رسپی

تابستان خنکی داشته باشید

■ برای رهایی از گرمای روزهای تابستان می‌توانید، سراغ نوشیدنی‌های تازه‌ای بروید. نوشیدنی‌هایی با طعم خاص و متفاوت از نوشیدنی‌هایی که تجربه کرده‌اید:

اسموتی نعنا

اسموتی میان نوشیدنی و خوردنی است. یک خوراکی که تا حدودی سیرتان می‌کند ولی مهم‌تر از آن تشنگی را از شما دور می‌کند. اسموتی مانند آب‌میوه‌های مایع و روان نیست و مانند شیک غلیظ و سفت است.

مواد لازم برای ۴ نفر

مخلوط میوه: یک و نیم پیمانه، (ترجیحا مخلوط میوه‌هایی مانند آلو، توت‌فرنگی، هلو)

موز: نصف یک عدد بزرگ

نعنای خرد شده تازه: چند شاخه

شیر: یک و نیم پیمانه

یخ خرد شده: دو پیمانه

طرز تهیه:

*تمام مواد فوق را به غیر از یخ با هم مخلوط کنید.

*سپس یخ را به مخلوط اضافه کرده و دوباره مخلوط کن را روشن کنید.

*آنقدر مخلوط را هم بزنید تا مخلوط نرم و روانی به دست آید.

*اسموتی آماده شده را درون چهار لیوان ریخته و نوش جان کنید.

اسموتی هویج، موز و توت فرنگی

این اسموتی سرشار از ویتامین است.

مقدار تهیه: دو لیوان

مواد لازم:

هویج: دو عدد، متوسط، آن را خوب بشویید و به قطعات کوچک تقسیم کنید.

موز: یک عدد

توت فرنگی: یک پیمانه، تازه یا یخ‌زده

آب پرتقال: یک تا یک و نیم پیمانه

یخ خرد شده: یک پیمانه

طرز تهیه:

*میوه‌ها، هویج و آب پرتقال را درون دستگاه مخلوط کن خوب با هم مخلوط کرده تا نرم و روان شوند (ابتدا یک پیمانه آب پرتقال درون مخلوط کن بریزید و آن را مخلوط کنید سپس اگر جا داشت مابقی آن را درون دستگاه بریزید).

نوشیدنی مخلوط میوه جات

مواد لازم:

چاقوی تیز

هندوانه: هشت پیمانه، هسته‌های آن جدا شود.

موز: سه عدد

یک عدد همزن

پارچ بزرگ: یک عدد

آب آناناس بدون شیرینی: یک پیمانه

آب پرتقال بدون شیرینی: یک پیمانه

توت‌فرنگی بزرگ: شش عدد

قطعات کنسرو شده آناناس: یک عدد، متوسط

قاشق دسته بلند

طرز تهیه:

*ابتدا هندوانه را به دو نیم تقسیم کرده سپس آنها را به قطعات کوچک تقسیم کنید.

*دو تا از موزها را پوست کنده و به قطعات ریز تقسیم کنید.

*قطعات موز و هندوانه را درون دستگاه همزن ریخته و آنها را به صورت پوره درآورید و درون یک پارچ بزرگ بریزید.

*آب آناناس و آب پرتقال را به درون پارچ اضافه کنید و هم بزنید.

*توت‌فرنگی‌ها را با آب سرد شسته و سر آنها را جدا کنید و به قطعات کوچک تقسیم کنید.

*آخرین موز را نیز پوست کنده و به تکه‌های کوچک تقسیم کنید.

*درب قوطی کنسرو آناناس را باز کرده و تکه‌های آناناس را از آب بیرون آورید. در این قسمت از کار می‌توانید از آناناس تازه نیز استفاده کنید.

*تکه‌های توت فرنگی و آناناس و موز را به مخلوط درون پارچ اضافه کنید و درب پارچ را بگذارید و حدود دو ساعت آن را درون یخچال قرار دهید، با این کار آب‌میوه خنک شده و تکه‌های میوه درون آن نرم می‌شوند.

