کافه‌ترانزیت

غذاهای این رستوران هنرمندانه پخته می‌شوند

دستپخت خانم سرآشپز نابینا

■ **فاکس‌نیوز:** آنهایی که خیلی سفر می‌کنند و در هر سفر حتما رستوران‌های مختلف را امتحان می‌کنند اگر به شیکاگو سفر کنند و در رستوران چارلی تروتر غذا بخورند قطعا خاطره این غذا خوردن را فراموش نخواهند کرد چراکه هر غذایی که در این رستوران روی میزها قرار می‌گیرد یک اثر هنری است. نه اینکه فکر کنید مثلا این غذاها ربطی به هنر پیدا می‌کند یا مثلا برای تزیین آنها از وسایل هنری استفاده می‌شود، نه، فقط مساله این است که در آشپزخانه این رستوران سرآشپزی کار می‌کند که یک تفاوت عمده با تمام آشپزهای دنیا دارد. او نابیناست.

لورا مارتینز، سرآشپز این رستوران کاملا نابینا است. او می‌گوید: «ما اینجا مثل یک خانواده هستیم، هیچ کسی در اینجا به من نمی‌گوید: نه، تو نمی‌توانی این کار را بکنی، یا چون نمی‌بینی نباید آشپزی کنی، برخورد همه با من این گونه است که انگار هیچ فرق خاصی با دیگران ندارم.»

چارلی تروتر مالک این رستوران که خودش هم آشپز شناخته‌شده‌ای است در مورد سرآشپز رستورانش می‌گوید: «واقعا تماشای لورا در زمان کار کردن لذتبخش است. وقتی به او نگاه می‌کنی که یک غذا را آماده می‌کند و سپس در بشقاب می‌کشد با خودت می‌گویی خدای من، واقعا چطور می‌تواند این کار را بکند؟ من بارها این صحنه را دیده‌ام اما هنوز هم هر بار که کارهای او را می‌بینم شگفت‌زده می‌شوم و از خودم می‌پرسم چگونه فردی که نمی‌بیند این کار را انجام می‌دهد؟»

یک سال قبل، وقتی لورا مارتینز در مدرسه آشپزی «له کوردن بلو» یک کارآموز بود نظر چارلی تروتر را که در آن مدرسه تدریس می‌کرد، جلب کرد. تروتر می‌گوید که نه فقط غذاهایی که مارتینز می‌پخت بلکه شور و شوق و علاقه او به آشپزی بود که باعث شد تصمیم بگیرد او را استخدام کند. او را وقتی مواد غذایی را آماده می‌کرد و سپس با آنها غذا می‌پخت تحت نظر گرفتم، او واقعا دقیق بود؛ کاملا به کاری که می‌کرد آگاه بود، او خیلی راحت از داغ بودن روغن مطلع می‌شد و در زمان مناسب مواد غذایی را در ماهی‌تابه می‌ریخت و آنها را با هم مخلوط می‌کرد. حتی خیلی راحت خوراک مرغ را در بشقاب می‌کشید و سپس روی آن سس می‌ریخت و دورچین‌های بشقاب را انجام می‌داد بدون اینکه اشتباهی بکند. وقتی به بشقاب غذایی که او تهیه کرده نگاه می‌کنی نمی‌توانی باور کنی که او نمی‌بیند.»

مارتینز روزی که از سوی تروتر پیشنهاد کار دریافت کرد را به خوبی در خاطر دارد: «حس کردم کسی من را به دقت تحت نظر گرفته، بعد جلو آمد و غذایی را که پخته بودم امتحان کرد و بعد هم به من پیشنهاد کار داد... واقعا تعجب کردم. این اولین باری بود که پیشنهاد کار به من می‌شد، آن هم از طرف کسی که خودش استاد بود.» هر فردی که در آشپزخانه رستوران ما کار کرده، می‌داند کار با آتش و مواد پختنی می‌تواند خطرناک باشد، به‌خصوص برای کسی که نمی‌بیند. استفاده از چاقوهای تیز هم خطر دیگری است که یک سرآشپز نابینا را تهدید می‌کند اما لورا مارتینز اصلا مشکلی با این مسایل ندارد و تازه می‌گوید که از خطر استقبال می‌کند. او می‌گوید دستانش جای چشمانش هم کار می‌کنند. او با این دست‌ها ماکارونی درست می‌کند، قطعات کوچک گوشت را می‌برد و روی آتش می‌گذارد، سالاد سبزیجات درست می‌کند و گوشت استیک را با ضربات متعدد چاقو نرم می‌کند و سپس آن را می‌پزد و در بشقاب می‌گذارد و دورچین‌های آن را آماده می‌کند: «من خطر و هیجان را دوست دارم، دوست دارم با خطر بازی کنم. حالا مهارت کامل دارم و می‌توانم با چاقو کار کنم، یا با روغن داغ و آتش و ماهی‌تابه، هر چقدر بیشتر با این وسایل کار می‌کنم بیشتر از آنها خوشم می‌آید.»

