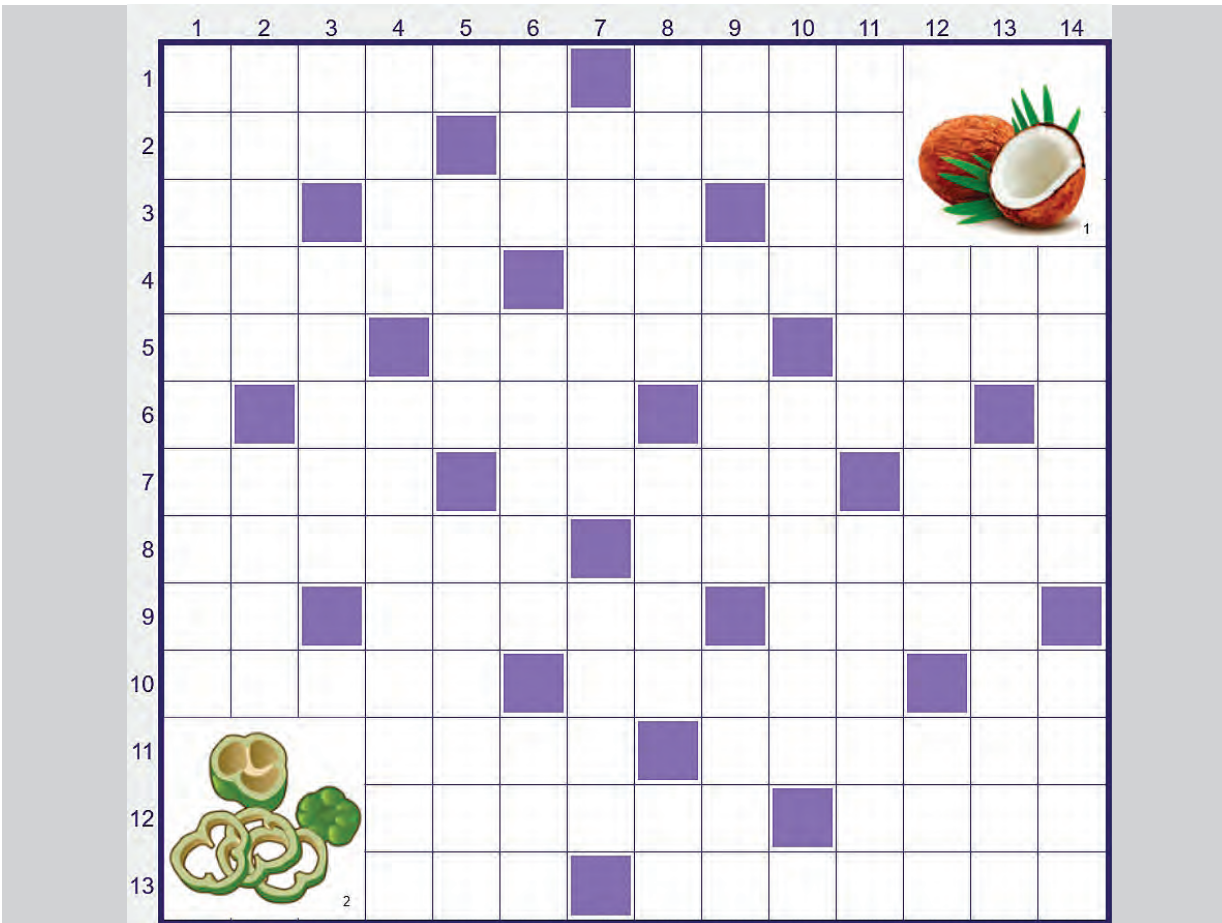


Σταυρόλεξα



Οριζόντια

1. Το νεογέννητο — Ισπανική ομάδα ποδοσφαίρου.
2. Αρχικά σταδίου μας — Αιφνιδιστικά (επίρρ.).
3. Αρχή... υγείας — Συσκευασία για ψεκασμό (ξ.λ.) — Συνεχόμενα στο... ανέβασμα.
4. Καουμπόικος χώρος για άλογα (ξ.λ.) — Επιδημικός πυρετός.
5. Κλάμα... μωρού — Κορασόν...: Φιλιππινέζα πολιτικός — Το πίσω και κάτω μέρος του κρανίου.
6. Σκηνοθέτησε και την ταινία «Ο συμβιβασμός» — Γαλλική ομάδα ποδοσφαίρου.
7. Χαρακτηρίζεται έτσι συγκρινόμενος — Ένας από τους μυθικούς ιδρυτές της Ρώμης — «... ο άνθρωπος»: έργο του Νίτσε.
8. Σκίτσο 1 — Σκίτσο 2.
9. Μέρος... οβίδας — Ισόβια... ο γάμος — Διοργανώνει και το ΛΟΤΤΟ (αρχικά).
10. Βαρύτιμο εκκλησιαστικό άμφιο — Επαρχία του νομού Ρεθύμνης — Υπάρχουν στο... στόμα.
11. Υπήρξε καγκελάριος της Γερμανίας — Η κοιλιακή χώρα.
12. Φίλος και συνεργάτης του Ηρακλή — Ο εσωτερικός νάρθηκας των Βυζαντινών ναών.
13. Αρχαία... απδία — Γένος δίπτερων εντόμων.

