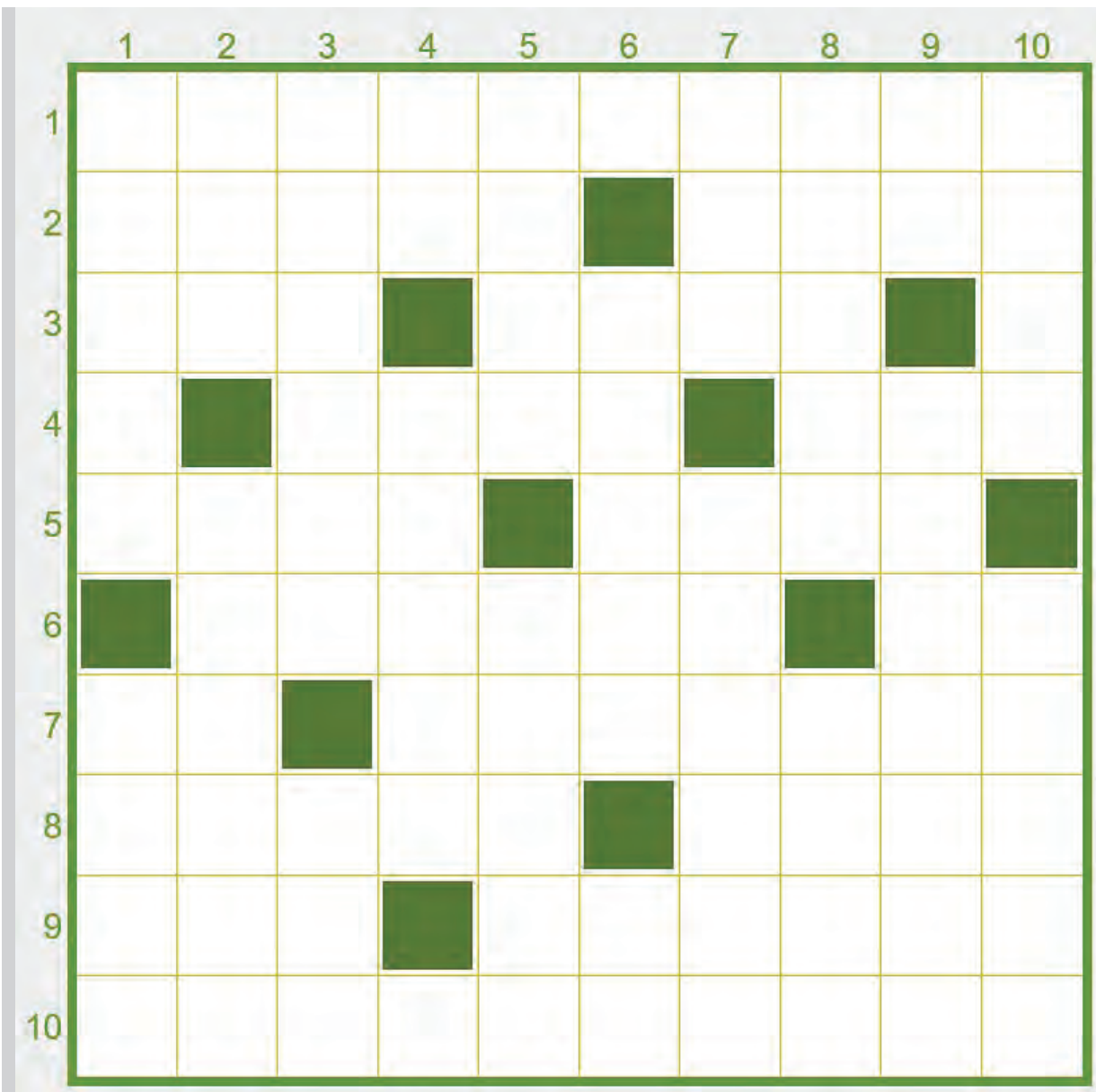


Σταυρόλεξα



Οριζόντια

1. Κείμενα γραμμένα στο χέρι.
2. Μυθικός γενάρχης των Ιαμιδών — ... Πάρκερ: σκννοθέτης.
3. Βλέπε σαν... αρχαίος — Όμοια με άλλα.
4. Τονωτικό ρόφημα — Αρχικά παλιών ταγμάτων εθνοφυλακής.
5. Εργάζεται σε μαιευτήριο — Ξενικά ο συνδετήρας.
6. Και της παιδείας... αναφέρονται — Περιέχονται στον... κιμά.
7. Όμοια... ποιοτικά — Προσβολή, ηθικός τραυματισμός (μτφ.).
8. Αρχαία περιοχή της Μικρασίας — Έγραψε το «Μπελ Ροζ».
9. Πρόσκληση εκφράζει — Βίαη ανακίνηση.
10. Κομψαστής, λογάς.

Κάθετα

1. Ντέιβιντ... Σκοτσέζος φιλόσοφος — Φοινικικό «άλφα».
2. Αρχικά παλιού, ελληνικού κόμματος — Βίαη, με το ζόρι (επίρρ.).
3. Έντυναν... αρχαίους — Γιος του Ιακώβ.
4. Πάιδεψε το... Δημοσθένη — Γράμμα του αρχαίου ελληνικού αλφαβήτου.
5. Άγια, ιερή — Προϊόντα χημικών ενώσεων.
6. Οροσειρά της Κρήτης — Αρχή... άρνησης.
7. Η ιταλική ραδιοτηλεόραση — Διαυγές υγρό.
8. Άφθονο στις αλυκές — Σαν, σάμπως.
9. Λίγο... φαΐ — Διαφιλονικούμενο, διεκδικούμενο.
10. Άγνωστη στους... πολυάσχολους — Γιάννης... συγγραφέας αστυνομικών έργων.

Sudoku

Εύκολο

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

Δύσκολο

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

Η συνταγή της εβδομάδας