مخلوط نعنا، کیوی و لیمو

این نوشیدنی به دلیل داشتن نعنا، کیوی و لیمو خنک کننده است ولی از این نکته هم نمی‌توان گذشت که سرشار از ویتامین C است و خستگی را از شما دور می‌کند.

مواد لازم برای ۸ نفر:

شکر: نصف پیمانه

آب جوش: نصف پیمانه

کیوی: هشت عدد

آب لیمو: یک سوم پیمانه

برگ نعنای خرد شده: نصف پیمانه

قطعات خرد شده یخ: دو پیمانه

آب گازدار: یک پیمانه

طرز تهیه:

ابتدا، در یک پارچ بزرگ، شکر را درون آب‌جوش حل کنید و وقتی کمی خنک شد، آن را درون یخچال قرار دهید تا کاملا خنک شود.

کیوی‌ها را به قطعات کوچک‌تر تقسیم کرده و همراه با آب لیمو و نعنا و قطعات یخ درون شربت خنک شده بریزید و آنها را با همزن کاملا هم بزنید تا مخلوط نرم و روانی به دست آید. اکنون آب گازدار را به مخلوط درون پارچ اضافه کنید یا به مقدار مساوی روی نوشیدنی درون لیوان‌های مورد نظر بریزید. روی نوشیدنی‌ها را با برگ نعنا تزیین کنید.

عکس: عکس ایران

روایت کباب داغ از سبزه میدان تا زعفرانیه

خوشمزگی روی آتش

برای خیلی از ما، خوردن یک وعده غذای خوشمزه و لذیذ که در رویاپردازی‌های شکمی هوسش را می‌کنیم، یعنی یک پرس چلوکباب کامل با پلو زعفرانی، کره و زرده تخم‌مرغ که در مراحل آماده‌سازی اضافه می‌شود و حواشی چون سماق، ماست عالی و دوغ. شاید به دلیل همین علاقه جمعی ما به چلوکباب است که تعداد چلوکبابی‌ها بیشتر از سایر رستوران‌هاست و رستوران‌های ایرانی با وجود تنوع غذای ایرانی به هر حال بخشی از منوی خود را به انواع کباب‌ها اختصاص داده‌اند. تعداد شعب چلوکبابی‌های نایب در حال زیاد شدن است اما تمام این رستوران‌ها با رگ و ریشه خانوادگی مشتریان زیادی را جلب می‌کنند. اعتمادالسلطنه در نوشته‌هایش نایب را به عنوان اولین چلوکبابی تهران نام می‌برد. رستورانی در دل بازار تهران که ویژگی آن داشتن میز و صندلی و به اصطلاح آن زمان‌ها سرو غذا به شیوه اروپایی بود. پیشخدمت‌های رستوران نایب در آن زمان برنج‌ها را به صورت هرم همراه با تکه‌ای کره در بشقاب‌ها می‌ریختند. پیشخدمت‌ها یکی‌یکی برنج‌ها را بر سر میزها می‌بردند و بلافاصله نفر بعدی کباب‌ها را با سیخ در بشقاب‌ها قرار می‌داده است. در آن زمان هر نفر می‌توانسته هر چند تا مایل بوده کباب بخورد و مبلغی که از مشتریان گرفته می‌شد یکسان و فرقی بین کسی که یک سیخ کباب خورده با کسی که چهار یا پنج سیخ خورده، نبوده است. جناب نایب چنان در کسب و کار خودش موفق بود که رستوران‌های زنجیره‌ای نایب پیشه خانوادگی این خاندان شد.

اما بررسی‌های تاریخی نشان می‌دهد، نایب، اولین چلوکبابی نیست؛ شهرت تاریخی نایب به خاطر شیوه سرو اروپایی آن بوده است. چلوکبابی حاج حسن شمشیری در قسمت شرقی سبزه میدان در زمان رضاشاه تاسیس شده است. این چلوکبابی به سرعت رونق گرفت و به ساختمان چهار طبقه منتقل شد. طبقه اول آشپزخانه بود، طبقه دوم مخصوص مغازه‌دارها، بازاریان و افراد مجرد و طبقه سوم و چهارم برای خانواده‌ها و مقامات درنظر گرفته شده بود. هر طبقه با آینه‌های زیادی تزیین شده بود و خود جناب شمشیری بر طبقات سوم و چهارم شخصا نظارت می‌کرد.

