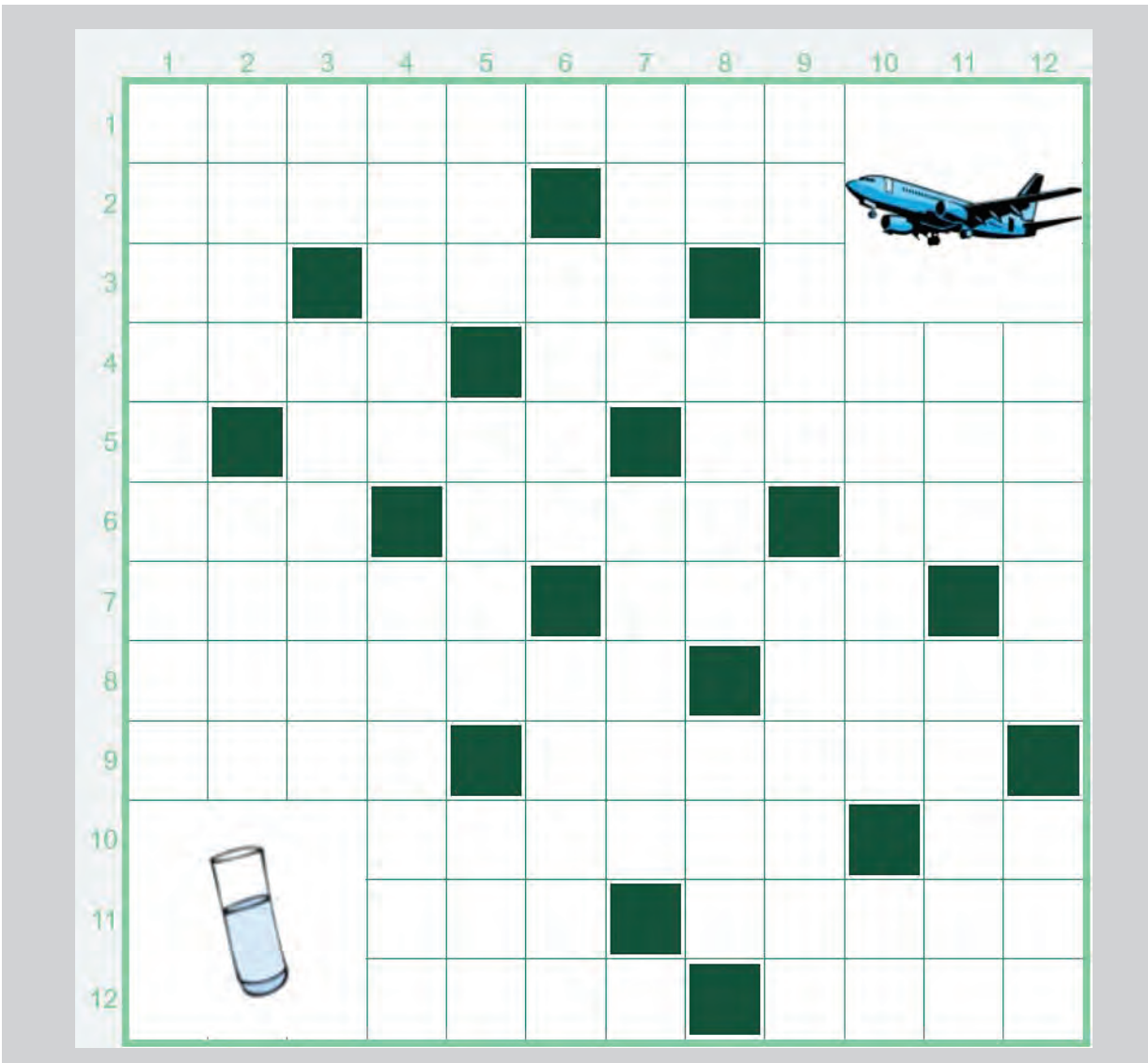


Σταυρόλεξα



Οριζόντια

1. Το πάνω σκίτσο.
2. Πνευστό μουσικό όργανο — Όρος του μπριτζ.
3. Ξενική συμφωνία (συντομ.) — Ασφαλίζει μπουκαλί.
4. ... Χάγκμαν: ηθοποιός — Ουρλιάζω, σκούζω.
5. Τμήμα της Ινδοκίνας — Ειλκρίνεια (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 Παγασπητικού.
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 — Ραδιοτηλεοπτικό συμβούλιο (αρχικά).
6. Σκέπασμα μπουκαλιού — Ένα ρόφημα.
7. Παλιό, γαλλικό τσίρκο — Μαρσιποφόρο ζωάκι.
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

Γρήγορο τυρόψωμο χωρίς μίξερ

Συστατικά

- 100 γρ. βούτυρο
- 100 γρ. ελαιόλαδο
- 150 γρ. γάλα, 3,5%
- 1 αυγό, μεσαίο
- 250 γρ. αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
- 300 γρ. φέτα, κομμένη σε κομμάτια

Μέθοδος Εκτέλεσης

Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180°C στον αέρα. Λιώνουμε το βούτυρο στον φούρνο μικροκυμάτων για 20 δευτε-

ρόλεπτα στα 800 Watt.

Ρίχνουμε σε ένα μεγάλο μπολ το λιωμένο βούτυρο και το ελαιόλαδο, και ανακατεύουμε με ένα σύρμα χειρός.

Προσθέτουμε το γάλα και το αυγό, και συνεχίζουμε το ανακάτεμα.

Ρίχνουμε το αλεύρι και ανακατεύουμε με μια ξύλινη κουτάλα.

Προσθέτουμε τη θρυμματισμένη φέτα και ανακατεύουμε με την κουτάλα.

Βουτυρώνουμε και αλευρώνουμε ένα στρογγυλό ταψί 24 εκ. και με-



ταφέρουμε το μείγμα. Το απλώνουμε καλά ώστε να καλύψει όλη την επιφάνεια του ταψιού. Μεταφέρουμε το ταψί στον φούρ-

νο και ψήνουμε για 35-40 λεπτά. Αφαιρούμε το ταψί από τον φούρνο, κόβουμε σε κομμάτια, και σερβίρουμε.