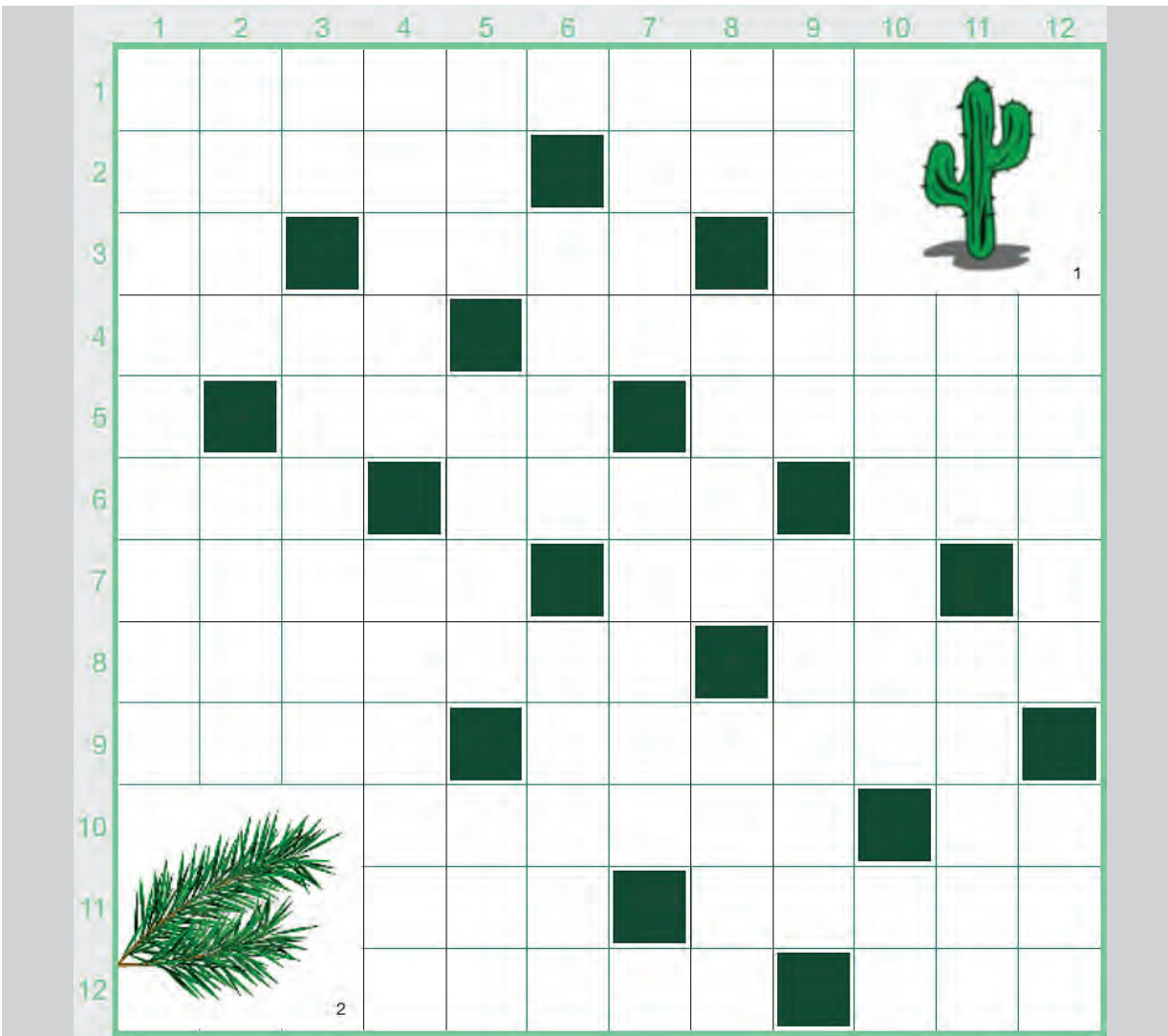


Σταυρόλεξα



Οριζόντια

1. Θέση ποδοσφαιριστή.
2. Επίρρημα... αιωνιότητας — Παλιά ονομάζονταν Κ.Α.Τ.Ε.Ε. (αρχικά).
3. Μαζί στην... Αθήνα — Συνοδεύει... γαμπρό και κουφέτα.
4. Με «καλώς» γίνεται... καλύτερο — Σκίτσο 2.
5. Αβαθές μεταλλικό κύπελλο — Με νούμερα τα αρώματά της.
6. Η «κακιά» φέρνει... συμφορές — Χαρακτηρισμός... παραδειγμάτων — «Μπατ...»: έργο του Λουντέμη.
7. Ολλανδός σκακιστής — Ιταλικό πρακτορείο ειδήσεων.
8. Έκφραση συγνώμης — Δικός μου (αρχ.).
9. Πρωτεύουσα αραβικής χώρας — Νησί μας με πρωτεύουσα την Απολλωνία.
10. Σκίτσο 1 — Αθόρυβο... τόπι.
11. Πόλη και λιμάνι του Ισραήλ — Παιχνίδια... νηπίων.
12. Υφαντικό εργαλείο — Αλμυρή λίμνη της Τουρκίας.

Κάθετα

1. Ανατολικός άνεμος.
2. Διπλό... δείχνει βιασύνη — Ομοιοκαταληξία.
3. Ατέλειωτο... υνί — Τίτλος αρχηγού των Κοζάκων.
4. ... Σάμερ: παλιά, Αμερικανίδα τραγουδίστρια — Όσπριο που λέγεται και μπιζέλι.
5. Ασιατική έρημος — Ο μαρκήσιος... μιας διαστροφής — Φυλή Πυγμαίων του Κογκό.
6. Μάρκα απορρυπαντικού για πλυντήρια — Αρχαίος λαός που κατοικούσε στα Απέννινα.
7. Παρέχει υπεραστική λεωφορεία (αρχικά) — Κύρια θεότητα των Καρχηδονίων.
8. Αρχικά εταιρειών — Σαν να — Μπάλωμα υποδήματος.
