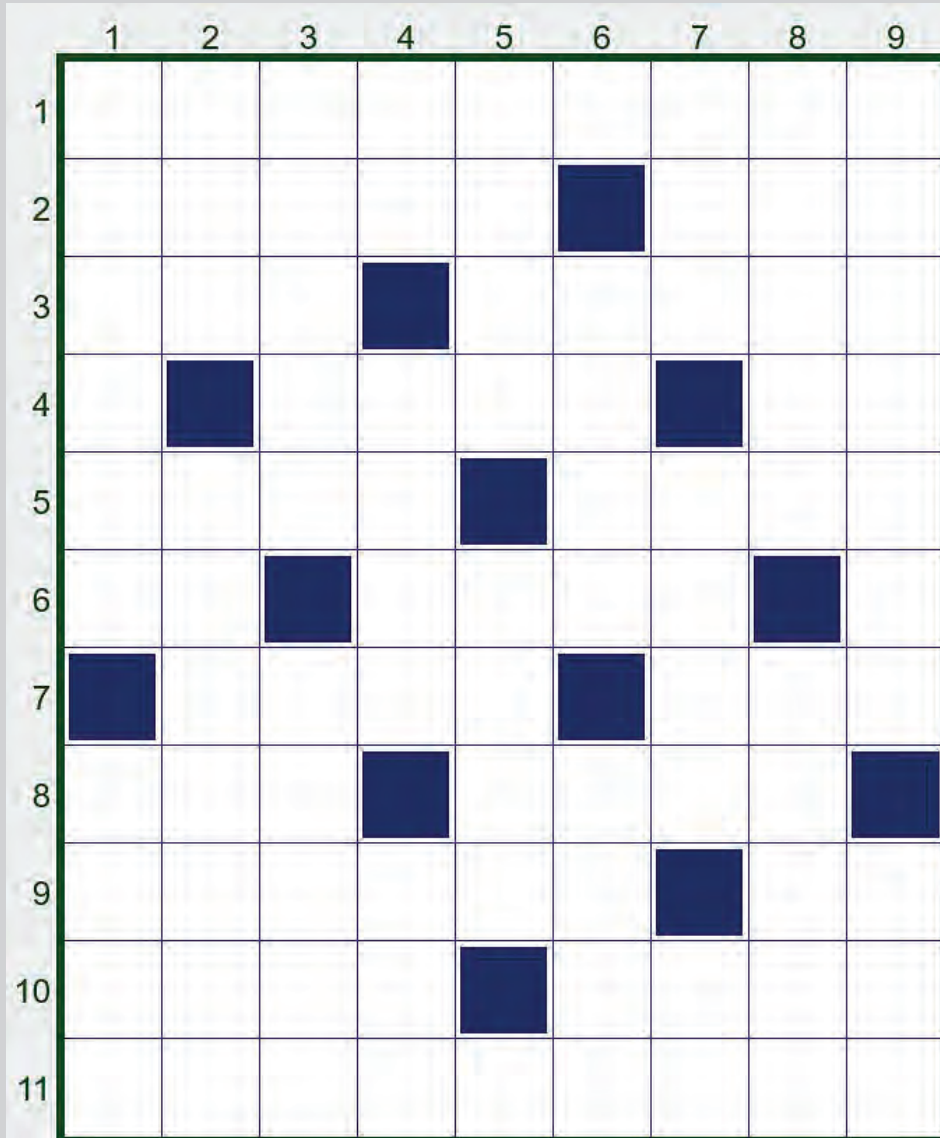


Σταυρόλεξα



Οριζόντια

1. Όργανο της τάξης.
2. Ναυτικό πρόσταγμα — Αυτοαναγορεύτηκε μπτέρα του Μεγαλέξαντρου.
3. Αθηναϊκά εργατικά αρχικά — Ποτάμι της δυτικής Κίνας.
4. Όποιος το... «ρίχνει», ψπλώνει — Έτσι καταλήγει η... φάρσα.
5. Ξεγεννάει επίτοκες — Ποδοσφαιρικός όρος.
6. Αθωότηπας... αρχή — Νορβηγός ποιητής.
7. Ιερό... δέντρο — Ο καθένας (αρχ.).
8. Ραδιοφωνικά αρχικά — Διπλό... θυμίζει παλιό ευθυμογράφο.
9. Ορθοστασίας... αποτελέσματα — Παραλίγο... νέα.
10. Μια ασιατική πρωτεύουσα — Λέγεται ο Κλίντον.
11. Άνθρωπος που ανακατεύεται παντού χωρίς να είναι αρμόδιος (μτφ.).

Κάθετα

1. Στο μύλο γίνεται — Αρχικά για ηλεκτρονικές... ταυτότητες.
2. ... βουαγιάζ: είδος σάκου — Είδος μικρού ψαριού.
3. Το πεύκο — Γλάροι (αρχ.).
4. Μέσα στο... κουκί — Άρμενο — Μάρτιν... Αμερικανός ηθοποιός.
5. Σύμφωνα με... βάσεις — Έγραψε την «Ελευθερωμένη Ιερουσαλήμ».
6. Μοίρα... προγόνων μας — Η αρχή μιας εντολής του Δεκάλογου.
7. Ξένων... θάλασσα — Συνδικαλιστικά αρχικά για... υπάμενους — Πονώ... αθόρυβα.
8. Κρατικός οργανισμός διαχείρισης (αρχικά) — Σκεπάζει το έμβρυο κατά την κύηση.
9. Νταβαντούρι, πατιρντί — Εθνική Λυρική Σκηνή.

Sudoku

Εύκολο

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

Δύσκολο

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

Η συνταγή της εβδομάδας

Ανοιχτή καπνιστή μανιταρόπιτα

Συστατικά

Για την πίτα
220 γρ. φύλλα κρούστας για πίτες
ελαιόλαδο, για το άλειμμα

Για τη γέμιση

1 κιλό μανιτάρια champignon
2 πράσα, ψιλοκομμένα (μόνο το λευκό μέρος)
400 γρ. κρέμα γάλακτος 35%
4 αβγά
70 γρ. κονιάκ
200 γρ. μπέικον, καπνιστό κομμένο σε κύβους 2x2
1 κ.γ. θυμάρι
αλάτι
πιπέρι

Μέθοδος Εκτέλεσης

Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 160ο C στον αέρα.
Σε ένα στρογγυλό ταψί με αποσπώμενη βάση διαμέτρου 26 εκ., που έχουμε λαδώσει, ξεκινάμε και βάζουμε ένα ένα τα φύλλα κρούστας αφού λαδώσουμε καλά το ένα πριν βάλουμε το άλλο. Τα βάζουμε σταυρωτά έτσι ώστε να καλύψουμε ομοιόμορφα τα ταψάκι μας.
Ψήνουμε τη βάση της πίτας μας για 20 λεπτά (στρώνουμε μεμβράνη πάνω από το φύλλο και τοποθετούμε φασόλια για βάρος στην διάρκεια του ψησίματος).
Σοτάρουμε τα μανιτάρια και τα πράσα σε ένα καυτό τηγάνι με λίγο ελαιόλαδο.
Αφαιρούμε την πίτα από τον φούρνο και προσθέ-



τομε τα σοταρισμένα λαχανικά.
Σε ένα μπολ ανακατεύουμε την κρέμα, τα κομμάτια καπνιστό μπέικον, τα αυγά, το κονιάκ, το αλατοπίπερο και το θυμάρι μέχρι να ομογενοποιηθούν.
Τα ρίχνουμε πάνω στην πίτα μας.
Ψήνουμε για περίπου 50 λεπτά μέχρι να πάρει χρώμα.