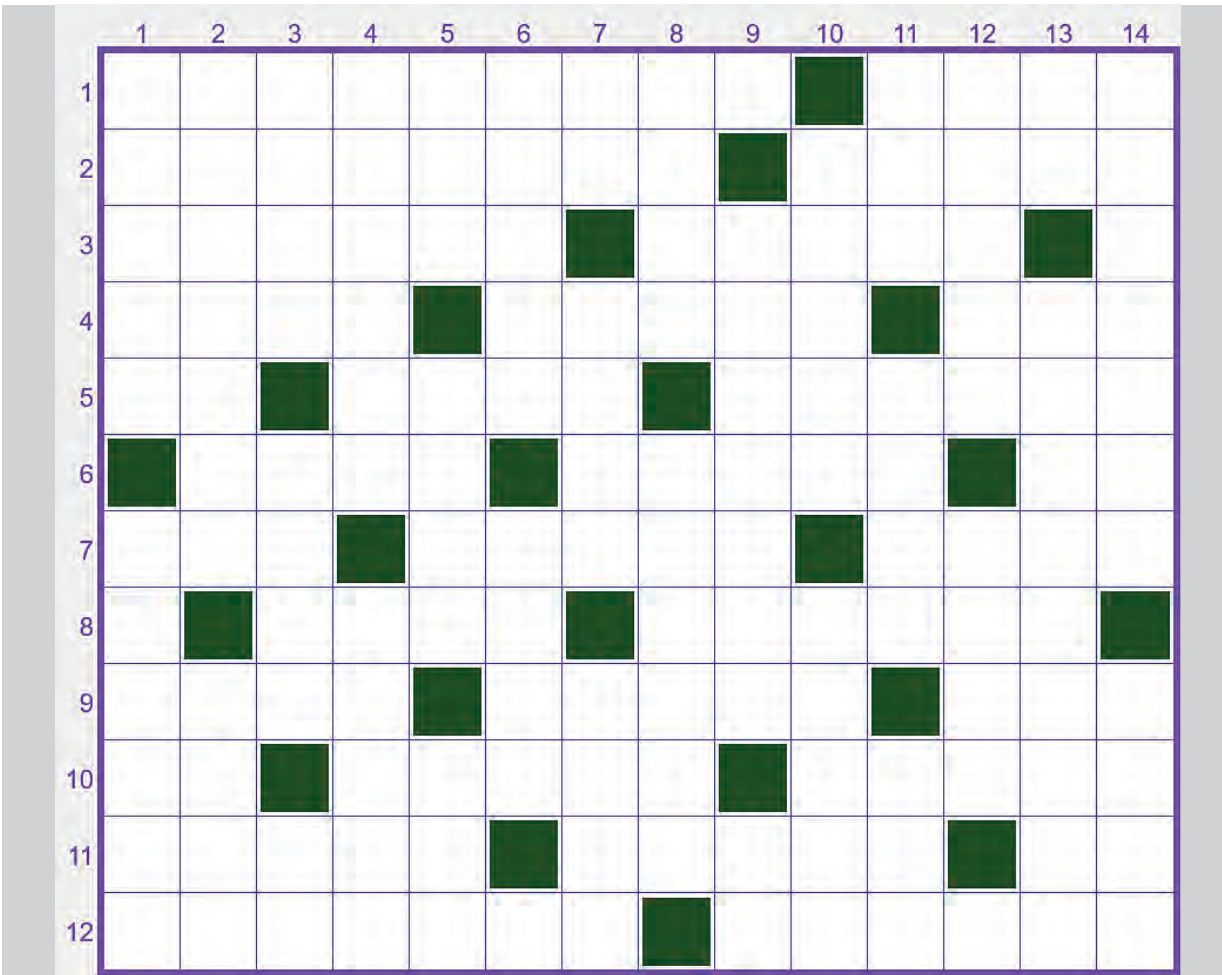


Σταυρόλεξα



Οριζόντια

1. Νόστιμος κι έτσι ο σολομός — Ο Κάτω Κόσμος.
2. Τέτοια κράτη η Κίνα και η Ιαπωνία — Αρχαία πόλη της Μεσοποταμίας.
3. Εντοπίζει και αεροπλάνα — Σκεύος της κουζίνας για ψήσιμο.
4. Ινστιτούτο Καταναλωτών — Αρωματική ουσία — Σκακιστικό... τέλος.
5. Εκφράζει αδιαφορία — Χρωστικό βερνίκι — ... Βίτι: Ιταλίδα ηθοποιός.
6. Λεγόταν ο ολυμπιονίκης Ζάτοπεκ — Χρωστική ουσία που βγαίνει απ' το μελάνι της σουσιάς — Κεντρικά στη... Μάνη.
7. Επιτακτικό πρόθημα (αρχ.) — Βάναυσα, σκληρά — «Γλυκιά...»: κλασικό μιούζικαλ.
8. Τζέιμς... έπαιξε και στην ταινία «Ο νονός» — Δέντρο με σκληρό ξύλο.
9. Μυτερή άκρη (αρχ.) — Είναι τα δίδυμα παιδιά μεταξύ τους — Χρήματα «σπκώνουμε» απ' αυτό (ξ.λ.).
10. Αθόρυβα... ρολά — Γήπεδο τένις (ξ.λ.) — Παιχνίδια... νηπίων.
11. Απόκρημνο ακρωτήρι — Νησί της Μεσογείου — Το 27 με γράμματα.
12. Είναι τα σιούτα ζώα — Φάλαγγα οχημάτων (ξ.λ.).

Κάθετα

1. Τμήμα του κράτους των Σελευκιδών — Κάθε άλλο παρά παχύσαρκα.
2. Ελληνικά λέγεται ανελευστήρας — Επίσημο αντρικό καπέλο.
3. «... Φλόιντ»: διάσημο μουσικό συγκρότημα — ... Ρούνει: παλιός ηθοποιός — Λίγα... βέλη.
4. ... Γουντ: παλιά ηθοποιός — Μάρκα ξυριστικών λεπίδων.
5. Συγκοινωνιακός κόμβος της Παραγουάης — Με το... τοπ, υλικό για γλυκά — Τμήμα της ήταν το Ε.Α.Τ. (αρχικά).
6. Διαδέχτηκε το Φ. Μιτεράν στη γαλλική προεδρία — Νόστιμοι... κύβοι.
7. Άγκο... τικ — Το φαί... του μάγκα — ... Σταθοπούλου: παλιά ηθοποιός.
8. Αρχικά αντισεισμικού οργανισμού — Την προσκυνούν οι πιστοί.
9. Αλκοολούχο ποτό — Άφωνοι... λύκοι.
10. Γλάροι (αρχ.) — Φιλανδός αρχιτέκτονας.
