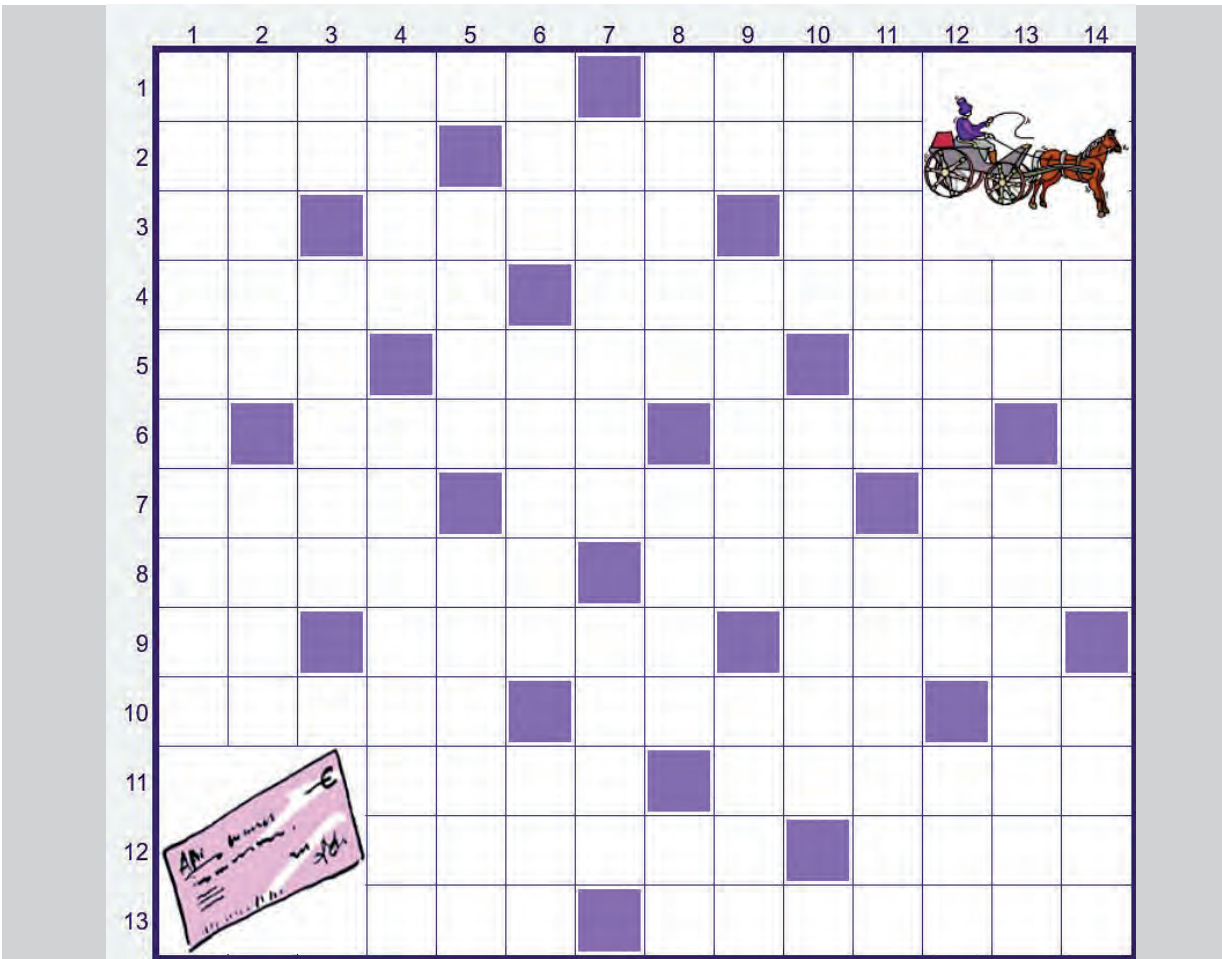


Σταυρόλεξα



Οριζόντια

- Ανακάλυψε την Τασμανία — Ο πρωτόπλαστος.
- Αρχικά για στρατευσίμους οπλίτες — Άσκοπη καθυστέρηση, χρονοτριβή.
- Δίψηφο σύμφωνο — Κι έτσι η Δεκέλεια — Ελληνοπρεπές... δεκατρία.
- Δύσκολα εκνευρίζεται — Κουβαλούσαν αιώνια νερό σε τρύπια πιθάρια.
- Ίδρυσε τον Ε.Λ.Α.Σ. (αρχικά) — Το πάνω σκίτσο — Πάει... με τη Νόστρα.
- Σύνολο συνομιλητών σε τηλεοπτική συζήτηση (ξ.λ.) — ... Εν Λάι: παλιός, Κινέζος ηγέτης.
- Διπλό... Βιάζεται — Νόστιμα λουκούμια — Ντάνι... παλιός ηθοποιός.
- Υπόλοιπο από τόπι υφάσματος — Αντίστροφα, ανάποδα.
- Η άκρη της... οβίδας — Μάρκα ηλεκτρικών μικροσυσκευών — Διάσημη σκυλίτσα.
- ... Στόουν: Αμερικανίδα ηθοποιός — Ισραηλινός πολιτικός — Μισό... τάσι.
- Γερμανοί φασίστες — Αδιάβροχη ζακέτα με κουκούλα.
- Διαμέρισμα τριών δωματίων — Μερίδα τροφής για ζώα.
- Εκεί βρισκόταν το χρυσόμαλλο δέρας — Πουλáει και αγοράζει νομίσματα ξένων χωρών.

