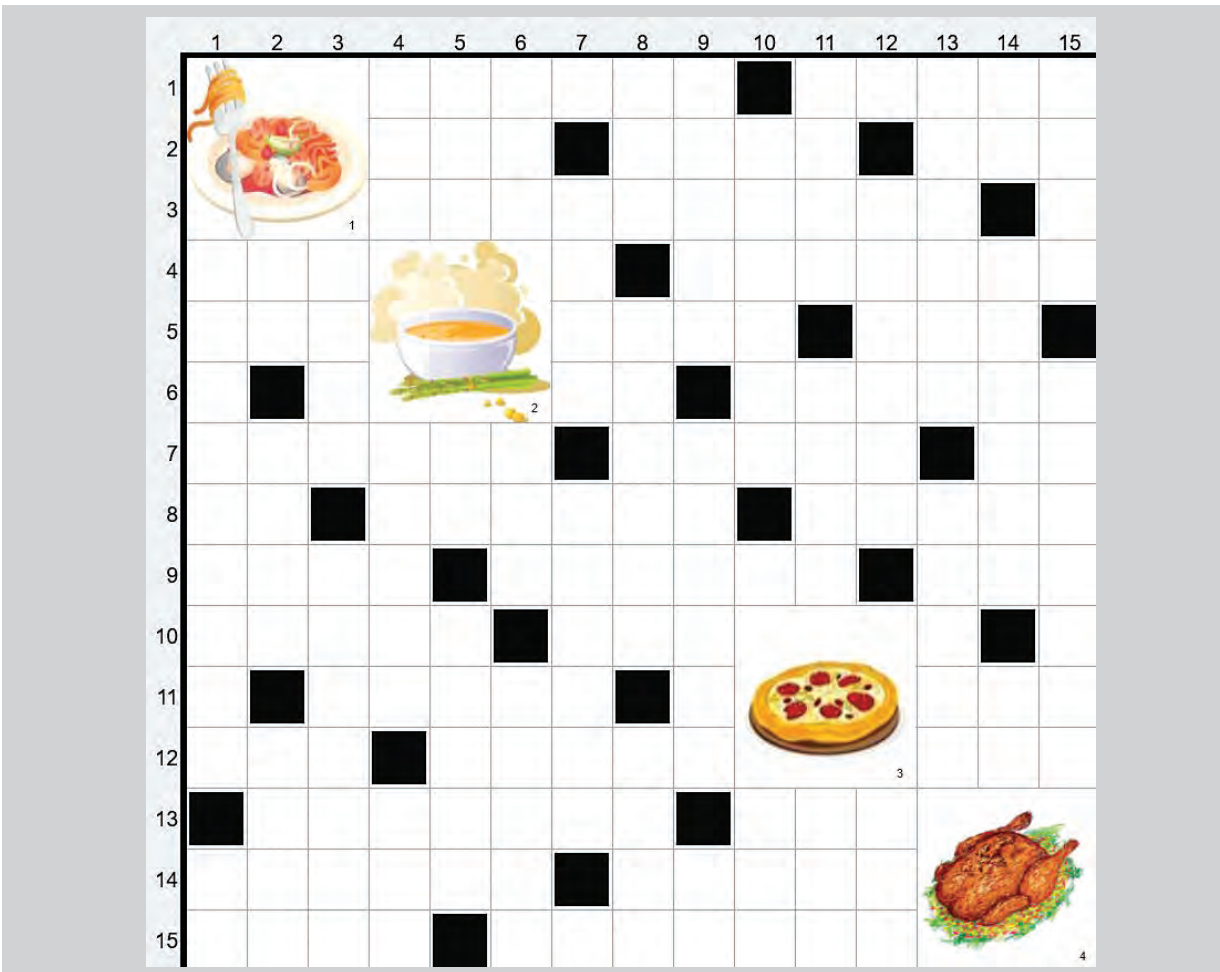


Σταυρόλεξα



Οριζόντια

1. Ιστορική κωμόπολη της Αρκαδίας — Η μυρωδιά κρέατος που ψήνεται.
2. «Τα πάντα...»: ρήση του Ηράκλειτου — Ζωροαστρική θεότητα — Το θαλάσσιο... χρειάζεται κρις-κραφτ.
3. Το πρώτο σκίτσο.
4. Νησί απέναντι απ' το Λαύριο — Τούρκικη... συνοικία.
5. Θρυλικός... «Χοντρός» — Τοπικό επίρρημα (αρχ.) — Το όνομα των ηθοποιών Κόνερι και Πεν.
6. Ο αριθμός 401 — Μεσημεριάτικος ύπνος.
7. Κάθε φορά που (αρχ.) — Αλ... Άραβας ποιητής (973-1057) — Μεσαία στα... λίγα.
8. Νότα της Βυζαντινής μουσικής — Ο αναφερόμενος στα τέκνα — Μαύρη... του Ζορό.
9. Συνδικαλιστικά αρχικά για... ιπτάμενους — Επιτραπέζιο δοχείο για κρασί ή νερό — Αρχικά για... ναυάγια.
10. Σαρκοφάγο ζώο που τρέφεται με ψοφίμα — Μυθικός ήρωας της Ελευσίνας.
11. Πολλά σ' ένα λεξικό, εδώ ένα — Επώνυμο δύο παλιών Άγγλων πρωθυπουργών.
12. Πανέμορφο λιμανάκι της Θήρας — Το τρίτο σκίτσο — Απορρυπαντικό πιάτων.
13. Στενοχώριες κι αυτά — Έστω και, τουλάχιστον.
14. Εγχώριο — Μόντε... πόλη του Μονακό.
15. Κούφωμα πόρτας — Είναι τα λόγια του ντόμπρου ανθρώπου (μτφ.).

Κάθετα

1. Το τέταρτο σκίτσο — Νικώ... αθόρυβα.
2. Με το Πάσο... θυμίζει μονομαχία — Αναστασία βαφτίστηκε — Κρητική ιδιωματική ερώτηση.
3. Γίδα, κατσίκια — Μοιραίος... Πόντιος.
4. Ακολουθεί το «επ' ώμου» — Κοσμοπολίτικη... Ακτή — Εδώ... κι αυτό (ιδιωμ.).
5. Αυτά παρέα με τα... μέα — Οπτικές... κολόνες — Καταφύγιο, χαράκωμα.
6. Προηγείται του... τακ — Ξενική... κομψότητα — Της Αριάδνης... βοήθησε το Θησέα.
7. Χωρίς (αρχ.) — Μονάδα μέτρησης του χρυσού.
8. Ομηρική... σύζυγος — Η μαφία των Ναπολιτάνων — Σχολική τσάντα.
9. Του λύκου... παροιμιώδες — Αδύνατα, ισχνά — Μισή... αρχή.