11. Ο παράδεισος των αρχαίων Αιγυπτίων — Εκεί έγινε ένα από τα θαύματα του Χριστού — ... Όγκιλβι: Βρετανός.
12. Το ένα από τα τετρακόσια της οκάς — Το νόμισμα του Ιράν.
13. Γράμματα από το... νησί — Οκνηρό, τεμπέλικο.
14. Κάρλος... περιφημος κιθαρίστας και μουσικός — Συγχρόνως (επίρρ.).

Sudoku

Εύκολο

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

Δύσκολο

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

Η συνταγή της εβδομάδας

Καζάν ντιπί

Συστατικά

- 1500 γρ. γάλα
- 300 γρ. κρέμα γάλακτος 35%
- 170 γρ. κορν φλάουρ
- 350 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 1 πρέζα αλάτι
- 1 γρ. μαστίχα
- 2 βανιλίνες
- 1 κ.σ. βούτυρο
- 40 γρ. ζάχαρη άχνη

Μέθοδος Εκτέλεσης

Προθερμαίνουμε τον φούρνο τους 160ο C στον αέρα. Σε ένα γουδί βάζουμε 1 κ.σ. από τη ζάχαρη, τη μαστίχα και χτυπάμε μέχρι να σπάσει η μαστίχα.

Αφήνουμε στη άκρη.

Σε μια κατσαρόλα βάζουμε το γάλα, την κρέμα γάλακτος, το κορν φλάουρ, τη ζάχαρη, αλάτι και μεταφέρουμε σε μέτρια προς χαμηλή φωτιά.

Ανακατεύουμε με σύρμα χειρός για 5-6 λεπτά μέχρι να πάρει το μείγμα μια βράση και δέσει.

Αφαιρούμε από τη φωτιά, βάζουμε τη μαστίχα και ανακατεύουμε.

Σε ένα τηγάνι 28 εκ. με μεταλλικά χερούλια, βάζουμε το βούτυρο και το απλώνουμε σε όλη την επιφάνειά του.

Απλώνουμε την άχνη και το 1/3 από την κρέμα.

Μεταφέρουμε το τηγάνι σε δυνατή φωτιά και ψήνουμε 4-5 λεπτά μέχρι να καεί η κρέμα.

Αφαιρούμε από τη φωτιά και αφήνουμε 5-10 λεπτά να κρυώσει το μείγμα. Προσθέτουμε την υπόλοιπη



κρέμα και ψήνουμε στον φούρνο για 30 λεπτά. Αφαιρούμε, αφήνουμε να κρυώσει για να σταθεροποιηθεί και σερβίρουμε.