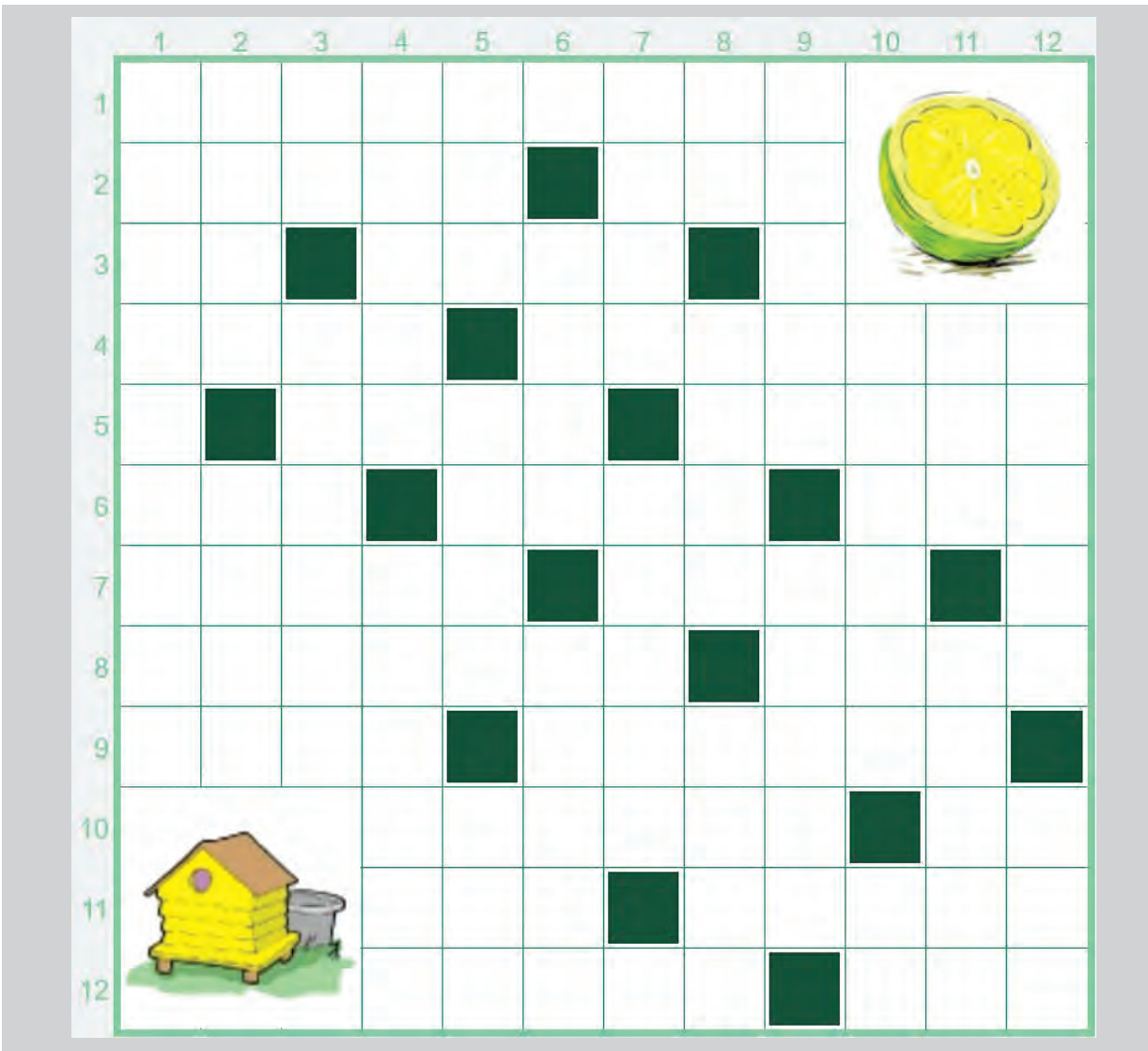


Σταυρόλεξα



Οριζόντια

1. Φαρμακολύτρια... της χριστιανοσύνης.
2. Διαφανές και εύθραυστο υλικό — Αρχικά παλιού ταμείου ασφάλισης.
3. Δύο έχει ο... Τοτός — ... Καραγιάννη: ηρωίδα της Εθνικής Αντίστασης.
4. Όχι στα... Επτάνησα — Νόστιμα φιστίκια.
5. Παιχνίδι της τράπουλας — Βυζαντινός ναύαρχος.
6. Ψυχαγωγεί... Ιταλούς — Εξυμνώ, εγκωμιάζω — Αρχαίων... κατοστάρικο.
7. Ο πρόεδρος της Συρίας — Γυναίκα του Μωάμεθ.
8. Είδος οχήματος — Προτασσόμενο... απομακρύνει (αρχ.).
9. Σ' αυτήν την ήπειρο και η Ινδία — Το κάτω σκίτσο.
10. Όπερα του Μπιζέ — Κομμένο... νερό.
11. Βουλευτές τα μέλη της (αρχικά) — Λεγόταν ο Χατζιδάκις.
12. Χάρτινο βέλος — Προστακτική για... αναβολές.