از ساعت ۱۱ صبح بوی کباب و برنج که در چلوکباب شمشیری پخته می‌شد، فضای آن اطراف را پر و رهگذران را برای خوردن چلوکباب تحریک می‌کرد. پرس چلوکبابی که در شمشیری عرضه می‌شد شامل یک بشقاب برنج همراه با کره و دو عدد کباب بود. حاج حسن شمشیری فقط در رستوران دارای موفق نبود، او از یاران وفادار و حامیان صنعت ملی شدن نفت توسط دکتر مصدق بود و در سال ۱۳۲۰ با پرداخت مبلغ یک‌میلیون ریال (که مبلغ زیادی در آن زمان بوده است) جهت خرید اوراق قرضه و حمایت از ملی شدن صنعت نفت تلاش کرد. بعد از کودتای ۲۸ مرداد و دستگیر شدن مصدق توسط زاهدی، شمشیری نهم دستگیر و به جزیره خارک تبعید شد. هم زندانی او در خارک که نامش کریم کشاورز بود، در خاطرات شخصی‌اش نوشته است؛ شمشیری متعهد شده بود که بهترین کباب کوبیده و برگ را به هم سلول‌هایش بدهد که این فرصت را پیدا نکرد. درباره چلوکباب شمشیری و کباب‌هایش توسط بسیاری از نویسندگان و داستان‌نویسان نوشته‌های زیادی وجود دارد؛ در این نوشته‌ها از چلوکباب شمشیری به عنوان یکی از قدیمی‌ترین و خوشمزه‌ترین کباب‌ها در ایران نام برده شده اما حاج حسن شمشیری در تبدیل شغلش به یک پیشه خانوادگی موفق نبود. در حال حاضر نیز بسیاری از چلوکبابی‌ها نام شمشیری را برای خود انتخاب کرده‌اند تا یادآور آن ساختمان چهار طبقه با هیاهو و مشتریان همیشگی‌اش باشند. بسیاری از آنها معتقد هستند آشپز شمشیری بوده‌اند اما در حقیقت خود شمشیری حدود ۳۰ سال پیش فوت کرده است. از تهران که پا بیرون بگذارید، تبریزی‌ها نام و آوازه خاصی در طبخ کباب دارند. در روایت‌های تاریخی هست که نخستین چلوکبابی در تبریز در نزدیک مرز قفقاز تاسیس شده است. صادرات کباب به خارج از ایران به دوران احمدشاه برمی‌گردد. جواد فریفته آشپز مخصوص احمدشاه حدود ۸۰ سال پیش هنگامی که مقیم پاریس شد، اولین چلوکبابی خارج از ایران را راه‌اندازی کرد و نام فریفته را بر آن گذاشت. دومین چلوکبابی ایرانی در آلمان راه افتاد، احمدخان از ایرانیانی است که در آلمان زندگی می‌کرد، در زمان حکومت نازی رستورانی باز کرد و نامش را هیتلر گذاشت و افرادی که هیتلر و نازی را قبول داشتند اجازه ورود به رستوران را داشتند. در این رستوران کباب سرو می‌شد.

