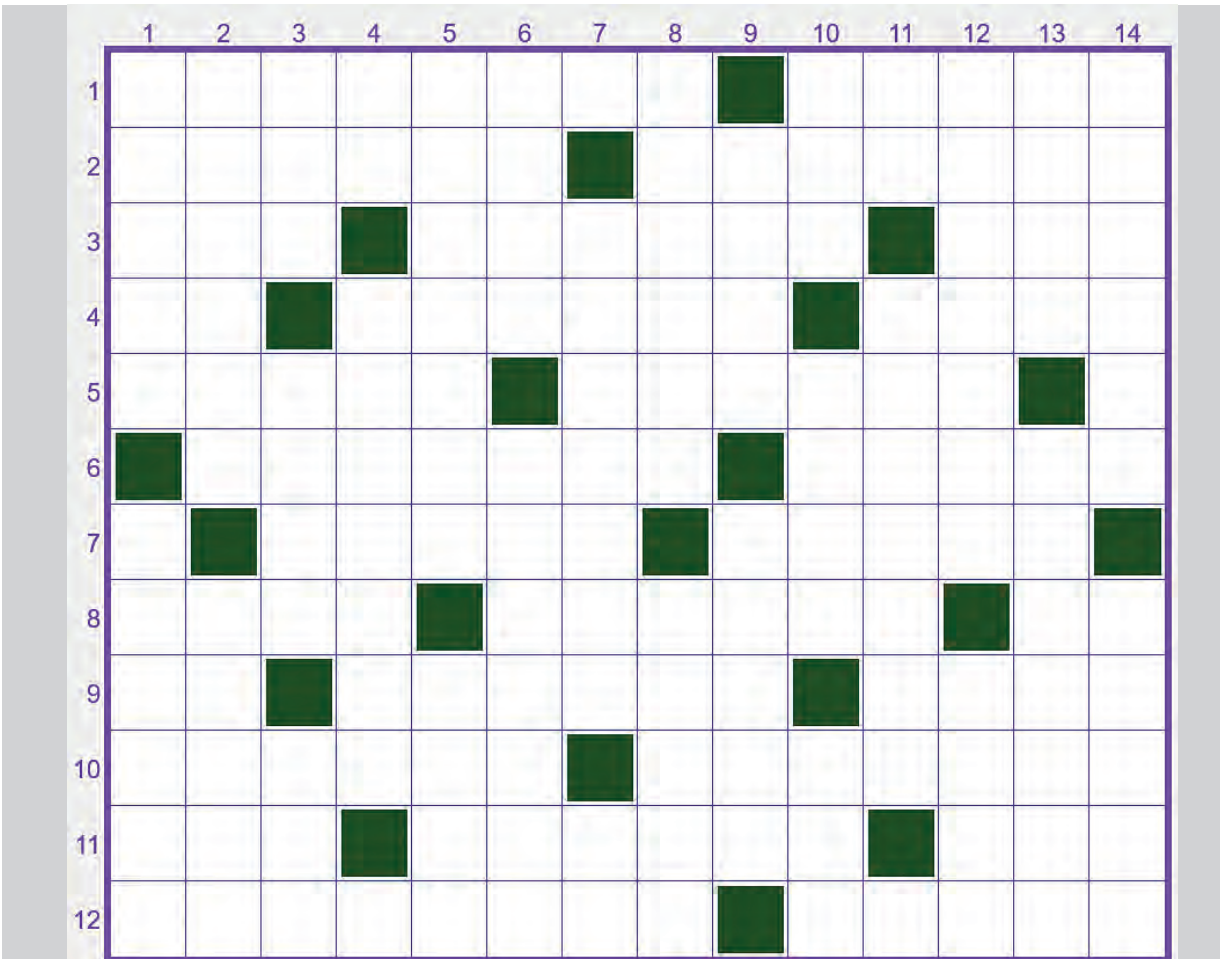


Σταυρόλεξα



Οριζόντια

1. Περίσσια... έχει ο αυθάδης — Ιστορικό χωριό του νομού Άρτας.
2. Δε ζει ψάρι... σ' αυτή — Ουσία που επιδρά θεραπευτικά στον οργανισμό.
3. Κρητικό φοινικόδασος — Χημικό στοιχείο — Εργαλείο τεχνικών σχεδιάσεων.
4. Δημιουργικό ο άνθρωπος — Επίρρημα... απόστασης — Παλιά, Γαλλίδα τραγουδίστρια.
5. ... Ζαγκόρα: πόλη της Βουλγαρίας — Νόμιμα εκλεγμένα.
6. Αντιστρόφως... μπορεί να είναι κάποια μεγέθη — Κεραία ιστοφόρου.
7. Κρεμαστό κρεβάτι — Αρχαίος παγκρατιστής από τα Φάρσαλα.
8. Τοπικό επίρρημα — Είναι ο εμβολιασμένος — Ασύμφωνο... κόμμα.
9. Τα βλέπουμε στο... κόκαλο — Θέρετρο της Κρήτης — Μονάδα μήκους.
10. Το μεγαλύτερο στη χώρα μας είναι του Πειραιά — Κι έτσι ο Χελμός.
11. Μέλη τους κι οι δήμοι (αρχικά) — Μηχανικό μουσικό όργανο — Λέξη από αρχαίο ρητό των Σπαρτιατιστών.
12. Σύγχυση, αμηχανία — Η κτίση.

Κάθετα

1. Ζώο των αγρών — Δε χαλάει... τη ζαχαρένια του.
2. Τροφός, παραμάνα — Νομός της Ιαπωνίας.
3. Αρχαίων... πάντοτε — Παλιό βασίλειο του Βιετνάμ — Μαθητής του Ρέμπραντ.
4. Τα έχει η... πείρα — Η απόσταση ανάμεσα σε πράγματα.
5. Κάνω βούκινο — ... Ματίς: Γάλλος ζωγράφος.
6. Παλιά γυμναστικά αρχικά — Λατίνος ποιητής.
7. Είναι στο μάσημα και τα αμύγδαλα — Σύμφωνο... για μετά το μεσημέρι.
8. Λιγοφαγία, νηστεία — Πόλη της Πολωνίας.
9. Θεός της φωτιάς της αρχαίας περσικής θρησκείας — Μουσουλμάνος θεολόγος και φιλόσοφος.
10. Η πρόθεση της... πρόκλησης — Ηθικό χρέος — Αρχικά παλαιστινιακής οργάνωσης.
11. Μόριο της γραμματικής — Ελαφρό... αδίκημα.
12. Ρώσικο γυναικείο όνομα — Ιδιωματική ερώτηση.