کنار آمدن با مساله نابینایی تنها یکی از چالش‌های دوران نوجوانی لورا بوده، خانواده او که چهار فرزند دیگر هم داشته دوست نداشتند دختر نابینایشان تحصیل کند چه برسد به اینکه خارج از خانه کار کند.

در واقع آنها نگران دخترشان بودند و این زندگی را برای لورا سخت می‌کرد اما او حالا بر واقع غلبه کرده است و توانسته استقلال خود را به دست آورد: «به همه انسان‌ها می‌گویم که نباید دنبال بهانه باشند. فردی که دچار معلولیت است نباید فکر کند که هیچ کاری از او بر نمی‌آید. اگر او نتواند برای خودش کار کند به دلیل معلولیتش نیست به دلیل نداشتن اعتماد به نفس، یا تنبلی است... اگر فردی معلولیت دارد، می‌تواند هر کاری دوست دارد را انجام دهد، او نباید منتظر بماند تا کسی بیاید و از او بپرسد؛ دوست داری این کار را بکنی؟»

جالب است بدانید برای لورا مارتینز کار کردن در رستوران مشهوری مثل رستوران چارلی تروتر نقطه اوج آرزوها نیست. او می‌گوید: هدف بعدی‌اش این است که رستوران خودش را افتتاح کند. رستورانی که او می‌خواهد افتتاح کند قرار است غذاهای سنتی خاورمیانه‌ای و مکزیکی را به مشتریان خود ارایه دهد. جالب است که چارلی تروتر خود یکی از حامیان این ایده سرآشپز رستورانش است.

او می‌گوید: «فعلا که لورا کنار ماست و دارد به ما کمک می‌کند، بعد هم من کمک می‌کنم تا او رستوران خودش را افتتاح کند و خودم هم جزو مشتریان آن رستوران خواهم بود. لورا بسیار به ما کمک کرده است و من امیدوارم بتوانم در آینده کمک‌های او را جبران کنم.»

مکانی برای آنها که سبزیجات را دوست دارند

ورود هر نوع گوشت ممنوع

فرناز قادری

تصور شما از غذاهای گیاهی انواع سبزیجات پخته یا آب‌پز شده است که هیچ طعم و مزه خاصی نمی‌دهد و با خوردن آنها، لذتی حتی نزدیک به لذت خوردن یک بشقاب پلو و خورشت یا یک ساندویچ با سس فراوان را تجربه نخواهید کرد اما سخت در اشتباهید!

غذاهای گیاهی دنیایی به وسعت غذاهای گوشتی با طعم و مزه‌ای گاهی لذیذتر از آنها دارند که کتاب‌های آشپزی به شما یاد نمی‌دهند چون مواد اولیه خاص خودشان را می‌خواهند. دنیای رنگی سبزیجات فقط بخشی از مواد اولیه آنهاست، گوشت و مرغی که از این سبک غذایی حذف می‌شوند؛ جایگزین‌هایی دارند که باید به گیاهخواران نزدیک بشوید و از آنها یاد بگیرید.

این مواد را می‌توانید از فروشگاه‌های ویژه گیاهخواری خریداری کنید. اول می‌توانید امتحان کنید و مزه کنید که آیا این مدل غذاها باب طبع شما هستند و آیا لذت خوردن یک وعده غذای خوشمزه را به شما می‌دهند. رستوران گیاهی آناندا که متعلق به انجمن گیاهخواران ایران است، این فرصت را به شما می‌دهد. این رستوران خانه باصفایی است که شب‌های بهار و تابستان می‌توانید بر میز و صندلی‌های داخل حیاط میهمان بشوید؛ البته تعدادشان زیاد نیست چون بیشتر فضای حیاط را یک باغچه زیبا اشغال کرده است.