از ۳ ریال تا ۳۰۰ هزار ریال

خوشبختانه مورخان ایرانی از اهمیت مساله غذا غافل نبوده‌اند و تمام جزییات را در رابطه با رستوران‌ها و غذاهای دوران خود نوشته‌اند. اعتمادالسلطنه وزیر انتشارات ناصرالدین‌شاه و رییس دفتر مترجم در آن زمان قیمت بهترین چلوکباب که توسط چلوکبابی نایب ارایه می‌شد را بین سه تا پنج ریال نوشته است. در سال ۱۲۹۵ عبدالله‌بهرامی، معاون اداره امنیه تهران (پلیس امروزی) بیشترین مبلغی که برای هر وعده چلوکباب پرداخت می‌کرده چهار تا پنج ریال بوده است. به روایت روزنامه اطلاعات در سال ۱۳۲۰ برای یک پرس چلوکباب مبلغ پنج ریال دریافت می‌شده که شامل کباب‌برگ بزرگ، کره ۳۳۰ گرم، برنج، پیاز و نان بوده است. در همان زمان چلوکباب کوبیده به مبلغ چهار ریال قیمت داشته است. در بین سال‌های ۱۳۳۵-۱۳۳۰ یک کباب کوبیده ۳/۵ ریال در تهران قیمت داشت ولی در شهرهای دیگر دو عدد کباب همراه با نان و گوجه‌فرنگی کباب‌شده که شکل یک پرس کامل را دارد هشت ریال قیمت داشته است. اگر نوشابه هم همراه غذا صرف می‌شده، بین دو تا چهار ریال نیز پرداخت می‌شده است، بنابراین با پرداخت ۱۰ تا ۱۲ ریال می‌توانستید کامل‌ترین غذای روز را بخورید. در سال ۱۳۵۲ چلوکباب برگ همراه با کره و گوجه‌فرنگی کباب‌شده و پیاز و سماق به مبلغ ۶۰ ریال بوده است و اغلب افرادی که سرکار بودند و منزل نمی‌توانستند بروند، چلوکباب می‌خوردند. کسانی که درآمد بهتری داشتند معمولا جوجه کباب سفارش می‌دادند که قیمت آن ۱۲۰ ریال بوده است. دوغ‌های یک نفره امروزی هم نبودند، به همین دلیل در یک کاسه بزرگ دوغ درست می‌کردند تا همراه با کباب سرو شود. ابتکار کباب با نان داغ به سال‌های اخیر برمی‌گردند، وقتی برنج از یک پرس کباب حذف شد و به جای آن نان قرار گرفت و معروف‌ترین رستورانی که چلو در منوی آن جایی ندارد و به جای آن با تنوری در کنار رستوران با نان داغ از شما پذیرایی می‌کند، رستوران ریحون است. امروزه قیمت یک پرس چلوکباب بین ۱۸ هزار ریال تا ۲۵ هزار ریال است و کباب کوبیده ۲۵ ریالی بین ۵۰ تا ۸۰ هزار ریال قیمت دارد. چلوکباب که روزی غذای سنتی و اصیل ایرانی بوده حالا تبدیل به غذایی لوکس شده که باید گاهی سراغ آن رفت.

قصه‌هایی از کباب

بر اساس داستانی که از دوستعلی‌خان معیرالممالک از نوادگان ناصرالدین‌شاه نقل شده است، ناصرالدین شاه ۸۷ همسر داشته که چهار نفر از آنها رسمی بوده‌اند و بقیه صیغه. هنگامی که یک روز جمعه شاه قصد زیارت از حضرت عبدالعظیم در شهر ری را داشت، پیشخدمت‌های او مجبور بودند روز پنجشنبه به آن منطقه بروند و حدود هزار تا دو هزار کباب را بر اساس دستور شاه برای خود او و هزار همراه و خدمه و همسرانش آماده کنند و کباب‌ها نیز همیشه همراه با سبزی‌خوردن و پیاز سرو می‌شدند. در سال ۱۳۲۴ هنگامی که قیمت قند وارداتی روسیه بالا رفت و علت آن نیز جنگ بین روسیه و ژاپن بود، علاءالدوله، هاشم قندی و اسماعیل‌خان را که جزو تجار قند بودند و قند را به ایران وارد می‌کردند، احضار کرد و مشغول مذاکره با آنها شد؛ در پایان علاءالدوله که مسوول وقت تهران بود، دستور داد تا آنها را شلاق بزنند. هنگامی که می‌خواستند آنها را شلاق بزنند، پسر هاشم قندی پیش علاءالدوله آمد و خواست تا او را به جای پدرش شلاق بزنند و علاءالدوله دستور داد تا او را ۵۰۰ ضربه شلاق بزنند. وقتی که موقع نهار خوردن فرا رسید علاءالدوله بلافاصله دستور توقف شلاق زدن را داد و به سه‌متهم گفت: هنگام شلاق زدن باید شلاق بخورید و هنگام نهار باید نهار بخورید و الان چون چلوکباب حاضر است پس باید چلوکباب بخوریم و بعد از غذا بقیه شلاق‌ها را باید بخورید.

