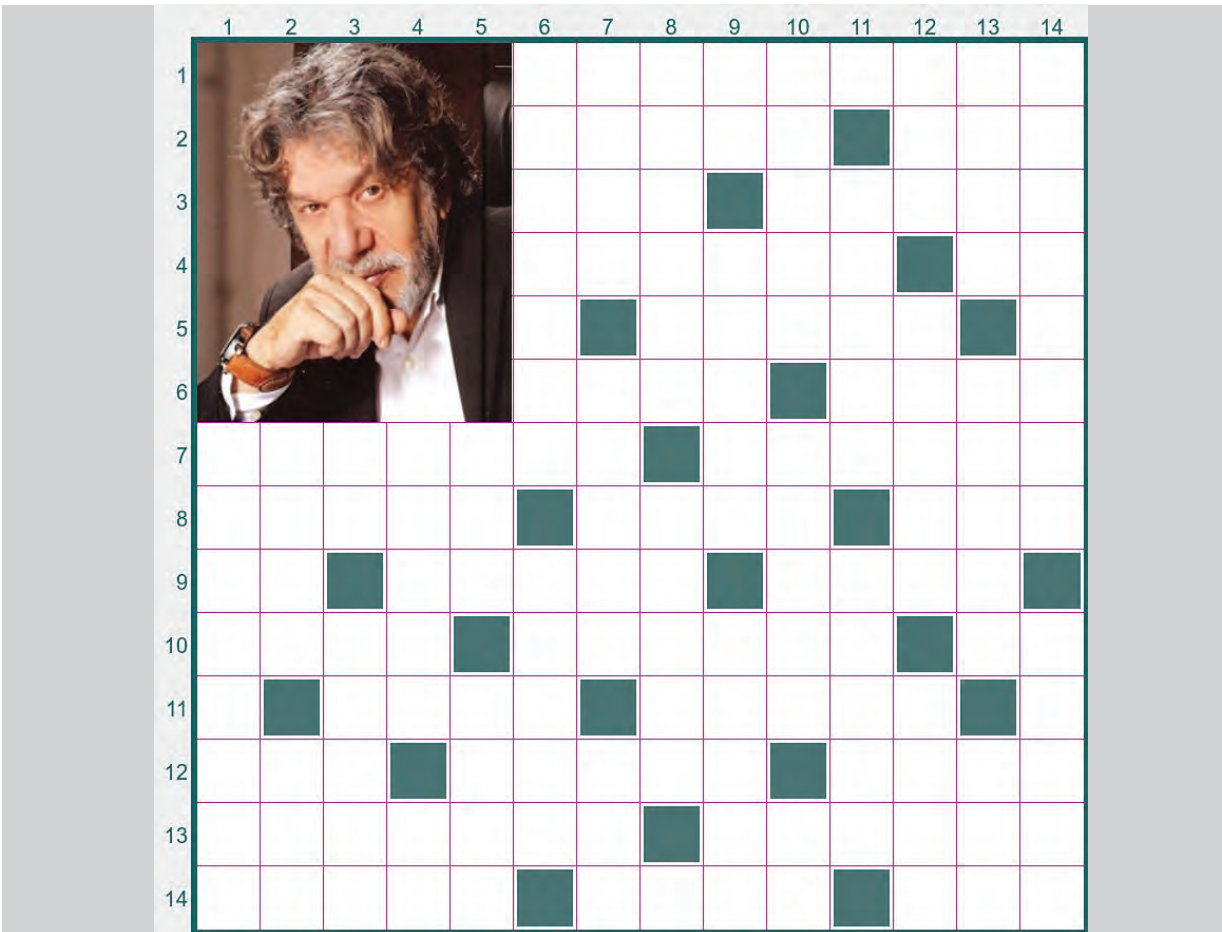


Σταυρόλεξα



Οριζόντια

1. Η εξασθένηση της όρασης.
2. Όρος του ποδοσφαίρου — Επιφώνημα αρχαίων τραγωδίων.
3. Ομοσπονδία ταχυδρομικών (αρχικά) — Πεσσός του σκακιού.
4. Παλιό εύθυμο τραγούδι — Συνεχόμενα στον... ισθμό.
5. Συγγενικό με την καμπλοπάρδαλη ζώο.
6. Καλύπτει τα μπουλόνια αυτοκινήτου — Γαλλικές οι... εκδόσεις του.
7. Δεν ωρίμασε ακόμη — Χορταστικό παγωτό.
8. Δίνουν τόπο... σ' αυτά — Αυτές οι ίδιες (ιδιωμ.) — Άδης (αρχ.).
9. Άλλα... Τασία — Τολμηρός το... παίρνει — Ταμείο κληρικών (αρχικά).
10. Νησί της Ινδονησίας — Αυτοπαθής αντωνυμία — Μόριο με δεικτική σημασία.
11. «... ασμάτων»: Βιβλίο που μετάφρασε ο Σεφέρης — Αρχαία πόλη της Μεσοποταμίας.
12. Ομάδα του Ρεθύμνου (αρχικά) — Μελωδική η «μάντρα» του — Θαλάσσιο θηλαστικό.
13. Χέρι... πειρατή — Έδωσε το όνομά του στην Τασμανία.
14. Μια τέτοια γυναίκα προκαλεί θαυμασμό — Μυθικός Αιτωλός ήρωας — Αρχαία πρόθεση.

Κάθετα

1. Εκφράζω αντίρρηση.
2. Δεν είναι ολόκληρα — Ελβετικό ποτάμι.
3. Αρχικά για... απόστρατους — Λιμάνι της Βουλγαρίας στη Μαύρη θάλασσα.
4. Γυαλιστερές χάντρες για φορέματα — Συνήθεια... περιέργων.
5. «Μπατ...»: έργο του Λουντέμη — Η ποσότητα ύλης που περιέχει ένα σώμα.
6. Αμεταχείριστο ακόμη ρούχο — Παλιά αμυντική συμμαχία.
7. Κλείνεται με... σημασία — Πόλη στο νησί Χονσού της Ιαπωνίας — Νησιώτες το προφέρουν.
8. Γιάννης...: ο εικονιζόμενος — Ύφασμα για μπομπονιέρες.
9. Μέρος των... λύτρων — Λιμάνι της Χιλής — Προσδιορισμένα, προκαθορισμένα.
10. Απαραίτητα στην εκτέλεση συνταγής — Μάρκα ξυριστικών λεπίδων — Εβραίος συγγραφέας, που έγραψε στη γλώσσα «γίντις».