13. Είναι τα πυρίμαχα σκεύη — Φορά παπούτσια με... φούντες.
14. Πτυχή υφάσματος — Κωμόπολη του νομού Κοζάνης.

Sudoku

Εύκολο

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

Δύσκολο

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

Η συνταγή της εβδομάδας

Ζαμπονοτυροπιτάκια

Συστατικά

- 200 γρ. νιβατό
- 150 γρ. γραβιέρα
- 100 γρ. ζαμπόν
- 2 αβγά, μέτρια
- 1 κ.σ. μουστάρδα
- αλάτι
- πιπέρι
- 4-5 φύλλα δυόσμου
- 100 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.
- 200 γρ. σουσάμι

Μέθοδος Εκτέλεσης

Νόστιμο σνακ και με λίγες θερμίδες! Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 190°C στον αέρα.

Βάζουμε το νιβατό σε ένα μπολ. Περνάμε τη γραβιέρα από τον τρίφτη και την προσθέτουμε στο μπολ με το νιβατό. Προσθέτουμε και τα υπόλοιπα υλικά στο μπολ (το ζαμπόν κομμένο σε μικρά κυβάκια, τα δύο αυγά, τη μουστάρδα, αλάτι, πιπέρι και τα ψιλοκομμένα μυρωδικά (δυόσμο, θυμάρι ή βασιλικό και ρίγανη) και τέλος προσθέτουμε το αλεύρι. Με ένα πιρούνι ομογενοποιούμε το μείγμα. Μπορεί να χρειαστεί λίγο παραπάνω αλεύρι αν τα αυγά είναι μεγάλα ή αν το τυρί έχει παραπάνω υγρασία. Γενικά προσέχουμε λίγο με το αλεύρι για να μην βγουν πολύ στεγνά και «αλευρένια» τα πιτάκια μας. Πρέπει να βάλουμε τόσο ίσα ίσα μέχρι η ζύμη να μην κολλάει και να πλάθεται εύκολα.



Πλάθουμε μπαλάκια 2 εκ. διαμέτρου και τα περνάμε από το σουσάμι το οποίο το έχουμε βάλει σε ένα μπολάκι και τα βάζουμε σε ένα ταψί που έχουμε στρώσει με λαδόκολλα. Ψήνουμε για 20 λεπτά τουλάχιστον ανάλογα βέβαια με το μέγεθος που έχουμε πλάσει τα πιτάκια μας.