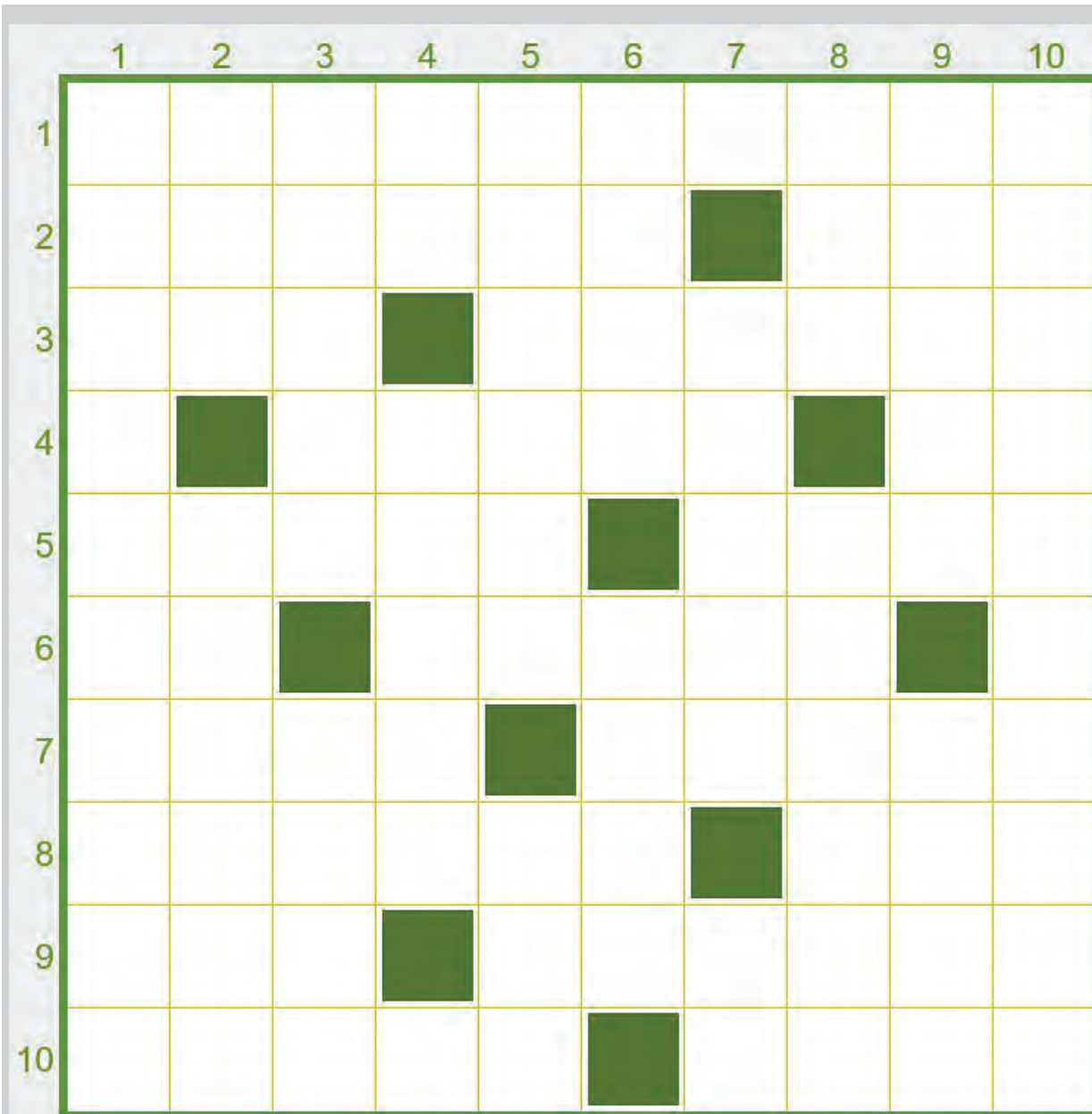


Σταυρόλεξα



Οριζόντια

1. Ερωτικά, κατά μια έννοια.
2. Τραγουδίστρια και χορεύτρια στην Ιαπωνία — Χρησιμοποιείται σε παρομοιώσεις.
3. Ποτάμι της Κίνας — Μαυρίλα τ' ουρανού.
4. Είδος χαρταετού — Άφωνη... Άσπα.
5. Λέγονται και αμυγδαλές — Κάτισχνος (μτφ.).
6. Λίγες... ίνες — Ατάιστα είναι.
7. Ζωροαστρική θεότητα — Ταλαίπωρος (αρχ.).
8. Νόστιμο το... αέρος — Μπραντ...: ηθοποιός.
9. Αρχικά μέσων ενημέρωσης — Μεγάλο δοκάρι που στηρίζει τη στέγη.
10. Ασάλευτα (αρχ.) — Εκφράζει πιθανότητα.

Κάθετα

1. Εκδήλωση αγάπης.
2. Ένας ασφαλιστικός οργανισμός (αρχικά) — Οικογένεια... που έγινε ταινία.
3. Επαρχία της Κίνας — Καταπράσινη... συστοιχία.
4. Τμήμα... θιάσου — Οχετός, υπόνομος.
5. Προφήτης του Ισραήλ — Και έκπληξη φανερώνει.
6. Γάλλος συγγραφέας (1740-1814) — Λουλουδιασμένη αναφέρεται σ' ένα δημοτικό τραγούδι.
7. Διαστήματα του βραχίονα κιθάρας — Το λέμε ρωτώντας.
8. Προοδευτικός βασιλιάς του Ιούδα — Ψηφοδόχοι.
9. Φάτσα με φάτσα — Σηκώνω (αρχ.).
10. Ένας μετρικός πόδας.

Sudoku

Εύκολο

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

Δύσκολο

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

Η συνταγή της εβδομάδας

