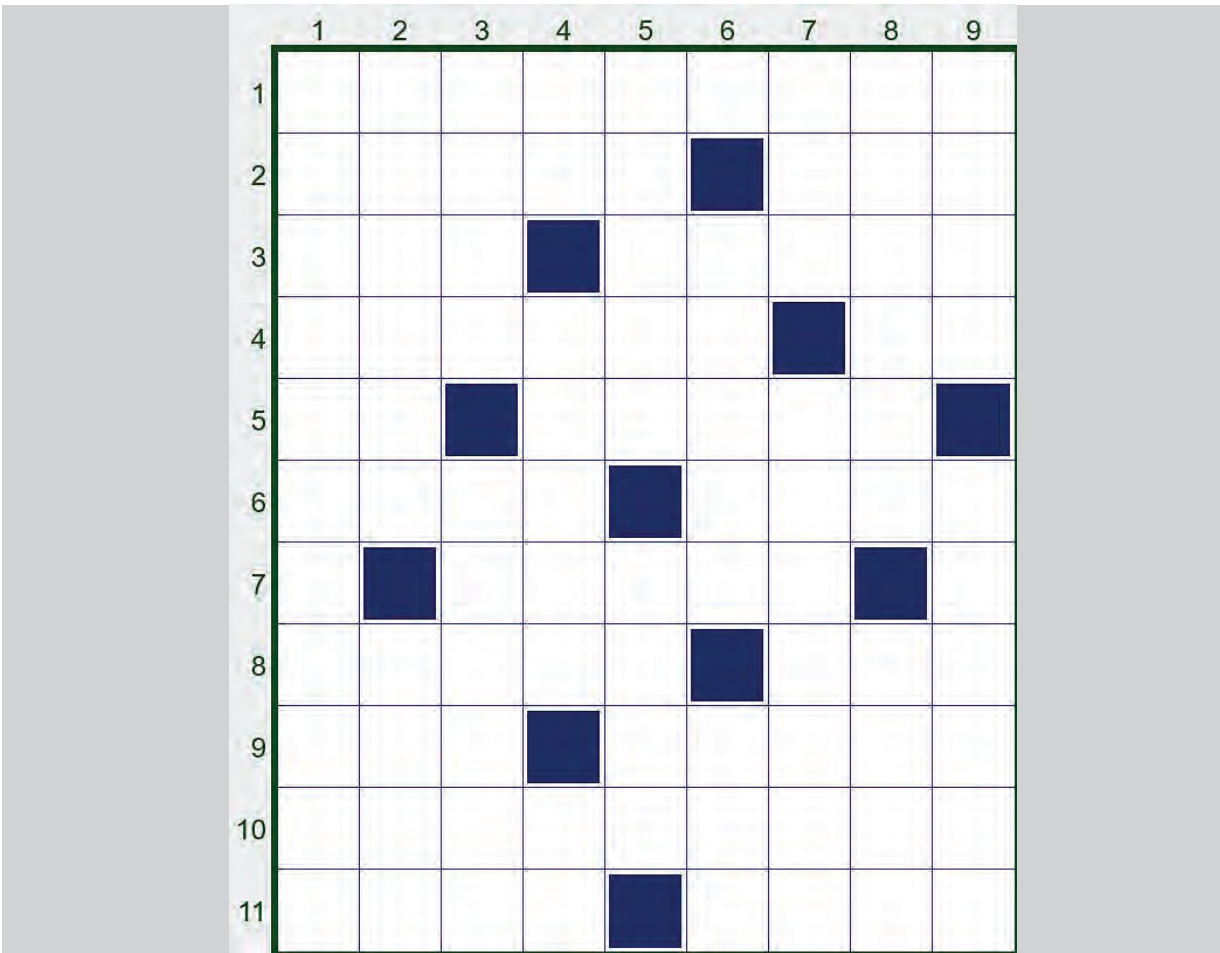


Σταυρόλεξα



Οριζόντια

1. Σιδερένιο δοκάρι πάνω στο οποίο στερεώνονται οι σιδηροτροχιές.
2. Νυκτόβιο αρπακτικό πτηνό — Ελβετός συγγραφέας (1868-1931).
3. Ραδιοφωνικό Ίδρυμα Κύπρου — Νησικά.
4. Διακοσμητικό φυτό — Βελγική βιομηχανική πόλη.
5. Όμοια ρινικά σύμφωνα — Διάσημη Ρουμάνα γεροντολόγος.
6. Χαρτοπαιχτικός όρος — Ανακριτικό τμήμα της Τροχαίας (αρχικά).
7. Μάρκα ξυριστικών λεπίδων.
8. Μόνιμο... χρέος — Καρβουνόσκονη.
9. Μέσα σ' αυτά... ο δραστήριος — Αρχή μιας προσευχής.
10. Αντρικό ένδυμα.
11. Ομηρικό... όνειρο — Γαλλικές οι... εκδόσεις του.