Σοκολατένιες μπουκιές με κουρμάδες

Συστατικά

- 400 γρ. κουρμάδες, αποξηραμένους χωρίς κουκούτσι
- 50 γρ. φιστίκια Αιγίνης
- 1 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας
- ξύσμα πορτοκαλιού, από 1 πορτοκάλι
- 100 γρ. βούτυρο
- 2 κ.σ. κοφτές κακάο
- 1 πρέζα αλάτι

Για τη σύνθεση

- 400 γρ. κουβερτούρα
- 100 γρ. κουβερτούρα λευκή, λιωμένη

Μέθοδος Εκτέλεσης

Στο πολυμηχάνημα με τα μαχαίρια βάζουμε τους

κουρμάδες, τα φιστίκια, τη βανίλια, το ξύσμα από το πορτοκάλι, το βούτυρο, το κακάο, αλάτι και χτυπάμε πολύ καλά να ομογενοποιηθούν τα υλικά και γίνουν πάστα.

Βάζουμε μεμβράνη σε μια φόρμα 10x30 εκ. βάζουμε το μείγμα και το απλώνουμε καλά. Καλύπτουμε με μεμβράνη και πιέζουμε με άλλη μια φόρμα για να πάρει ομοιόμορφο σχήμα.

Μεταφέρουμε στο ψυγείο για 3-4 ώρες να παγώσει καλά.

Για τη σύνθεση

Σε μπεν μαρί βάζουμε την κουβερτούρα σπασμένη σε κομμάτια και αφήνουμε να λιώσει.

Αφαιρούμε και αφήνουμε να πέσει η θερμοκρασία.



Κόβουμε το μείγμα με τους κουρμάδες σε μικρές μπουκιές 2-3 εκ. και με τη βοήθεια ενός πιρουνιού βουτάμε τις μπουκιές μέσα στο μπολ με την κουβερτούρα.

Μεταφέρουμε σε ταψί με λαδόκολλα και αφήνουμε λίγα λεπτά να σταθεροποιηθεί.

Πασπαλίζουμε με τη λευκή κουβερτούρα και σερβίρουμε.