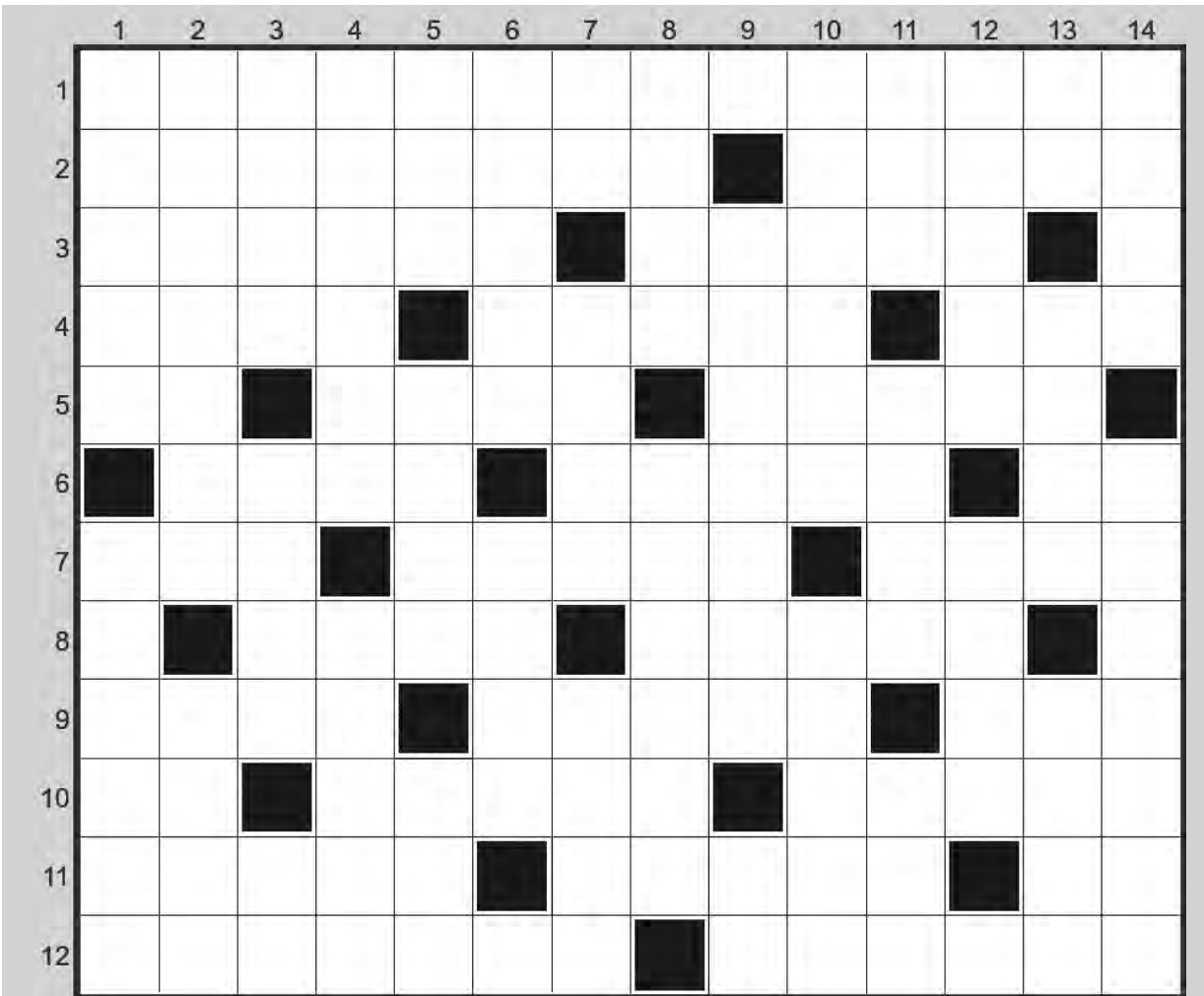


Σταυρόλεξα



Οριζόντια

1. Υποδιαίρεση του γραμμαρίου.
2. Θηλάζει, με αμοιβή, ξένο παιδί — Γεροντική πάθηση.
3. Καθαροί, διαυγείς — Ντόνα...: παλιά, Αμερικανίδα τραγουδίστρια.
4. Βρεφικός... ύπνος — Πρόσφατο, κατά μια έννοια — Υποδιαίρεση της σπαρτιατικής βούσας.
5. Λίγη... ώρα — Πέταξαν πρώτοι με αεροπλάνο — Τοπικό επίρρημα.
6. Ημισφαιρικό σκεύος — Τρέχουν και του... πεινασμένου — Ο αριθμός 120.
7. Συμβολικά η ανώτερη ποιότητα — Μερίδα τροφής ζώων — ... Σαρίφ: διάσημος ηθοποιός.
8. Ελαφρύ φύσημα αέρα — Το ρήμα μιας αίσθησης.
9. Ναρκωτικό που βγαίνει από ένα είδος παπαρούνας — Το φυτό ινδική κάνναβη — Μνήμη μικροϋπολογιστή.
10. Έγραψε τα «Τα μυστήρια του Παρισιού» — Γερμανική φίρμα οπτικών — Βασιλιάς της ήταν ο Πρίamos.
11. Η πρωτεύουσα της Ιαπωνίας — Ουρανία βαφτίστηκε — Βρίσκονται στο... πέλαγος.
12. Ανικανότητα για ορθοστασία — Η τρόπιδα του πλοίου.

Κάθετα

1. Τοπικό επίρρημα — Αποτυχημένα... αστεία.
2. Φαύλος άνθρωπος — Όνομα παπών της Ρώμης.
3. Λέξη από ευαγγελική φράση — Παραμύθι το... άσχημο — Αρχή... κτήσης.
4. Νόμισμα πέντε μονάδων — Ο άνεμος όστρια.
5. Ποτάμι της Αιθιοπίας — Διάκριση μουσικών οργάνων — Μόνο με εντολή του καπετάνιου εκπέμπεται.
6. Πανέξυπνος άνθρωπος (μτφ.) — Είναι ορισμένα σύμφωνα.
7. Βουβή... ταινία — Με το θέλω... αυθαίρετα — Ζιζάνιο των σιτηρών.
8. Συγκοινωνιακά αρχικά της Αθήνας — Βασίλισσα (αρχ.).
9. Συνώνυμο με το κουζούρι — Νικώ... αθόρυβα.
10. Πάσχει από γεροντική άνοια — Περιβάλλει φάρμακο με δυσάρεστη γεύση.
11. Ελβετός συγγραφέας (1868-1931) — Διπλό... δείχνει πονηριά — Μυθικός γιος του Κραναού.
13. Μουσική νότα — Η κρητική διαφέρει της ποντιακής — Τύπος του «αεί».