Κάθετα

1. Τέτοιος ποιητής ήταν ο αρχαίος θεόκριτος.
2. Φαγητό με κρέας και λαχανικά — Καταλύθηκε από τους Πέρσες.
3. Πρόθεση της Αρχαίας — Το σωληνάκι της βενζίνης (ξ.λ.).
4. Διακοσμή ενδύματα — Αυθαίρετη και ανεξέλεγκτη δράση.
5. Ορισμένες εκμεταλλεύεται ο Ε.Ο.Τ. — Ο «Γόρδιος» κόπηκε από τον Μ. Αλέξανδρο.
6. Διάσημη Αμερικανίδα τραγουδίστρια και ηθοποιός — Σύγχρονος ζωγράφος και γλύπτης — Μονάδα, παλιότερα, του ιππικού.
7. Εκτονώνομαι, ξεσκάω — ... Χάρι: κατάσκοπος του εικοστού αιώνα.
8. ... Ο' Νιλ: ηθοποιός — Ήχος όπλου — Η αρχή του... στοστόπ.
9. Συνεχόμενα στο... κέφι — Απόγονοι — Με το... τοπ, υλικό για γλυκά.
10. Κρητικά ακτοπλοϊκά αρχικά — Άχρηστα... χωράφια.
11. Πάει με... δούναι — Στα ακριβά... τα ρουστίκ.
12. ... Γκάντι: παλιά, Ινδή πολιτικός — Πρόθημα αραβικών τοπωνυμίων.
13. Τμήμα της... οικίας — Διπλή διέξοδος (μψ.).
14. Μέρος του ναού ανάμεσα στο τέμπλο και τον άμβωνα — Ανοιξιάτικος μήνας.

Sudoku

Εύκολο

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

Δύσκολο

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

Η συνταγή της εβδομάδας

Σκοπελίτικη τυρόπιτα

Συστατικά

Για τη ζύμη

- 350 γρ. αλεύρι σκληρό
- 7 γρ. αλάτι
- 40 γρ. ελαιόλαδο
- 160 γρ. νερό, χλιαρό
- χυμό λεμονιού, από 1/2 λεμόνι
- 100 γρ. αλεύρι γ.ο.κ., για το άνοιγμα της ζύμης
- 50 γρ. κορν φλάουρ, για το άνοιγμα της ζύμης

Για τη γέμιση

- 450 γρ. φέτα
- 1 κ.σ. ρίγανη, ή θυμάρι
- πιπέρι
- 400 ml σπορέλαιο, για το τηγάνισμα

Για το σερβίρισμα

- μέλι
- θυμάρι

Μέθοδος Εκτέλεσης

Για τη ζύμη

Στον κάδο του μίξερ βάζουμε το αλεύρι, αλάτι, το ελαιόλαδο, το νερό, τον χυμό λεμονιού και χτυπάμε με τον γάντζο 4-6 λεπτά σε δυνατή ταχύτητα μέχρι να έχουμε ένα ελαστικό ζυμάρι. Τυλίγουμε σε μεμβράνη και μεταφέρουμε στο ψυγείο να ξεκουραστεί για 1 ώρα.

Για τη γέμιση

Σε ένα μπολ σπάμε τη φέτα και προσθέτουμε τη ρίγανη, το πιπέρι και ανακατεύουμε. Αφήνουμε στην άκρη.

Για τη σύνθεση

Σε ένα μπολ βάζουμε το αλεύρι με το κορν φλάουρ. Χωρίζουμε τη ζύμη σε 5 κομμάτια και ανοίγουμε στον πάγκο εργασία μας σε μακρόστενη λωρίδα 10x30 εκ. με τη βοήθεια του αλευριού με το κορν φλάουρ. Μοιράζουμε τη γέμιση κατά μήκος των φύλλων. Απλώνουμε νερό στην μια πλευρά της ζύμης, ρολάρουμε και τυλίγουμε σε σαλιγκάρι.



Τοποθετούμε ένα τηγάνι με το σπορέλαιο σε μέτρια φωτιά να ζεσταθεί καλά. Τηγανίζουμε την κάθε πίτα ξεχωριστά 3-4 λεπτά μέχρι να γίνει τραγανό το φύλλο και να ψηθεί καλά. Αφαιρούμε σε απορροφητικό χαρτί και σερβίρουμε με μέλι και θυμάρι.