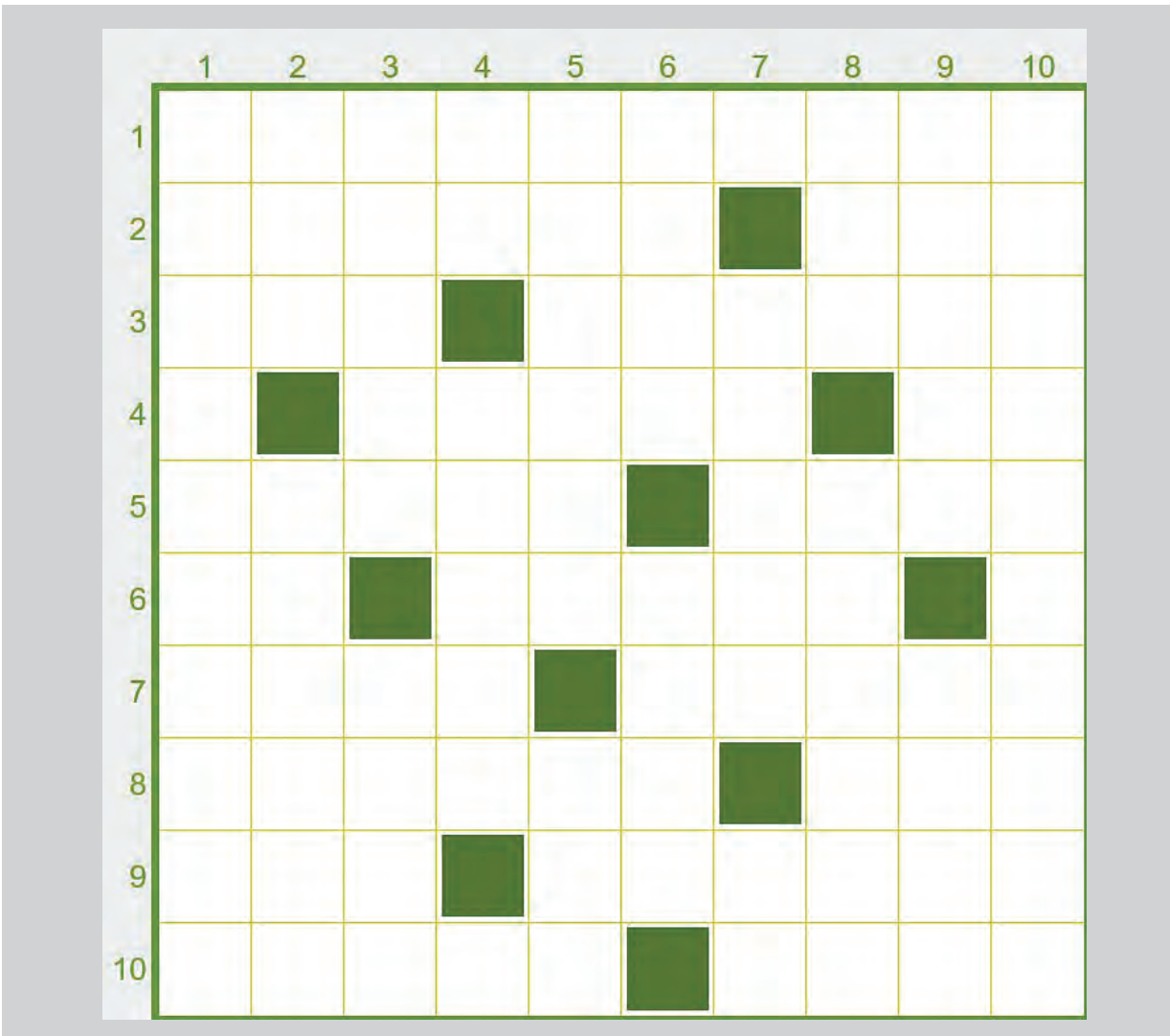


Σταυρόλεξα



Οριζόντια

1. Διαπέραςμα από... πιρούνι ή υγρασία.
2. Χαρτοπαικτικός όρος — Αρχικά παλαιστινιακής οργάνωσης.
3. Αιθιοπικός τιμητικός τίτλος — Τα βλέπουμε με... κλειστά μάτια.
4. Ύφασμα για χωριάτικους επενδύτες — Τα έχει n... πείρα.
5. Ποταμός της Κ. Αφρικής — Βαλκανική δυναστεία.
6. Παραπόταμος του Ρήνου — Σ' αυτό βγαίνει ο... αντάρτης.
7. Τηλεοπτική... σκυλίτσα — Η μοναδική τρισύλλαβη πρόθεση.
8. Αυτός που παρασύρεται εύκολα από κάποιον (μτφ.) — Περιοδικό της πληροφορικής.
9. «Μπατ...»: έργο του Λουντέμη — Δε γελάμε με τα... άνοστα.
10. Φρυγικός θεός της βλάστησης, σύντροφος της Κυβέλης — Φημίζεται της Παραγουάης.