Κάθετα

1. Ιστορική περιοχή της Λάρισας.
2. Δυσάρεστη μυρωδιά από κρέας που καίγεται — Ένας... Ντελόν.
3. Κόστα... χώρα της Κεντρικής Αμερικής — Οι καλικάντζαροι.
4. Ομόηχα φωνήεντα — Ποικιλία βερίκοκου — Αρχή... τράκας.
5. Γερμανικός οίκος οπτικών — Αποτέλεσμα... ξυλοδαρμού (μτφ.).
6. Παράτολη και επικίνδυνη ενέργεια (μτφ.) — Πυγμαίον των Βαλτωδών περιοχών του Κογκό.
7. Ιταλούς... ψυχαγωγεί — Δε φαίνεται αυτός.
8. Παλιά, ευρωπαϊκή συμμαχία — Κίνηση της άρσης βαρών.
9. Εταιρεία αυτοκινήτων — Εκεί προσάραξε βιβλική κιβωτός.

Sudoku

Εύκολο

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

Δύσκολο

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

Η συνταγή της εβδομάδας

Παραδοσιακός μπακαλιάρος σκορδαλιά

Συστατικά

- 1,5 κιλό μπακαλιάρo, υγράλατο φιλέτο χωρίς κόκκαλο
- 200 γρ. αλεύρι γ.ο.χ., για πανάρισμα
- σοπορέλαιο, για τηγάνισμα
- αλάτι
- πιπέρι
- κουρκούτι\*
- σκορδαλιά
- πατάτες τηγανπτες

Μέθοδος Εκτέλεσης

Ξαλμυρίζουμε τον μπακαλιάρo μας. Στραγγίζουμε καλά το ψάρι μας και το στεγνώνουμε καλά με χαρτί κουζίνας ώστε να είναι στεγνό και να πιάσει καλά το κουρκούτι επάνω του. Φτιάχνουμε το κουρκούτι μας. Κόβουμε το μπακαλιάρo μας σε μικρές μερίδες, ίσες σε μέγεθος και πάχος ώστε να τηγανιστούν ομοιόμορφα.

Βάζουμε ένα βαθύ τηγάνι με πολύ σοπορέλαιο στη φωτιά μέχρι το λάδι να φτάσει τους 180ο C.

Βάζουμε 200 γρ. αλεύρι σε ένα ταψί. Προσθέτουμε αλάτι, πιπέρι και ανακατεύουμε.

Το κάθε κομμάτι το βουτάμε μέσα στο ταψί με το αλεύρι γιατί με αυτό το τρόπο θα κολλήσει καλύτερα το κουρκούτι στο ψάρι μας.

Τινάζουμε το κάθε κομμάτι να φύγει το επιπλέον αλεύρι και μετά το βουτάμε στο μπολ μας με το κουρκούτι.

Τινάζουμε το παραπανίσιο κουρκούτι και τηγανίζουμε μέχρι να χρυσαφίσουν τα κομμάτια γυρίζοντάς τα αν χρειαστεί. Τον μπακαλιάρo δεν τον ρίχνουμε απότομα στο καυτό λάδι. Πρώτα βάζουμε το μισό ψάρι και μόλις φουσκώσει λίγο το κουρκούτι τότε ρίχνουμε και το άλλο μισό μέσα στο τηγάνι.

Όταν τηγανίσουμε σωστά τον μπακαλιάρo μας και γίνει τραγανός, αφαιρούμε

σε ένα ταψί με απορροφητικό χαρτί.

Σερβίρουμε με πατάτες τηγανπτες και σκορδαλιά, όλο σε λαδόκολλα για πιο αυθεντικό ύφος.

Κουρκούτι\*

Συστατικά

- 500 ml νερό, σε θερμοκρασία δωματίου
- 500 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.
- 330 ml μπίρα, σε θερμοκρασία δωματίου
- 18 γρ. μαγιά ξηρή, ή 30 γρ. μπέικιν πάουντερ
- 2 πρέζες ζάχαρη κρυσταλλική
- 1 πρέζα αλάτι

Μέθοδος Εκτέλεσης

Σε ένα μπολ, ανακατεύουμε με το σύρμα, το νερό, τη μπίρα, τη μαγιά και τη ζάχαρη μέχρι να ομογενοποιηθούν. Αφήνουμε για 15 λεπτά στην άκρη να



ενεργοποιηθεί η μαγιά.

Στο ίδιο μπολ, ανακατεύουμε με το σύρμα το αλεύρι και το αλάτι μέχρι να διαλυθεί τελείως το αλεύρι.

Αφήνουμε εκτός ψυγείου, σε θερμοκρασία δωματίου, καλυμμένο με μεμβράνη, μέχρι να ενεργοποιηθεί η μαγιά (1-2 ώρες).

Αν δεν έχουμε χρόνο και θέλουμε να ετοιμάσουμε γρήγορα το κουρκούτι μας, μπορούμε να αντικαταστήσουμε τη μαγιά με 1 1/2 κ.σ. μπέικιν πάουντερ και θα ανακατέψουμε κανονικά όλα τα υλικά και το κουρκούτι θα είναι έτοιμο για χρήση.

Μόλις φτιάξουμε το κουρκούτι μας, είμαστε έτοιμοι για να τηγανίσουμε το μπακαλιάρo μας!