نکته

رازهای کدبانو

■ حتی‌المقدور نباید خارجی‌ترین برگ‌های سبزیجات را از آنها جدا کنید، مگر اینکه واقعا خراب و بلا استفاده باشند. چون درست همین برگ‌ها سرشار از مواد مغذی‌اند. گیاهانی که ریشه آنها مصرف خوراکی دارد، مثل هویج و سیب زمینی را نباید پوست کرد. کافی است آنها را زیر آب جاری و با برس مخصوص سبزیجات، کاملا شست‌وشو بدهیم و به دقت ضدعفونی کنیم. زیرا بیشتر مواد مغذی در پوست متمرکز شده‌اند.

سبزیجات را باید بلافاصله پس از شست‌وشو مصرف کرد. شست‌وشوی قبلی به سرعت باعث از بین رفتن طراوت آنها می‌شود. حتی آماده کردن سبزیجات برای مصرف را باید به لحظه آخر موکول کرد. هر چه بیشتر در معرض هوا و نور باشند، با سهولت بیشتری ویتامین‌های خود را از دست می‌دهند، به عنوان مثال سبزی‌های سالادی، اگر به صورت تمیز و خرد کرده و بسته‌بندی شده خریداری شوند، مسلما آسایش بیشتری به همراه خواهد داشت اما از ویتامین‌ها و مواد مغذی فقیرتر خواهند بود.

جهت شست‌وشوی سبزی آن را برای مدتی طولانی در آب قرار ندهید. برای ضدعفونی کردن آن یک قاشق مرباخوری جوش شیرین را در چهار لیتر آب ریخته و سپس برای مدت ۱۰ دقیقه سبزی‌ها را در آن قرار دهید و سپس مجددا آن را با آب سرد آبکشی کنید.

سبزی را چگونه خشک کنیم

اول برگ‌های زرد و پلاسیده سبزی را از ساقه آن جدا کنید و بعد بقیه را خوب بشویید. سبزی‌ها را به صورت دسته درآورده و انتهای آن را با نخ محکم ببندید و در جای گرم و خشک و دور از نور مستقیم آفتاب، به صورت واژگونه آویزان کنید. پس از خشک شدن کامل برگ‌های آنها را با دست فشار داده و خرد کنید و در ظروف سربسته نگهداری نمایید. این روش مانع نفوذ گردوغبار به داخل سبزی‌ها شده و رنگ آن نیز سبز باقی می‌ماند.

گزارش ۲

قصه کیک پنیر از کجا شروع شد؟

کیک پنیر که امروز یکی از محبوب‌ترین دسرهای دنیاست، ریشه در یونان باستان دارد؛ یونانی‌ها چنان دل بسته این دسر بوده‌اند که آخیموس، فیزیکدان یونانی کتابی با عنوان «هنر تهیه کیک پنیر» در دوران خودش نوشته است. بعدها سایر ملل هم به این دسر علاقه‌مند شدند و شهرت و محبوبیت کیک پنیر تا آمریکا هم پیش رفت. حالا دنیای «چیز کیک» به‌اندازه تمام آشپزها و سرآشپزهای دنیا متنوع شده و هر کدام روش خاصی برای تهیه کیک پنیر دارند یا اصلا کیک پنیر جدیدی با طعم تازه ارایه می‌کنند. کیک پنیر ابتدایی از دو بخش تشکیل شده، لایه رویی که ضخیم‌تر ولی نرم است و پنیر ماده اصلی آن محسوب می‌شود. لایه زیری از بیسکوییت یا کیک است. تفاوت عمده کیک پنیرهای دنیا در نوع پنیری است که استفاده می‌کنند. در آمریکا و کانادا بیشتر از پنیر خامه‌ای برای طبخ کیک پنیر استفاده می‌شود اما ایتالیایی‌ها پنیر توفو را به کار می‌برند و آلمانی و هلندی‌ها پنیری که از شیر بز به دست می‌آید را به کار می‌برند. هنر یک شیرینی پز در تهیه کیک پنیر، با ضخیم بودن لایه رویی و نازک بودن لایه زیری مشخص می‌شود؛ آن هم به گونه‌ای که هنگام بریدن و سرو کیک فرم مثلثی یک برش کیک حفظ شود و به هم نخورد. تفاوت دیگر کیک پنیرها در پخته شدن یا نپخته شدن آنهاست. برخی کیک پنیرها فقط چند ساعت در یخچال قرار داده می‌شوند تا خودشان را بگیرند اما گروهی از کیک پنیرها هم در فر پخته می‌شوند. با معروف‌ترین کیک پنیرهای دنیا آشنا شوید:

