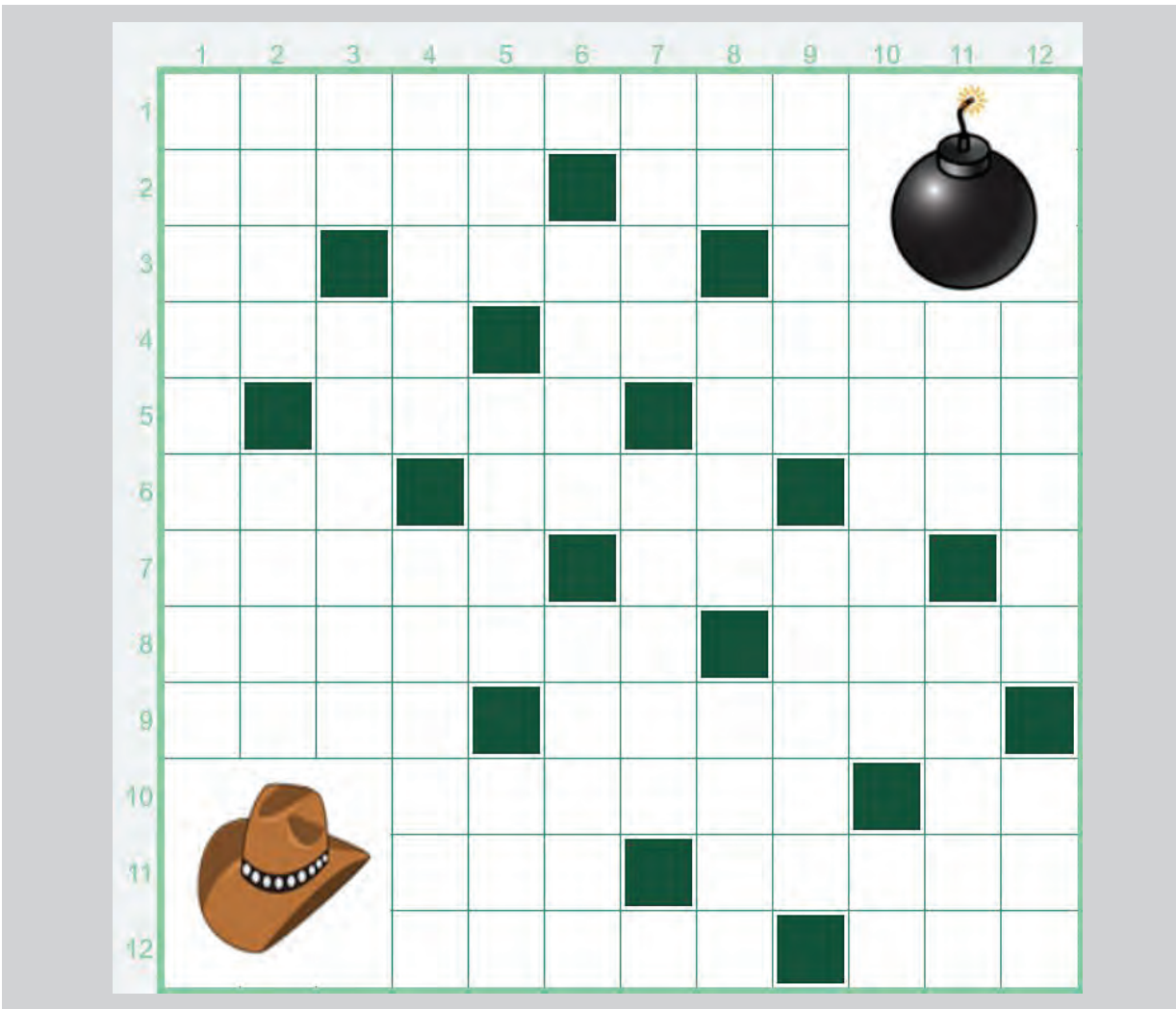


Σταυρόλεξα



Οριζόντια

1. Επιδρομέας.
2. Ένα ζώδιο — ... Πάολο: πόλη της Βραζιλίας.
3. Πολλά ακούγονται σε γέλια, εδώ ένα — Ναυτικό πρόσταγμα.
4. Καλείται τηλεφωνικά με το 166 (αρχικά) — Εθιμοτυπία (μτφ.).
5. Έγραψε και το έργο «Η Πανούκλα» — Ιθ Σεν...: Γάλλος σχεδιαστής μόδας.
6. Σύνολο ομοειδών πραγμάτων (ξ.λ.) — Νεογνό νηκτικού πτηνού — Όρος του πιγκ πονγκ.
7. Τέτοια πουλιά οι σπίνι — Ειδική κίνηση στο σκάκι.
8. Πιθανή τροπή εξελισσόμενης κατάστασης (συνεκδ.) — Βαλκανική δυναστεία.
9. Σιδηροδρομικά αρχικά της Αθήνας — Εξασθενημένο, αδύναμο (μτφ.).
10. Μπορεί να επεκταθεί αυτό — Είναι μέσα στη... λάσπη.
11. Τσου Εν...: συνεργάτης του Μάο — Διπλό... ίσα που φτάνει.
12. Όνειρο, φαντασίωση — Αλμυρή λίμνη της Τουρκίας.

Κάθετα

1. Μεταβολή άγονης γης σε καλλιεργήσιμη.
2. Πετρελαιοπαραγωγική ασιατική χώρα — Είχε αρχηγό το Ζέρβα (αρχικά).
3. Το «ναι» των Ιταλών — Πολλές έχει μια ρόδα ποδηλάτου, εδώ μία.
4. Το πάνω σκίτσο — Το κάτω σκίτσο.
5. Μέχρι που, ώσπου (επίρρ.) — Ποτά σερβίρονται στους θαμώνες του — Αδελφός του Λυδού.
6. Θήραμα σαρκοφάγων — Άχρηστα στη νηνεμία.
7. Τούρκος ιστορικός (1785-1847) — Μοδίστρες την κάνουν.
8. Δηλωτικά άριστης ποιότητας — Άλλη ονομασία της Τροίας — Κι αυτή... μέσα στο παιχνίδι είναι.
9. Είδος πρίζας με γείωση (ξ.λ.) — Ανήκει στα Δωδεκάνησα.
10. Λεγόταν ο Χέμινγουεϊ — Γράμματα από τη... Λιβύη.
11. Πρόδρομος της Ολυμπιακής αεροπορίας (αρχικά) — Δε γίνονται αντιληπτά με την όσφρηση.
12. Λιμάνι της Υεμένης — Μυθικός τραγοπόδαρος (αρχ.).

