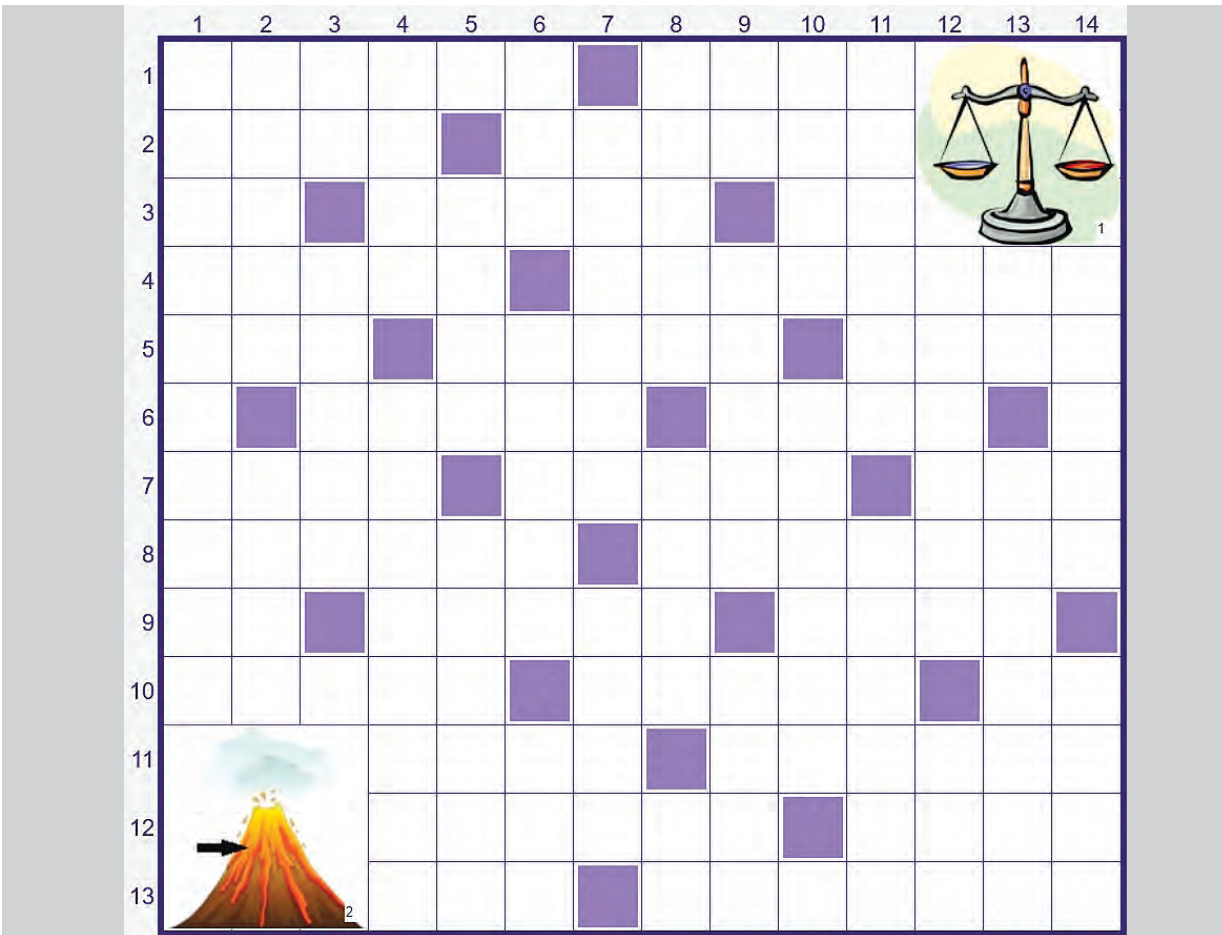


Σταυρόλεξα



Οριζόντια

1. Με ρυθμό... ο δεκαπεντασύλλαβος — Σκίτσο 2.
2. Λίμνη της Αρκαδίας — Επικός ποιητής της αρχαιότητας.
3. Αυτού Μακαριότητα — ... Κίντμαν: ηθοποιός — Περιέχονται στην... κούτα.
4. Μικρή πολιτεία της Ινδίας — Αυταρχικός άνθρωπος (μψ.).
5. Η ύλη... των Δωριέων — Πόλη της Ιαπωνίας — Προστακτική βιβλικής εντολής.
6. Ανακάλυψε το σκεδασμό του φωτός — Μορφή φρενοβλάβειας.
7. Αρκετές διακυμάνσεις έχει στο μπάσκετ — Λέγεται η πολιτικός Μπακογιάννη — Το λένε οι ξένοι στο τηλέφωνο.
8. Καλάθι από λυγαριά — Ένας από τους Μπιτς.
9. Η αρχή του... ηθικού — Νομάδες κτηνοτρόφοι της Ανατολικής Αφρικής — Διπλό... σημαίνει «με προφύλαξη».
10. Ελληνική καπνοβιομηχανία (αρχικά) — Το ψάρι μπακαλιάρος — Ντουζίνα με... γράμματα.
11. Γιατρική, θεραπεία — Υπάρχουν και τέτοια νοσήματα.
12. Σ' αυτήν κι ο Λαβύρινθος — Συγχρόνως (επίρρ.).
13. Η χώρα του Αιήτη — Σκίτσο 1.

Κάθετα

1. Παίρνει μέρος σε εξέγερση.
2. Οι αυτονομιστές αντάρτες της Σρι Λάνκα — Άκλιτη αόριστη αντωνυμία.
3. Τα έχει η... δίκη — Δικό του το έργο «Η Αλίκη στη χώρα των θαυμάτων».
4. Πανδοχείο παλιάς εποχής — Σχετικά με αρχαίο σημαντικό φύλο.
5. Φαγητό με μελιτζάνες — Ορεκτική ρίζα.
6. Ισχυρός ψυχικός κλονισμός — Ράτσα σκύλων — Ακέραια, αβλαβή.
7. Η μυστική υπηρεσία του Ισραήλ — Χαϊδεμένος... Αησιόσλαος.
8. Ποτάμι της Εύβοιας — Δηλητηριώδες φίδι — Περιφέρμος «κινηματογραφικός» μάγος.
9. Μισή... αρχή — Πάπας τη φοράει — Έχει μεγάλη πυκνότητα (ουδ.).
10. Προτροπή για... πατάα — ... Μπράντο: ηθοποιός.
