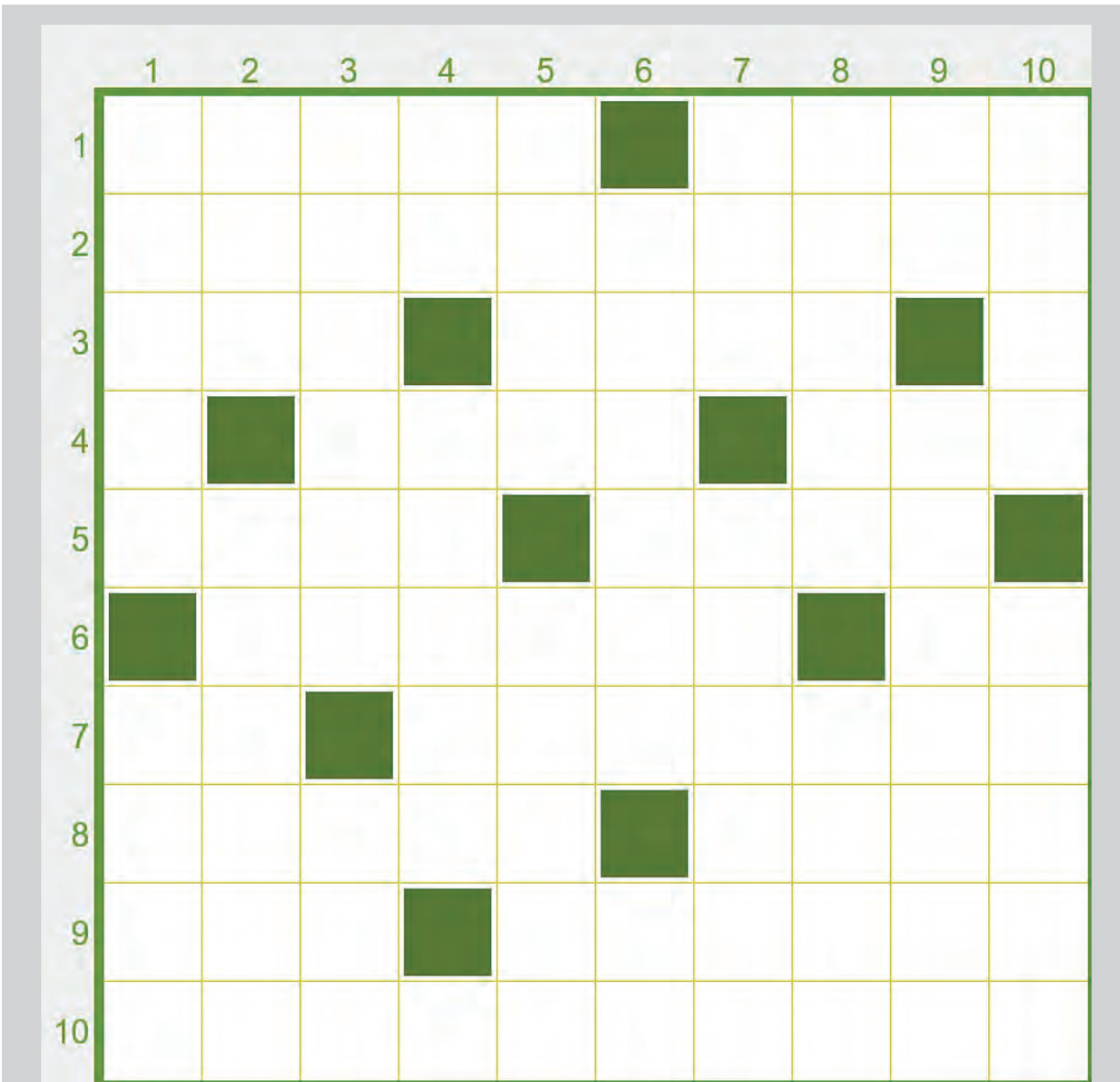


Σταυρόλεξα



Οριζόντια

1. Στίχος κειμένου — Ισραηλινές αεροπορικές γραμμές.
2. Μικρό όχημα για... πέταμα.
3. Γερμανών... ένα — Ένα από τα ονόματα του λογοτέχνη Πόε.
4. Ιταλικό πρακτορείο ειδήσεων — Λέγονταν παλιά τα Τάγματα Εθνοφυλακής (αρχικά).
5. Κόρη του Ωκεανού και της Τιθύος — Είδος μπαρ.
6. Χορός για... δύο — Βυζαντινή νότα.
7. Βρίσκονται στο... πακέτο — ... ιστός: το πρωταίο κατάρτι.
8. Αφανίζει... τσιγάρα — Γνωστό το «κύκναιο».
9. Τα αρχικά του Ελληνικού Ερυθρού Σταυρού — Αμέτρητοι, άπειροι.
10. Πλήθος... κόσμου.

Κάθετα

1. Πόλη στο νησί Χονσού της Ιαπωνίας — Αρχικά λεωφορείων.
2. Η Ιταλική κρατική ραδιοτηλεόραση — Μια Ελλάδα... τμήμα της Ελλάδας.
3. Κωμόπολη της Χαλκιδικής — Αυτόνομος Σταφιδικός Οργανισμός.
4. Τα αρχικά του πρώτου δήμου της χώρας μας — Ο ιδρυτής της αίρεσης των σιχ.
5. Καθολικός ιερέας — Ευρύ φάσμα (μψ.).
6. Το Τζούντο πρωτεύουσά της — Κεντρικά στην... πύλη.
7. Μονολεκτική πρόσκληση — Σαπφώ... παλιά ηθοποιός.
8. Μάρκα αυτοκινήτων — Σπουδαία αιγυπτιακή θεότητα.
9. Ακρη... άκρης — Παράνομος.
10. Αυτά δεν επαρκούν — Ελληνίδα ποιήτρια και μεταφράστρια.

Sudoku

Εύκολο

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

Δύσκολο

