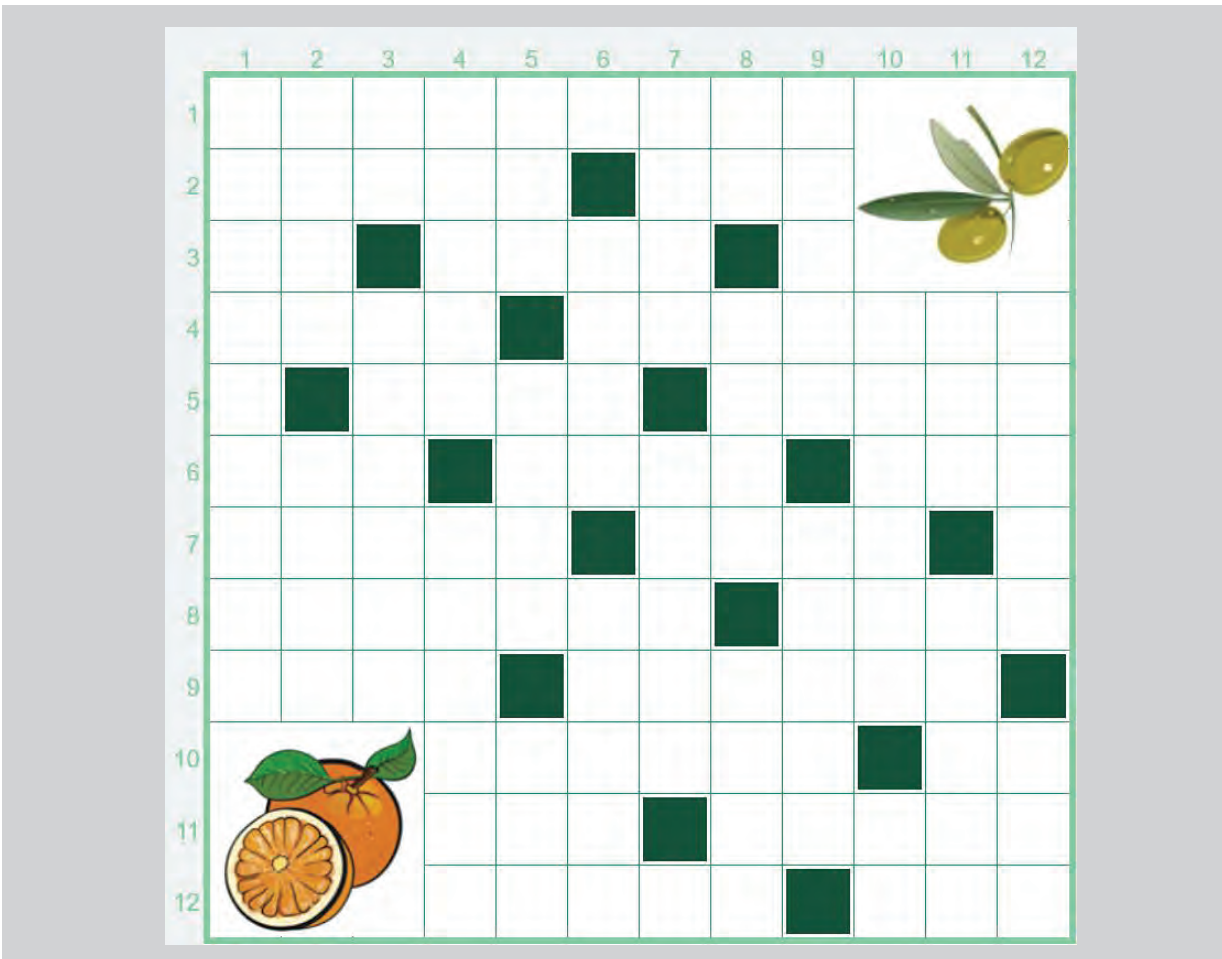


Σταυρόλεξα



Οριζόντια

1. Το κάτω σκίτσο.
2. Βουτηχτής την... κρατάει — Μέσα, προς τα μέσα (αρχ.).
3. Αριθμός σχολικής τάξης — Ιζαμπέλ...: πρωταγωνίστησε στο «Πάθος» του Γκοντάρ.
4. Λεπτότητα συμπεριφοράς — Ήταν στην καταγωγή και ο Βιργίλιος.
5. Χαρτοπαικτικά... άφραγκος — Αποδημητικό πτηνό της Αμερικής.
6. Υποδιαίρεση της αγέλης στην αρχαία Σπάρτη — Αθηνναϊκό στάδιο (αρχικά) — Γαλλίδα... γυναίκα.
7. Βάρβαρος του... κινηματογράφου — Ρόλος του Σταλόνε.
8. Κατοικία για παραθερισμό — Αγκίδα (αρχ.).
9. Λεγόταν ο Γκιτρί — Ήταν στην καταγωγή κι ο Μ. Μαστρογιάνι.
10. Η αγοραστική αξία πράγματος — Πρώτα στη... σειρά.
11. Πανέμορφη ιέρεια της Αφροδίτης στη Σπυτό — Χρονικός σύνδεσμος.
12. Εθνικός ευεργέτης — Ο μεγαλύτερος δικηγορικός σύλλογος (αρχικά).

