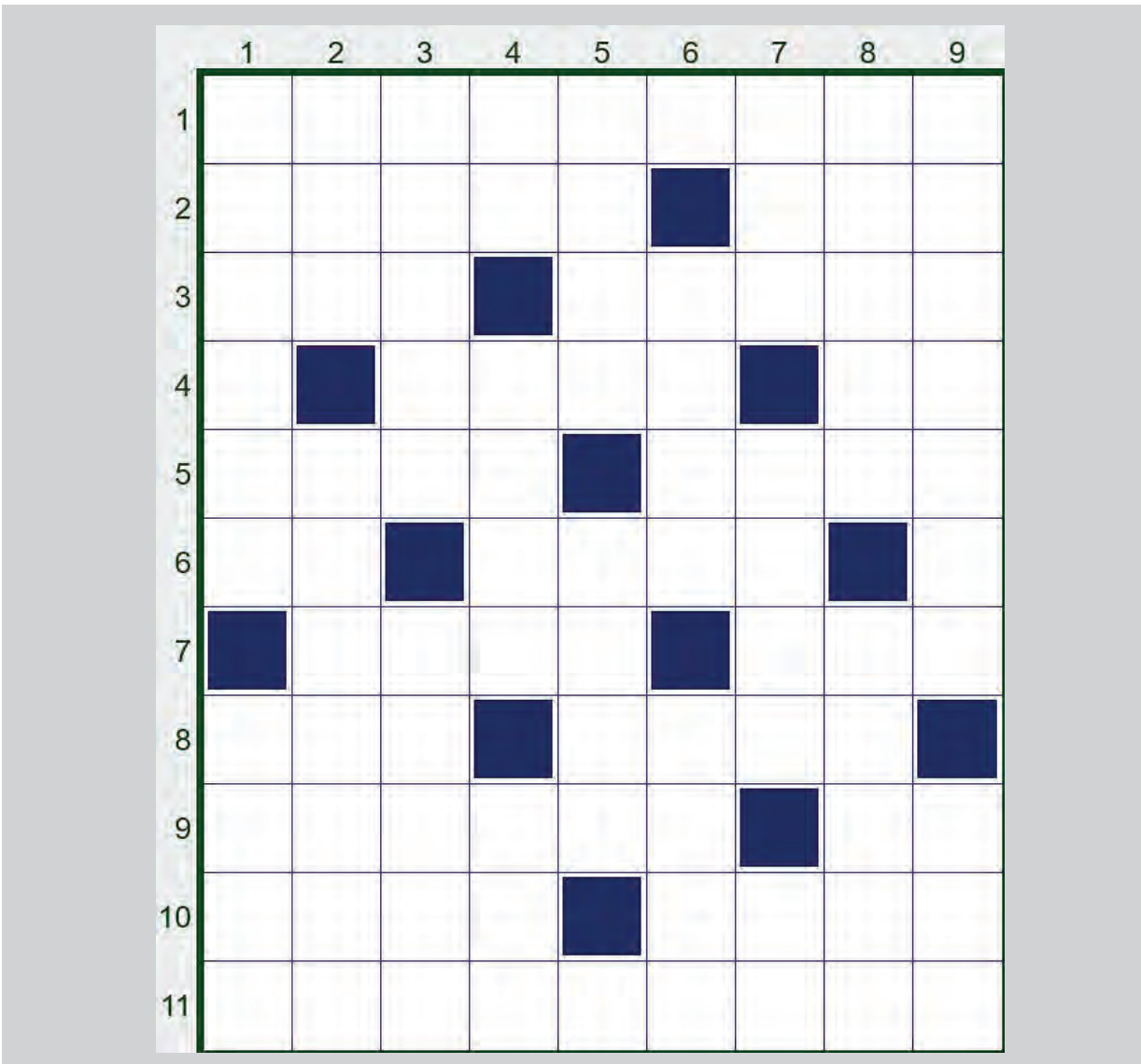


Σταυρόλεξα



Οριζόντια

1. Δε φοβάται αυτός.
2. Λέγονται και αμυγδαλές — Σπορ και για χιόνια.
3. Κοινωφελής ο ρόλος του (αρχικά) — Πιέτρο...: σπουδαίος Ιταλός δρομέας.
4. ... Πάνου: μουσικοσυνθέτης — Περιέχονται στην... πίτσα.
5. Οπισθοφυλακή στρατεύματος — Αδελφοί... σε επιχείρηση.
6. Κοινά στην Κ.Υ.Π. και στην... Ε.Υ.Π. — Θρυλική... Χάρι.
7. Στην αρχαιότητα ήταν γνωστό ως «λίπος λέοντος» — ... Πάολο: βραζιλιάνικη πόλη.
8. Πρόθεση... αναψυχής — Ο ατομικός τρόπος έκφρασης.
9. Λύνονται... κι από εξάντληση — Ασύμφωνες... χήρες.
10. Αρχαίων «πάντοτε» — Σαν...: θέρετρο της Ιταλίας.
11. Μια Βορειοελλαδίτισσα.

