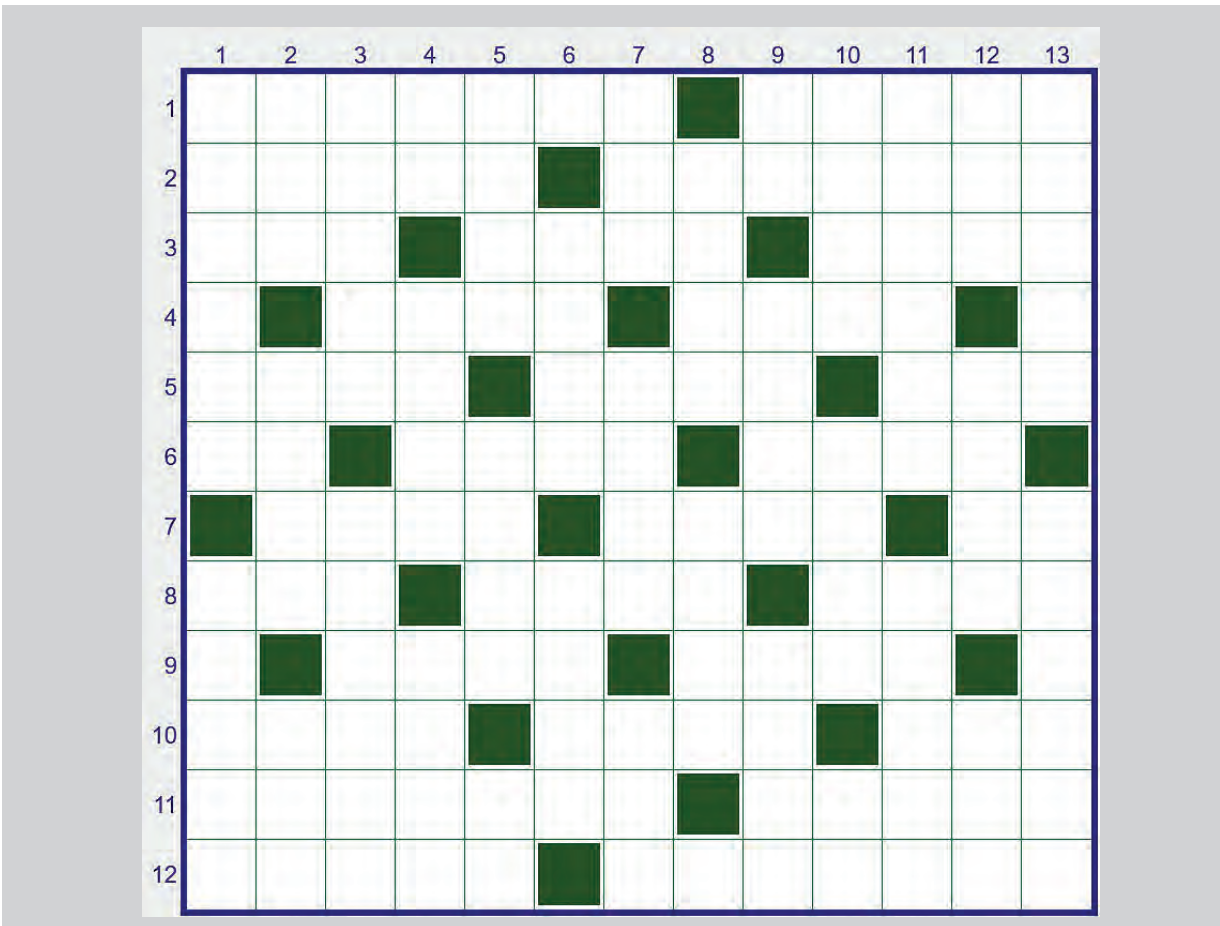


Σταυρόλεξα



Οριζόντια

- Είδος εκλεκτού αλευριού — ... Πφάιφερ: ηθοποιός.
- Η μυστική αστυνομία της πρώην Α. Γερμανίας — Εξαιρετικά, έξοχα.
- Άδης... ομηρικός — Δεν τα καταθέτει εύκολα... ο επίμονος — ... Τάισον: σπουδαίος πυγμάχος.
- Αλλιώς ο Κίσαβος — Ισχυρός κρότος.
- Αθηναϊκό στάδιο (αρχικά) — Αραβικό νόμισμα — Ναυτικό νοσοκομείο (αρχικά).
- Ελληνοπρεπές... 250 — Συνεταιριστική Ένωση Καπνοπαραγωγών Ελλάδας — Η πρωτεύουσα των Δυτικών Σαμόα.
- ... Τάουν: μεγάλο αφρικανικό λιμάνι — Αρχοντία βαφτίστηκε — Άηκν... ζέση.
- Ολλανδός ζωγράφος — Μένουν τα πυρίμαχα υλικά — Αμερικανοί αδελφοί, πρωτοπόροι της αεροπορίας.
- Υπήρξε θύμα του Κάιν — Αγγλική... συνήθεια.
- Δολοφονήθηκε στο λουτρό του — Πληκτική κατάσταση — Ο παράδεισος των αρχαίων Αιγυπτίων.
- Είδος βαμβακερού υφάσματος — Στολίζει κεφάλι πετεινού.
- Μια αίσθηση — Πολύ γνωστή φυλή γάτας.

