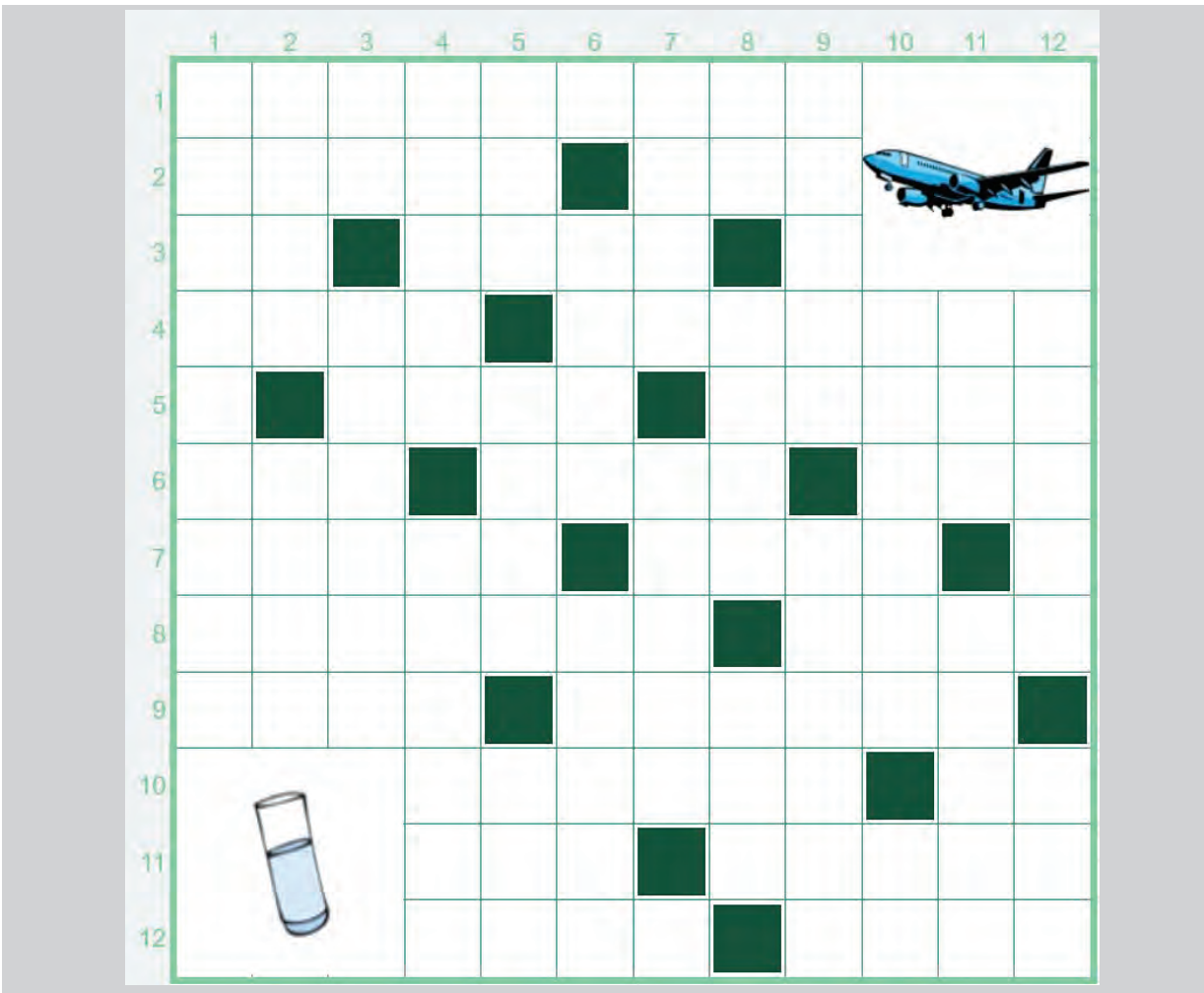


Σταυρόλεξα



Οριζόντια

1. Το πάνω σκίτσο.
2. Πνευστό μουσικό όργανο — Όρος του μπριτζ.
3. Ξενική συμφωνία (συντομ.) — Ασφαλίζει μπουκάλι.
4. ... Χάγκμαν: ηθοποιός — Ουρλιάζω, σκούζω.
5. Τμήμα της Ινδοκίνας — Ειλικρίνεια (μτφ.).
6. Σχολή Ναυτικών Δοκίμων — Είδος υφάσματος — «Η... ή επί τας»: αρχαία φράση.
7. Δεν έχει... ο ασυναγώνιστος — Ομοσπονδία Σωματείων Πολιτικής Αεροπορίας.
8. Σκεύη της κουζίνας — Ο οποίος (αρχ.).
9. Τζάκι κι αυτή — Μικρό νησί του Παγασπτικού.
10. Η πλαστική... για μπουγάδα — Έζησε 1.200 χρόνια κατά την παράδοση.
11. Διπλό... γίνεται παλιός χορός — Συνθηματική γλώσσα του υπόκοσμου.
12. Μπαίνουν σε συμβάσεις — Μυθικός ήρωας της Αιτωλίας.