10. Βασίλισσα (αρχ.) — Προδίδει... κόρακα.
11. Πτώχευση τραστ — Η «γλυκιά» έγινε πετυχημένο μουζικαλ — Προσταγή φρουρού.
12. Παλιό... πνεύμα της γλώσσας μας — Παλιός, Γάλλος τένιστας από το Καμερούν.
13. Ισούψης με τη θάλασσα — Το δεύτερο σκίτσο.
14. Άφωνο... σοκ — Ράλι... για παλιά αυτοκίνητα — Ο αριθμός της... ντουζίνας.
15. Σαλαμίνιος ήρωας — Αδιάντροπα (μτφ.).

Sudoku

Εύκολο

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

Δύσκολο

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

Η συνταγή της εβδομάδας

Φυτούρες Ζακύνθου

Συστατικά

- 1400 γρ. νερό
- 10 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 500 γρ. σιμιγδάλι, χοντρό
- 100 γρ. βούτυρο
- 100 γρ. ανθόνερο
- 1 πρέζα αλάτι
- 400 ml ηλιέλαιο, για το τηγάνισμα

Για το σερβίρισμα

- ζάχαρη άχνη
- κανέλα

Μέθοδος Εκτέλεσης

Σε μια κατσαρόλα βάζουμε το νερό, τη ζάχαρη και μεταφέρουμε σε δυνατή φωτιά να πάρει

μια βράση.

Προσθέτουμε το σιμιγδάλι και ανακατεύουμε μέχρι να δέσει και να πάρει το μείγμα μια βράση.

Αφαιρούμε από τη φωτιά και συνεχίζουμε να ανακατεύουμε για να σπάσουν τυχόν γρομπαλάκια στο μείγμα.

Βάζουμε το βούτυρο, το ανθόνερο, αλάτι και ανακατεύουμε μέχρι να λιώσει το βούτυρο.

Μεταφέρουμε το μείγμα σε ένα ταψί 25x32 εκ. και καλύπτουμε με μεμβράνη. Φροντίζουμε η μεμβράνη να εφάπτεται στην κρέμα για να μην κάνει κρούστα. Μεταφέρουμε στο ψυγείο για 6-12 ώρες.

Τοποθετούμε ένα τηγάνι με το ηλιέλαιο σε μέτρια προς δυνατή φωτιά.



Ξεφορμάρουμε την κρέμα από το ταψί και κόβουμε σε σχήμα της αρεσκείας μας. Βάζουμε στο καυτό τηγάνι και τηγανίζουμε σε δόσεις για 3-4 λεπτά μέχρι να πάρουν χρώμα και από τις δύο πλευρές και γίνουν τραγανά. Σερβίρουμε με ζάχαρη άχνη και κανέλα.