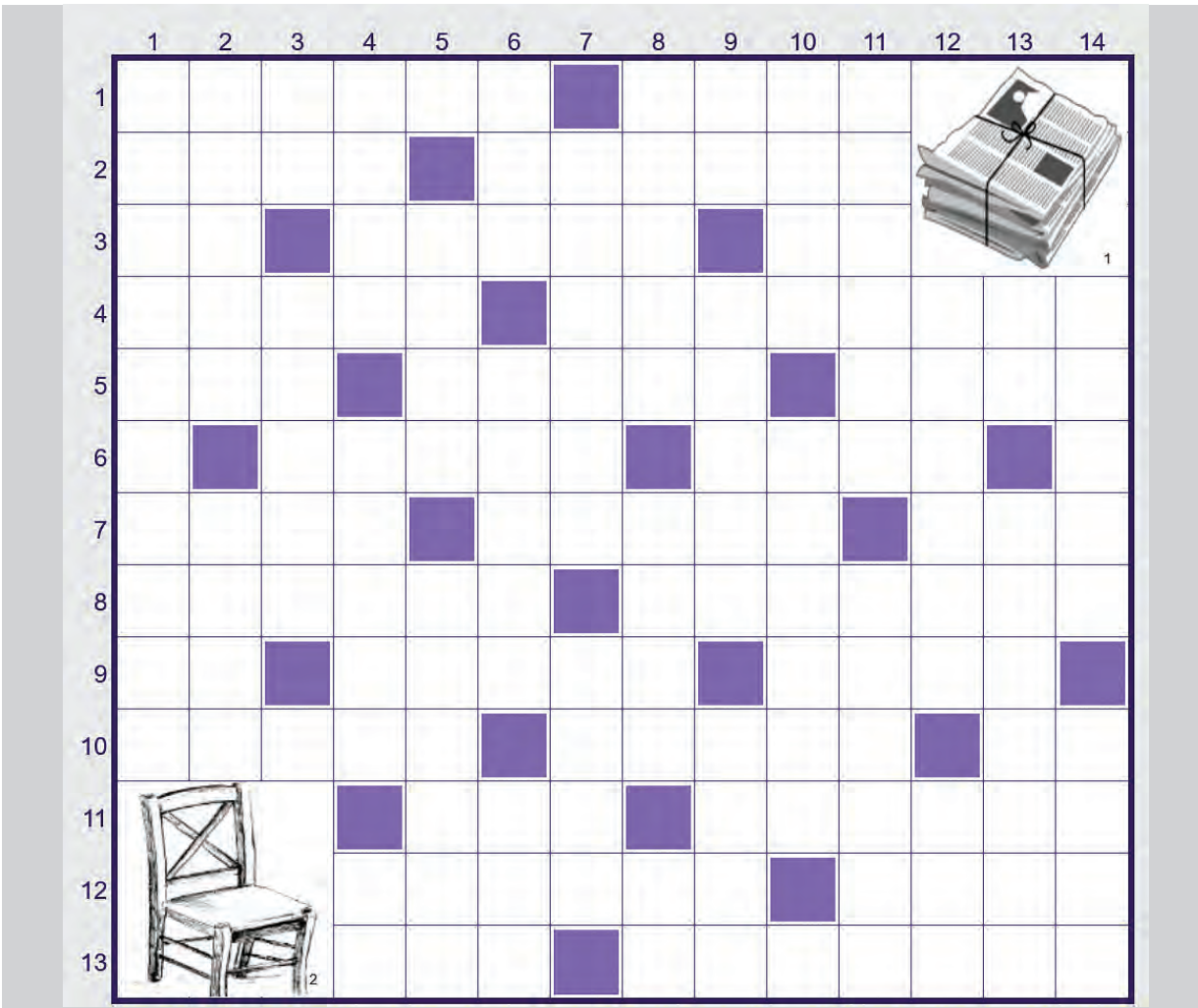


Σταυρόλεξα



Οριζόντια

1. Χρονικό επίρρημα — ... Ντάγκλας, Αμερικανός ηθοποιός.
2. Ουσία που περιβάλλει τον εγκέφαλο — Η σφαίρα του μυελιάρδου.
3. Συνεχόμενα στη... σήτα — Άλκης... παλιός παρουσιαστής — Αρχή... ατυχίας.
4. Λέγεται ο ηθοποιός Ρευματάς — Νάζια, σκέρτσα.
5. Η γη... των αρχαίων — Πόλη της Κίνας — Αιματοκύλησαν τον κόσμο.
6. Ταξιδεύουν στη θάλασσα — Ολόκληρο (αρχ.).
7. Τρομερή μεσαιωνική εξέταση — Σκαπάνη χωρίς διχάλα — Αρχαίο επιφώνημα θριάμβου.
8. Κακός... στα παραμύθια — Σκίτσο 1.
9. Δίψηφο φωνήεν — Η αρχαία ονομασία της συριακής πόλης Χομς — Ψάρι του γλυκού νερού.
10. Παραδοσιακό ιαπωνικό φαγητό — Παλιά λεγόταν Σικωνία — Τα διπλά της... ήπας.
11. Ρουμάνικο νόμισμα — Αδυναμία του οι... φάρσες.
12. Όπλο του μυθικού Ηρακλή — Μηράιαν... διάσημος τραγουδιστής.
13. Προσάξει ν'... αφήσεις — Μικρός σάκος.

Κάθετα

1. Σκίτσο 2.
2. Αραβική χώρα της Ασίας — Κτηνοτροφικό προϊόν.
3. Μισή... τιμή — Παλιός, Αμερικανός σκηνοθέτης.
4. Εκεί σταθμεύουν καραβάνια — Δουλοπρεπής στους τρόπους — Σταυρολεξικός... θεός.
5. Ιταλικός... χαιρετισμός — Σύλλογος, σωματείο.
6. Ανούκ... ηθοποιός — Γερμανός φιλόσοφος — Εταιρεία Περιορισμένης Ευθύνης.
7. Ανακουφίζει στομάχια... ξενύχτηδων — Μας ακολουθεί μόνο στο... φως.
8. Αρχαία πηγή δυτικά της Μαντινείας — Φίρμα στερεοφωνικών — Αθόρυβα... λάθη.
