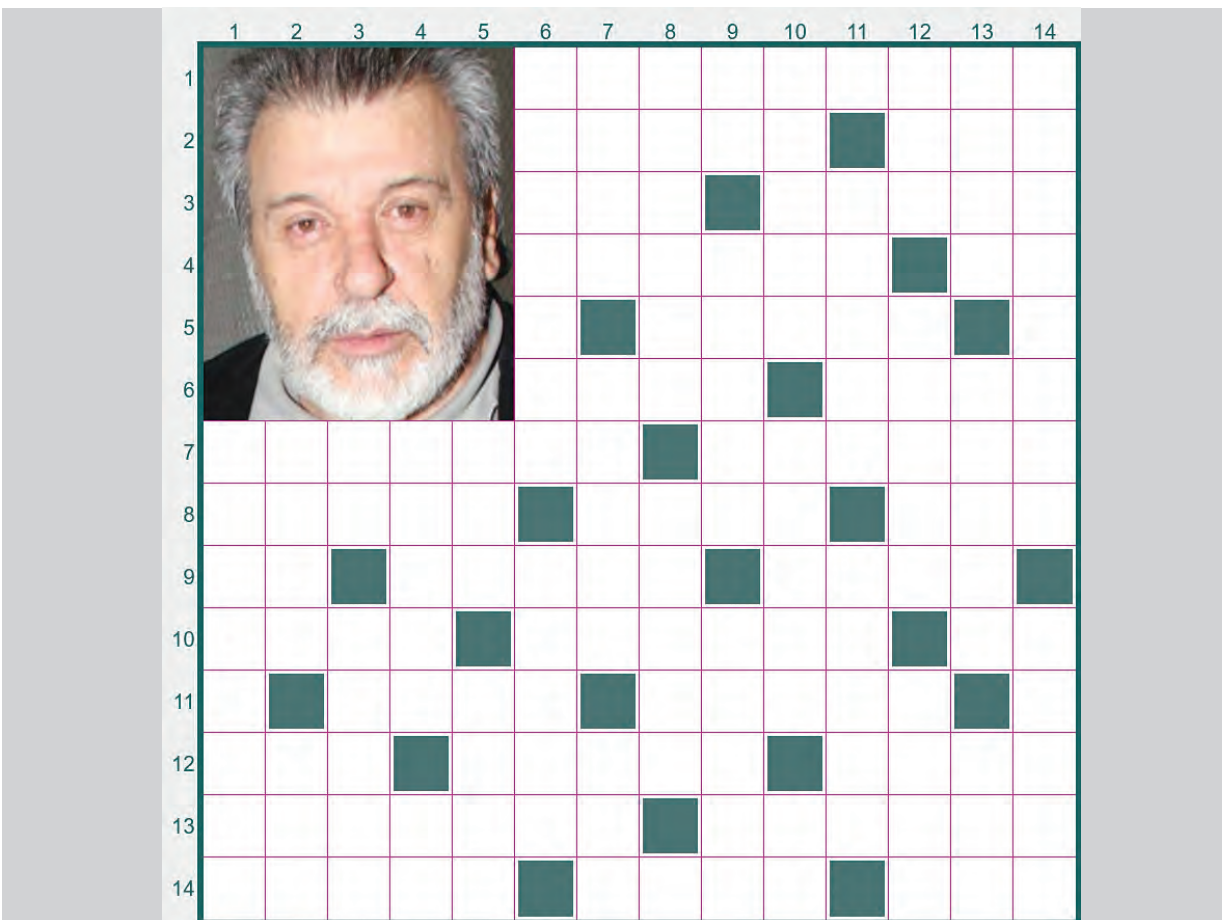


Σταυρόλεξα



Οριζόντια

- Ό,τι αλείφουμε.
- Γνωρίζονται μεταξύ τους τα μέλη της — Θεσσαλική ομάδα (αρχικά).
- Παρέπεμπε αναγνώστες (αρχ.) — Ο ρυθμός του στίχου στην ποίηση.
- Κι έτσι η Παλαιστίνη στην Παλαιά Διαθήκη — Βρίσκονται στο... Λαύριο.
- Κι έτσι ο τεμπέλης.
- Ισπανός θαλασσοπόρος — Τσέριλ...: Αμερικανίδα ηθοποιός.
- Τάσος...: ο εικονιζόμενος — Αδαμαντίνη.
- Ρουμάνικη πόλη — Μονοψήφιος πρώτος αριθμός — Δωρικό «της».
- Άφωνη... Ρίτα — Ιστορική πόλη της Ρουμανίας — Σερβίρεται και σε σαμοβάρι.
- Μυθικός ήρωας — Ζάλη από κλυδωνισμό πλοίου — Δορυφόροι του Λ.
- Μικρό πλεούμενο — ... Νεβάδα: οροσειρά της Ισπανίας.
- Ξενικός χαιρετισμός — Το έτερον ήμισυ του... Κοστέλο — Το νόμισμα του Κατάρ.
- Καλλιπωστικό φυτό — Μη αεριζόμενο καλά δωμάτιο.
- Ο ηγέτης της Συρίας — Βερνίκι για τα νύχια — ... άουτ: πυγμαχικός όρος.

