

Σταυρόλεξα

ΤΟΜΗΡΟΣ	ΕΝΩΝΕΙ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ	ΝΤΑΡΙΑ... Α-ΜΕΡΙΚΑΝΙΔΑ ΗΘΟΠΙΟΣ
ΣΥΝΗΘΙΣΜΕΝΟ ΟΝΟΜΑ ΡΩΣΙ-ΔΑΣ	... ΤΑΙΣΟΝ... ΣΠΟΥΔΑΙΟΣ ΠΥΓΜΑΧΟΣ	ΧΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΓΥΝΑΙΚΕΙΟΥ ΟΝΟΜΑΤΟΣ
... Ο' ΝΙΑ: ΑΜΕΡΙΚΑΝΟΣ ΗΘΟΠΙΟΣ		
... ΛΑΝΚΑ: Α-ΣΙΑΤΙΚΗ ΧΩ-ΡΑ		
	ΤΕΛΙΚΟΣ ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ	
ΜΑΡΚΑ ΙΑΠΩ-ΝΙΚΩΝ ΡΑΔΙ-ΟΕΝΙΣΧΥΤΩΝ	ΜΟΝΟ ΙΕΡΕΙΣ ΜΠΑΙΝΟΥΝ Σ' ΑΥΤΟ	ΔΙΟΡΓΑΝΩΝΕΙ ΤΟ ΠΡΟΠΟ (αρχικά)
ΑΤΕΛΕΙΩΤΗ... ΥΛΗ	ΒΥΖΑΝΤΙΝΟΣ ΑΘΛΗΤΙΚΟΣ ΟΜΙΛΟΣ	
	ΣΥΝΤΟΜΟΣ... ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ	
ΑΣΤΥΝΟΜΕΥΕ ΣΤΡΑΤΙΩΤΕΣ (αρχικά)		ΛΙΜΑ ΧΩΡΙΣ... ΑΚΡΕΣ
ΚΑΤΑΔΥΣΗ		
ΜΑΣ ΚΟΙΤΑ-ΖΕΙ... ΑΦ' Υ-ΨΗΛΟΥ (ξ.λ.)		

Sudoku

Εύκολο

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

Δύσκολο

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

Η συνταγή της εβδομάδας

Λαλάγγια

Συστατικά

- 150 γρ. νερό, χλιαρό
- 1 κ.γ. μαγιά ξηρή
- 1 κ.γ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 350 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.
- 1 κ.γ. κοφτό κανέλα
- 1/2 κ.γ. γαρίφαλο
- 50 γρ. ελαιόλαδο
- 1 πρέζα αλάτι
- 400 ml πλιέλαιο

Για το σερβίρισμα

- μέλι
- σουσάμι
- κανέλα
- φέτα
- θυμάρι

Μέθοδος Εκτέλεσης

- Στον κάδο του μίξερ βάζουμε το νερό, τη μαγιά και ανακατεύουμε με ένα σύρμα χειρός.
- Προσθέτουμε τη ζάχαρη, το αλεύρι, την κανέλα, το γαρίφαλο, το λάδι και αλάτι. Ιδανικά αφήνουμε το μείγμα 15-20 λεπτά να ενεργοποιηθεί η μαγιά.
- Χτυπάμε με τον γάντζο σε δυνατή ταχύτητα για 5-7 λεπτά μέχρι να ομογενοποιηθούν τα υλικά και δέσει η ζύμη.
- Μεταφέρουμε σε λαδωμένο μπολ, καλύπτουμε με μεμβράνη και αφήνουμε περίπου 1 ώρα να διπλασιαστεί σε όγκο.
- Τοποθετούμε ένα τηγάνι με το πλιέλαιο σε μέτρια φωτιά.
- Κόβουμε 30 γρ. από τη ζύμη και την πλάθουμε σε λωρίδα περίπου 40 εκ. Τυλίγουμε σε



σχήμα σπείρας ή σε ακανόνιστα σχήματα και βάζουμε στο τηγάνι.

- Τηγανίζουμε σε δόσεις για 3-4 λεπτά μέχρι να πάρουν χρυσαφένιο χρώμα.
- Αφαιρούμε σε απορροφητικό χαρτί και σερβίρουμε με μέλι, σουσάμι και κανέλα.
- Εναλλακτικά σερβίρουμε με μέλι, φέτα και θυμάρι.