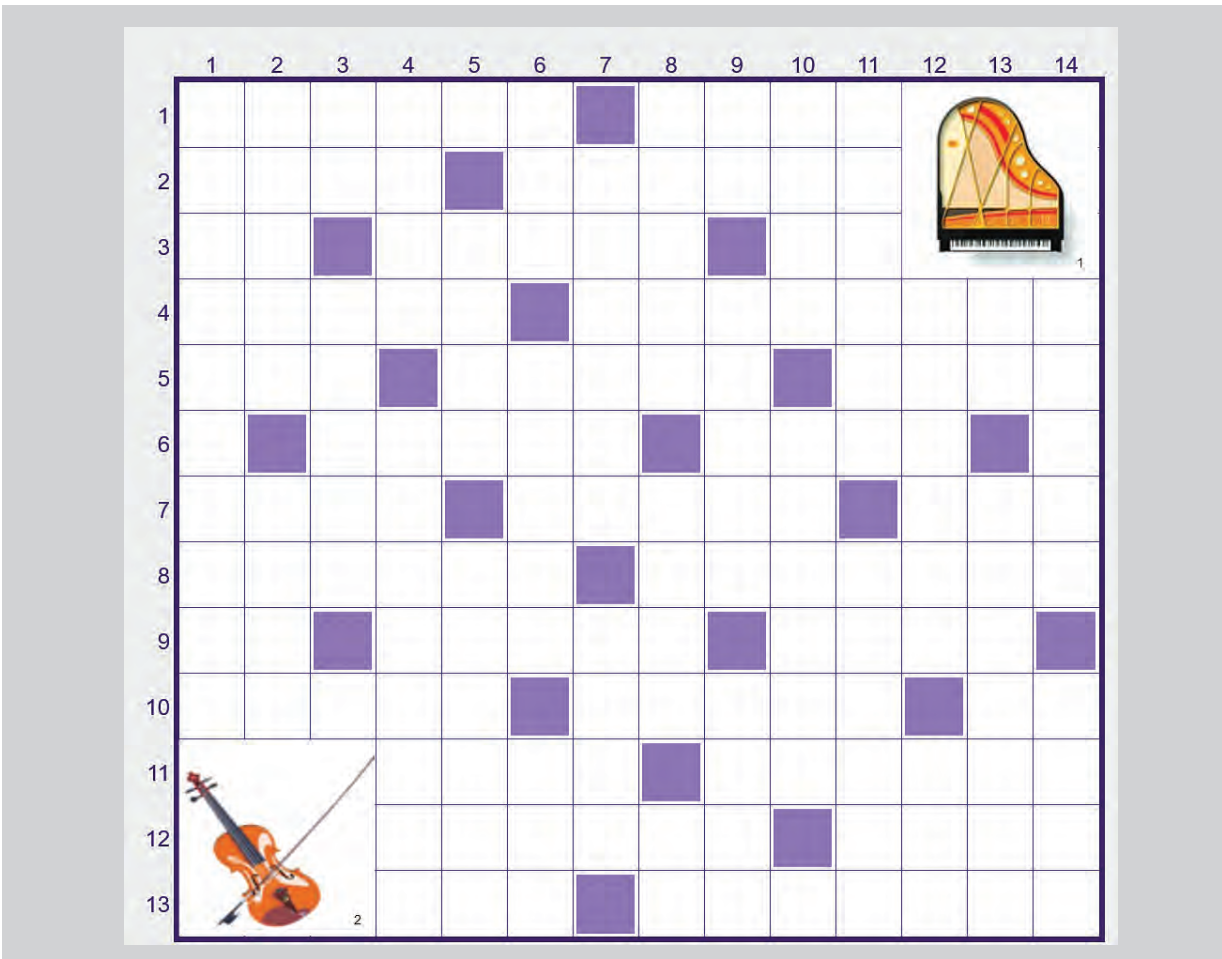


Σταυρόλεξα



Οριζόντια

1. Είναι τα μάτια των Κινέζων — Αρχαίος θεός του πολέμου.
2. Παλιά γυμναστική Ακαδημία (αρχικά) — Χρονικό επίρρημα.
3. Μέσα στη... βάρκα — Καταρρίπτονται από αθλητές — Δορυφόροι του... Υ.
4. Σκίτσο 2 — Παλιό αντικείμενο για πέταμα.
5. Η αρχαία ιωνική διάλεκτος — Δεσμίδα από όμοια πράγματα — Άντρας (αρχ.).
6. Είδος μεγάλου τούβλου από άψητη λάσπη ζυμωμένη με άχυρα — Σπάργανο βρέφους.
7. Επίνειο της Αράχovas — Χωριό του νομού Κορινθίας — ... αλ Αράμπ: σχηματίζεται από τη συμβολή του Τίγρη με τον Ευφράτη.
8. Πολίτικος... ντολμάς — Επικίνδυν... νάρκη.
9. Μισό από το... μισό — ΑνρίΦρεντερίκ... γαλλόφωνος Ελβετός συγγραφέας — Όνειρο, οπτασία (αρχ.).
10. Αυλάκι για την άρδευση κήπων — Σκίτσο 1 — Γράμματα από τον... Ιάκωβο.
11. Δεν έχει... ο αδαής — Διπλό... χελώνα υπό προστασία.
12. Θεά της ελληνικής μυθολογίας — Κατάληξη επιθέτων της Κεφαλλονιάς.
13. Μονάδα φωτομετρίας — Πτυχή υφάσματος.

