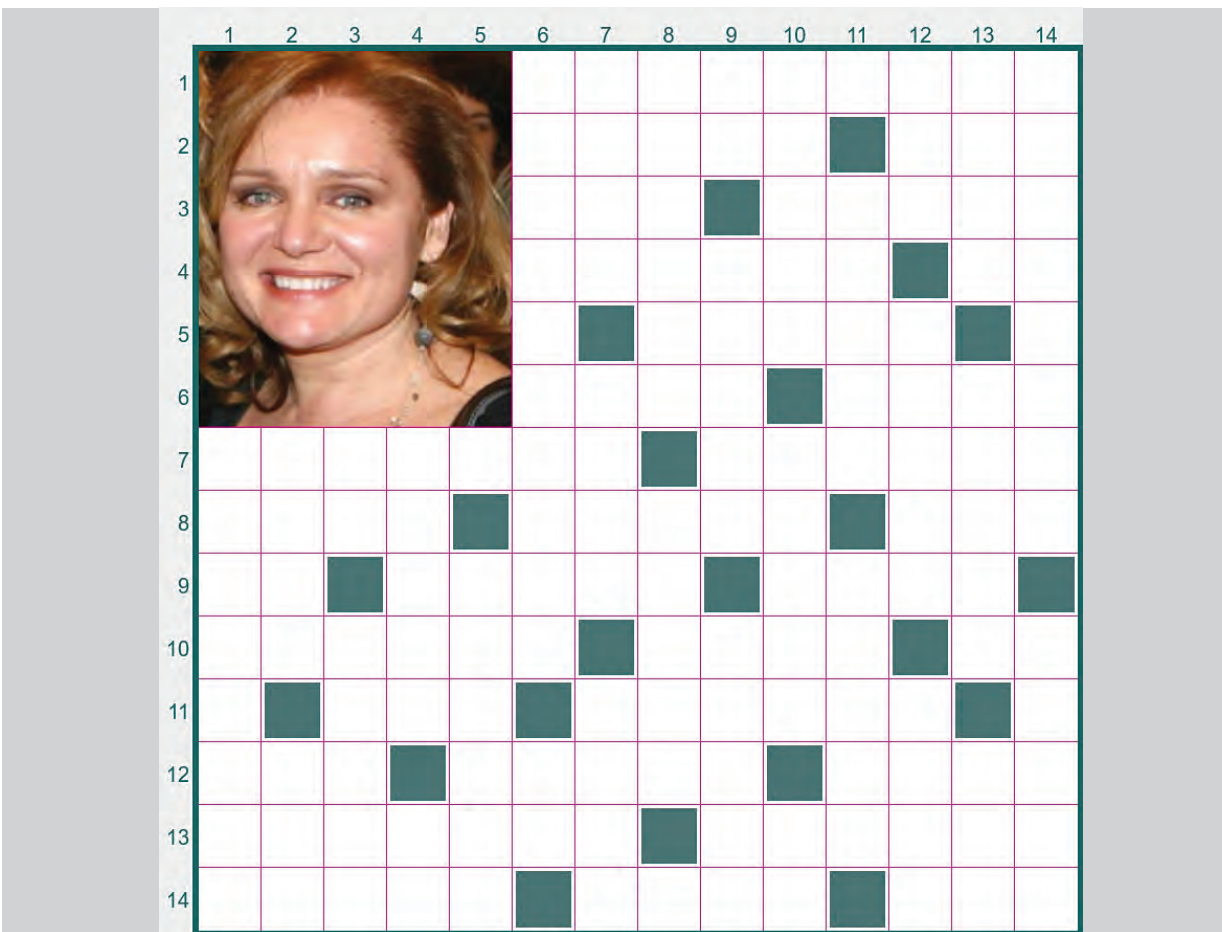


## Σταυρόλεξα



### Οριζόντια

1. Προσαρμόζεται εύκολα.
2. Άτομα... χωρίς σφρίγος — Αρχικά στρατιωτικής σχολής.
3. Συνοδεύει... το αχ — Γυναικείο χαϊδευτικό όνομα.
4. Τα αναφερόμενα στα σύνορα — Σπασμένη... οθόνη.
5. Ινδός αυτοκράτορας του 3ου π.Χ. αιώνα.
6. Γιατρεία, θεραπεία — Στιβ... παλιός δρομέας.
7. Τρώγεται ως πρόχειρο γεύμα — Ρούχο εφαρμοστό στη μέση.
8. Πλοίο την ακολουθεί — Ονομαστός Βυζαντινός ναύαρχος — Ταινία του Πολάνσκι.
9. Υπάρχουν στον... τόμο — Χρήσιμο εργαλείο — Διαμόρφωση αποτελέσματος σε γκολ.
10. Τέτοια εκπαίδευση το δημοτικό — Εκεί σερβίρονται ποτά — Βελγική βιομηχανική πόλη.
11. Ασφάλιζε τυπογράφους (αρχικά) — Το τσόνι.
12. Η μόνη υπερδύναμη (αρχικά) — Ακέραια, πλήρης — ... Γκιτρί: θεατρικός συγγραφέας.
13. Μέτοχος εταιρείας το παίρνει — Γενική ιατρική εξέταση.
14. Ανήκει κι αυτή στις Κυκλάδες — Γιόχαν Σεμπάστιαν... Γερμανός συνθέτης — Η αρχή των φυσικών αριθμών.

### Κάθετα

1. Κοινωνικό... η ανεργία.
2. Ιταλική ομάδα ποδοσφαίρου — Σον... ηθοποιός.
3. Είναι μέσα στο... ποτό — ... Ζαγκόρα: παραπόταμος του Στρυμόνα.
4. Φρούτα για... πέταμα — Γαλλικό νησάκι.
5. Το εμβαδόν επιφάνειας.
6. Μαρία... η εικονιζόμενη — Τα έχει το... άρμα.
7. Θεότητα του ζωροαστρισμού — Ομηρικός ήρωας — Διπλό... θυμίζει παλιό ευθυμογράφο.
8. Υπαξιωματικός του στρατού ξηράς — Γράμμα του αρχαίου ελληνικού αλφαβήτου.
9. Λογικό ο... άνθρωπος — Ζουν στην αφάνεια αυτά — Τα σπάμε... στο τσακίρ κέφι.