طبقه پایین خانه به رستوران اختصاص دارد که با کاغذ دیواری‌های قرمز و نارنجی و استفاده از گیاهان سبز، شما را به یک فضای گرم و صمیمی دعوت می‌کند. خیلی زود در فضای این رستوران احساس راحتی و آرامش می‌کنید. گارسنی خوش برخورد منو غذاهای گیاهی را به شما می‌دهد. در این منو هیچ چیز عجیب و غریبی نیست. نام غذاها، اسامی آشنایی هستند که یا خودتان در طبخ مشابه گوشتی آنها، ماهر هستید یا در سایر رستوران‌های ایرانی و فرنگی امتحان کرده‌اید اما در خورشت قیمه، بادمجان، قورمه سبزی و... آناندا خبری از گوشت قرمز یا مرغ نیست.

اولین غذای آناندا در ابتدای منو، «مجموعه آناندا» است که تمام غذاهای گیاهی را پیش روی شما قرار می‌دهد. پلو و خورشت روز، سوپ، سالاد، ماست، یک برش پیتزا، دسر، نوشیدنی طبیعی، چای و بیسکوییت در یک سینی سرو می‌شوند و با یک سفارش می‌توانید کمی از همه غذاهای گیاهی آناندا بچشید. پلو خورشت روز و چلو کباب گیاهی را می‌توانید جداگانه سفارش بدهید؛ در طبخ خورشت به جای گوشت از نوعی پنیر استفاده می‌شود که تکه‌های مربعی شکل آن را می‌توانید در خورشت ببینید.

در نگاه اول شبیه دنبه است اما در این خورشت نه از گوشت خبری است و نه چربی آن. برای تهیه چلوکباب هم از سویا استفاده می‌شود. بقیه منو سوپ، سالاد، زیتون و دونوع نان والاپراتا و چاپاتی است ولی غذاها به اینجا ختم نمی‌شوند انواع پیتزا با انواع سبزیجات مانند کرفس، بادمجان، قارچ، ریحان و... را می‌توانید در آناندا تجربه کنید. یک نوع پیتزا هم با سوسیس گیاهی یعنی سوسیسی که با سویا تهیه می‌شود، در منو است.

پیشنهاد من انتخاب از لیست غذاهای مخصوص سرآشپز است؛ این بخش، لیست متنوعی از انواع غذاهای ناشناخته نیست؛ لازانیا اسپاگتی، پاستا را در خانه یا رستوران‌های ایتالیایی تجربه کرده‌اید ولی این بار خبری از گوشت چرخ کرده یا فیله مرغ نیست. در لازانیای آناندا از سویا به جای گوشت استفاده شده و در لازانیای اسفناج فقط سبزیجاتی چون اسفناج، زیتون، فلفل دلمه‌ای به کار رفته است.

دو مدل کالزون هم در این رستوران سرو می‌شوند که یکی ماده اصلی آن کرفس و دیگری اسفناج است. در تهیه کالزون از خمیری مشابه خمیر پیتزا استفاده می‌شود ولی تمام مواد در داخل خمیر پیچیده می‌شوند و یک پیراشکی نسبتا بزرگ مقابل شما قرار می‌گیرد.

از لیست غذاهای مخصوص سرآشپز اسپاگتی و پاستا باقیمانده که اسپاگتی با سویا و پاستا با سبزیجات و سس سفید تهیه می‌شود. بخش نوشیدنی‌ها، وجه اشتراک آناندا با سایر رستوران‌هاست ولی حالا که میهمان رستوران گیاهی شده‌اید، کار را تمام کنید و یک آبمیوه طبیعی از میوه‌های فصل سفارش بدهید.

تجزیه و تحلیل رستوران آناندا تمام شد اما منویی هنوز ادامه دارد چون وارد بخش کافی شاپ آناندا نشده‌ایم. آناندای گیاهی فقط رستوران نیست؛ می‌توانید خودتان را برای خوردن بستنی و قهوه میهمان آناندا کنید. بخش کافی شاپ آناندا با انواع قهوه، گلاسه، شیک و بستنی تفاوت چندانی با سایر کافی شاپ‌ها ندارد؛ فقط شیرینی بدون تخم مرغ در اینجا سرو می‌شود.