11. Του αποδίδεται το αλάθητο — Χωριό του νομού Κορινθίας.
12. Συντομογραφία γυναικολογικού τεστ — Γιος του Αβραάμ — Πομπώδες του... Καρνάβαλου.
13. Ίδρυσε το Ίλιο — Σεντ...: πόλη της Γαλλίας — Έστω και.
14. Γίνεται κάθε μεγάλος σεισμός — Η έδρα του Εθνικού Μπαλέτου της Κούβας.

Sudoku

Εύκολο

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

Δύσκολο

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

Η συνταγή της εβδομάδας

Πουτίγκα με σοκολάτα

Συστατικά

- 250 γρ. ψωμί για τوست
- 500 γρ. κρέμα γάλακτος 35%
- 2 αβγά, μεγάλα
- 200 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 50 γρ. βούτυρο
- 100 γρ. κουβερτούρα, ψιλοκομμένη

Μέθοδος Εκτέλεσης

Προθερμαίνουμε τον φούρνο μας στους 180ο C στον αέρα. Κόβουμε το ψωμί με το χέρι μας σε κομμάτια και το βάζουμε σε ένα μπολ μαζί με την κρέμα γάλακτος. Τα κρατάμε εκεί μέχρι να ετοιμάσουμε τα υπόλοιπα υλικά.

Σε ένα άλλο μπολ χτυπάμε τα αυγά με τη ζάχαρη με το σύρμα μέχρι να ασπρίσουν. Το βούτυρο και τη σοκολάτα τα βάζουμε σε ένα μπολ και τα βάζουμε στα μικροκύματα στα 800 watt για 1,5 λεπτό ή σε μπεν μαρί σε ένα μπολ πάνω από ένα κατσαρολάκι το οποίο έχει νερό που σιγοβράζει, μέχρι να λιώσουν και τα ανακατεύουμε μέχρι να ομογενοποιηθούν. Αδειάζουμε το μείγμα της σοκολάτας μέσα στο μείγμα του αυγού και της ζάχαρης και τα ανακατεύουμε καλά. Όλο αυτό το μείγμα το αδειάζουμε στο μπολ με το ψωμί και το ανακατεύουμε καλά με τα χέρια μας. Αν θέλουμε να το χρησιμοποιήσουμε για πρωινό την επόμενη μέρα μπορούμε να το αφήσουμε σκεπασμένο με μια μεμβράνη στο ψυγείο



μέχρι την επόμενη μέρα. Αλλιώς αδειάζουμε το μείγμα στο ταψάκι μας 25x25 εκ. και ψήνουμε για 40 λεπτά.