کیک پنیر نیویورکی

شهرت این کیک به دلیل قد بلند آن است که بین ۱۳ تا ۱۵ سانتیمتر ارتفاع دارد. در تهیه این مدل کیک پنیر در کنار پنیر خامه‌ای از تخم مرغ هم استفاده می‌شود تا ارتفاع کیک دچار شکستگی نشود. کیک پنیر نیویورکی در طعم‌های مختلف چون لیمو، شکلات و... تهیه می‌شود. کیک پنیر فیلادلفیا هم برداشتی از کیک پنیر نیویورکی است ولی از طعم اضافه شده مثل شکلات یا لیمو بر مزه اصلی پنیر غالب می‌شود.

کیک پنیر انگلیسی

در کیک پنیر انگلیسی بیشتر از بیسکوییت به جای کیک اسفنجی برای لایه زیری استفاده می‌شود. انگلیسی‌ها طرفدار طعم میوه‌ای در کیک پنیر هستند و انواع میوه چون توت فرنگی، آلبالو و... را به کیک پنیر اضافه می‌کنند.

در واقع کیک پنیر انگلیسی ترکیب پنیر خامه‌ای، خامه و شکر است که برای سفت شدن و فرم گرفتن درون یخچال قرار داده می‌شود و از فر و پخته شدن خبری نیست.

کیک پنیر آلمانی

شهرت کیک پنیرهای آلمانی به مزه شور و شیرین آنهاست. شیرینی پزهای آلمانی به اندازه سایر ملل شکر نمی‌زنند و شما هنگام خوردن کیک پنیر آلمانی مزه و شور و شیرین را با هم احساس می‌کنید.

کیک پنیر فرانسوی

به کیک پنیر فرانسوی باید لقب سبک‌ترین کیک پنیر دنیا را داد. فرانسوی برای قوام پیدا کردن ماده کیک به جای تخم مرغ یا خامه، ژلاتین استفاده می‌کنند. ارتفاع کیک هم بین سه تا پنج سانتیمتر است.

کیک پنیر سوئدی

عنوان متفاوت‌ترین چیز کیک هم به سوئدی‌ها می‌رسد. آنها به جای پنیر از شیر پرچرب برای تهیه کیک پنیر استفاده می‌کنند و بعد از خارج کردن کیک از فر، آن را به شکل داغ سرو می‌کنند. کیک پنیر سوئدی اغلب همراه با مربا یا بستنی سرو می‌شود.

در تهران چه کنیم؟

برای خوردن چیز کیک در تهران می‌توانید سراغ قنادی‌هایی چون تهران سوگل بروید. در این قنادی هم کیک و هم سوفله پنیر به شیوه اصیل بدون اضافه کردن طعم و مزه خاص سرو می‌کند. کیک پنیر این قنادی خیلی شیرین نیست و به همین دلیل به کسانی توصیه می‌شود که رابطه خوبی با شیرینی‌ها ندارند اما در کافه‌های تهران هم می‌توانید خود را میهمان یک کیک پنیر خوب همراه با قهوه و چای بکنید. کیک پنیر مخصوص ویونا، کیک پنیر کافه کلاسیک و موکا هم انتخاب‌های خوبی هستند. کیک پنیر این کافه با طعم شکلات یا مارس است؛ منظور از مارس همان شکلات معروف و رایج مارس است که این بار به کیک پنیر اضافه شده است.