Κάθετα

1. Καθαρές... δουλειές.
2. Αυτά που υπάρχουν — Πλάγια (επίρρ.).
3. Ο αριθμός 101 — Άνθρωπος... ζώο.
4. Κομμάτι ξύλου που κρατά κάτι τεντωμένο — Ημιπολύτιμος λίθος.
5. Παλαιστινιακά αρχικά — Σκυριανά αλογάκια — Μία από τις Μεγάλες Λίμνες.
6. Το πάνω σκίτσο — Στρατηγός και πολιτικός της αρχαίας Αθήνας.
7. Πολεμική μας ιαχή — Εκεί και η Ιεράπετρα.
8. Αθόρυβη... λύση — Ξενικός χαιρετισμός — Ελάσσων προφήτης της Π. Διαθήκης.
9. Μεταλλοειδές στοιχείο της ομάδας των αλογόνων — Φίρμα μαγειρικού αλατιού.
10. Φόρεμα μόνο για... γάμο — Προεδρικό Διάταγμα.
11. Λέξη που ενθουσιάζει τους... άπληστους — Αρχαία πόλη της Κιλικίας.
12. Νησί κοντά στην Ικαρία — «Όλα για την...»: κλασική ταινία του Τζ. Μάνκιεβιτς.

Sudoku

Εύκολο

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

Δύσκολο

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

Η συνταγή της εβδομάδας

Κουλούρια Θεσσαλονίκης

Συστατικά

- 150 γρ. αλεύρι σκληρό
- 350 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.
- 7 1/2 γρ. αλάτι
- 35 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 275-300 γρ. νερό, σε θερμοκρασία δωματίου
- 16 γρ. μαγιά ξηρή

Για την επικάλυψη

- 200 γρ. σουσάμι
- 2 κ.σ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 500 γρ. νερό, χλιαρό

Μέθοδος Εκτέλεσης

Στο κάδο του μίξερ ρίχνουμε το νερό με τη μαγιά και ανακατεύουμε με ένα κουτάλι μέχρι να διαλυθεί η μαγιά. Αφήνουμε για 5-6 λεπτά να φουσκώσει η μαγιά. Προσθέτουμε στον κάδο όλα τα υπόλοιπα υλικά

για τη ζύμη (το αλεύρι σκληρό, το αλεύρι γ.ο.χ., τη ζάχαρη και το αλάτι) και τα χτυπάμε με τον γάντζο σε μέτρια προς δυνατή ταχύτητα για 7-8 λεπτά μέχρι να γίνει μια μαλακή ζύμη, ελαστική και εύκολη στο δούλεμά της. Η ζύμη θα ξεκολλάει από τον πάτο.

Λαδώνουμε τα τοιχώματα ενός μπολ και μεταφέρουμε τη ζύμη να ξεκουραστεί εκεί μέσα σκεπάζοντάς το με μία μεμβράνη για 30' - 1 1/2 ώρα μέχρι να διπλασιαστεί ο όγκος της. Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 200ο C στον αέρα.

Γεμίζουμε ένα μπολ με το νερό (500γρ.) και τη ζάχαρη και ανακατεύουμε μέχρι να διαλυθεί η ζάχαρη, και ένα άλλο μπολ με το σουσάμι. Λαδώνουμε τον πάγκο εργασίας μας, βάζουμε τη ζύμη και κόβουμε σε κομμάτια βάρους 80 γρ. (10 τεμ). Σχηματίζουμε με τα κομμάτια ζύμης μπαλάκια. Το κάθε μπαλάκι το πλάθουμε με τα χέρια μας σαν



λουκάνικο και ενώνουμε τις 2 άκρες για να σχηματίσουμε το κουλούρι μας. Προσέχουμε όλα τα κουλούρια να έχουν την ίδια διάμετρο. Βουτάμε το κάθε κουλούρι μέσα στο νερό και αμέσως μετά στο μπολ με το σουσάμι. Τοποθετούμε σε ταψιά (35x40) που έχουμε στρώσει με λαδόκολλα και ψήνουμε για 15-20 λεπτά περίπου μέχρι να πάρουν ωραίο χρώμα. Για το σερβίρισμα αλείφουμε με λιωμένο βούτυρο όσο είναι ακόμα ζεστά και συνοδεύουμε με blue cheese ή φέτα και σταφύλι πίκλα.