα κρεμμυδάκια ψιλοκομμένα, τον δυόσμο, την κάππαρη, την πιπεριά Φλωρίνης καθαρισμένη και κομμένη σε μικρά κομμάτια και ανακατεύουμε. Προσθέτουμε τις φρέσκιες σαλάτες, ανακατεύουμε και σερβίρουμε.