Κάθετα

1. Ικεσίες, παρακάλα.
2. Δικά μου (αρχ.) — Όρος της Αρμενίας.
3. Αργεντινός στρατιωτικός και πολιτικός (1793-1877) — Χέλμουτ... παλιός, Γερμανός πολιτικός.
4. Βρίσκονται στη... μονάδα — Μενεξεδιά.
5. Εγχώριο, τοπικό — Αρχαία ιωνική διάλεκτος.
6. Πόλη της Γερμανίας στις όχθες του Ζάαλε — Του ανθρώπου αυτοχαρακτηρίστηκε ο Χριστός.
7. Τεχνητή πυκνή αρωματική ύλη (ξ.λ.) — Ίδια γράμματα.
8. Έτσι πάει... το βασίλειο — Μάριο... Πορτογάλος πολιτικός.
9. Το όνομα της Παναγίας — Βοηθά σε τοκετό.
10. Αποκρηύσω.

Sudoku

Εύκολο

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

Δύσκολο

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

Η συνταγή της εβδομάδας

Χωριάτικη στριφτή τυρόπιτα

Συστατικά

- 500 γρ. φέτα
- 200 γρ. κασέρι, τριμμένο
- 100 γρ. κεφαλοτύρι, τριμμένο
- 2 κ.σ. θυμάρι, φρέσκο, μόνο τα φύλλα
- 1/4 κ.γ. μοσχοκάρυδο, τριμμένο
- 200 γρ. γάλα
- 1 αυγό, μέτριο
- 60 γρ. βούτυρο, για τη γέμιση +100γρ για το άλειμμα των φύλλων
- πιπέρι
- 500 γρ. φύλλο χωριάτικο, (περίπου 8-9 φύλλα)
- σουσάμι, για το πασάλισμα της πίτας
- 1 κ.σ. νερό

Μέθοδος Εκτέλεσης

Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180ο C

στον αέρα.

Σπάμε με τα χέρια μας σε ένα μπολ τη φέτα σε μικρά κομμάτια.

Προσθέτουμε στο μπολ το κασέρι, το κεφαλοτύρι, το θυμάρι, το μοσχοκάρυδο, το γάλα, το αυγό, τα 60 γρ. βούτυρο και το πιπέρι. Ανακατεύουμε με ένα κουτάλι μέχρι να ομογενοποιηθούν τα υλικά μεταξύ τους. Μοιράζουμε τη γέμιση στα 8 ή 9 ανάλογα τον αριθμό που έχουν τα φύλλα μας.

Βουτυρώνουμε ένα στρογγυλό ταψί 30 εκ. Ανοίγουμε ένα φύλλο στον πάγκο εργασίας βάζοντας την μεγάλη πλευρά μπροστά μας.

Βουτυρώνουμε με ένα πινέλο χωρίς να ακουμπάμε το φύλλο και απλώνουμε με ένα κουτάλι τη γέμιση κατά μήκος σε μία γραμμή.

Τυλίγουμε το φύλλο σε μπαστουνάκι και το βάζουμε στην άκρη του ταψιού περιμετρικά. Κάνου-



με την ίδια διαδικασία και για τα υπόλοιπα φύλλα δημιουργώντας σαλιγκάρι (όπου τελειώνει το ένα φύλλο συνεχίζουμε με το άλλο).

Όταν τελειώσουμε βουτυρώνουμε τα φύλλα από πάνω, πασπαλίζουμε με σουσάμι και ραντίζουμε με λίγο νερό.

Ψήνουμε για 35-40 λεπτά μέχρι να ροδίσει η πίτα. Αφαιρούμε από τον φούρνο και αφήνουμε να κρυώσει ελαφρά πάνω σε μία σχάρα για 15 λεπτά.

Κόβουμε σε κομμάτια και σερβίρουμε.