این مدل شیرینی مخصوص گیاهخواران مطلق است که محصولاتی مثل تخم مرغ را هم نمی‌خورند؛ کسانی هم که از خوردن مواد غذایی کلسترول دار مثل تخم‌مرغ منع شده‌اند، می‌توانند با خیال راحت در کافی شاپ آناندا شیرینی بخورند. خوردنی متفاوتی که در کافی شاپ آناندا می‌توانید تجربه کنید، بیسکوییت‌های انجمن گیاهخواران است که هنگام پرداخت ۱۵ درصد سرویس هم به شما تعلق می‌گیرد.

اما مجموعه آناندا شامل رستوران و کافی شاپ، همچنان در لیست جاهای لوکس قرار نمی‌گیرد و برای یک شب میهمانی در جمع گیاهخواران هزینه چندانی متحمل نمی‌شوید. شاید غذای گیاهی با ذائقه شما سازگار نباشد و از تجربه آن راضی نباشید اما این رستوران چنان محیط گرم و دوستانه‌ای دارد که بی شک دوباره گذرتان به اینجا می‌افتد؛ شاید هم تجربه خوبی بوده و از این لحظه به جمع دوستداران غذای گیاهی پیوسته‌اید. اغلب مواد اولیه‌ای که در تهیه غذاهای گیاهی به کار رفته در فروشگاه کوچک حیاط موجود است؛ از سوسیس گیاهی تا بیسکویت‌ها و شیرینی‌ها و انواع چای‌ها. اگر هر کدام از اینها به دهانتان مزه کرد، می‌توانید بخرید و در خانه تجربه کنید؛ کمی عجیب به نظر می‌رسد؛ آناندا دارایی‌هایش را با مشتریانش تقسیم می‌کند. شاید به این دلیل که هدف آناندا ارایه یک غذای اختصاصی و جلب مشتریان نیست بلکه با حضور خودش که سال‌ها از آن می‌گذرد و دیگر تبدیل به اهالی قدیمی اختیاریه شده، قصد ترویج غذاهای گیاهی را دارد.

آشپزی مدرن

فست‌فود دست‌پخت روبوت‌ها

■ **شانگهای دیلی:** افرادی که وارد این فروشگاه فست‌فود می‌شوند اکثرا در لحظات اول شوکه هستند. تقریبا همه آنها از مطلع شدن از این موضوع که غذای آنها توسط دو روبوت آماده و پخته می‌شود تعجب می‌کنند و هیجان‌زده هم می‌شوند. دو روبوتی که در فروشگاه فست‌فود و سنتی چینی وشدانگ در خیابان نانجینگ شهر شانگهای پکن به کار گرفته شده‌اند، می‌توانند تنها در طی سه دقیقه غذاهای سنتی چینی خوشمزه را آماده کنند. آنها این قابلیت را دارند که هشت نوع غذای مختلف را برای مشتریان آماده کنند که به مجموع آنها «بشقاب پذیرایی خانوادگی» هم گفته می‌شود. در این سینی بزرگ که مقابل مشتریان قرار می‌گیرد غذاهایی مثل مرغ کونگ پوان، مرغ بخارپز با خوراک سبزیجات، سوپ گیاهان سبز، توفوموپو و خوراک مرغ با سس تند جای می‌گیرد که همه آنها کاملا به شیوه سنتی چینی و بامزه‌ای مطلوب برای بومیان این کشور پخته می‌شود. براساس گزارش منتشرشده گارسون اصلی رستوران پس از گرفتن سفارش از مشتری‌ها با فشردن یک دگمه روی منوی روبوت‌ها دستور غذا را ثبت می‌کند. در صورتی که سفارش از نوع معمولی باشد روبوت‌ها براساس دستور از پیش تعیین شده غذا را آماده می‌کنند اما در صورتی که نیاز به تغییری در ترکیب، یا نوع مواد غذایی یا در سس آن باشد، سفارش با ذکر این موارد در حافظه روبوت ثبت می‌شود و تغییرات در زمان آماده کردن غذا اجرا می‌شود. اگرچه قیمت این روبوت‌ها بسیار بالا است (هر روبوت به قیمت ۲۰۰ هزار یوان، حدود سی هزار و پانصد دلار) اما صاحبان فروشگاه‌های زنجیره‌ای غذاهای سنتی چینی به شکل سریع افست قصد دارند تا پس از اجرای طرح به کارگیری آزمایش آنها در این رستوران، در یکصد شعبه خود آنها را به کار بگیرد شرکت شانگهای ژی‌دینگ خود که شرکت مادر این فروشگاه‌ها محسوب می‌شود این روبوت‌های آشپز را هنوز نامگذاری نکرده است. این روبوت‌ها اولین بار در سال ۲۰۱۰ در نمایشگاه جهانی شانگهای به معرض نمایش گذاشته شدند و بسیار هم مورد توجه قرار گرفتند. اما طبیعی است که بسیاری از آشپزها، از استفاده از این روبوت‌ها استقبال نکنند، خب، شاید نگرانی آشپزها از این است که شغل خود را در آینده از دست بدهند. اما ما می‌گوید که این نگرانی بی‌دلیل است: «شما مطمئن باشید که روبوت‌های آشپز فقط بخشی از یک رستوران را کنترل می‌کنند. قطعا شیوه آشپزی سنتی چینی پابرجا خواهند ماند و آشپزهایی که در این کار مهارت دارند هم قطعا در آینده مثل امروز مورد نیاز رستوران‌ها خواهند بود.»

