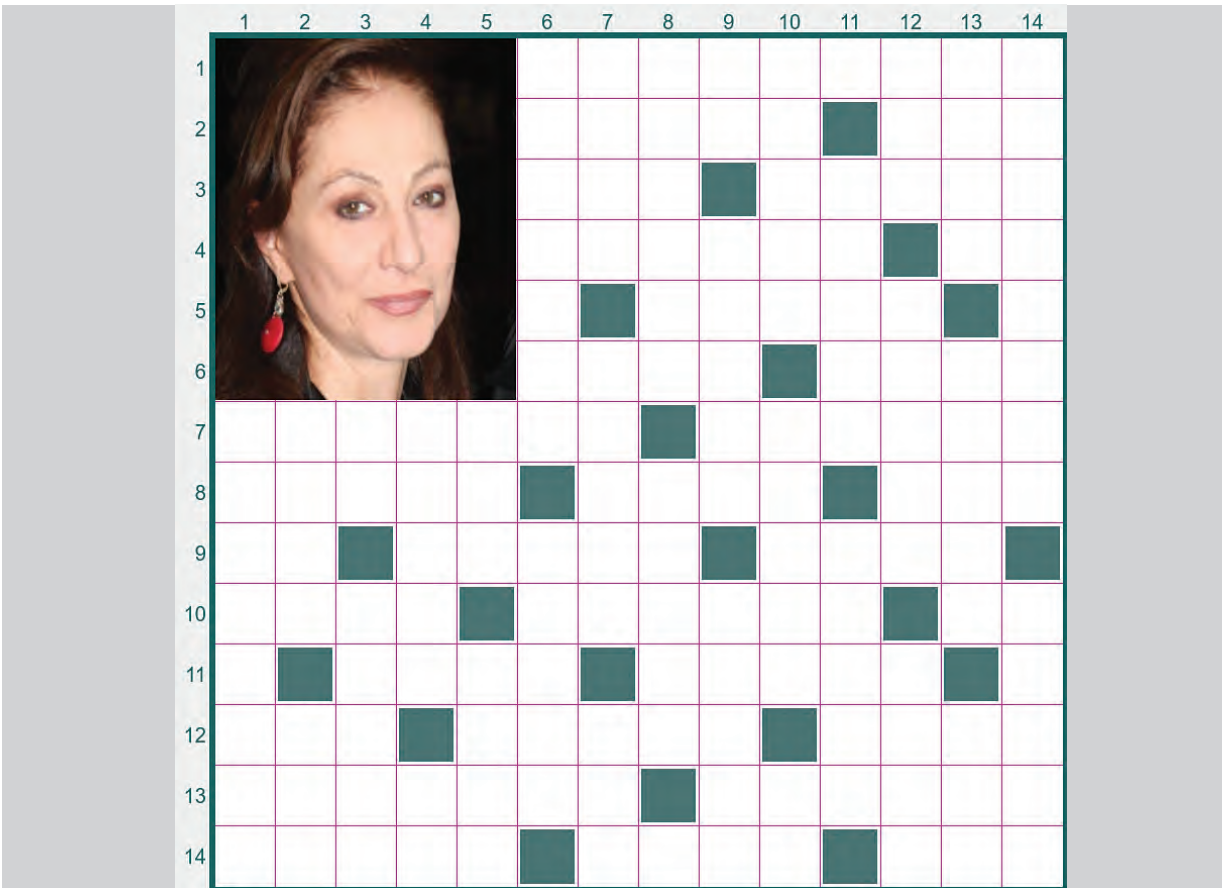


Σταυρόλεξα



Οριζόντια

1. Δοχείο για το βρασμό.
2. Αυστρογερμανός λυρικός ποιητής — Ξενικό... τέλος.
3. Εμίν... ιστορικό μας χάνι — Σιέρα... αφρικανική χώρα.
4. Διαμέρισμα όπου είναι εγκαταστημένες οι γυναίκες ενός μωαμεθανού — Πρώτα στην... αφηρημάδα.
5. Χώρα της Αφρικής.
6. Παλιό βασίλειο του Βιετνάμ — Το όνομα του σκηνοθέτη Πάρκερ.
7. Δεν είναι και... λίγο — Ζώο που σέρνεται για να κινηθεί.
8. Σύστημα εκτύπωσης (ξ.λ.) — Κυπριακή οργάνωση (αρχικά) — Αυστραλός τενίστας.
9. Άφωνη... Μαρία — Δεν έχει ο απαράμιλλος — Το όνομα του Σαρίφ.
10. ... Νταμ: ναός του Παρισιού — Μαλακό δέρμα για παπούτσια (ξ.λ.) — Άκρα χωρίς... μέση.
11. Δεν αλλάζει η... μόδα τους — Δεν είναι σύνθετος.
12. Παλιός, Γάλλος τενίστας από το Καμερούν — Οχυρωματική θέση — Υφασμα με γραμμές.
13. Σκεύη της κουζίνας — Κόκαλο του κρανίου.
14. Γάβγισμα (αρχ.) — Μάρκα κύβων μαγειρικής — Μαθητής του Ρέμπραντ.