Κάθετα

1. Φιλήδονος, λάγνος.
2. Πολέμησε τους Άγγλους στην Κύπρο (αρχικά) — ... κλαμπ: και σ' αυτό διασκεδάζουμε.
3. Δύο έχει η... απόρριψη — Ένα χορταρικό.
4. Θεός των Βίκινγκς — Νησί της Βενετίας.
5. Τρυφερός ο βλαστός της — Ψάρι του γλυκού νερού — Ραδιοηλεκτρονικό συμβούλιο (αρχικά).
6. Σκέπασμα μπουκαλιού — Ένα ρόφημα.
7. Παλιό, γαλλικό τσίρκο — Μαρσιποφόρο ζώακι.
8. Άρνηση... ξένων — Ο «άσωτος» μιας παραβολής — Κάνει τη στολή... σταμάτημα.
9. Σωστός, όχι λαθεμένος — Το κάτω σκίτσο.
10. Άσκοπα, ανώφελα — Βουβή... γίδα.
11. Αυτοαναγορεύτηκε μητέρα του Μεγαλέξαντρου — Μεγάλο λιμάνι της Ιαπωνίας.
12. ... Ξενάκης: συνθέτης της πρωτοποριακής μουσικής — Προστακτική μιας προσευχής.

Sudoku

Εύκολο

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

Δύσκολο

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

Η συνταγή της εβδομάδας

Εύκολο σουφλέ με σπανάκι

Συστατικά

- 1 κρεμμύδι
- 1 σκ. σκόρδο
- 1 κ.σ. θυμάρι
- 3 κ.σ. ελαιόλαδο
- 500 γρ. σπανάκι, φρέσκο
- 1/4 ματσάκι άνηθο
- 2 κ.σ. δυόσμο, φρέσκο
- αλάτι
- πιπέρι
- 250 γρ. τυρί κρέμα
- 200 γρ. φέτα
- 200 γρ. μίχ τυριών
- 340 γρ. πίτες χορταρικών
- 2 αυγά, μεσαία
- 300 γρ. κρέμα γάλακτος 35%
- 1 πρέζα μοσχοκάρυδο

Μέθοδος Εκτέλεσης

Τοποθετούμε ένα τηγάνι σε δυνατή

φωτιά και βάζουμε 2 κ.σ. ελαιόλαδο. Ψιλοκόβουμε το κρεμμύδι, το σκόρδο και τα βάζουμε στο καυτό τηγάνι. Προσθέτουμε το θυμάρι και σοτάρουμε 1-2 λεπτά. Βάζουμε στο τηγάνι το σπανάκι κομμένο σε μεγάλα κομμάτια, τα κοτσάνια από τον άνηθο ψιλοκομμένα, αλάτι, πιπέρι και σοτάρουμε για 8-10 λεπτά για να πέσει ο όγκος από το σπανάκι και να εξατμιστεί όλη η υγρασία. Αφαιρούμε το τηγάνι από τη φωτιά και αφήνουμε στην άκρη να κρυώσει η γέμιση. Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180ο C στον αέρα. Ψιλοκόβουμε τα τρυφερά σημεία από τον άνηθο και τα φύλλα από τον δυόσμο και τα βάζουμε στην κρύα

γέμιση στο τηγάνι. Προσθέτουμε στο τηγάνι το τυρί κρέμα, τη φέτα σπασμένη με τα χέρια μας, το μισό μίχ τυριών και ανακατεύουμε με μια κουτάλα. Απλώνουμε τις πίτες στην επιφάνεια εργασίας μας και μοιράζουμε όλη τη γέμιση σε όλες τις πίτες. Με ένα κουτάλι απλώνουμε τη γέμιση σε όλη την επιφάνεια της κάθε πίτας. Τυλίγουμε την κάθε πίτα σε ρολό και κόβουμε το κάθε ρολό σε 6 κομμάτια. Ραντίζουμε με 1 κ.σ. ελαιόλαδο ένα πυρίμαχο σκεύος 20x30 εκ. και τοποθετούμε μέσα το κάθε ρολάκι ώστε να καλυφθεί όλη η επιφάνειά του. Σε ένα μπολ βάζουμε τα αβγά, την κρέμα γάλακτος, αλάτι, πιπέρι, το μοσχοκάρυδο και ανακατεύουμε με



ένα σύρμα χειρός για να ομογενοποιηθούν τα υλικά. Περιχύνουμε με μια κουτάλα τα ρολάκια στο σκεύος, με το μείγμα της κρέμας γάλακτος και ιδανικά αφήνουμε να απορροφηθεί από τα ρολάκια για περίπου 20 λεπτά. Εναλλακτικά, μπορούμε να το αποθηκεύσουμε στο ψυγείο, σκεπασμένο με μεμβράνη για ένα βράδυ. Απλώνουμε το υπόλοιπο μίχ τυριών και ψήνουμε για 25-30 λεπτά. Αφαιρούμε και αφήνουμε να κρυώσει. Σερβίρουμε με δυόσμο.