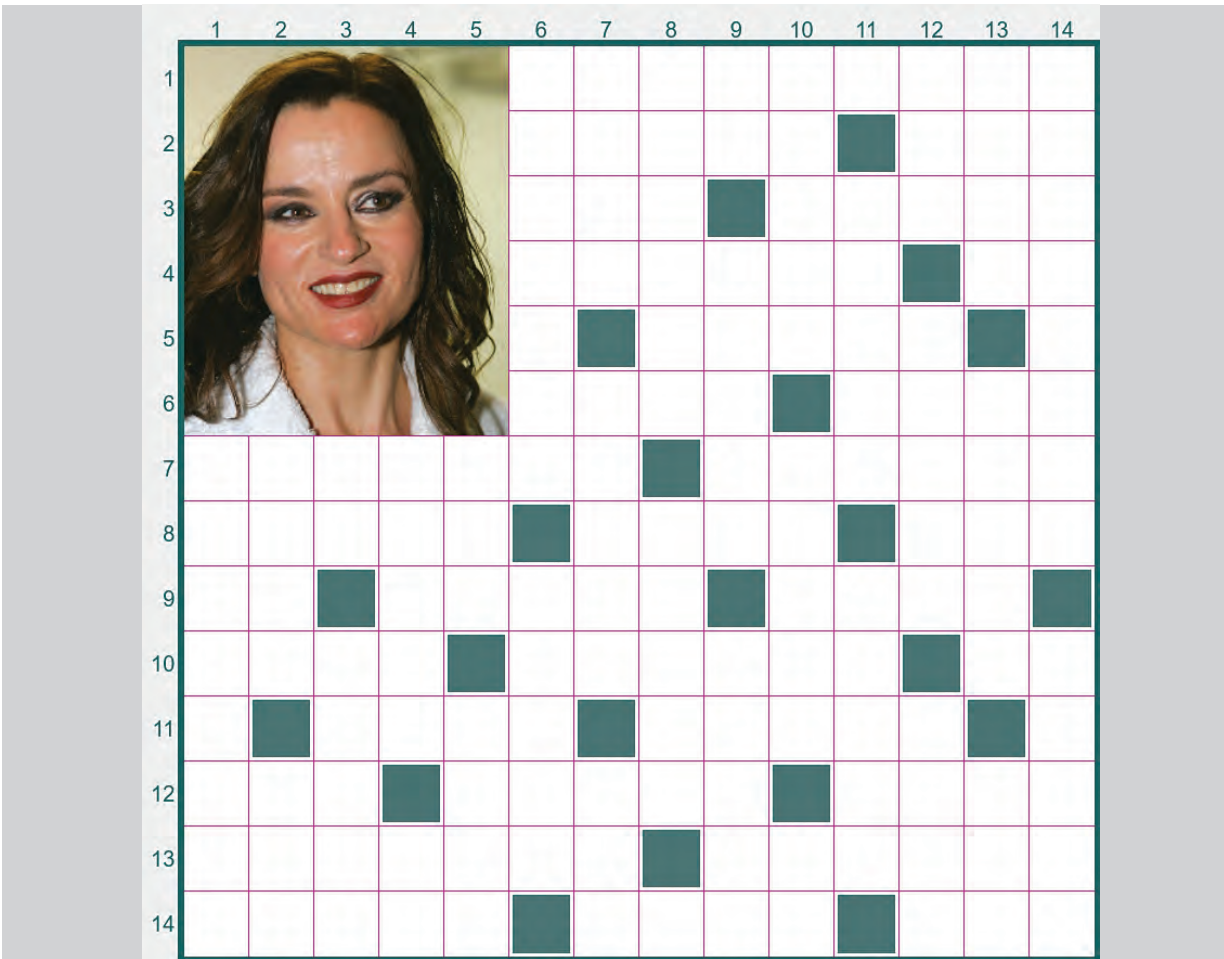


Σταυρόλεξα



Οριζόντια

1. Καρυφυλλιά... η εικονιζόμενη.
2. Έχει και προσθετική έννοια — Όρος της χιμείας.
3. Το τσακάλι επιστημονικά — Σαλβατόρ... Ισπανός ζωγράφος.
4. Μερικές φορές (αρχ.) — Αρχικά εταιρείας.
5. Παλιό ροκ συγκρότημα.
6. Παράγεται από την υπονόφρα παπαρούνα — Το σημείο εξόδου.
7. Μεταξύ των δύο — Λάιζα... η πρωταγωνίστρια της ταινίας «Καμπαρέ».
8. ... Σοάρες: Πορτογάλος πολιτικός — Βοηθά σε τοκετό — Τ' αρχικά του Βυζαντινού Αθλητικού Ομίλου.
9. Πονώ... αθόρυβα — Αθηναίος γλύπτης διεθνούς φήμης — Χώρος θρησκευτικής λατρείας.
10. Θεότητα του ζωρασπισμού — Έγινε... καπνός — Περι-οχή της Κιργιζίας.
11. Σάκος, τσουβάλι — Λίμα για επεξεργασία μαλακών υλι-κών.
12. Χαρακτηρίζονται συγκρινόμενα — Ιερός χώρος στην αρ-χαία Ολυμπία — Μια πρόθεση.
13. Πρώην πρωθυπουργός της Ελλάδας — Συνθετικός τάπη-τας γηπέδων (ξ.λ.).
14. Ανάλατα (αρχ.) — «Μηδέν...»: αρχαίο γνωμικό — Δισκο-γραφική εταιρεία.

