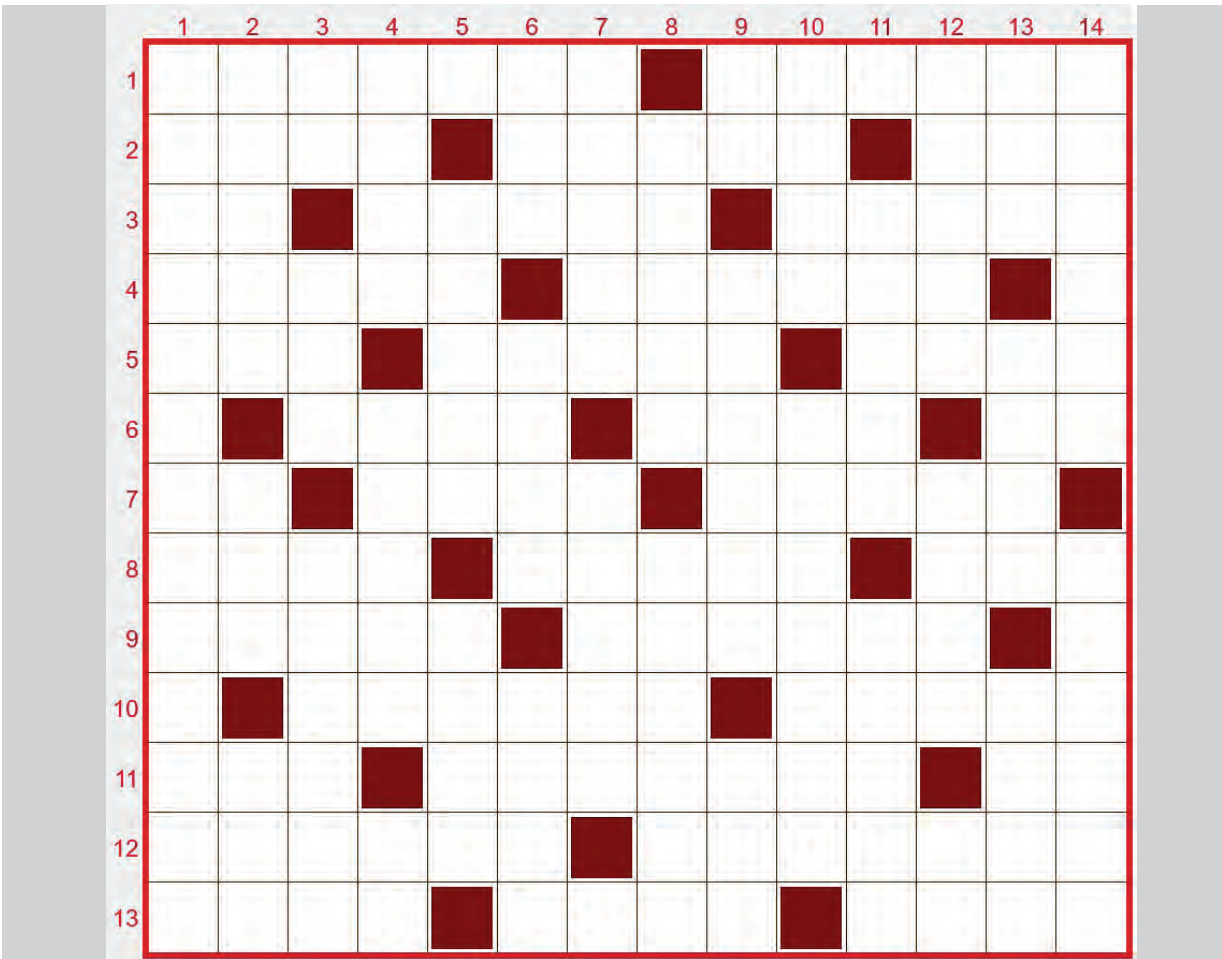


Σταυρόλεξα



Οριζόντια

1. Τροπικό επίρρημα — Έργα για... ύπνο.
2. «Θύμα» του Πάσχα — Ένα από τα πελάγη μας — Μία απόχρωση.
3. Κομμένο... τέλι — Πολιτεία των Η.Π.Α. — Μοναχοϊποπτικό οι Ναΐτες.
4. Την «κρατάμε» στο μακροβούτι — Γλυκό του κουταλιού.
5. Πρόδρομος της Ολυμπιακής αεροπορίας (αρχικά) — Τίτλος τραγουδιού του Βασίλη Τσιτσάνη — Γαλλική σπασιαλιτέ.
6. Αριθμητικό σύμβολο — Γίνεται και επί κοντώ — Άκρα χωρίς... μέση.
7. Σύμφωνα από το... Κογκό — Και σ' αυτό... προλαβαίνουμε — «Λουκής...»: έργο του Δημήτρη Βικέλα.
8. Μεταλλικός δίσκος ζυγαριάς — Κάστανο εκλεκτής ποιότητας — Νιώθω, καταλαβαίνω (αρχ.).
9. Δεν είναι ευέξαπτα τέτοια άτομα — Ευθύβολος και αποτελεσματικός παίκτης (ξ.λ.).
10. Χουζούρι, τεμπελιά — Άγγλος ποιητής.
11. ... Σουμάκ: τραγουδίστρια — Θυμός, εκνευρισμός — Σπασμένο... ρόδι.
12. Σημασία, νόημα — Ο καθένας χωριστά (αρχ.).
13. Βουνό της Σαμοθράκης — Ηρωίδα του Ίψεν στο «Σπίτι της κούκλας» — Ένα ευγενές αέριο.