9. Πόλη της Ιταλίας — Επαρχία της Κίνας.
10. Παλιός Βέλγος τραγουδιστής — Το 32 με γράμματα.
11. Κόρη του Ουρανού και της Γαίας — Μετάληψη καθολικών.
12. Ιβάν...: Αυστριακός κοινωνιολόγος και φιλόσοφος — Πίτερ... ήρωας παραμυθιών.

Sudoku

Εύκολο

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

Δύσκολο

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

Η συνταγή της εβδομάδας

Τυροκροκέτες φούρνου με κοτόπουλο

Συστατικά

- 300 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.
- 150 γρ. βούτυρο
- 500 γρ. κιμά κοτόπουλο
- 2 κ.σ. σπιτική κέτσαπ
- 120 γρ. γάλα
- 1 κ.γ. ρίγανη
- 1 σκ. σκόρδο
- 1/4 κ.γ. αλάτι
- 150 γρ. τσένταρ, τριμμένο
- πιπέρι, φρεσκοτριμμένο

Μέθοδος Εκτέλεσης

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180ο C.
- Βάζουμε το αλεύρι, το βούτυρο

σε ένα μούλι ή στο πολυμπόνημα με τα μαχαίρια και χτυπάμε μέχρι το μείγμα μέχρι να μοιάζει με ψίχουλα.

- Αδειάζουμε το μείγμα σε ένα μπολ.
- Προσθέτουμε τα υπόλοιπα υλικά και ανακατεύουμε με ένα κουτάλι μέχρι να γίνει ένα μείγμα.
- Πλάθουμε το μείγμα σε μπαλάκια και βάζουμε σε ένα ταψάκι στρωμένο με λαδόκολλα.
- Ψήνουμε για 20-25 λεπτά μέχρι να ψηθούν οι κροκέτες μας.
- Αφήνουμε να κρυώσουν και σερβίρουμε.