Sudoku

Εύκολο

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

Δύσκολο

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

Η συνταγή της εβδομάδας

Κέικ βανίλια σοκολάτα χωρίς μίξερ

Συστατικά

- 3 αυγά, μεσαία
- 150 γρ. σπορέλαιο, + έξτρα για τη φόρμα
- 180 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 180 γρ. γάλα, 3,5%
- 250 γρ. αλεύρι γ.ο.κ., + έξτρα για τη φόρμα
- 2 βανιλίνες
- 1 πρέζα αλάτι
- 15 γρ. μπέικιν πάουντερ
- 20 γρ. κακάο
- 100 γρ. κουβερτούρα, ψιλοκομμένη

Μέθοδος Εκτέλεσης

Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 170°C στον αέρα. Λαδώνουμε και αλευρώνουμε μία ορθογώνια

φόρμα για κέικ 10x30 εκ. και την αφήνουμε στην άκρη.

Βάζουμε σε ένα μπολ τα αυγά, το σπορέλαιο, τη ζάχαρη, το γάλα, και ανακατεύουμε με ένα σύρμα χειρός.

Προσθέτουμε το αλεύρι, τις βανιλίνες, το αλάτι, το μπέικιν πάουντερ, και ανακατεύουμε μέχρι να ομογενοποιηθούν μεταξύ τους.

Μεταφέρουμε το μισό μείγμα στη φόρμα και την αφήνουμε στην άκρη.

Προσθέτουμε στο άλλο μισό μείγμα που έχει μείνει στο μπολ το κακάο, την κουβερτούρα, ανακατεύουμε με το σύρμα χειρός, και το μεταφέρουμε στο κέντρο της φόρμας με το άλλο μισό μείγμα.

Δημιουργούμε γραμμές με ένα ξυλάκι για σουβλάκι για να δώσουμε ένα ωραίο σχήμα στο κέικ,



αλλά και χαράσσουμε με ένα μαχαίρι στη μέση ελαφρώς, για να φουσκώσει ομοιόμορφα. Μεταφέρουμε τη φόρμα στον φούρνο και ψήνουμε για 35-40 λεπτά. Αφαιρούμε τη φόρμα από τον φούρνο και την αφήνουμε στην άκρη να κρυώσει. Ξεφορμάρουμε το κέικ, κόβουμε σε κομμάτια, και σερβίρουμε.