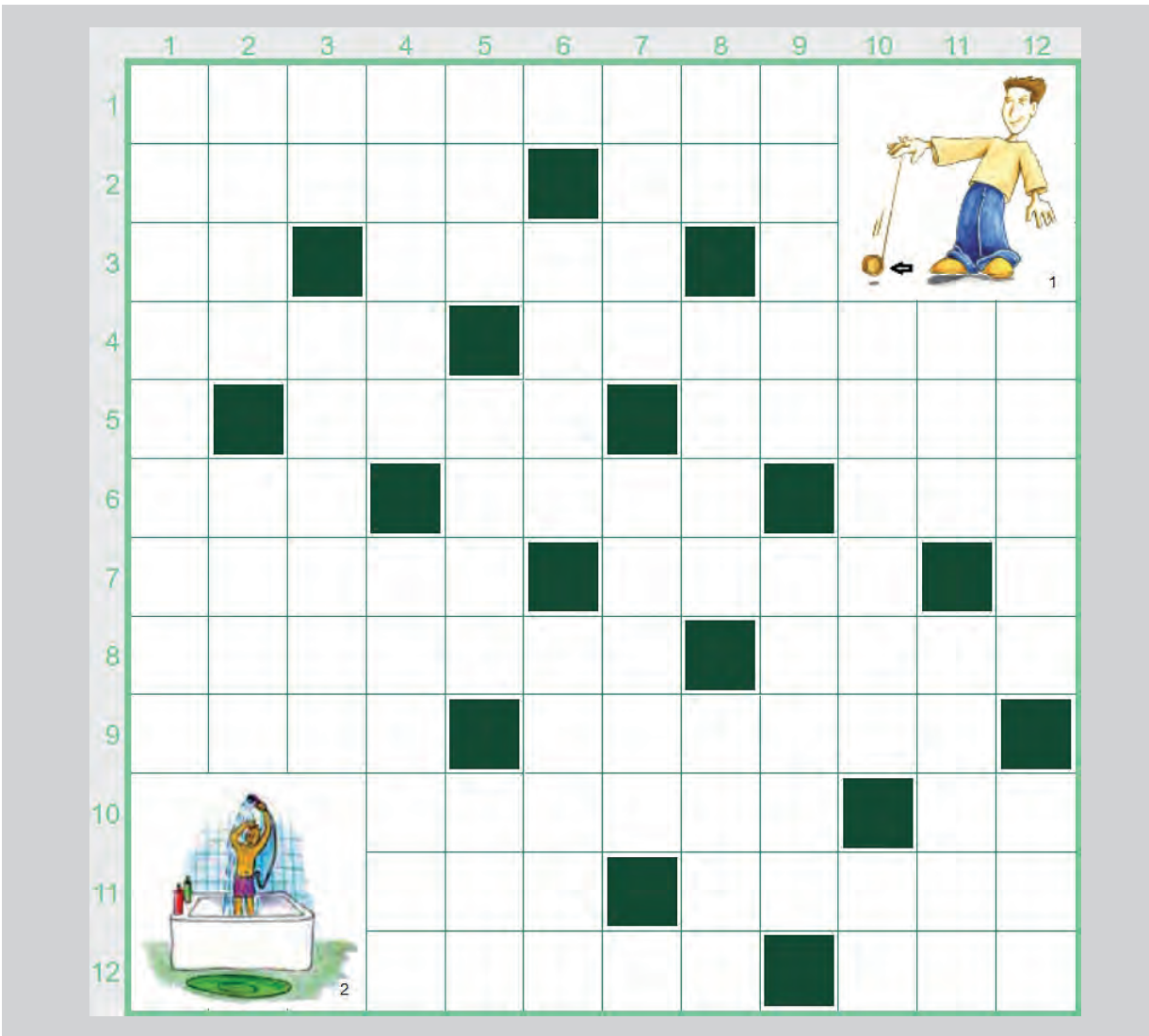


Σταυρόλεξα



Οριζόντια

1. Αποκλίνει από την ορθοδοξία.
2. Σκίτσο 2 — Αρχικά παλιού ταμείου ασφάλισης.
3. Αρχή... αιτίας — Συνδικαλιστική παράταξη (αρχικά).
4. Τιμήθηκε με το Νόμπελ Λογοτεχνίας το 1957 — Εστιατόριο... παλιότερης εποχής.
5. «Πανί με...», είναι ο μπατίρης — Επιφανής μωαμεθανός θεολόγος και φιλόσοφος (873-935).
6. Εκβάλλει στο Ρήνο — Ολόκληρο (αρχ.) — Σπαρωδική σύσπαση του προσώπου.
7. Νοτιοαφρικανός πολιτικός και στρατιωτικός — Ονομαστή της Σαντορίνης.
8. Αναπόφευκτη, αναπότρεπτη — ... Λιβυκού: παλιά, Ελληνίδα ηθοποιός.
9. Ακατέργαστο αυτό το πετρέλαιο — Σκίτσο 1.
10. Είδος χαρτοπαίγνιου — Άνομη και... αθόρυβη.
11. Ομοσπονδία Ταχυδρομικών Υπαλλήλων — Ρουμανική πόλη.
12. Δε σκοντάφτεις... σ' αυτή — Σπαθί... αρχαίο.

Κάθετα

1. Δυνατή κραυγή.
2. Δημοτικό μας τραγούδι — Αστεροειδής που ανακαλύφθηκε το 1932.
3. Μερικοί δεν το προφέρουν σωστά — Σύστημα γραφής για τυφλούς.
4. Αίθριος καιρός — Οι καλοί... πάντα υποχρεώνουν.
5. Διπλό... γίνεται παλιός χορός — Διαστημική υπηρεσία των Η.Π.Α. — ... Καλέ: παλιά ονομασία της Ακροναυπλίας.
6. Ξενικά ο συνδετήρας — Κουλότπη πίσω από τα γόνατα.
7. Ελέγχουν τα αυτοκίνητα (αρχικά) — Κατέφυγε στην Αίγινα κυνηγημένη από το Μίνωα.
8. Ο αριθμός 71 — Πόλη της Γαλλίας — Κυκλικά ανοίγματα του πλοίου για την άγκυρα.
9. Απομίμηση πολύτιμης πέτρας — Φυλάκιο σε ψηλό μέρος.
