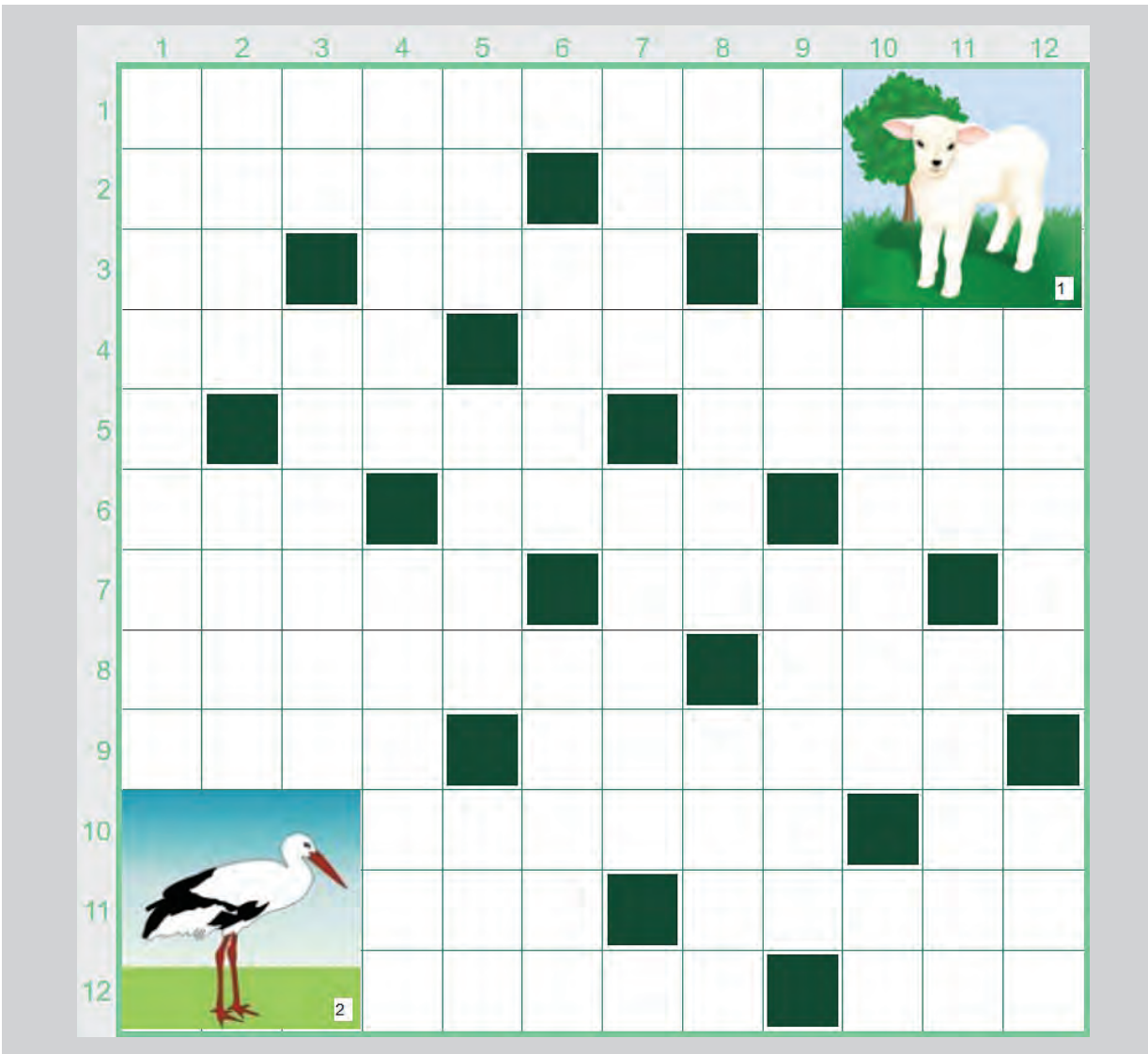


Σταυρόλεξα



Οριζόντια

1. Υπεύθυνος ανήλικου.
2. Λέγεται η Κανελλίδου — Λατίνων... χαίρε.
3. Ουδέτερο άρθρο — Ένα αφέψημα.
4. Ασχολούμαι συνεχώς με κάτι — Χώρος στον οποίο μένουν τα ζώα.
5. Σκίτσο 1 — ... Λεόνε: χώρα της Αφρικής.
6. Γκριζογάλανο χρώμα — Βουδιστική θεότητα — Μι...: μαρτυρικό χωριό του Βιετνάμ.
7. Νομός της Ιαπωνίας — Παρακίνηση εκφράζει.
8. Ορατήριο του Χέντελ — Μολύβδινο σφαιρίδιο πυροβόλου όπλου.
9. Αρχαία πόλη της Φρυγίας — Ειδική της τηλεόρασης.
10. ... Χολμς: ιδιοφυής ντετέκτιβ — Συνεχόμενα στις... Άλπεις.
11. ... Μανιόν: προϊστορικός άνθρωπος — Πόλη της Αιγύπτου.
12. Μελόδραμα του Βέρντι — Οικοδομικά... αρχικά.

