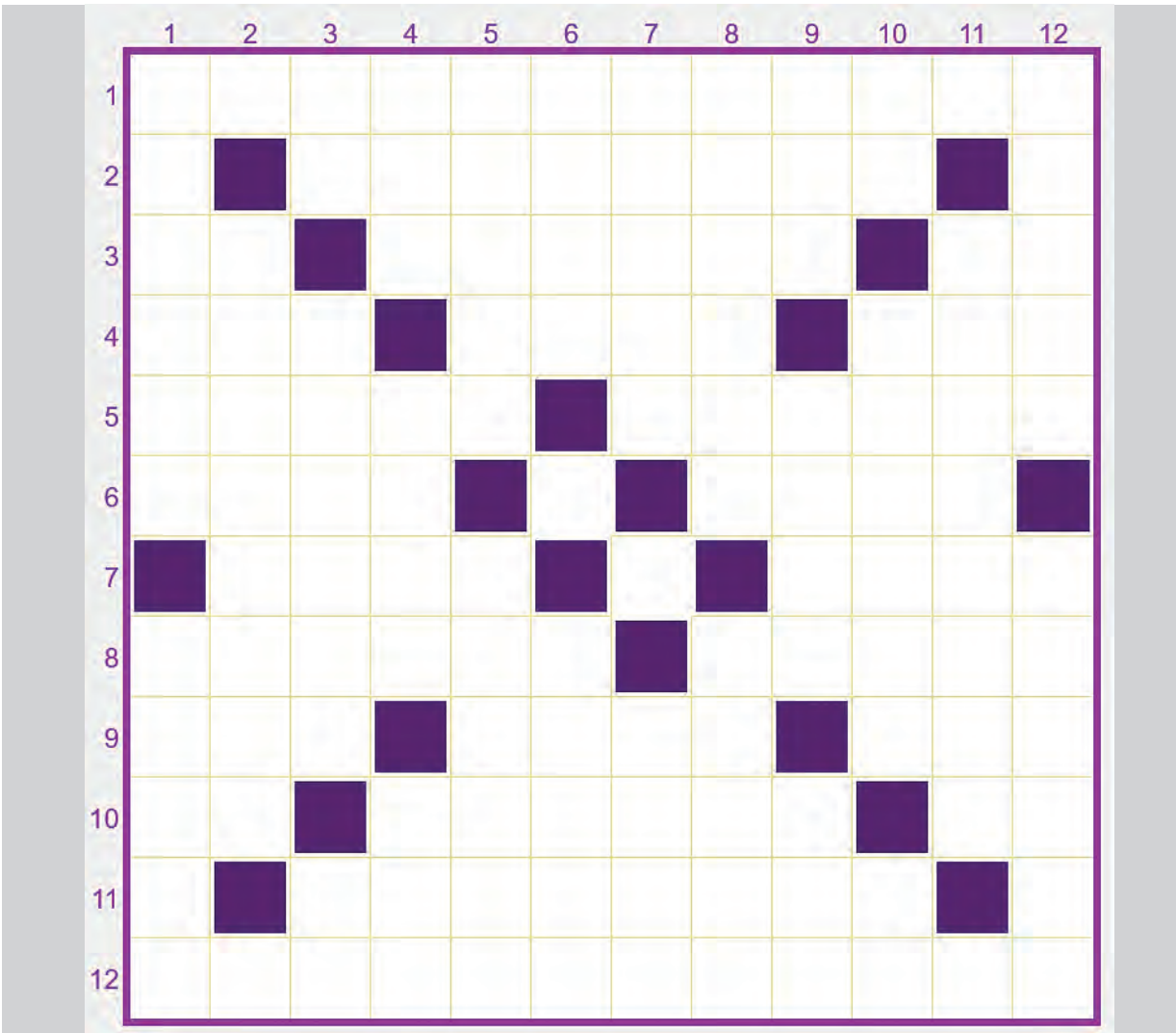


Σταυρόλεξα



**Οριζόντια**

1. Γεγονότα που αναστατώνουν.
2. Η αναγνώριση της ήττας.
3. Βουβή... λύπη — Ισπανός συγγραφέας — Λίγο... κομψό.
4. Παλιά, συγκοινωνιακά αρχικά — «Εφτάψυχο» ζώο — Έστω και.
5. Διαφέρει από το ζετέ — Κωμόπολη της Αχαΐας.
6. Κακόφημη συνοικία του Λονδίνου — Πανάρχαια οδός της Αθήνας.
7. Θρυλική... Χάρι — Οι επιταγές της από το... Παρίσι.
8. Σιέρα... ισπανική οροσειρά — Θρυλικός Αμερικανός στρατηγός.
9. Βασιλιάς της ήταν ο Αιήτης — Παλιός, ξένος τραγουδιστής — Γερμανός φιλόσοφος και ελληνιστής.
10. Τα βλέπεις στο... καράβι — Παροχή τροφής — Διεθνώς η ιπποδύναμη.
11. Ζητώ χάρη.
12. Ασκητικός, μοναστικός.