Κάθετα

- Αξεπέραστος... τεμπέλης.
- Είναι συνήθως τα νυφικά — Το γογγύλι.
- Όμοια σύμφωνα — Σύντροφος του Κοστέλο.
- ... κρος: αγώνες με μοτοσικλέτες — Ένα από τα μεγαλύτερα φέδια του κόσμου.
- Ίδρυτής βουλγαρικής δυναστείας — Εργαλείο που ξαίνει μαλλιά.
- Συνταξιοδοτεί ναυτικούς (αρχικά) — Το όνομα της ηθοποιού Στριπ — Από το όνομα παλιού, Πακιστανού δικτάτορα.
- Είναι τα μάγουλα των υγιών βρεφών — Άγια, ιερή.
- Ολλανδική ποδοσφαιρική ομάδα — Έντονη ευαρέσκεια — Τα έχει η... Ρωσία.
- Βεβαιωτικό μόριο (αρχ.) — Πόλη και λιμάνι της Βραζιλίας — Η μπτέρα του Ερμή.
- Τα UFO στα ελληνικά (αρχικά) — Διαδέχτηκε το Λένιν.
- Είναι... το ραβδί της νεράιδας — Λικουδιές... για κουνέλια.
- Στρατής... συγγραφέας — Γκριζογάλο χρώμα.
- Συνεχόμενα στο αλφάβητο — Το κάτω σκίτσο.
- Τρέχουν και του... πεινασμένου — ... Πάνου: λαϊκός συνθέτης.

Sudoku

Εύκολο

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

Δύσκολο

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

Η συνταγή της εβδομάδας

Βασιλόπιτα κέικ

Συστατικά

- 300 γρ. βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου
- 250 γρ. ζάχαρη άχνη
- 1 κ.σ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 7 γρ. μαχλέπι
- 2 γρ. μαστίχα
- 1/2 κ.γ. μοσχοκάρυδο
- 2 κ.σ. αλεύρι γ.ο.χ.
- ξύσμα πορτοκαλιού, από 1-2 πορτοκάλια
- 1 βανιλίνη
- 4 αυγά, θερμοκρασία δωματίου
- 75 γρ. γάλα, 3,5%
- 400 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.
- αλάτι
- 1 κ.σ. μπέικιν πάουντερ
- ζάχαρη άχνη, για το σερβίρισμα

Μέθοδος Εκτέλεσης

Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180° C στον αέρα. Ρίχνουμε στον κάδο του μίξερ το βούτυρο, την άχνη και χτυπάμε με το σύρμα πολύ καλά μέχρι να αφρατέψει το βούτυρο, 2-3 λεπτά. Στη συνέχεια, σταματάμε το χτύπημα, καθαρίζουμε τα πλαϊνά τοιχώματα με μία σπάτουλα ή με μαριζ, συνεχίζουμε το χτύπημα για άλλα 5 λεπτά και αφήνουμε στην άκρη. Σε ένα μικρό μπλέντερ-μούλτι ρίχνουμε τη ζάχαρη, το μαχλέπι, τη μαστίχα, το μοσχοκάρυδο, 2 κ.σ. από το αλεύρι μας και χτυπάμε πολύ καλά. (Αν χρησιμοποιήσουμε βανιλίνες, και όχι εκχύλισμα, τις προσθέτουμε στο μούλτι) Όταν το μείγμα μας γίνει σκόνη το προσθέτουμε στον κάδο του μίξερ. Ρίχνουμε το ξύσμα πορτοκαλιών, το εκχύλισμα βανίλιας και χτυπάμε στον κάδο σε χαμηλή ταχύτητα.



Ρίχνουμε ένα ένα τα αυγά. Με το που απορροφηθεί το ένα ρίχνουμε το επόμενο. Βγάζουμε τον κάδο από το μίξερ και ρίχνουμε στον κάδο και το γάλα ανακατεύοντας ελάχιστα με μία μαριζ. Σε ένα μπολ ανακατεύουμε τα 400 γρ. αλεύρι με το αλάτι και το μπέικιν και τα προσθέτουμε στον κάδο ενώ ανακατεύουμε ελαφρά με μία μαριζ. Βουτυροαλευρώνουμε πολύ καλά μία στρογγυλή φόρμα κέικ με αποσπώμενη βάση, διαμέτρου 25 εκ. Ρίχνουμε εκεί το μείγμα για τη βασιλόπιτά μας και απλώνουμε καλά με μία σπάτουλα. Ψήνουμε στον φούρνο για 45 λεπτά, στην υψηλή σχάρα. Πριν το ψήσιμο δεν ξεχνάμε να βάλουμε το φLOUR! Μόλις είναι έτοιμη, πασπαλίζουμε με άχνη ζάχαρη και σερβίρουμε!