Κάθετα

- Ρώσος αυτοκράτορας — Πρόδρομος της ρούμπας και του τσατσά.
- Άλογο... ποιητών — Επιτυχία του και το «Νταϊάνα» — Ξίφος... αρχαίων.
- Πράσινος ο... ήλιος του (αρχικά) — Λέγεται και σάλι.
- Ελληνικό... 17 — Μέρος του αυτοκινήτου — «... του ενός λεπτού»: έργο του Σοπέν.
- Αντωνυμία της Αρχαίας — Εδώ... στην Κρήτη — Ασύμφωνη... δίνη.
- Λούνα...: χαρά των παιδιών — Κου Κλουξ...: ρατσιστική αμερικανική οργάνωση.
- Αρχικά μιας Π.Α.Ε. — Εκεί ο Ναπολέοντας συνέτριψε τους Πρώσους — Αμερικανός ποιητής.
- Θεός του έρωτα στην ινδική μυθολογία — Ζακ...: παλιός, Γάλλος κωμικός.
- Κοινά στο... μάτι και τη μύτη — Δίπλα, παραπλεύρως — Σαλόνι.
- Γιατρικό (αρχ.) — Η πρόθεση του... παραβάτη — Εμβαδού... αρχή.
- Μικρό κάθισμα χωρίς στήριγμα για την πλάτη — Το νησί της Κίρκης.
- Ακόμη, περισσότερο (αρχ.) — Οπαδός του εθνικοσοσιαλισμού — Επιτατικό πρόθημα (αρχ.).
- Κοιλότητα εδάφους, γούβα — Την ψάχνει απεγνωσμένα... ο ναυαγός.

Sudoku

Εύκολο

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

Δύσκολο

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

Η συνταγή της εβδομάδας

Τσουρέκι κουλούρα

Συστατικά

- 150 γρ. νερό
- 18 γρ. μαγιά ξηρή
- 500 γρ. αλεύρι για τσουρέκι
- 50 γρ. βούτυρο Lurpak
- ξύσμα πορτοκαλιού, από 1-2 πορτοκάλια
- 1 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας
- 150 γρ. μέλι
- 2 αβγά, μεσαία
- 1 πρέζα αλάτι
- 10 γρ. μαχλέπι
- 1 1/2 γρ. μαστίχα
- 1/2 κ.γ. κάρδαμο (κακουλέ)
- 2 κ.σ. ζάχαρη κρυσταλλική

Για τη σύνθεση

100 γρ. βούτυρο Lurpak, σε θερ-

μοκρασία δωματίου  
1 ασπράδι  
20 γρ. αμύγδαλο φιλέ

Μέθοδος Εκτέλεσης

Στον κάδο του μίξερ βάζουμε το νερό, τη μαγιά και ανακατεύουμε με ένα σύρμα χειρός. Προσθέτουμε το αλεύρι και ιδανικά αφήνουμε το μείγμα για 30 λεπτά να ενεργοποιηθεί η μαγιά χωρίς να ανακατέψουμε. Σε ένα τηγάνι βάζουμε το βούτυρο και αφήνουμε να λιώσει. Προσοχή δεν θέλουμε ένα κάψει. Μεταφέρουμε σε ένα μπολ. Προσθέτουμε στο μπολ το ξύσμα πορτοκαλιού, τη βανίλια, το μέλι, τα αβγά

και το αλάτι.

Σε ένα γουδί βάζουμε το μαχλέπι, τη μαστίχα, το κάρδαμο, τη ζάχαρη και χτυπάμε καλά για να σπάσουν. Τα μεταφέρουμε στο μπολ με τα υπόλοιπα υλικά και ανακατεύουμε με ένα σύρμα. Μεταφέρουμε το μείγμα στον κάδο του μίξερ και χτυπάμε με τον γάντζο σε μέτρια προς δυνατή ταχύτητα για 7-10 λεπτά. Μόλις έχουμε μια ελαστική ζύμη, προσθέτουμε το υπόλοιπο βούτυρο και συνεχίζουμε να χτυπάμε σε μέτρια ταχύτητα για 3-4 λεπτά μέχρι να απορροφηθεί από τη ζύμη. Μεταφέρουμε σε λαδωμένο μπολ, καλύπτουμε με μεμβράνη και αφήνουμε να διπλασιαστεί σε όγκο για περίπου



30-90 λεπτά. Χωρίζουμε τη ζύμη σε 3 κομμάτια και ανοίγουμε σε λωρίδες περίπου 40 εκ. Ενώνουμε τις τρεις λωρίδες στη μια τους άκρη και κάνουμε πλεξούδα. Ενώνουμε την άλλη άκρη για να κάνουμε μια κουλούρα. Μεταφέρουμε σε ταψί με λαδόκολλα, καλύπτουμε με πετσέτα και αφήνουμε 20-30 λεπτά επιπλέον να φουσκώσει. Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180ο C στον αέρα. Αλείφουμε το ασπράδι, απλώνουμε το αμύγδαλο και ψήνουμε για 20-30 λεπτά. Αφήνουμε να κρυώσει και σερβίρουμε.