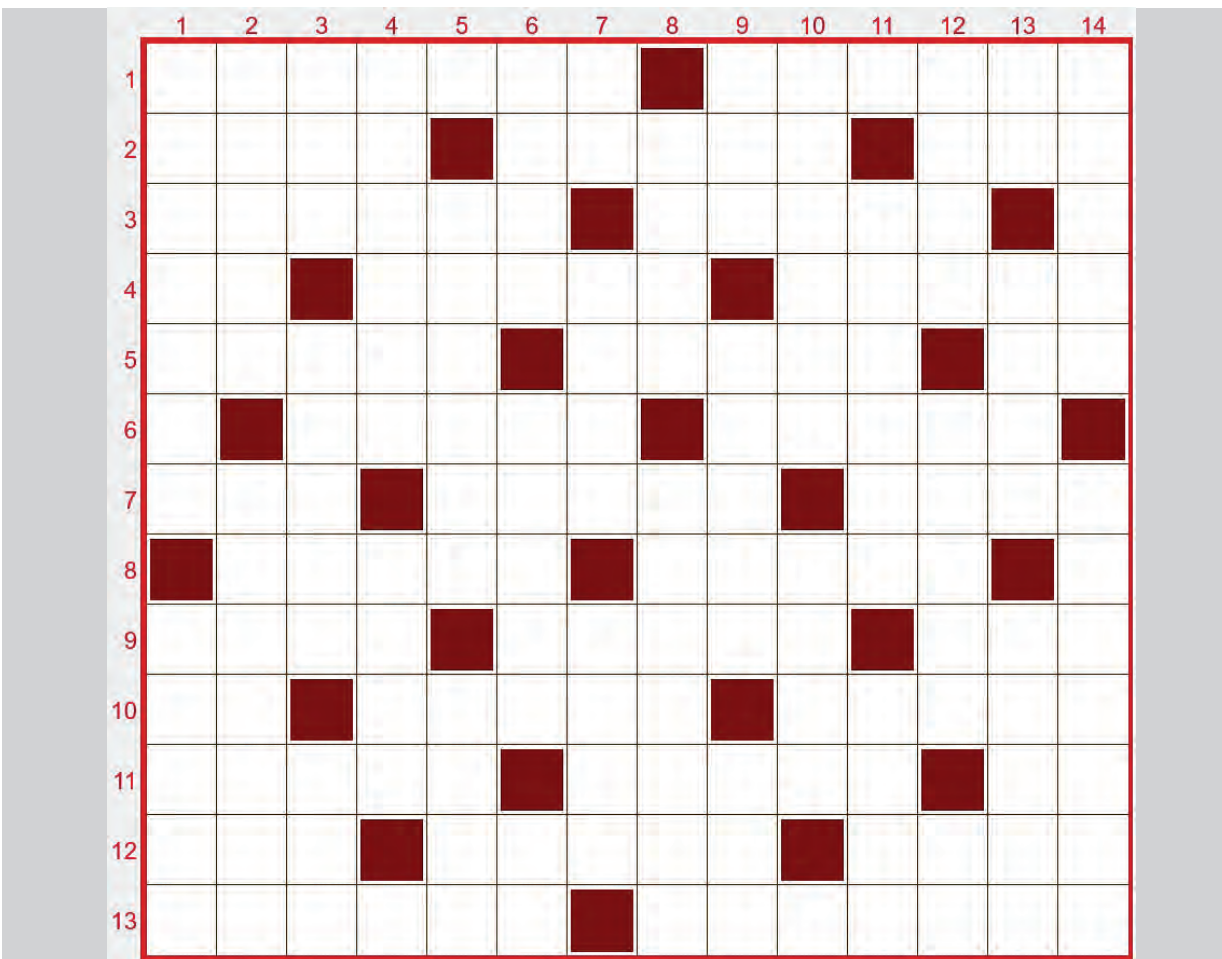


Σταυρόλεξα



Οριζόντια

1. Εμπορικές δολοηψίες (ξ.λ.) — Ζωηρά... παιδιά.
2. Χαρακτηρίζονται και αστρονομικά — Η Παλλάδα της μυθολογίας — Ανήκει στα καλλυντικά.
3. Κοραλλιογενή νησιά — Μυώδες μέρος του σώματος.
4. Περιέχονται στο... βλήμα — Ξέφραγος χώρος — Συσκευή υποβρύχιας ανίχνευσης.
5. Τα δηλώνουμε στην εφορία — Αγγλική βασιλική δυναστεία — Γράμμα για... νέους οδηγούς.
6. Με ανοικτό το στόμα (επίρρ.) — Ο πατέρας του Ησάου και του Ιακώβ.
7. Εισάγει σε συμπέρασμα — ... Σοάρες: Πορτογάλος πολιτικός — Πρώτο συνθετικό ενός μπαρ.
8. Ακρωτήριο της Ανταρκτικής — Γερμανίδα λόγια, φίλη του Γκαίτε.
9. Μυθικός βασιλιάς της Σαλαμίνας — Γάλλος ζωγράφος — Φυλή Πυγμαίων.
10. Τα έχει η... δίνη — Ιαπωνικό ηφαίστειο — Θεός των Βαβυλωνίων.
11. Η «μάντρα» του ανέδειξε καλλιτέχνες — Όρη της Πελοποννήσου — Συνεχόμενα στην... ένωση.
12. Μαλλιά με... ανταύγειες — Ήρθαν να διώξουν... τα ήμερα — Εξερεύνησε την Ανταρκτική.
13. Κράτος η... Σαουδική — Βοήθησε το Θησέα να βγει απ' το Λαβύρινθο.

Κάθετα

1. Κεράτινο έλασμα — Βιβλική πόλη στις όχθες του Ιορδάνη.
2. Αθεράπευτος ο... μπεκρής — Γουινόνα...: Αμερικανίδα ηθοποιός.
3. Κράτημα... ψάλτη — Γάλλος συνθέτης του αιώνα μας — Διπλό... χορεύεται.
4. Ίλιγγος, σκοτοδίνη — Και καφεΐνη περιέχει.
5. Λεπτό φύλλο μετάλλου — Μολύβδινο σφαιρίδιο όπλου.
6. Παλιά γυμναστική Ακαδημία (αρχικά) — Αποξηραμένη λίμνη της Θεσσαλίας — Πρώτα στη... Γαλλία.
7. Ο αριθμός 209 — ... ες Σαλάμ: λιμάνι της Τανζανίας — Ισπανού... αγάπη.
8. Πούλησε τα πρωτοτόκια του «αντί πινακίου φακής» — Πόλη της και το Τολέδο.
9. Η πρόθεση της... αναπλήρωσης — Απαντά στο «γιατί» — Η άνοιξη των... αρχαίων.