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

Η συνταγή της εβδομάδας

Τρούφες σοκολάτας

Συστατικά

- 300 γρ. κουβερτούρα
- 10 γρ. βούτυρο
- 150 γρ. κρέμα γάλακτος 35%
- 1 πρέζα αλάτι

Για το πασπάλισμα
80 γρ. κακάο

Μέθοδος Εκτέλεσης

Καλύπτουμε με διαφανή μεμβράνη τον πάτο και τα τοιχώματα ενός τετράγωνου ταψιού 20 εκ. Ψιλοκόβουμε την κουβερτούρα και τη βάζουμε σε ένα μπολ μαζί με το βούτυρο. Ρίχνουμε σε ένα κατσαρολάκι σε μέτρια φωτιά την κρέμα γάλακτος με το αλάτι και αφήνουμε για

2 λεπτά μέχρι να πάρει μια βράση. Αποσύρουμε το κατσαρολάκι από τη φωτιά και αδειάζουμε την κρέμα γάλακτος στο μπολ με την κουβερτούρα. Αφήνουμε για λίγα δευτερόλεπτα να πιάσει θερμοκρασία η κουβερτούρα και ανακατεύουμε με μια μαρίζ μέχρι να έχουμε μια λεία γκανάς. Αδειάζουμε τη γκανάς στο ταψί και χτυπάμε τον πάτο του στον πάγκο εργασίας ώστε να σπάσουν τυχόν φουσκάλες που μπορεί να έχουν δημιουργηθεί στο μείγμα. Μεταφέρουμε το ταψί στο ψυγείο και αφήνουμε για 4 ώρες να σφίξει η γκανάς. Αφαιρούμε το ταψί από το ψυγείο και το αναποδογυρίζουμε στον πάγκο εργασίας. Αφαιρούμε τη μεμβράνη και κόβουμε τη γκανάς



σε κύβους 3 εκ. Πασπαλίζουμε τις τρούφες με κακάο φροντίζοντας να καλυφθούν εντελώς. Σερβίρουμε.