سرآشپز

اسپاگتی به شیوه ملل مختلف

اسپاگتی به روش مکزیکی

مواد لازم

اسپاگتی رشته‌ای=۵۰۰ گرم
سوسیس=۴ عدد خرد شده
پیاز ریز شده=۲ عدد
سیر ریز شده=۴ حبه
فلفل دلمه سبز=۲ عدد ریز شده
روغن زیتون=یک‌دوم لیوان
گوجه فرنگی پوست کنده و رنده شده=۴ عدد
رب گوجه فرنگی=۴ قاشق غذاخوری
آب=۱ لیوان
قرص عصاره مگی=۱ عدد
زردچوبه=یک‌دوم قاشق مرباخوری
پودر فلفل قرمز=یک‌دوم قاشق مرباخوری
پودر اورگانو=کمی
نمک=به مقدار لازم
پنیر پیتزای رنده شده=۱ لیوان

طرز تهیه:

ابتدا درون یک ظرف آب کمی روغن و نمک ریخته می‌جوشانیم، سپس اسپاگتی را به آن اضافه می‌کنیم و تا پخته و نرم شود، سپس آن را در صافی ریخته روی آن کمی آب سرد می‌ریزیم تا رشته‌ها به هم نچسبند و کنار می‌گذاریم تا آب آن کاملا برود.

سوسیس‌ها را به صورت حلقه‌ای خرد کرده و هر کدام را دو قسمت می‌کنیم. روغن را در ماهیتابه کمی گرم کرده آن‌گاه سوسیس‌ها در روغن سرخ می‌کنیم. سپس سیر و پیاز و فلفل دلمه‌ای را به سوسیس اضافه کرده و با قاشق چوبی هم می‌زنیم تا بقیه مواد طلایی رنگ شود، سپس گوجه فرنگی‌های رنده شده به‌علاوه ۳ قاشق غذاخوری رب گوجه فرنگی به‌علاوه یک لیوان آب را در ظرفی جداگانه با هم مخلوط می‌کنیم بعد از آن سس گوجه فرنگی را به مخلوط سوسیس و سبزیجات اضافه کرده، عصاره مگی و زردچوبه و پودر فلفل قرمز و پودر اورگانو و نمک را به آن اضافه کرده و مواد به دست آمده را به مدت ۵ دقیقه روی حرارت می‌جوشانیم تا کمی غلیظ شود.

در آخر اسپاگتی‌ها را به مواد اضافه کرده و با هم مخلوط می‌کنیم سپس آن را در ظرف پیرکسی با عمق زیاد ریخته و روی مواد را پنیر پیتزای رنده شده می‌ریزیم و ظرف را به مدت نیم ساعت با حرارت ۱۷۰ درجه سانتیگراد در فر می‌گذاریم. بعد آن را از فر خارج کرده و روی آن را با جعفری خرد شده تزئین می‌کنیم.