10. Πόλη της νότιας Τουρκίας — Φίρμα στερεοφωνικών.
11. Κοπέλα... από την Κρήτη — Εξερευνά το Διάστημα.
12. Κου Κλουξ...: ρατσιστική οργάνωση — Ιουδαίος αρχιερέας — Αρχικά μιας Διαθήκης.
13. Δύο έχει η... κατάταξη — Πολ... παλιός, Αμερικανός τραγουδιστής — Ντάιαν...: Αμερικανίδα ηθοποιός.
14. Προκαλεί την ψώρα — Φούστα... ταγγάνας.

Sudoku

Εύκολο

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

Δύσκολο

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

Η συνταγή της εβδομάδας

Ρυζόγαλο στον φούρνο

Συστατικά

- 500 γρ. γάλα, 3,5%
- 200 γρ. ρύζι μπασμάτι, μαγειρεμένο, που έχει περυσήσει
- 50 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 2 αβγά, μέτρια
- 50 γρ. σταφίδες ξανθές

Για το σερβίρισμα

1/2 κ.γ. κανέλα

Μέθοδος Εκτέλεσης

Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180ο C στον αέρα. Ζεσταίνουμε σε μια κατσαρόλα σε μέτρια φωτιά το γάλα μαζί με το ρύζι και τη μισή ζάχαρη, για

2-3 λεπτά.

Παράλληλα, ανακατεύουμε σε ένα μπολ με ένα σύρμα χειρός τα αβγά μαζί με την υπόλοιπη ζάχαρη.

Με το που πάρει μια βράση το γάλα, αποσύρουμε την κατσαρόλα από τη φωτιά και με τη βοήθεια μιας κουτάλας αδειάζουμε το μείγμα του γάλακτος στο μπολ με τα αβγά, ανακατεύοντας συνεχώς με το σύρμα χειρός.

Μεταφέρουμε το μείγμα πίσω στην κατσαρόλα και τοποθετούμε σε μέτρια προς χαμηλή φωτιά μέχρι να πάρει μια βράση το μείγμα, για περίπου 1-2 λεπτά.

Αποσύρουμε την κατσαρόλα από τη φωτιά, προσθέτουμε τις σταφίδες και ανακατεύουμε.

Αδειάζουμε το μείγμα σε ένα στρογγυλό ταψί 20



εκ. και ψήνουμε στον φούρνο για 20 λεπτά, μέχρι να πήξει το μείγμα. Αφαιρούμε το ταψί από τον φούρνο και αφήνουμε να κρυώσει καλά. Ξεφορμάρουμε το ρυζόγαλο και σερβίρουμε με κανέλα.