Κάθετα

1. Μετάγγιση φαγητού από τη χύτρα στα πιάτα.
2. Το δρόμο της αρνήθηκε ο Ηρακλής — Αμερικάνικο περιοδικό.
3. Γράμματα από το... Παρίσι — Αυτός ακριβώς που (αρχ.).
4. Το όνομα του Αζναβούρ — Τη δαγκώνουν... ερωτευμένοι.
5. Βοηθητικό ρήμα (αρχ.) — Παιδικό παιχνίδι.
6. Σήμα της ο δικέφαλος αετός (αρχικά) — Μικρό και τρυφερό αμύγδαλο — Δικά μου (αρχ.).
7. Είδος περούκας — Η ένωση των Π.Α.Ε. (αρχικά).
8. Ο δυνατός... σπκώνει κύμα — Ζεσταίνει γυναικείους ώμους — Αθόρυβο... σερ.
9. Μισή... ρίζα — Χαρακτηρίζεται και... άδικος — ... Πάνου: λαϊκός συνθέτης.
10. Δεν τη γνώρισε ο Μέγας Αλέξανδρος — Μοντέλο αυτοκινήτων Όπελ.
11. Γνωστό ως ζαφορά — Αδιάβροχη ζακέτα με κουκούλα.
12. Βασίλισσα (αρχ.) — Ακόμη, επιπλέον (αρχ.).
13. Μαζί στη... λαϊκή — Δεν τραυματίστηκε αυτός.
14. Προτέρημα, χάρισμα — Βάθρο, στήριγμα.

Sudoku

Εύκολο

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

Δύσκολο

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

Η συνταγή της εβδομάδας

Πιτάκια με χαλβά και μήλο

Συστατικά

- 450 γρ. φύλλο κρούστας για γλυκά
- 2-3 μήλα, κομμένα σε πολύ μικρά καρέ
- 150 γρ. φουντούκια
- 150 γρ. σταφίδες, ξανθές μουλιασμένες σε μια κούτα κρασί γλυκό
- 1 κ.γ. κανέλα
- 200 γρ. χαλβάς με ταχίνι
- πλιέλαιο, για άλειμμα
- σουσάμι, για πασάλισμα + έξτρα για το σερβίρισμα προαιρετικά
- παπαρουνόσπορο, για πασάλισμα
- μέλι
- ξύσμα λεμονιού, από 1 λεμόνι

Μέθοδος Εκτέλεσης

Βάζουμε τις σταφίδες να μουλιάσουν και να φου-

σκώσουν μέσα στο κρασί για 1 ώρα. Αν βιαζόμαστε μπορούμε να τις βάλουμε να πάρουν μία βράση μέσα σε μία κατσαρόλα με το κρασί για 2-3 λεπτά. Ψιλοκόβουμε τα μήλα, χτυπάμε τα φουντούκια στο μπλέντερ να μην γίνουν όμως σκόνη. Ανακατεύουμε μαζί με τα μήλα, την κανέλα, τις σταφίδες αφού βέβαια τις έχουμε στραγγίξει και τον χαλβά που τον έχουμε κάνει τρίμματα με τα δάχτυλα μας.

Αν τα μήλα μας είναι πολύ γλυκά προτείνω να βάλουμε λίγο ξύσμα λεμονιού στη γέμιση και προαιρετικά προσθέστε 1 κ.σ. παπαρουνόσπορο. Κόβουμε το φύλλο μας σε 3 λωρίδες. Αλείφουμε προσεκτικά το κάθε φύλλο με πλιέλαιο και στην άκρη κάθε λωρίδας βάζουμε 1 κ.σ. από τη γέμιση. Διπλώνουμε κάνοντας τρίγωνα πιτάκια. Απλώνουμε τα πιτάκια σε ένα ταψί που έχουμε βάλει λα-



δόκολλα και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180ο C στον αέρα για 20-25 λεπτά ή μέχρι να πάρουν ωραίο ρόδινο χρώμα. Αφού κρυώσουν λίγο σερβίρουμε και προαιρετικά περιχύνοντας τα με μέλι, σουσάμι και ξύσμα λεμονιού.