اسپاگتی به طریقه سیسیلی

مواد لازم

سیب زمینی=۲۵۰ گرم
کره=۲ قاشق سوپخوری
سیر=۲ عدد
گوشت گوسفند=۱۰۰ گرم
قارچ=۱۰۰ گرم
جعفری ساطوری شده=۱ قاشق سوپخوری
ماهی کولی=۴ عدد
زیتون سبز=۱۲ عدد
پیاز داغ عسلی=۴۰۰ گرم
روغن زیتون=۲ قاشق سوپخوری
پنیر پیتزا=۱ قاشق سوپخوری

طرز تهیه:

پیازها را خرد کرده و در مقداری کره سرخ نمایید سپس سیرها را خرد کرده با مقداری قیمه گوشت گوسفند و ۱۰۰ گرم قارچ خرد شده و قدری جعفری ساطوری شده و چهار قطعه ماهی کولی و ۱۲ عدد زیتون بی‌هسته مخلوط کنید آنگاه در ظرف جداگانه ۴۰۰ گرم اسپاگتی پخته شده را با روغن زیتون مخلوط کرده آن را هم بزنید و مخلوط فوق را روی آن بریزید سپس چند قاشق پنیر رنده شده رویش بریزید و گرم گرم میل کنید.

اسپاگتی یونانی

مواد لازم

تخم‌مرغ=۴ عدد
پنیر پیتزا=۵۰ گرم
روغن زیتون=۲ قاشق سوپ‌خوری
خامه=۴ قاشق سوپ‌خوری
اسپاگتی=۴۰۰ گرم
کالباس=۱۳۰ گرم
سیر=یک حبه
آب=۸ پیمانه
نمک و فلفل=به میزان لازم

طرز تهیه:

ابتدا آب را به همراه کمی روغن و نمک روی حرارت قرار دهید تا جوش بیاید، پس از آن، اسپاگتی را داخل آب‌جوش بریزید و بگذارید بپزد، توجه داشته باشید هنگامی که اسپاگتی را داخل آبکش می‌ریزید باید کاملا نرم شده باشد. سپس سیر را خرد کرده و در باقی‌مانده روغن کمی تفت دهید تا رنگ آن طلایی شود، بعد کالباس را که از قبل خرد کرده‌اید، به مواد اضافه کنید و هنگامی که کالباس کاملا سرخ شد، آن را از روی حرارت بردارید و اسپاگتی آبکش شده را به آن اضافه کنید. سپس پنیر را رنده کرده و با تخم‌مرغ و خامه مخلوط کنید و نمک و فلفل را نیز به آن اضافه کنید و سپس مواد را روی اسپاگتی بریزید و ظرف را روی حرارت ملایم قرار دهید. پس از مدتی اسپاگتی را درون ظرف برگردانید تا تخم‌مرغ‌ها کمی بسته شوند و به اسپاگتی بچسبند. توجه داشته باشید که این غذا بیش از حد روی آتش نماند. هنگام سرو کردن این غذا باید آن را درون ظرفی بریزید که کمی گرم باشد.

