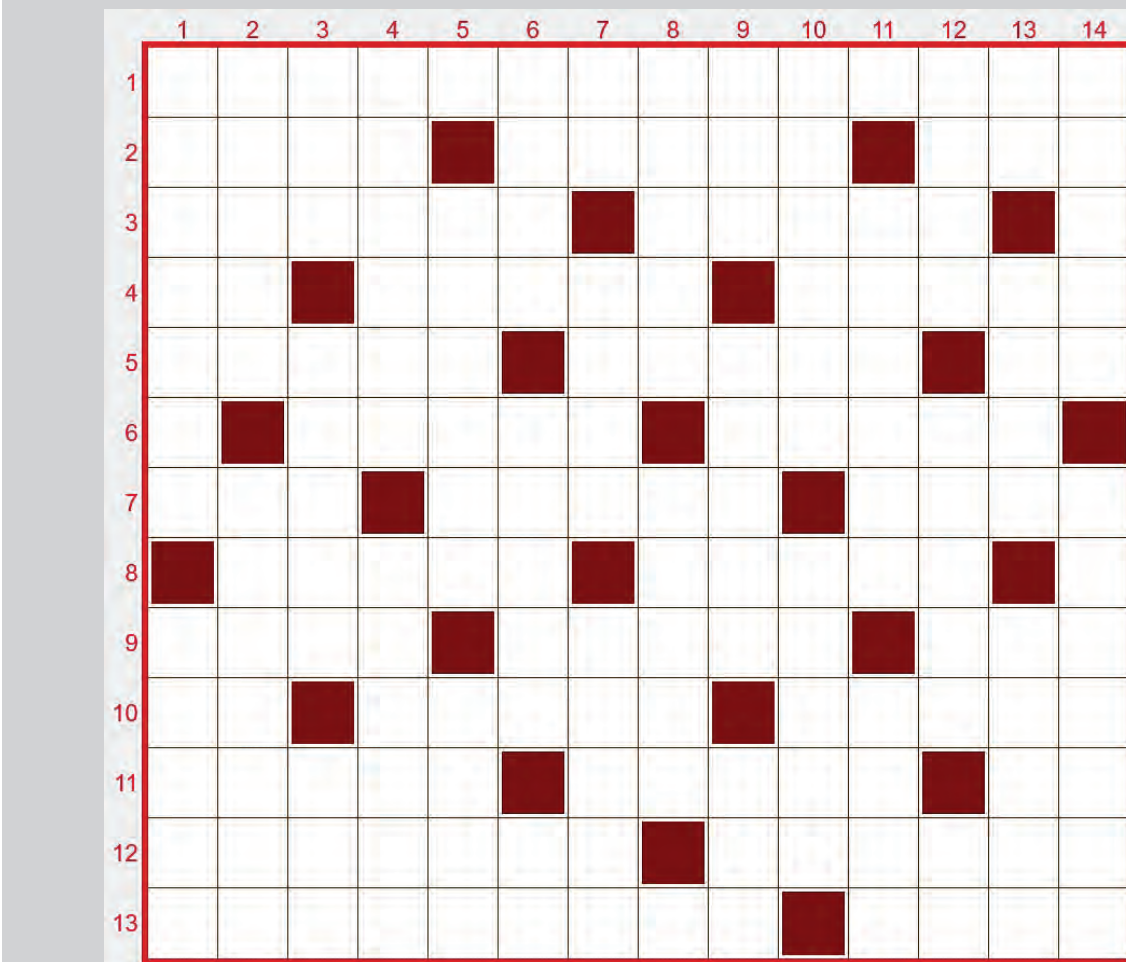


## Σταυρόλεξα



### Οριζόντια

- Εξουδετερώνει εκρηκτικούς μηχανισμούς.
- Το ιδεώδες, το ιδανικό — Παλιός κομπέρ — Η ιταλική ραδιοτηλεόραση.
- Μάρκα φωτογραφικών ειδών — Τον δυναμώνει το... σπανάκι.
- Συνεχόμενα στη... λήξη — Τρυφερό, αδύναμο — Ακολουθούν... τα όγδοα.
- Ο σύντροφος (συνεκδ.) — Η γενέτειρα του Ησίοδου — Αρχαίων... γουρούνι.
- Λεπτό και στιλπνό ύφασμα (ξ.λ.) — Χέντι... παλιά νθοποιός του Χόλιγουντ.
- Τίτλος βιβλίου του Φρέντι Γερμανού — Το όνομα της Διαμάντη — Φίρμα στυλό διαρκείας.
- Κι έτσι η λίμνη της Γενεύης — Νομίζω (αρχ.).
- ... Χάρι: κατάσκοπος του Α' Παγκόσμιου Πολέμου, που τουφέκισαν οι Σύμμαχοι — Ασκείται... και νόμιμη — Διπλό... θυμίζει κρητικό αγριοκάτσικο.
- Πρωινό... αρχικά — Κριστιάν... σχεδιαστής μόδας — Ο δημιουργός του «Σέρλοκ Χολμς».
- Στερεοελλαδίτικη πρωτεύουσα — Πτωματοφάγο ζώο της σαβάνας — Η αρχή της... σωτηρίας.
- Θαλάσσιος, θαλασσινός (αρχ.) — ... Χουσεϊν: ήταν ηγέτης του Ιράκ.
- Και κυνηγετική μπορεί να είναι — Καταδίωξη και σύλληψη ζώων.

### Κάθετα

- Αντρικό όνομα — Περιοδικό για παιδιά.
- Άσημα, αφανή — Ο τελευταίος βραχίονας του Σπερχειού.
- Η βασίλισσα... του σκακιστή — ... Ινονού: παλιός, Τούρκος πολιτικός — Ξένων... θάλασσα.
- Ανεπιθύμητη... ευχή — Η πρωτεύουσα των Φιλιππίνων.
- Βιβλία δίχως... τίτλο — Αμερικάνικο περιοδικό.
- Αξεσουάρ... μαθητών — «Το... και το μηδέν»: έργο του Ζαν Πολ Σαρτρ — Πρώτα στα... όπλα.
- Είναι μέσα στο... τυρί — Τσέριλ... Αμερικανίδα νθοποιός — Μεγάλο ψέμα (μτφ.).
- Το πάχος του σώματος — Υπερβολικό μεθύσι (μτφ.).
- ... Τσε: Κινέζος φιλόσοφος, αντίπαλος του Κομφούκιου — Κέβιν... Αμερικανός νθοποιός — Ανταπόδοση... εκδικητικού.
- Βράδυ, σούρουπο — Κάθε απροσδόκητο αγαθό (μτφ.).
- Αλλοίωση τροφίμων από τη ζέστη — Ποτάμι της Ανατολικής Αφρικής.
- Παιδιά απ' το... Βόλο — Θέση... ετοιμότητας — Βρίσκονται στη... στιγμή.
- Τα φωνήεντα της... Ήρας — Τρόφιμο που γίνεται με ζύμωση του πηγμένου γάλατος — Πιερ... Γάλλος νθοποιός.
- Με δική του δαπάνη χτίστηκε η Ακαδημία της Αθήνας — Εσοχή σε μια επιφάνεια.

## Sudoku

### Εύκολο

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

### Δύσκολο

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

## Η συνταγή της εβδομάδας

# Ρυζόγαλο στον φούρνο

### Συστατικά

- 500 γρ. γάλα, 3,5%
- 200 γρ. ρύζι μπασμάτι, μαγειρεμένο, που έχει περισσέψει
- 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.