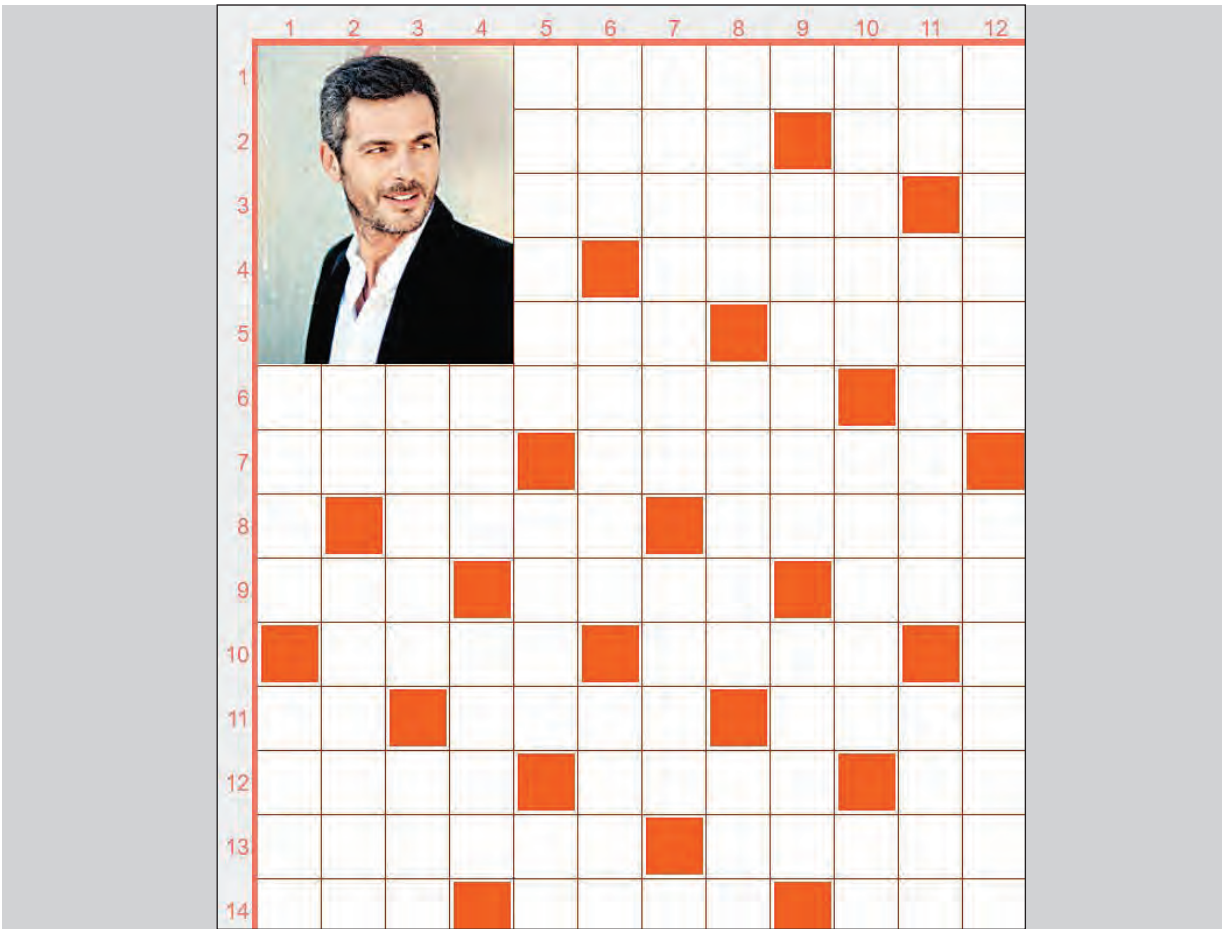


Σταυρόλεξα



Οριζόντια

1. Κυκλοφορεί... μεταμφιεσμένος.
2. Ραμίζ... παλιός, Αλβανός ηγέτης — Χρονικό διάστημα.
3. Πολλοί στα γήπεδα.
4. Εβραϊκό όνομα της Παναγίας.
5. Πάνε με τα... σέα — Παλιά αρχικά της Γυμναστικής Ακαδημίας.
6. Μάριος... ο εικονιζόμενος — Μέχρι, έως.
7. Άλντο... δολοφονήθηκε από τις «Ερυθρές Ταξιαρχίες» — Χαμηλό φυτό.
8. Γιατρεία, θεραπεία — Φιλανδός πρωτοποριακός αρχιτέκτονας.
9. Σήμα της ο δικέφαλος αετός (αρχικά) — Απότομη πτώση τιμών στο χρηματιστήριο — Παιδικό... φαΐ.
10. Τοπ... μουσείο της Κωνσταντινούπολης — Γάλλοι αντάρτες της Κατοχής.
11. Δύο έχει ο... αξιοκατάρατος — Θεός των Ινδών — Ποδοσφαιρικός όρος.
12. Γυναίκες το φοράνε — Περιοχή του Βιετνάμ — Με το πι... βιάζεται.
13. Μικρό ξύλινο κάθισμα — Παλιός ηγέτης του Ιράκ.
14. Γερμανός εφευρέτης — Τοπικό επίρρημα — Ηφαίστειο της Ιαπωνίας.
15. Τετράποδο ερπετό — Λεβέντης, παλικάρι.

