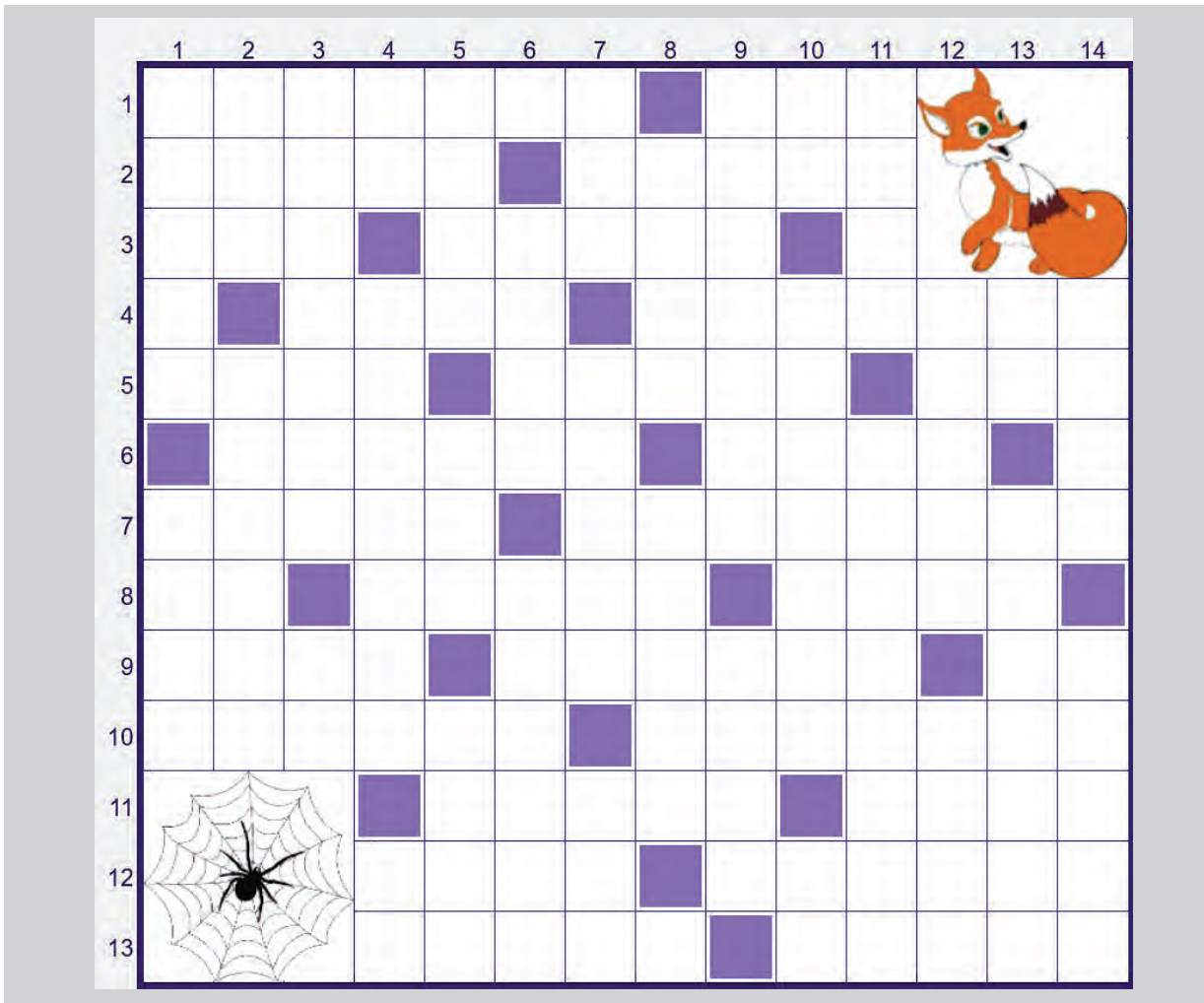


Σταυρόλεξα



Οριζόντια

- Ψαρεύει... πελάτες — Θλιβερό φαινόμενο γηπέδων.
- Προτρεπτικό μόριο — Το ζούμε τώρα.
- Τ' αρχικά των Νομικών και Οικονομικών Επιστημών — «... πικά»: όπερα του Τσαϊκόφσκι.
- ... Χάρι: περιβόητη κατάσκοπος του περασμένου αιώνα — Επικίνδυνη... νάρκη.
- Τύπος υφάσματος — Σταγόνα νερού — ... Αβίβ: η μεγαλύτερη πόλη του Ισραήλ.
- Το πάνω σκίτσο — Γαλάζιο, κυανό.
- Αναβατήρας, αναβολέας — Ελληνικό βουνό.
- Ελληνικό... 15 — Φαινόμενο που παρουσιάζεται στα Αναστενάρια — Ηγούμενος καθολικού μοναστηριού.
- Μονάδα μέτρησης χρόνου — Παλιό τραγούδι του Κώστα Χατζή — Βρίσκονται στο... μηδέν.
- Μελωδικό της καρδερίνας — Βάσανο, ταλαιπωρία.
- Δυσδιάκριτος, κατά μια έννοια — Η «αφρόκρεμα» μιας κοινωνίας.
- Μήπως, μην τυχόν (ιδιωμ.) — Και έτσι το όπιο.
- Περνούν απαράτηρητα — Παλιός, Ανατολίτης τιτλούχος.