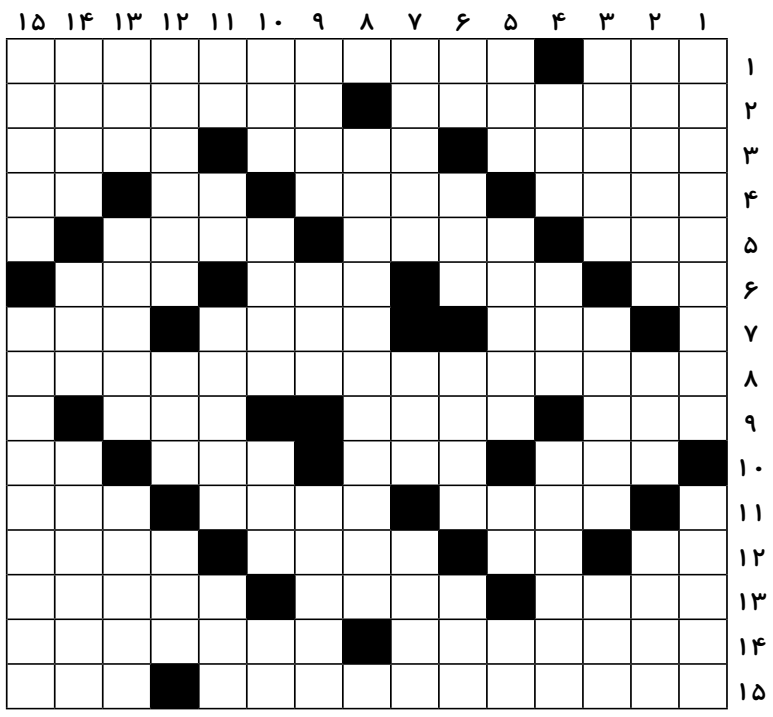
جدول ۱۱۸۳

افقی

۱- قله‌ای در رشته کوه زاگرس به ارتفاع ۴۴۰۹ متر - اثری از «ویکتور هوگو» فرانسوی ۲- از آثار مهم «گوستاو فلوبر» در سال ۱۸۶۲ - نه پیر نه جوان ۳- حسینیه‌ها - هواهای نفسانی - قلعه و برج ۴- عدد ۹ به انگلیسی - همراه سیب‌زمینی در میادین تره‌بار - عضو دونده - گشادخ ۵- شهر باستانی خوزستان - نویسنده - مرد مسلمان ۶- از علامت‌های جمع - فهم - چین و چروک پوست - کلام هشدار و آگاهی ۷- پیروزی - بر چهارچوب در می‌کوبند - نام افزون ۸- کتابی از «اوکتاویو پاز» نویسنده معاصر مکزیکی و برنده نوبل ادبی ۱۹۹۰ ۹- مخلوطی از گازهای مختلف - گرمی بازار - عمق زورخانه! ۱۰- جاسوسخانه آمریکایی‌ها - نرخ و قیمت - سال گذشته - تیم کرمان در لیگ برتر فوتبال ۱۱- کاشف اتریشی قوانین وراثت - شاعری در میان فصل‌ها! - مادر ۱۲- علامت صفت تفضیلی - حمله - گروهی با ماموریت معین - نام مادر زرتشت در روایت‌های زرتشتی ۱۳- پیشگاه خانه - نویسنده انگلیسی کتاب «سرگذشت» - قسمت تپانچه ۱۴- ایرانی بودن - دارای تحصیلات لیسانس ۱۵- راست گوشه - تکیه کلاه خودخواه

عمودی

۱- مزدور و عامل کشورهای بیگانه - اقامت موقت ضمن سفر یا کوچ ۲- ضربه فنی در مشت‌زنی - نژاد سفید همسایه شمالی - خواب شیرین ۳- آلودگی و ناپاکی - چهارپایان - پاسخ مثبت ۴- اشاره به نزدیک - شکاف - در عفو لذتی است که در... نیست ۵- حالت بیهوشی - عمل و رفتار - رفع مزاحم - بوی کهنگی ۶- معروف‌ترین مایع - عید سالیانه مسیحیان - واحد پول روسیه - پیمانه ۷- حکایت - بدنه - فیزیکدان آلمانی که واحد بسامد به نام اوست ۸- فرزندان حضرت آدم(ع) ۹- جمع رمز - چهره و صورت - عنوان شعر ژاپنی ۱۰- از ادات استفهام - نوعی تب و نام کشوری اروپایی - مساوی در شطرنج - حرف پنجم انگلیسی ۱۱- رمق آخر - بنابراین - خیال، پندار و تصور - شکاف وسیع میان دو کوه ۱۲- بقیه و ادامه - خورشید - بخشش ۱۳- صدای واضح و کافی - برجی در تهران - غنیمت شمرده و با ارزش ۱۴- فلانی - لقب امام دهم شیعیان(ع) - فیلمی از «علی ژکان» به بازیگری سوسن تسلیمی (۱۳۶۴) ۱۵- رنگ‌ها - فاقد شهرت و اعتبار، گمنام



حل جدول ۱۱۸۲

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

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 ۱۸۷

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.

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

حل سودوکو ۱۸۶

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