11. Χημικό αλογόνο στοιχείο — Νοσήματα που δεν μας ανησυχούν.
12. Φιλοτέχνησε τις «Δεσποινίδες της Αβινιόν» — Παραπότημος του Ρήνου.
13. Τα έχει το... βήμα — Λεγόταν ο Πιραντέλο.
14. ... Στόουν: Αμερικανίδα ηθοποιός — Κλαδιά δάφνης.

Sudoku

Εύκολο

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

Δύσκολο

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

Η συνταγή της εβδομάδας

Μακαρονάδα με σπανάκι και φέτα

Συστατικά

- 1 κρεμμύδι
- 3 φρέσκα κρεμμυδάκια
- 1 σκ. σκόρδο
- 3 κ.σ. ελαιόλαδο
- 1/2 ματσάκι άνηθο
- 500 γρ. σπανάκι
- αλάτι
- 150 γρ. τυρί κρέμα
- 300 γρ. φέτα
- 400 γρ. σπαγγέτι, με σπανάκι

Για το σερβίρισμα

- άνηθο
- ελαιόλαδο

Μέθοδος Εκτέλεσης

Τοποθετούμε ένα τηγάνι σε δυνατή φωτιά και βάζουμε το ελαιόλαδο. Ψιλοκόβουμε το κρεμμύδι, τα φρέσκα κρεμμυδάκια και το σκόρδο, και τα βάζουμε στο τηγάνι. Σοτάρουμε για 2-3 λεπτά. Ψιλοκόβουμε τον άνηθο και βάζουμε τα 3/4 στο τηγάνι. Κρατάμε το υπόλοιπο για το σερβίρισμα. Βάζουμε το σπανάκι κομμένο σε κομμάτια, αλάτι και σοτάρουμε 4-5 λεπτά να μαλακώσει το σπανάκι και πέσει ο όγκος του. Παράλληλα, σε μια κατσαρόλα με νερό που βράζει, βάζουμε αλάτι, τα ζυμαρικά και βράζουμε σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας. Προσθέτουμε στο τηγάνι το τυρί κρέμα, 1-2 κουτάλες της σούπας νερό από τα ζυμαρικά που βρά-



ζουν και σιγοβράζουμε για 2-3 λεπτά. Προσθέτουμε τη φέτα σε κομμάτια και ανακατεύουμε. Σουρώνουμε τα ζυμαρικά και τα βάζουμε στο τηγάνι. Ανακατεύουμε και αφαιρούμε από τη φωτιά. Σερβίρουμε με τον άνηθο και ελαιόλαδο.