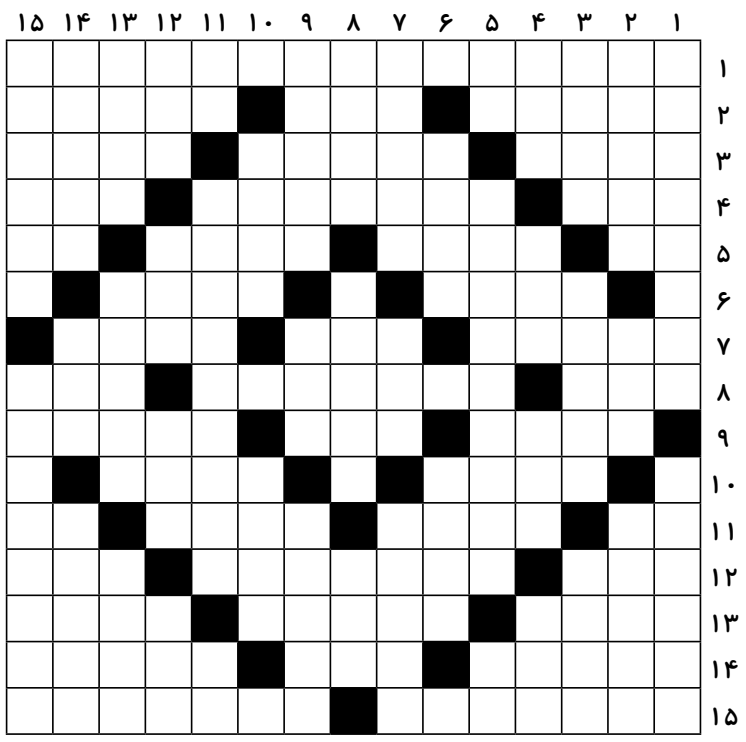
جدول ۱۲۱۵

افقی:

۱- کتابی از «ویلیام شکسپیر» ۲- ردیاب – حماسه‌سرای یونانی مولف «ایلیاد» و «اودیسه» - سهولت ۳- رییس مدرسه – برابر – وسیله‌ای در بنایی ۴- برکت سفره – دلجویی از سبزی‌ها با ریشه خوراکی ۵- نفرین – علامت صدای زیر – صف و رسته – چه وقت؟ ۶- پراکندگی – نزدیک کاشان ۷- پایتخت کانادا – میوه خوشبو – کنجد آسیاب شده ۸- خالص – سردار مشهور فرانسوی – با این همه ۹- سرزمین‌ها – پرنده آش سردکن – معالجه و مداوا ۱۰- کاغذ فروش – پایگاه ۱۱- واحد سیگار – مقابل خنده – برج کج ایتالیا در زادگاه گالیله – مخترع تلفن ۱۲- شکاف سرقلم – شغل مردم ناحیه کوهستانی – چین کوچک بر پارچه ۱۳- انگل روده کودکان – دیپلماسی – فیلسوف آلمانی با نام «مانوئل» ۱۴- ساکنین – ضمیر مخاطب و محترمانه – نویسنده فرانسوی «دنیاهای خیالی» ۱۵- ریزنمرات دانش‌آموز – باغ انار

عمودی

۱- کوچک‌ترین کشور همسایه ایران – جدایی و از هم جدا گردیدن ۲- تر و تازه و با طراوت – طاقت و تحمل – از محبت گل می‌شوند ۳- دینداری – پرده نقاشی – بازی خانمان برانداز ۴- محموله – جعبه چوبی یا فلزی زیر میز یا کمد – ساز کلیسا – شهر و تیم آلمانی ۵- واحدی در مساحت – موسسه تعیین کیفیت کالا – بله ژرمن‌ها ۶- شادمانی – سنجش ۷- آرام – بعد – همواره و دایم ۸- کل و همه – برج روز تولد! – تله ۹- سیصد کیلوگرم – یک آذری – نویسنده فرانسوی «تپلی» ۱۰- شب طولانی سال – خلق و خو و رفتار ۱۱- مادر به زبان محلی – از ورزش‌های تاریخی – تلخ عرب ۱۲- وجود دارد – برج فانوس دریایی – تظاهر به نیکی – طبل بزرگ ۱۳- وسیله نشانه‌روی به شکل دایره‌های تودرتو – پشیمانی – مقوای نازک در قطع کوچک ۱۴- شهر، در شهرستان نایین استان اصفهان – مرغ سعادت – فقیر و تنگدست ۱۵- معادل فارسی میکروسکوپ – کشور پیر استعمار