10. ... Ντα Γκάμα: Πορτογάλος θαλασσοπόρος — Γάλλος ζωγράφος και λιθογράφος (1777-1860) — Ανολοκλήρωτο... σχέδιο.
11. Κομμάτι ξερού ψωμιού (μτφ.) — Είδος χτυπήματος στο μπόξ.
12. Αρχή σε προεκλογική ομιλία — Θεσμός του Αγίου Όρους — Γιαπωνέζικο ποτό από ρύζι.
13. Η πρωτεύουσα της Νορβηγίας — Η μία από τις δύο (αρχ.) — Εισάγει... σε παρομοιώσεις.
14. Λυγρόκορμος (μτφ.) — Σκαπάνη χωρίς δικάλα.

## Sudoku

### Εύκολο

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

### Δύσκολο

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

## Η συνταγή της εβδομάδας

### Τρούφες κανέλας

#### Συστατικά

- 220 γρ. κουβερτούρα
- 150 γρ. κρέμα γάλακτος 35%
- 1 κ.σ. κανέλα
- 1 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας

#### Για το πασπάλισμα

- 80 γρ. κακάο
- 1 κ.σ. κανέλα

#### 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. Βάζουμε ένα κατσαρολάκι να ζεσταθεί σε μέτρια

φωτιά και ρίχνουμε μέσα την κρέμα γάλακτος μαζί με την κανέλα και το εκχύλισμα βανίλιας. Αφήνουμε για 2 λεπτά να πάρουν μια βράση. Αδειάζουμε το μείγμα με την κρέμα γάλακτος στο μπολ με την ψιλοκομμένη κουβερτούρα και αφήνουμε για λίγα δευτερόλεπτα να πιάσει θερμοκρασία η κουβερτούρα. Ανακατεύουμε με μια μαριζ 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 αναποδο-



γυρίζουμε στον πάγκο εργασίας. Αφαιρούμε τη μεμβράνη και κόβουμε τη γκανάς σε κύβους 3 εκ. Ανακατεύουμε σε ένα μπολ με ένα κουτάλι το κακάο με την κανέλα. Πασπαλίζουμε τις τρούφες με το μείγμα κακάο - κανέλας και σερβίρουμε.