Κάθετα

1. Αναφέρεται συχνά στους μύθους του Αισώπου — Αγαπά την καλοπέραση (μψ.).
2. Πρόδρομος της Ολυμπιακής (αρχικά) — Ενδείξεις την προκαλούν.
3. Πιερ...: παλιός Γάλλος ηθοποιός — Ομάδα σε τηλεοπτική συζήτηση (ξ.λ.).
4. Μέσα στον... τόμο — Έγραψε και το έργο «Η Πανούκλα» — Γάλλος σκηνοθέτης.
5. Ξεγεννάει γυναίκες — Νοκ...: πυγμαχικός όρος.
6. Ο πασάς που μας παράδωσε τα Γιάννενα — Άλογο, κατάλληλο για ιππασία.
7. Αρχικά ταμείου σύνταξης — Μπουρκίνα...: χώρα της Δυτικής Αφρικής — Αρχή... εκδρομής.
8. Ιταλός κομμουνιστής πολιτικός — Ένα πολύτιμο μέταλλο.
9. Αποκατάσταση σχέσεων — Αρχικά ολυμπιακής επιτροπής.

Sudoku

Εύκολο

3	7							
6								
1								
7								
		6						
5		9						
	4							
3	7							

Δύσκολο

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

Η συνταγή της εβδομάδας

Πασχαλινά κουλουράκια χωρίς προσθήκη ζάχαρης

Συστατικά

- 100 γρ. σταφίδες ξανθές
- 200 γρ. χυμό πορτοκαλιού
- 250 γρ. μέλι
- 250 γρ. βούτυρο, σε θερμοκρασία δωματίου
- 2 μαστίχα
- 1 πρέζα αλάτι
- 30 γρ. κονιάκ
- 1 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας
- 100 γρ. γάλα
- 7 γρ. μαχλέπι
- 900 γρ. αλεύρι μαλακό
- 1 κ.γ. κοφτό σόδα μαγειρική
- 1 κ.γ. μπέικιν πάουντερ
- ξύσμα πορτοκαλιού, από 1 πορτοκάλι
- 2 αβγά, μεσαία

Μέθοδος Εκτέλεσης

Σε ένα μπολ βάζουμε τις σταφίδες, τον χυμό πορτοκαλιού και αφήνουμε στην άκρη για 2-3 ώρες για να μουλιάσουν. Βάζουμε στον κάδο του μίξερ το μέλι, το βούτυρο και χτυπάμε με το σύρμα σε δυνατή ταχύτητα για 2-3 λεπτά να αφρατέψει το μείγμα. Σουρώνουμε τις σταφίδες και τις βάζουμε στον πολυκόπτη. Κρατάμε τον χυμό στην άκρη. Χτυπάμε καλά τις σταφίδες να πολτοποιηθούν. Μεταφέρουμε τον πουρέ από τις σταφίδες στον κάδο του μίξερ και τον χυμό πορτοκαλιού. Σε ένα γουδί βάζουμε τη μαστίχα, το αλάτι και χτυπάμε να γίνει σκόνη. Προσθέτουμε στον κάδο το κονιάκ, τη

βανίλια, το γάλα, τη μαστίχα και το μαχλέπι. Σε ένα μπολ ανακατεύουμε το αλεύρι, τη σόδα, το μπέικιν και βάζουμε 3 κ.σ. στον κάδο του μίξερ. Χωρίζουμε τα ασπράδια από τους κρόκους. Βάζουμε τους κρόκους στον κάδο του μίξερ και αφήνουμε τα ασπράδια στην άκρη. Προσθέτουμε το ξύσμα πορτοκαλιού και χτυπάμε καλά το μείγμα στον κάδο, σε δυνατή ταχύτητα, για να ομογενοποιηθούν τα υλικά. Αφαιρούμε τον κάδο από το μίξερ και βάζουμε το υπόλοιπο μείγμα με το αλεύρι. Ανακατεύουμε με μια κουτάλα απαλά για λίγη ώρα ίσα ίσα να απορροφηθεί το αλεύρι. Συνεχίζουμε με τα χέρια μας μέ-



χρι να δέσει η ζύμη και να μην κολλάει. Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 170ο C στον αέρα. Πλάθουμε κουλουράκια με ζύμη 30 γρ. και δίνουμε το σχήμα της αρεσκειάς μας. Μεταφέρουμε σε ταψί με λαδόκολλα και αλείφουμε με το ασπράδι που είχαμε αφήσει στην άκρη. Ψήνουμε σε δόσεις για 20-25 λεπτά με τη σχάρα σε ψηλή θέση. Αφαιρούμε, αφήνουμε να κρυώσουν και σερβίρουμε.