حل جدول ۱۲۱۴

	۱	۲	۳	۴	۵	۶	۷	۸	۹	۱۰	۱۱	۱۲	۱۳	۱۴	۱۵
۱	گ	ذ	ر	ن	ا	م	ه	■	ا	ن	س	د	ا	د	■
۲	ا	■	خ	ا	خ	ا	م	■	ک	ا	ل	ا	ب	ر	گ
۳	ل	پ	■	س	ر	م	ه	■	ر	ه	ا	م	■	ی	ی
۴	ی	ا	س	■	ی	ن	■	خ	م	ا	م	■	ج	د	ا
۵	ن	ی	ک	ا	ن	■	ا	م	■	ر	ا	ی	ا	ن	ه
۶	گ	د	ا	ر	■	ل	ن	ی	ن	■	ن	س	ب	ک	■
۷	و	ا	ن	■	ا	ج	ت	ن	ا	ب	■	ا	ر	ک	■
۸	ر	ر	■	ج	ن	و	ب	■	ت	ش	ک	ر	■	ا	ه
۹	■	ی	ل	ه	■	ج	ا	ن	و	ی	ن	■	ج	ر	ز
۱۰	گ	■	ج	ن	س	■	ه	و	ا	ر	■	پ	ی	د	ا
۱۱	ف	ر	ا	م	ر	ز	■	ر	ن	■	س	ر	ب	ا	ر
۱۲	ت	ی	م	■	د	ی	م	ی	■	م	ی	■	ی	ن	ا
۱۳	گ	و	■	ا	س	د	ی	■	م	ا	ن	ی	■	ی	و
۱۴	و	ا	ل	ر	ی	ا	ن	■	ت	ی	م	و	ر	■	ا
۱۵	■	س	ا	ل	ر	ن	و	■	د	ل	ا	ن	گ	ی	ز

سودوکو Sudoku یک واژه ترکیبی ژاپنی به معنای عددهای بی تکرار است و امروزه به جدولی از اعداد گفته می‌شود که به عنوان یک سرگرمی رایج در نشریات کشورهای مختلف به چاپ می‌رسد.

سودوکو ۲۲۳

					۴		۵	
				۱	۹	۲	۴	
۴	۲	۹				۶		
		۸	۱		۷			۳
	۱					۹	۶	
				۹				
	۸	۴		۵		۱		
۱				۸		۵	۹	۴
	۹		۴	۳	۱		۷	۲

قانون‌های حل جدول سودوکو:

۱- در هر سطر و ستون باید اعداد یک تا ۹ نوشته شود. بدیهی است که هیچ عددی نباید تکرار شود.

۲- در هر مربع ۳×۳ اعداد یک تا ۹ باید نوشته شود و در نتیجه هیچ عددی نباید تکرار شود.

حل سودوکو ۲۲۲

۹	۳	۵	۲	۷	۸	۱	۶	۴
۱	۷	۸	۴	۵	۶	۲	۳	۹
۲	۶	۴	۱	۳	۹	۸	۵	۷
۶	۱	۳	۹	۴	۷	۵	۲	۸
۸	۴	۲	۵	۶	۱	۷	۹	۳
۷	۵	۹	۸	۲	۳	۶	۴	۱
۳	۸	۷	۶	۹	۵	۴	۱	۲
۵	۲	۱	۳	۸	۴	۹	۷	۶
۴	۹	۶	۷	۱	۲	۳	۸	۵