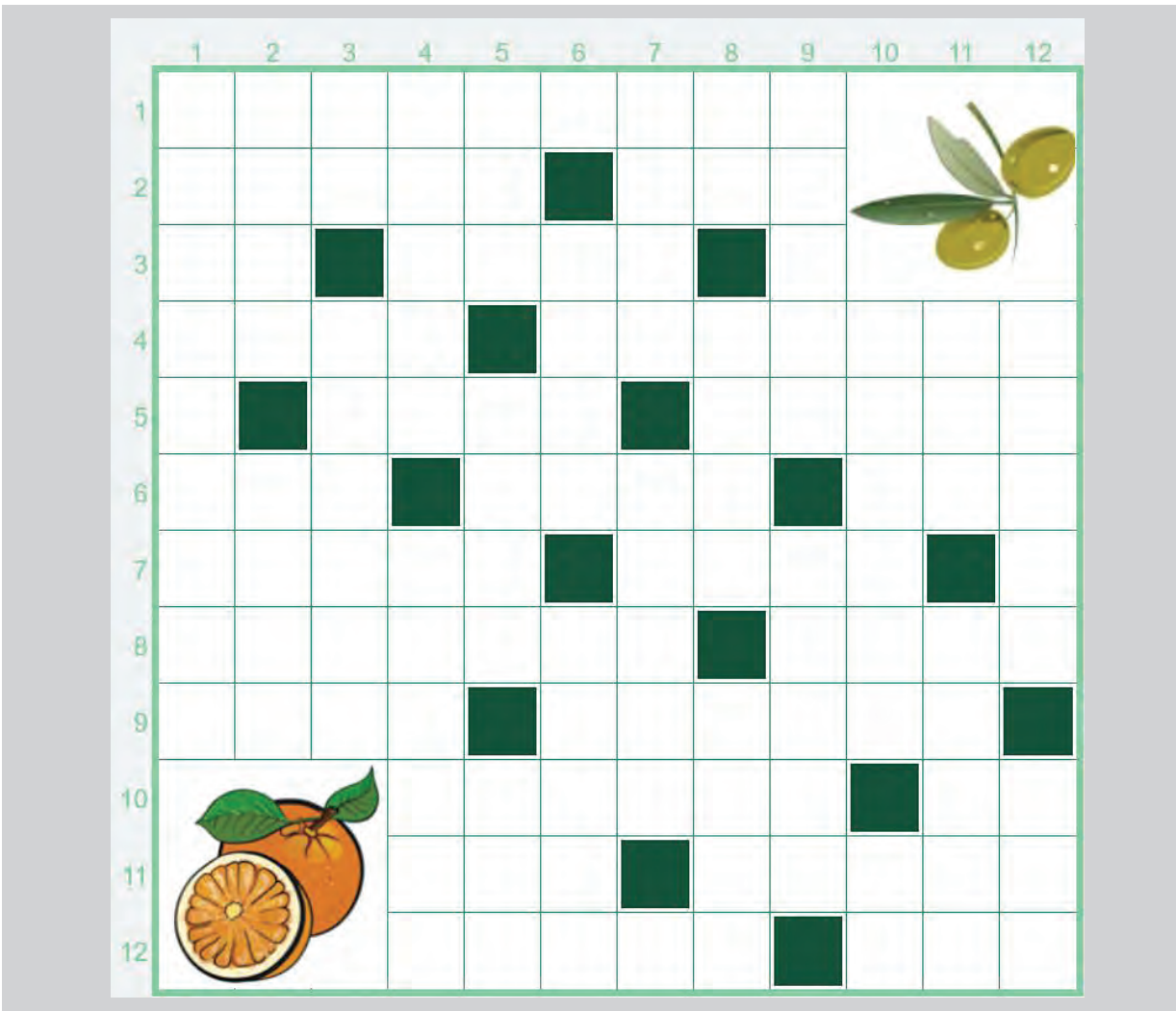


Σταυρόλεξα



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. Λεγόνταν ο Γκιτρι — Ήταν στην καταγωγή κι ο Μ. Μαστρογιάνι.
10. Η αγοραστική αξία πράγματος — Πρώτα στη... σειρά.
11. Πανέμορφη ιέρεια της Αφροδίτης στη Σηστό — 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 — Ελάσων 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

Δίχρωμα μπισκότα βουτύρου

Συστατικά

- 300 γρ. αλεύρι μαλακό
- 100 γρ. ζάχαρη άχνη
- 1 βανιλίνη
- 1 πρέζα αλάτι
- 250 γρ. βούτυρο, κρύο, κομμένο σε κύβους
- 1 κρόκο, από μεσαίο αυγό
- 2 κ.σ. κακάο

Μέθοδος Εκτέλεσης

Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 170°C στον αέρα. Ρίχνουμε σε ένα μεγάλο μπολ το αλεύρι, την άχνη ζάχαρη, τη βανιλίνη, το αλάτι και το βούτυρο, και ανακατεύουμε καλά με τα χέρια μας, μέχρι να πάρει το μείγμα τη μορφή βρεγμένης άμμου.

Προσθέτουμε τον κρόκο και ανακατεύουμε μέχρι να δέσει το ζυμάρι. Χωρίζουμε το ζυμάρι σε δύο ίσα μέρη, προσθέτουμε στο ένα ζυμάρι το κακάο, και πλάθουμε για να ενσωματωθεί το κακάο στο ζυμάρι. Ανοίγουμε στον πάγκο εργασίας τα ζυμαράκια σε σχήμα μπιστουνάκι και τοποθετούμε το ένα παράλληλα με το άλλο, ενώνοντάς τα μεταξύ τους. Πλάθουμε σε μεγάλο ρολό που θα έχει και τα δυο ζυμάρια μαζί. Τυλίγουμε το ζυμάρι με διάφανη μεμβράνη και μεταφέρουμε στο ψυγείο να κρυώσει καλά για 1-2 ώρες. Αφαιρούμε το ζυμάρι από το ψυγείο, βγάζουμε τη διάφανη μεμβράνη, και κόβουμε το ζυμάρι σε στρογγυλά ίσα κομμάτια πάχους 0,5 εκ. Μπορού-



με να κόψουμε όσα κομμάτια θέλουμε και να αποθηκεύσουμε το υπόλοιπο ζυμάρι στην κατάψυξη. Τοποθετούμε μια λαδόκολλα σε ένα ταψί και μεταφέρουμε τα μπισκότα. Μεταφέρουμε το ταψί στον φούρνο και ψήνουμε για 12-15 λεπτά. Αφαιρούμε το ταψί από τον φούρνο και αφήνουμε στην άκρη για 15 λεπτά. Σερβίρουμε.