Κάθετα

- Τέτοια ώρα επιστρέφουν οι... ξενύχτηδες.
- Μόλις, πριν από λίγο (αρχ.) — Προηγείται... του Άντζελες.
- Μια νότα — ... φόρτε: το νιτρικό οξύ.
- Οσμή κρέατος που ψήνεται — Δορυφόροι του... Μ.
- Πόλη της Παραγουάης — ... κλαμπ: νυχτερινό κέντρο.
- Χαρακτηρισμός... προϊόντων — Ακατάδεχτος (ξ.λ.).
- Δισύλλαβη πρόθεση — Αγιασμένο ψωμάκι καθολικών — Αντιδικτατορικά αρχικά.
- Ασιάτης είναι κι αυτός — Έγραψε το «Κοινωνικό Συμβόλαιο».
- Υπάρχουν στο... δοχείο — Πόλη της Ιαπωνίας — Εταιρεία τσιμέντων.
- Ανακάλυψε το σκεδασμό του φωτός — Μιρέιγ...: παλιά, Γαλλίδα τραγουδίστρια και ηθοποιός — Γιαπωνέζικο θέατρο με μάσκες.
- ... Γκέι: το αεροπλάνο που έριξε την πρώτη ατομική βόμβα στη Χιροσίμα — Γυναίκα του Αβραάμ.
- ... αλ Αράμπ: ποτάμι της Ασίας — Πόλη της βορειοδυτικής Αργεντινής — Αρχαίων «πάντοτε».
- Αποφράδα η Μεγάλη Παρασκευή — Άντον Βαν...: Φλαμανδός ζωγράφος — Μάρκα ρουμάνικων αυτοκινήτων.
- Έχει... βρόμικα μαλλιά — Οικοδομικό τετράγωνο.

Sudoku

Εύκολο

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

Δύσκολο

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

Η συνταγή της εβδομάδας

Stromboli Ρολό γεμιστό με τυριά και αλλαντικά

Συστατικά

Για τη ζύμη

- 200 γρ. νερό, χλιαρό
- 15 γρ. μαγιά ξηρή
- 1 κ.σ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 2 κ.σ. ελαιόλαδο
- 300 γρ. αλεύρι γ.ο.α.
- 1 πρέζα αλάτι

Για τη γέμιση

- 80 γρ. κέτσαπ
- 20 γρ. φύλλα βασιλικού
- 300 γρ. μίξ τυριών
- 120 γρ. ζαμπόν, σε φέτες
- 100 γρ. σαλάμι αέρος
- 1 κ.γ. ελαιόλαδο

20 γρ. σουσάμι

Για το σερβίρισμα
κέτσαπ

Μέθοδος Εκτέλεσης

Για τη ζύμη

Σε ένα μπολ βάζουμε το νερό, τη μαγιά, τη ζάχαρη, το ελαιόλαδο και ανακατεύουμε με ένα σύρμα χειρός. Ιδανικά αφήνουμε 5-10 λεπτά να ενεργοποιηθεί η μαγιά. Προσθέτουμε το αλεύρι, αλάτι και χτυπάμε στο μίξερ ή ζυμώνουμε με τα χέρια μας μέχρι να έχουμε μια σφιχτή ζύμη. Καλύπτουμε με μεμβράνη και αφή-

νουμε μέχρι να διπλασιαστεί σε όγκο.

Για τη γέμιση

Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 200ο C στον αέρα. Τοποθετούμε τη ζύμη σε αλευρωμένο πάγκο και ανοίγουμε με έναν πλάστη 30x40 εκ. Απλώνουμε την κέτσαπ με ένα πινέλο σε όλη την επιφάνεια της ζύμης αφήνοντας κενό περιμετρικά 2 εκ. Απλώνουμε σε όλη τη ζύμη τα φύλλα βασιλικού, το 1/3 από το τυρί, το ζαμπόν, 1/3 από το τυρί, το σαλάμι αέρος και το υπόλοιπο τυρί. Απλώνουμε νερό στις άκρες της ζύ-



μης και τυλίγουμε σε ρολό. Φροντίζουμε να κλείσουμε προς τα μέσα την πλαινή ζύμη για να μην φύγει η γέμιση στον φούρνο. Μεταφέρουμε σε ένα ταψί με λαδόκολλα, χαράσσουμε σε 5-6 σημεία την επιφάνεια του ρολού, ραντίζουμε με ελαιόλαδο, πασπαλίζουμε με το σουσάμι και ψήνουμε 30 λεπτά. Σερβίρουμε με κέτσαπ.