10. ... Γουντ: παλιά ηθοποιός — Κομμένο... σάλι.
11. Πρόθημα που τριπλασιάζει — Σ' αυτό το πέλαγος βρίσκονται τα Επτάνησα.
12. Προσβλητική διαγωγή (αρχ.) — Θέση στο μπριτζ.

Sudoku

Εύκολο

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

Δύσκολο

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

Η συνταγή της εβδομάδας

Τάρτα cheesecake

Για τη γέμιση

- 250 γρ. τυρί κρέμα
- 100 γρ. ζάχαρη άχνη
- 2 αβγά, μεσαία
- 1 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας
- 1/2 κ.γ. κόκκινο χρώμα ζαχ/κπς σε πάστα
- 1 πρέζα αλάτι

Για τη σύνθεση

- 500 γρ. βάση για γλυκιές τάρτες, ψημένη
- 330 γρ. σαντιγί
- 1 κ.γ. κόκκινο χρώμα ζαχ/κπς σε πάστα

Για το σερβίρισμα

- κας-κας καρδούλες
- ζαχαρωτά

Μέθοδος Εκτέλεσης

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 160ο C στον αέρα.
- Σε ένα μπολ βάζουμε το τυρί κρέμα, τη ζάχαρη άχνη, τα αβγά, το εκχύλισμα βανίλιας, το κόκκινο χρώμα ζαχαροπλαστικής, αλάτι και ανακατεύουμε με ένα σύρμα χειρός μέχρι να λιώσει η ζάχαρη και να ομογενοποιηθούν όλα τα υλικά.
- Έχουμε έτοιμη ψημένη βάση για τάρτες μέσα σε φόρμα 28 εκ. και βάζουμε τη γέμιση.



- Ψήνουμε για 20 λεπτά. Αφαιρούμε και αφήνουμε να κρυώσει.
- Χρωματίζουμε εσωτερικά μια σακούλα ζαχαροπλαστικής με το κόκκι-

- νο χρώμα και βάζουμε μέσα τη σαντιγί.
- Απλώνουμε τη σαντιγί πάνω από την τάρτα μας και σερβίρουμε με ζαχαρωτά και κας-κας.