14. Γνωστή... της Σίβα — Σκωπτικά... ο γάμος.

Sudoku

Εύκολο

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

Δύσκολο

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

Η συνταγή της εβδομάδας

Γρήγοροι λουκουμάδες

Συστατικά

- 300 γρ. γιαούρτι στραγγιστό, 10%
- 30 γρ. γάλα, 3,5%
- 80 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 1 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας
- 1 πρέζα αλάτι
- ξύσμα λεμονιού, από 1 λεμόνι
- 180 γρ. αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
- 1 κ.γ. μπέικιν πάουντερ
- 1 λίτρο ηλιέλαιο, για το τηγάνισμα
- 50 γρ. μέλι
- 1 κ.γ. κανέλα

Μέθοδος Εκτέλεσης

Βάζουμε σε ένα μπολ το γιαούρτι, το γάλα, τη ζάχαρη, το εκχύλισμα βανίλιας, το αλάτι, το ξύσμα λεμονιού, και ανακατεύουμε με ένα σύρμα μέχρι να διαλυθεί η ζάχαρη.

Προσθέτουμε το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ και ανακατεύουμε με το σύρμα μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα.

Καλύπτουμε το μπολ με μεμβράνη και το αφήνουμε στην άκρη για 30 λεπτά.

Τοποθετούμε μια κατσαρόλα με αρκετό ηλιέλαιο σε μέτρια προς δυνατή φωτιά. Ιδανικά θέλουμε το λάδι να φτάσει τους 170ο C. Το υπόλοιπο ηλιέλαιο το βάζουμε σε μια κούπα με ένα κουτάλι.

Παίρνουμε με τα χέρια μας λίγη από τη ζύμη και την πιέζουμε στην παλάμη μας. Το μείγμα που θα



βγει ανάμεσα από τον αντίχειρα και τον δείκτη, το παίρνουμε με το κουτάλι. Με αυτόν τον τρόπο θα βοηθήσουμε τη ζύμη να γλιστρήσει στο λάδι.

Τηγανίζουμε σε δόσεις για 4-5 λεπτά μέχρι να πάρουν χρυσαφένιο χρώμα και ψηθούν καλά. Αφαιρούμε σε απορροφητικό χαρτί.

Πασπαλίζουμε με μέλι και κανέλα. Σερβίρουμε.