Κάθετα

1. Από καλλιτέχνες τα... ζητούν.
2. Τόπος λατρείας θεού — Κρύβεται και σε... μανίκι χαρτοκλέφτη.
3. «... Αχράμ»: εφημερίδα του Καΐρου — Ο κριός.
4. Τμήμα βυζαντινού ναού — Κρητικό παξιμάδι.
5. Διπλό γίνεται... επικίνδυνη μύγα — Μυρωδιές... συλλαμβάνει — Φυλή Πυγμαίων της Αφρικής.
6. Το πάνω σκίτσο — «Το πορτρέτο του Ντόριαν...»: έργο του Όσκαρ Ουάιλντ.
7. Πολλούς έχει το Χόλιγουντ — Ένας από τους μικρούς προφήτες.
8. Βιολέτες, πανσέδες — Όροφος χωριάτικου σπιτιού — Το αθώο... χωρίς δυσάρεστες συνέπειες.
9. Εντελώς παράλογα — Ανυπόφορα αυτά τα παπούτσια.
10. Ο γενάρχης των Ισμαηλιτών — Δύο έχει η... μπανάνα.
11. Δίνει έμφαση στο ούτε — Πατητήρι σταφυλιών.
12. Μήπως, τάχα — Έγραψε το «Λύκο της στέπας».

Sudoku

Εύκολο

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

Δύσκολο

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

Η συνταγή της εβδομάδας

Κουλουράκια κανέλας

Συστατικά

- 200 γρ. ζάχαρη καστανή, + έξτρα για το πασπάλισμα
- 150 γρ. βούτυρο, ανάλατο, σε αλουμινόφυλλο
- 400 γρ. αλεύρι μαλακό
- 1 κ.σ. κανέλα
- 1 κρόκο, από μεσαίο αυγό
- 150 γρ. γάλα, 3,5%
- 1 κ.γ. κοφτό μπέικιν πάουντερ
- 1 πρέζα αλάτι
- 1 ασπράδι, από μεσαίο αυγό, για το ψήσιμο

Μέθοδος Εκτέλεσης

Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 170°C στον αέρα. Στρώνουμε ένα φύλλο λαδόκολλας σε ένα ταψί και το αφήνουμε στην άκρη.

Ρίχνουμε στον κάδο του μίξερ τη ζάχαρη και το βούτυρο -το οποίο κόβουμε σε μικρότερα κομμάτια, και χτυπάμε καλά με το σύρμα σε δυνατή ταχύτητα μέχρι να διαλυθεί τελείως η ζάχαρη.

Προσθέτουμε 1 κ.σ. από το αλεύρι, την κανέλα, τον κρόκο και το γάλα, και χτυπάμε για 1 λεπτό μέχρι να ομογενοποιηθούν.

Ρίχνουμε σε ένα μπολ το υπόλοιπο αλεύρι και το μπέικιν πάουντερ, και ανακατεύουμε με ένα κουτάλι. Ρίχνουμε τα στερεά υλικά στον κάδο του μίξερ, προσθέτουμε το αλάτι, και χτυπάμε για 5-7 δευτερόλεπτα. Σταματάμε όταν δούμε πως «δυσκολεύεται» το μίξερ.

Αφαιρούμε τον κάδο από το μίξερ και συνεχίζουμε να δουλεύουμε το ζυμάρι με τα χέρια μας.

Κόβουμε σε κομμάτια των 30 γρ., και πλάθουμε το κάθε ζυμαράκι σε μπασιουνάκι ενώνοντας τις άκρες



του, για να δημιουργήσουμε στρογγυλά κουλουράκια. Θα φτιάξουμε περίπου 30 κουλουράκια. Μεταφέρουμε τα κουλουράκια σε δόσεις στο ταψί, αλείφουμε την επιφάνειά τους με το ασπράδι, και πασπαλίζουμε με καστανή ζάχαρη. Θα ψήσουμε περίπου 2-3 ταψιά με κουλουράκια. Μεταφέρουμε το ταψί στον φούρνο και ψήνουμε για 20-25 λεπτά. Αφαιρούμε το ταψί από τον φούρνο, αφήνουμε στην άκρη να κρυώσουν για 15 λεπτά, και σερβίρουμε.