Κάθετα

1. Παιδικό παιχνίδι ανοικτού χώρου.
2. Γαλλική ομάδα ποδοσφαίρου — ... Πεν: σπαρ του Χόλι-γουντ.
3. Χαρά χωρίς... όρια — Ασάλευτα, ακίνητα (αρχ.).
4. Τη φορούν στο κεφάλι οι αρχιερείς κατά τις λειτουργίες — Ο αριθμός 830.
5. Επιτροπή Ολυμπιακών Αγώνων — Πρόθεση... εναντίωσης.
6. Κατηγορηματικός, απόλυτος (μτφ.) — Φλόγωση του στομαχιού.
7. Ακούσιος, αθέλητος (αρχ.) — Ορεινή περιοχή της Κεντρι-κής Ασίας — Ταμείο Σύνταξης Αυτοκινητιστών.
8. Σύνησε και τον «Κουρέα της Σεβίλλης» — Μουσουλμάνος θεολόγος.
9. Διακριτικά... γαλαζοαίματων — Μεξικάνικη φυλή — Χωρί-σματα του βραχίονα των λαουτοειδών οργάνων.
10. Γυναικείο ένδυμα — Ο δέκατος δορυφόρος του πλανήτη Κρόνου — Αρχή υποθέσεων.
11. Γήπεδο τένις (ξ.λ.) — Αλανός στην καταγωγή, Βυζαντινός στρατηγός.
12. Επιλαρχία Μέσων Αρμάτων — Ίταλο... Ιταλός πεζογρά-φος — Εμπρός, πήγαινε.
13. Όμορφο αργολικό χωριό — Χρήσιμο στη διακόσμηση γλυ-κίσματος (ξ.λ.) — Διπλό... γίνεται είδος τύμπανου.
14. Είδος λαδιού — Ευφυής άνθρωπος (μτφ.).

Sudoku

Εύκολο

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

Δύσκολο

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

Η συνταγή της εβδομάδας

Μπουκιές με μπισκότο, σοκολάτα και φουντούκια

Συστατικά

Για τη βάση

- 450 γρ. μπισκότα τύπου πι-μπερ
- 140 γρ. φουντούκια, αλεσμένα
- 430 γρ. βούτυρο, λιωμένο
- 4 λοβούς βανίλιας

Για την επικάλυψη

- 100 γρ. βούτυρο
- 400 γρ. κουβερτούρα, τεμαχισμένη
- 800 γρ. ζαχαρούχο γάλα
- 350 γρ. πραλίνα φουντουκιού του Άκν
- 420 γρ. φουντούκια, χοντροκομμένα

Μέθοδος Εκτέλεσης

Ευχαριστούμε πολύ το μέλος μας Λευτέρη Αντωνί-

ου για τη συνταγή!

Στρώνουμε μία λαδόκολλα σε ένα ταψί 25x25 εκ. προσέχοντας να εξέχει 2 εκ. από κάθε άκρη.

Για τη βάση

Σπάμε τα petit beurre με τα χέρια μας.

Σε ένα μπολ ανακατεύουμε με μία σπάτουλα τα petit beurre, τα αλεσμένα φουντούκια, το βούτυρο και τις βανιλίνες. Απλώνουμε το μείγμα και το πατάμε καλά ώστε να στρωθεί ομοιόμορφα στον πάτο του ταψιού επάνω στη λαδόκολλα.

Για την επικάλυψη

Στη συνέχεια σε ένα κατσαρολάκι σε χαμηλή φωτιά ανακατεύουμε με μία σπάτουλα το βούτυρο, την κουβερτούρα, το ζαχαρούχο γάλα, την πραλίνα



φουντουκιού μέχρι να λιώσουν και να ομογενοποιηθούν.

Κατεβάζουμε από τη φωτιά, τοποθετούμε τα χοντροκομμένα φουντούκια και ανακατεύουμε ξανά. Ρίχνουμε το μείγμα επάνω στη βάση με τα μπισκότα και τοποθετούμε το ταψί στο ψυγείο μέχρι να παγώσει το γλυκό και να στερεοποιηθεί για 1 ώρα τουλάχιστον.

Τέλος κόβουμε σε τετράγωνα κομμάτια και σερβίρουμε.