Κάθετα

1. Φιλάρετη... η εικονιζόμενη.
2. Πρόθημα λέξεων που υποδηλώνει ότι κάποιος έχει αφρικάνικη προέλευση (ξ.λ.) — Συνθετικό εταιρειών πετρελαιοειδών.
3. Αθόρυβη... μάσα — Αδυναμία... αμακαδόρου.
4. Είναι η καρδιά του... άπονου — Μαζί στην... Αφρική.
5. Αρχικά για την τοπική αυτοδιοίκηση — Έλλη... δημοσιογράφος.
6. Εφιάλης στον ύπνο — Ο πατέρας του Ησαύ και του Ιακώβ.
7. Ξύλινος ή μεταλλικός χάρακας — Γίνονται αντιληπτά μόνο με το νου — Έδρασε επί δικτατορίας (αρχικά).
8. Μακριά... κι έτσι — Νομίζω, υποθέτω (αρχ.).
9. Σήκω... αθόρυβα — Ανατολίτικο γλύκισμα — Άνοιγμα στο κλείστρο πυροβόλου.
10. Βάλτος, τέναγος — ... Τζούλια: παλιός ηθοποιός — Άφωνη... Νόρα.
11. Συνδικαλιστικά αρχικά νοσοκομειακών γιατρών — Οι ιθαγενείς της Νέας Ζηλανδίας.
12. Στρατιωτικά φορητά — Λέγεται η τραγουδίστρια Κανελλίδου — Από το 1939 λέγεται Ταϊλάνδη.
13. Γιορτάζει στις 9 Δεκεμβρίου — Αδύναμα, ασθενικά — Προδίδει... γάιδαρο.
14. Λέγεται ο ηθοποιός Ληναίος — Δεν πιστεύει σε θεό.

Sudoku

Εύκολο

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

Δύσκολο

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

Η συνταγή της εβδομάδας

Αμερικάνικο cheesecake

Συστατικά

Για τη βάση

- 250 γρ. μπισκότα τύπου digestive
- 100 γρ. βούτυρο, λιωμένο

Για την κρέμα

- 1250 γρ. τυρί κρέμα, σε θερμοκρασία δωματίου
- 300 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 1 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας
- 1 κ.σ. χυμό λεμονιού
- 2 κρόκους, από μεσαία αβγά
- 6 αβγά, μεσαία
- 1 πρέζα αλάτι
- βούτυρο, για τη φόρμα

Για το σερβίρισμα

- γλυκό του κουταλιού βύσσινο
- φύλλα δυόσμου

Μέθοδος Εκτέλεσης

Για τη βάση

Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 160ο C στον αέρα.

Στο πολυμπχάνημα με τα μαχαίρια βάζουμε τα μπισκότα, το βούτυρο και χτυπάμε πολύ καλά μέχρι να ομογενοποιηθούν τα υλικά.

Βάζουμε λαδόκολλα σε μια φόρμα 26 εκ. με αποσώμενη βάση και απλώνουμε το μείγμα με τα μπισκότα. Πιέζουμε για να γίνει λείο και να καλυφθεί όλη η βάση της φόρμας. Δεν κάνουμε γείσο. Ψήνουμε για 15 λεπτά. Αφήνουμε στην άκρη να κρυώσει καλά.

Για την κρέμα

Ανεβάζουμε τη θερμοκρασία του φούρνου στους 230ο C στον αέρα.

Στον κάδο του μίξερ βάζουμε το τυρί κρέμα, τη ζά-



χαρη, τη βανίλια και χτυπάμε με το σύρμα σε δυνατή ταχύτητα για 5-6 λεπτά για να διαλυθεί τελείως η ζάχαρη και αφρατέψει το μείγμα.

Προσθέτουμε τον χυμό λεμονιού, τους κρόκους, τα αβγά και το αλάτι. Βουτυρώνουμε περιμετρικά τη φόρμα και βάζουμε σιγά σιγά το μείγμα με το τυρί κρέμα πάνω από τη βάση μας. Προσοχή για να μην σπάσει η βάση.

Βάζουμε στον φούρνο ένα σκεύος με νερό, βάζουμε τη φόρμα με το μείγμα και ψήνουμε για 10 λεπτά. Στη συνέχεια, χωρίς να ανοίξουμε τον φούρνο κατεβάζουμε στους 100ο C και ψήνουμε για 1 ½ ώρα. Αφήνουμε να κρυώσει 1 ώρα σε θερμοκρασία δωματίου και σερβίρουμε με το γλυκό του κουταλιού και φύλλα δυόσμου.