9. Μισή... ελιά — Πόλη και λιμάνι της Ρωσίας — Αιτιολογικός σύνδεσμος.
10. Το νόμισμα του Ιράν — Παρέλαση.
11. Λεγόταν η Παξινού — Ευχάριστα στην εμφάνιση (ιδίωμ.).
12. Δύσκολο πρόβλημα (μτφ.) — Παλιά αρχικά των τρένων.
13. Κεντρικά στη... ρίζα — Υπερβολικά αλμυρό.
14. Το νησί της Κίρκης — Σύntonο... τρισεκατομμύριο.

Sudoku

Εύκολο

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

Δύσκολο

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

Η συνταγή της εβδομάδας

Τρουφάκια με καρύδα

Συστατικά

- 200 γρ. καρύδα, τριμμένη
- 300 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 8 κ.σ. κρέμα γάλακτος 35%
- 1/2 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας
- 1 κ.γ. κακάο
- 2 κ.σ. κανέλα

Μέθοδος Εκτέλεσης

Σε ένα μπολ βάζουμε την τριμμένη καρύδα, την κρέμα γάλακτος, 1 1/2 κούπα ζάχαρη, τη βανίλια και ανακατεύουμε καλά. Με ένα κουτάλι βγάζουμε από το μείγμα 1 κ.σ. και φτιά-

χνουμε ένα μπαλάκι 2,5 εκ. Επαναλαμβάνουμε μέχρι να φτιάξουμε όλο το μείγμα σε μπαλάκια και αφήνουμε στην άκρη για 1 ώρα. Σε ένα μικρό μπολ, βάζουμε την κανέλα, το κακάο και τις 2 κ.σ. ζάχαρη που έχουν περισσέψει και ανακατεύουμε. Βουτάμε κάθε μπαλάκι σε αυτό το μείγμα και τινάζουμε για να φύγει η περίσσεια ποσότητας. Σκεπάζουμε με μία μεμβράνη και τα τοποθετούμε στο ψυγείο.