Κάθετα

- Αντάρτες της Νέας Καληδονίας — Απόχρωση του μπλε (ξ.λ.).
- Ακρωτήρι της Πελοποννήσου — Απαραίτητη και στο πιγκ πονγκ.
- Είναι τα παιδικά... χρόνια — Τα βλέπουμε στο... Βόλο.
- Τα έχει η... νύχτα — Απομάκρυνση αλλοδαπού από μια χώρα — Αρχή όρκου ή διαταγμού.
- Το καϊδευτικό ενός Κένεντι — Έδρασε επί δικτατορίας (αρχικά) — Μήνας που... πιάνεται.
- Μαντική... τράπουλα — Το κάτω σκίτσο.
- Λουτρόπολη του Βελγίου — Στον εγκέφαλο η φαιά — Συνθετικό ασιατικών τοπωνυμίων.
- Ξέσπασμα... Ανατολίτη — Λατινοαμερικάνικος χορός.
- Βρασμός, ζέση — Συγκοινωνιακά αρχικά της Αθήνας.
- Μέρος της... νιότης — Ακατάβλητος (μτφ.) — Άηχ... φάπα.
- Πληκτική κατάσταση — Η πρωτεύουσα της Βοιωτίας.
- Πολύ αδύνατη γυναίκα (μτφ.) — Βάλτος, τέναγος.
- Αρχαίων... και — Γυναικείο... πολύτιμο όνομα.
- Αρχαίων... καρφί — Στρατηγός του Ξέρξη.

Sudoku

Εύκολο

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

Δύσκολο

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

Η συνταγή της εβδομάδας

Δίπλες

Συστατικά

- 500 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.
- 5 αυγά, μεσαία
- 2 κ.σ. ελαιόλαδο
- 1 πρέζα αλάτι
- 2 κ.σ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 1-2 κ.σ. νερό, προαιρετικά
- 400 ml σπορέλαιο, για το τηγάνισμα

Για το σιρόπι

- 800 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 800 γρ. νερό
- 2 στικ κανέλα
- χυμό λεμονιού, από 1/2 λεμόνι
- 50 γρ. μέλι

Για το σερβίρισμα

- μέλι
- καρύδια, σπασμένα

Μέθοδος Εκτέλεσης

Για τις δίπλες

Στον κάδο του μίξερ βάζουμε το αλεύρι, τα αυγά, το ελαιόλαδο, αλάτι, τη ζάχαρη και χτυπάμε με τον γάντζο σε μέτρια ταχύτητα για 1-2 λεπτά. Το μείγμα δεν θα δέσει καλά στο μίξερ. Αφαιρούμε και συνεχίζουμε να πλάθουμε με τα χέρια μας. Μόλις σχηματίσουμε τη ζύμη με τα χέρια μας τη μεταφέρουμε ξανά στο μίξερ και χτυπάμε για 1-2 λεπτά. Αν

είναι πολύ σφιχτή η ζύμη τότε προαιρετικά βάζουμε το νερό. Κόβουμε σε 5 κομμάτια, καλύπτουμε με μεμβράνη και βάζουμε στο ψυγείο να ξεκουραστεί για 1 ώρα. Τοποθετούμε ένα τηγάνι με το σπορέλαιο σε μέτρια φωτιά και αφήνουμε να ζεσταθεί καλά. Πασπαλίζουμε με αλεύρι τον πάγκο εργασίας μας και βάζουμε το ένα κομμάτι από τη ζύμη. Ανοίγουμε με έναν πλάστη τη ζύμη σε πολύ λεπτό φύλλο. Κόβουμε σε κομμάτια και τα μεταφέρουμε στο καυτό λάδι. Τηγανίζουμε για 1 λεπτό να πάρει χρώμα. Αφαιρούμε σε απορροφητικό χαρτί.



Ακολουθούμε την ίδια διαδικασία για όλα τα κομμάτια της ζύμης.

Για το σιρόπι

Σε μια κατσαρόλα βάζουμε τη ζάχαρη, το νερό, τις κανέλες, τον χυμό λεμονιού, το μέλι και μεταφέρουμε σε δυνατή φωτιά να πάρει μια βράση και να λιώσει η ζάχαρη. Αφαιρούμε από τη φωτιά και βάζουμε τις δίπλες για 5 δευτερόλεπτα. Αφαιρούμε και σερβίρουμε με μέλι και καρύδια.