Φλογέρες με μπανάνα και πραλίνα

Συστατικά

- 350 γρ. αραβικές πίτες
- 200 γρ. μπανάνες, ώριμες
- 100 γρ. μασκαρπόνε
- 100 γρ. σπιτική πραλίνα φουντουκιού σοκολάτας
- 100 ml σπορέλαιο

Για τη σύνθεση

- 100 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 1 κ.γ. κανέλα

Για το σερβίρισμα

- φρούτα
- μέλι
- δυόσμο
- σαντιγί

- κουβερτούρα, λιωμένη
- κουβερτούρα λευκή, λιωμένη
- ζάχαρη άχνη
- κανέλα

Μέθοδος Εκτέλεσης

Τοποθετούμε ένα τηγάνι με το σπορέλαιο σε μέτρια φωτιά. Απλώνουμε τις πίτες στον πάγκο εργασίας μας. Μοιράζουμε σε όλες τις πίτες το μασκαρπόνε και το απλώνουμε με ένα κουτάλι. Μοιράζουμε την πραλίνα και απλώνουμε με ένα κουτάλι. Κόβουμε τις μπανάνες σε φέτες και τις μοιράζουμε σε όλες τις πίτες. Αλείφουμε περιμετρικά τις πίτες με νερό, τυλί-



γομε τις άκρες και κλείνουμε σε ρολό. Τηγανίζουμε τις φλογέρες σε δύο δόσεις για 1-2 λεπτά από κάθε πλευρά να πάρουν χρυσαφένιο χρώμα. Αφαιρούμε σε απορροφητικό χαρτί. Σε ένα μπολ βάζουμε τη ζάχαρη, την κανέλα και βάζουμε μέσα τις φλογέρες, όσο ακόμα είναι καυτές, και ανακατεύουμε. Σερβίρουμε με φρούτα, μέλι και δυόσμο. Εναλλακτικά, σερβίρουμε με σαντιγί, λιωμένη κουβερτούρα και λευκή κουβερτούρα, ζάχαρη άχνη και κανέλα.