Κάθετα

1. Εξετάσεις για εισαγωγή σε σχολή.
2. Τόπος μαρτυρίου για ταύρους — Αρχαίο αιτιολογικό — Αρχαίων νόμισμα.
3. Τα έχει το... έθνος — Το άσυλο ένα από τα προνόμιά τους (αρχικά) — Είδος πάστας.
4. Αντωνυμία της Αρχαίας — Σεβασμός, εκτίμηση — Κατάληξη ονομάτων.
5. Απλοϊκός, κατά μια έννοια — Το βγάζει... αυτός που εκδικείται.
6. Πανέμορφο λιμανάκι της Θήρας — Παλιό βασίλειο της Ινδοκίνας — Βουλγαρική δυναστεία.
7. Μίσθωμα ακίνητου — Κλειστή κοινωνική ομάδα.
8. Γίνονται αντιληπτά μόνο με το νου — Βρετανικό πρακτορείο ειδήσεων.
9. Λίγο... αίμα — ... Μάνου: παλιά χορογράφος — Δίνει συντάξεις (αρχικά).
10. Μουσικό σημάδι — Αφρικανός νομπελίστας της ειρήνης.
11. Αλανός Βυζαντινός στρατηγός — Κατεργασία μετάλλων.
12. Επίσημη και τα Χριστούγεννα για τους εργαζόμενους — Γαλλικό αντρικό όνομα — Σύμφωνα του... Τόλη.
13. Μνήμη υπολογιστή — Ιταλός ποιητής της Αναγέννησης — «Μπαίνου» σε συμφωνίες.
14. Καλλωπιστικό φυτό — Κι όμως, μολαταύτα.

Sudoku

Εύκολο

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

Δύσκολο

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

Η συνταγή της εβδομάδας

Κλασικά πασχαλινά κουλουράκια

Συστατικά

- 300 γρ. βούτυρο
- 250 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 2 γρ. μαστίχα, προαιρετικά
- 7 γρ. μαχλέπι, προαιρετικά
- 200 γρ. χυμό πορτοκαλιού
- 1 κ.σ. κονιάκ
- 1 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας
- 2 κρόκους, από μεσαία αβγά
- ξύσμα πορτοκαλιού, από 2 πορτοκάλια
- 100 γρ. γάλα
- 900 γρ. αλεύρι μαλακό
- 1 πρέζα αλάτι
- 1 κ.γ. κοφτό μπέικιν πάουντερ
- 1 κ.γ. κοφτό σόδα μαγειρική
- 1 κρόκο, αραιωμένο με 1 κ.σ. νερό

Μέθοδος Εκτέλεσης

Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180ο C στον αέρα.
 Στον κάδο του μίξερ βάζουμε το βούτυρο, τη ζάχαρη και χτυπάμε με το φτερό σε δυνατή ταχύτητα για 3-4 λεπτά να αφρατέψει.
 Προαιρετικά, χτυπάμε σε ένα γουδί 1 κ.σ. ζάχαρη με τη μαστίχα για να σπάσει και αφήνουμε στην άκρη.
 Σταματάμε το μίξερ και βάζουμε τον χυμό, το κονιάκ, το εκχύλισμα βανίλιας, τους κρόκους, το ξύσμα πορτοκαλιού, το γάλα, 3-4 κ.σ. από το αλεύρι και αλάτι. Προαιρετικά προσθέτουμε τη μαστίχα και το μαχλέπι. Χτυπάμε για 1-2 λεπτά σε χαμηλή ταχύτητα να ομογενοποιηθούν τα υλικά. Αφαιρούμε τον κάδο από το μίξερ.
 Σε ένα μπολ βάζουμε το υπόλοιπο αλεύρι, το μπέικιν, τη σόδα και ανακατεύουμε.



Μεταφέρουμε στον κάδο του μίξερ και ανακατεύουμε με μια μαρίζ μέχρι να γίνει μια μαλακή ζύμη. Πλάθουμε κουλουράκια στο σχήμα της αρεσκείας μας υπολογίζοντας 30 γρ. ζύμη για το κάθε κουλουράκι.
 Μεταφέρουμε σε ταψιά με λαδόκολλα και αλείφουμε με τον αραιωμένο κρόκο.
 Ψήνουμε το κάθε ταψί ξεχωριστά για 20 λεπτά. Αφήνουμε να κρυώσουν και σερβίρουμε.