Κάθετα

1. Ψάρι του γλυκού νερού — Χωριό του νομού Κορινθίας.
2. Λίγο... θολά — Μέτρα... εκτός προγράμματος.
3. Λιμάνι της Χιλής — Διπλό... σημαίνει «με προφύλαξη».
4. Παλιός, Γάλλος τενίστας από το Καμερούν — Έκτακτη αμοιβή.
5. Το ξέρει καλά... ο δασκαλεμένος — Μας ακολουθεί... στο φως — Ειδήσεις, μαντάτα.
6. Διώχνει... ξενικά — Γλίτωσε το λαό της από αφανισμό — Θυμίζει... Γαλάκο.
7. Αχώριστα... αδέρφια — Έλεος... Ανατολίτη — Θεός των Σουμερίων.
8. Δισύλλαβη πρόθεση — Πόλη των Η.Π.Α. στη Νεμπράσκα — Αγκίδα (αρχ.).
9. Λεπτομερής μελέτη — Θεός του έρωτα στην ινδική μυθολογία.
10. Μεγάλη χώρα που εκτείνεται στην Ευρώπη και την Ασία — Χημικό στοιχείο — ... Βουαγιαζ, χρήσιμο σε ταξιδιώτες.
11. Ισούται με 100 τ.μ. — Τα δίχως τέλος — Βελτίωση κατάστασης.
12. Πολίτικος... ντολμάς — Έχει την ίδια αξία με άλλον.

Sudoku

Εύκολο

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

Δύσκολο

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

Η συνταγή της εβδομάδας

Μηλοπιτάκια

Συστατικά

- 2 μήλα κόκκινα, κομμένα σε πολύ μικρά καρέ
- 2 μήλα πράσινα, κομμένα σε πολύ μικρά καρέ
- 150 γρ. φουντούκια
- 150 γρ. σταφίδες, ξανθές, μουλιασμένες σε μια κούπα κρασί γλυκό
- 1 κ.γ. κανέλα
- σουσάμι, για πασπάλισμα
- παπαρουνόσπορο, για πασπάλισμα
- 450 γρ. φύλλο κρούστας για γλυκά
- ηλιέλαιο, για άλειμμα
- μέλι, για το σερβίρισμα προαιρετικά
- ξύσμα λεμονιού, από 1 λεμόνι, για το σερβίρισμα προαιρετικά
- σουσάμι, για το σερβίρισμα προαιρετικά

Μέθοδος Εκτέλεσης

Βάζουμε τις σταφίδες να μουλιάσουν και να φουσκώσουν μέσα στο κρασί. Αν βιαζόμαστε μπορούμε να τις βάλουμε να πάρουν μία βράση μέσα σε μία κατσαρόλα με το κρασί. Ψιλοκόβουμε τα μήλα, χτυπάμε τα φουντούκια στο μπλέντερ να μην γίνουν όμως σκόνη. Ανακατεύουμε μαζί με τα μήλα, την κανέλα, τις σταφίδες αφού βέβαια τις έχουμε στραγγίξει και τα ανακατεύουμε καλά. Αν τα μήλα μας είναι πολύ γλυκά μπορούμε να βάλουμε λίγο ξύσμα λεμονιού στη γέμιση και προαιρετικά προσθέτουμε 1 κ.σ. παπαρουνόσπορο. Κόβουμε το φύλλο μας σε 3 λωρίδες. Αλείφουμε προσεκτικά το κάθε φύλλο με ηλιέλαιο και στην άκρη κάθε λωρίδας βάζουμε 1 κ.σ. από τη γέμιση.



Διπλώνουμε κάνοντας τρίγωνα πιτάκια. Απλώνουμε τα πιτάκια σε ένα ταψί που έχουμε βάλει λαδόκολλα και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180ο C στον αέρα για 20-25 λεπτά ή μέχρι να πάρουν ωραίο ρόδινο χρώμα. Αφού κρυώσουν λίγο σερβίρουμε και προαιρετικά περικύνοντας τα με μέλι, σουσάμι και ξύσμα λεμονιού.