**Κάθετα**

1. Βασίλης... δεξιότεχνης του κλαρίνου — Αδελφή του Λαζάρου.
2. Κατά τον ίδιο περίπου τρόπο (επίρρ.).
3. Αθόρυβα... νήπια — Η μεγαλύτερη έρημος στη Γη — Λίγο... πανέ.
4. Μισό... δευτερόλεπτο — Τρόπος μαγειρέματος (ξ.λ.) — Σκακιστικός όρος.
5. Μήπως, τάχα — Ανατρέπω ισχυρισμό.
6. Τα φορούσε και ο Παπαφλέσσας — Ακρωτήριο της Ανταρκτικής.
7. Εμπορεύματα που έμειναν... στο ράφι — Χαϊδεμένη... Αγγελική.
8. Σπίτι τσιφλικά — Μοντέλο της Φολκσβάγκεν.
9. Διπλό... γίνεται παλιός χορός — Μπρος γκρεμός... και πίσω αυτό — Μια από τις τελευταίες λέξεις του Ιησού.
10. Ομόπλα φωνήεντα — Θεραπευτικές ρίζες — Συνεχόμενα... θώκου.
11. Η καταγγελία σε βάρος ατόμου.
12. Χαλαρά, αλλά και νωθρά — Παλικάρι, γενναίος (συνεκδ.).

Sudoku

Εύκολο

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

Δύσκολο

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

Η συνταγή της εβδομάδας

Ανοιχτή πίτα με πατάτα, κολοκυθάκι και τσένταρ

**Συστατικά**

- 500 γρ. πατάτες
- 180-200 γρ. νερό, σε θερμοκρασία δωματίου
- 9 γρ. μαγιά ξηρή
- 2 κ.σ. ελαιόλαδο, + έξτρα για το μπολ
- 500 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.
- 2 κολοκυθάκια
- 100 γρ. τσένταρ, τριμμένο
- 1-2 κλ. θυμάρι
- αλάτι
- πιπέρι

**Μέθοδος Εκτέλεσης**

Βράζουμε τις πατάτες σε αλατισμένο νερό μέχρι να μαλακώσουν για τουλάχιστον 12-15 λεπτά ελέγχοντάς τες με ένα μαχαίρι. Σε ένα μπολ βάζουμε το νερό, προσθέτουμε τη μα-

γιά και ανακατεύουμε με ένα σύρμα. Προσθέτουμε το ελαιόλαδο και ρίχνουμε το αλεύρι, χωρίς να ανακατέψουμε, ώστε να καλύψει το νερό και να ενεργοποιηθεί η μαγιά. Τρίβουμε στον τρίφτη τις μισές πατάτες, τις οποίες είτε τις ξεφλουδίζουμε είτε όχι, και το 1 κολοκυθάκι. Τα προσθέτουμε στο μείγμα με το αλεύρι μαζί με 50 γρ. τσένταρ. Προσθέτουμε το θυμάρι, αλάτι, πιπέρι και ανακατεύουμε. Ζυμώνουμε μέχρι να ομογενοποιηθούν καλά τα υλικά. Μεταφέρουμε τη ζύμη σε ένα λαδωμένο μπολ και σκεπάζουμε με μεμβράνη. Το αφήνουμε σε ζεστό μέρος μέχρι να διπλασιαστεί σε όγκο, για περίπου 1 ώρα. Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180ο C στον αέρα.



Κόβουμε το δεύτερο κολοκυθάκι και τις υπόλοιπες πατάτες σε ροδέλες. Απλώνουμε τη ζύμη σε μια στρογγυλή φόρμα με αποσπώμενη βάση διαμέτρου 26 εκ. και πιέζουμε καλά για να πάρει το σχήμα από τη φόρμα. Φροντίζουμε να καλύψουμε και τα τοιχώματα. Προσθέτουμε τα κομμένα λαχανικά και το υπόλοιπο τσένταρ. Ψήνουμε στον φούρνο για 40-60 λεπτά. Αφαιρούμε από τον φούρνο και αφήνουμε στην άκρη να κρυώσει. Σερβίρουμε.