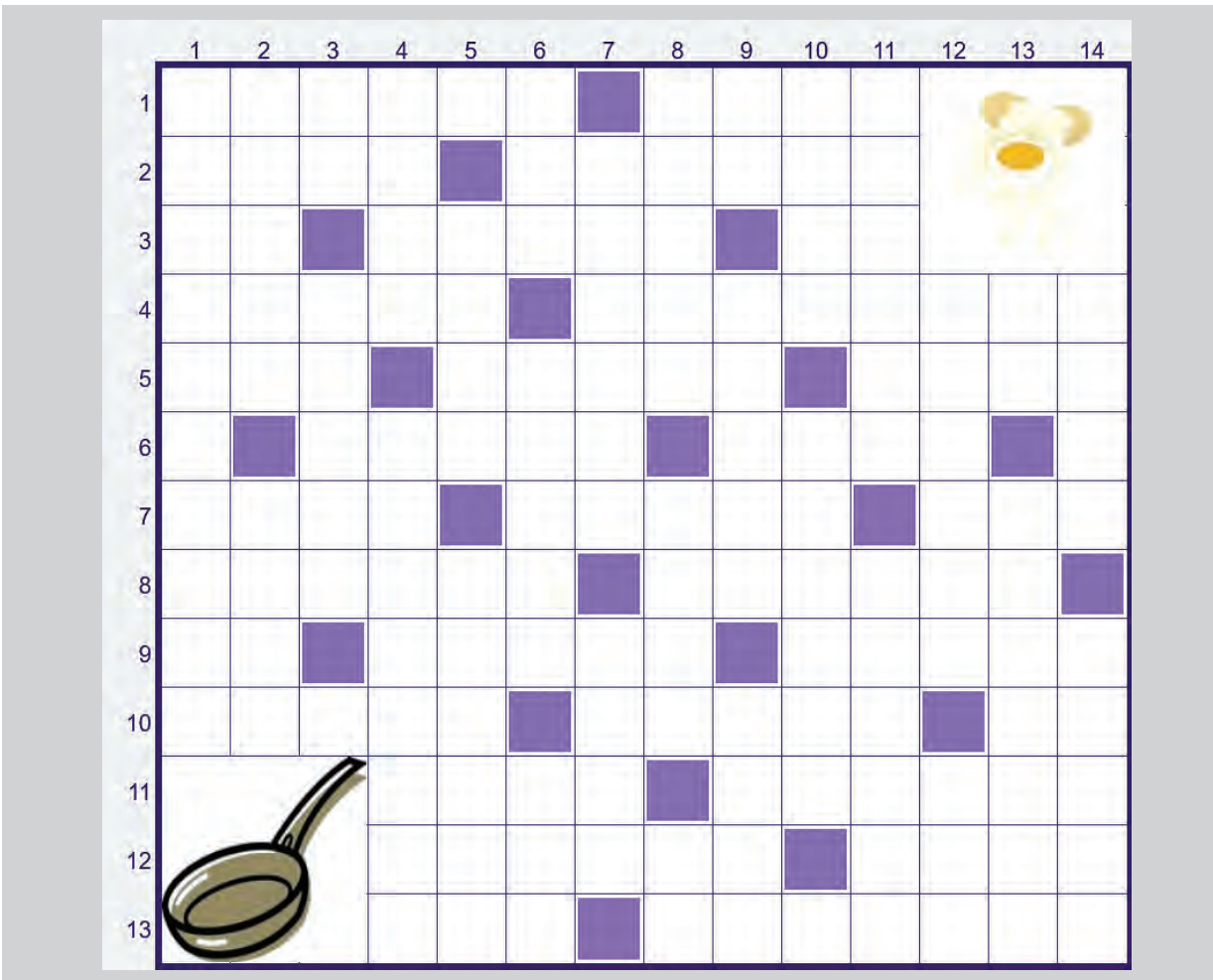


Σταυρόλεξα



Οριζόντια

1. Αποτυχημένα... πυρά — Της κυβέρνησης... είναι η Αθήνα.
2. Ηρωίδα του Ζολά — Το κιβώτιο ταχυτήτων του αυτοκινήτου (ξ.λ.).
3. Συντομογραφία... επιστήμονα — Τέτοια φρούτα δεν τρώγονται — Άκρη του... Βυθού.
4. Βιβλικό γυναικείο πρόσωπο — Αγροτική εργασία.
5. Γραφικό λιμανάκι της Σαντορίνης — Παριστάνει... και την οσία — Όγκος, σωρός.
6. Πολύβουο πλήθος ανθρώπων (μτφ.) — ... Λόρελ: ο παρτενέρ του Όλιβερ Χάρντι.
7. Ανάθημα, αφιέρωμα — Διακοσμητικό δοχείο για γλάστρα (ξ.λ.) — Ιδίωμα νησιωτών μας.
8. Γεωργικό εργαλείο — Φολκλορική αμερικάνικη μουσική.
9. Τα έχει ο... μπόγος — Από εκεί ξεκίνησε η Επανάσταση του 1821 — Φρούτα έτοιμα για κατανάλωση.
10. Επίκριση οικοδομής — Αναστασία βαφτίστηκε — Τα έχει... ο κεφάτος.
11. Μεγάλη ποικιλία ανθεκτικών υφασμάτων — Το κάτω σκίτσο.
12. Σαπφώ... παλιά ηθοποιός — Γνωστός και ο αντιτετανικός.
13. Μονάδα της φωτομετρίας — Είναι τα άγουρα φρούτα.

Κάθετα

1. Οδυσσέας... ήρωας του '21.
2. Παλάτι... πασά — Το πάνω σκίτσο.
3. Δύο από την... Τήνο — Βαθύ ρήγμα του εδάφους.
4. Μικρή γόνιμη έκταση στην έρημο — Γυναικείο όνομα.
5. Γίνεται και τριπλούν — Έγινε με συμπίεση.
6. Αρχικά στρατιωτικής σχολής — Έλληνας σχεδιαστής κόμικς — Αλμά... ασιατική πόλη.
7. Ανέφελη και διαυγής ατμόσφαιρα — Ήταν χρησιμη στα τσακμάκια.
8. Αιωνίως (αρχ.) — Έγραψε το έργο «Ιβανόης» — Έρπω... αθόρυβα.
9. Αφωνος... Αδάμ — Λίμα για επεξεργασία μαλακών υλικών — Θεότητα του ζωροαστρισμού.
10. Εβραϊός «δάσκαλος» — Αναζωογόνηση (μτφ.).
11. Μαθηματικό μέγεθος — Αρσενικό γίδι.
12. Χώρος για ζώα — Επιτατικό της Αρχαίας.
13. «Ο μάγος του...»: ταινία του Φλέμινγκ — Ζορζ... ο δημιουργός του επιθεωρητή Μεγκρέ.
14. Δεν αγοράζουμε γουρούνι... σ' αυτό — Μέσο προπαγάνδας.

Sudoku

Εύκολο

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

Δύσκολο

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

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. Μπορούμε 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.