Κάθετα

1. Αμάρτημα.
2. Καρφί, πρόκα (αρχ.) — Το πρώτο «θύμα».
3. Αρνεύται κι αυτό — Τελάρο μαναβικής.
4. Γιος του Πρίαμου — Κούπα, φλιτζάνι.
5. Αντιπολεμική ταινία του Ρόμπερτ Άλτμαν — Ντόρις...: Αμερικανίδα ηθοποιός — Επιτακτικό μόριο (αρχ.).
6. Η μεγαλύτερη ήπειρος — Πόλη των Η.Π.Α. στο Οχάιο.
7. ... κλαμπ: κέντρο διασκέδασης — Κερτ...: πρωταγωνίστησε στην ταινία «Τεκίλα σανράιζ».
8. Συνεχόμενα γράμματα — Βουλγαρική δυναστεία — Νίνο...: διακεκριμένος Ιταλός συνθέτης.
9. Χαρτοπαικτικός όρος — Δόκανο, παγίδα.
10. Σκίτσο 2 — Αθόρυβη... νάγια.
11. Παρέπεμπε... βιβλιογραφικά — Φιλανδός αρχιτέκτονας.
12. Έξυμνος άνθρωπος (μτφ.) — Πανελλήνιο Απελευθερωτικό Κίνημα.

Sudoku

Εύκολο

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

Δύσκολο

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

Η συνταγή της εβδομάδας

Κρίθινα παξιμάδια

Συστατικά

- 500 γρ. αλεύρι ολικής άλεσης
- 9 γρ. μαγιά ξηρή
- 1 κ.σ. γλυκάνισο, σε σπόρους
- 1/4 κ.σ. αλάτι
- 60 γρ. ελαιόλαδο
- 350 γρ. νερό

Για το σερβίρισμα

- ντομάτα, ψιλοκομμένη
- φυτικό τυρί, κομμένο σε κυβάκια
- φύλλα βασιλικού
- πιπέρι

Μέθοδος Εκτέλεσης

Ζυμώνουμε στο μίξερ με τον γά-

ντζο σε μέτρια ταχύτητα όλα τα υλικά για 10 λεπτά τουλάχιστον, μέχρι να πάρουμε μια ωραία και ελαστική ζύμη. Φυσικά, μπορούμε να τα ζυμώσουμε και στο χέρι, απλώς θα μας πάρει περισσότερη ώρα.

Σχηματίζουμε 1-2 καρβελάκια και τα βάζουμε σε ένα ταψί, στο οποίο έχουμε στρώσει λαδόκολλα (σε αρκετή απόσταση μεταξύ τους γιατί θα φουσκώσουν).

Με τη βοήθεια ενός μαχαιριού κόβουμε φέτες πάχους 2 εκ., αλλά όχι μέχρι κάτω.

Καλύπτουμε το ταψί με μεμβράνη ή με μια πετσέτα και αφήνουμε τα

καρβέλια να φουσκώσουν για τουλάχιστον 1 ώρα ή μέχρι να διπλασιαστούν σε όγκο. Καλό θα ήταν να τα τοποθετήσουμε σε ένα ζεστό μέρος.

Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180°C στον αέρα.

Βάζουμε το ταψί στον φούρνο και ψήνουμε για 1 ώρα και 10 λεπτά.

Ελέγχουμε αν τα καρβελάκια μας έχουν ψηθεί χτυπώντας τα από κάτω (θα πρέπει το ψωμί να κάνει έναν κούφιο ήχο).

Αποσύρουμε από τον φούρνο και αφήνουμε να κρυώσουν λίγο τα ψωμιά.

Κόβουμε τις φέτες που είχαμε χα-



ράξει με τη βοήθεια ενός μαχαιριού.

Τις μοιράζουμε σε ταψάκια, χαμηλώνουμε τον φούρνο στους 120°C και ψήνουμε για άλλα 30 λεπτά, μέχρι να γίνουν τραγανές.

Τις βγάζουμε από τον φούρνο και τις αφήνουμε να κρυώσουν.

Σερβίρουμε με ντομάτα, νποσίσιμο τυρί, φύλλα βασιλικού και πιπέρι.