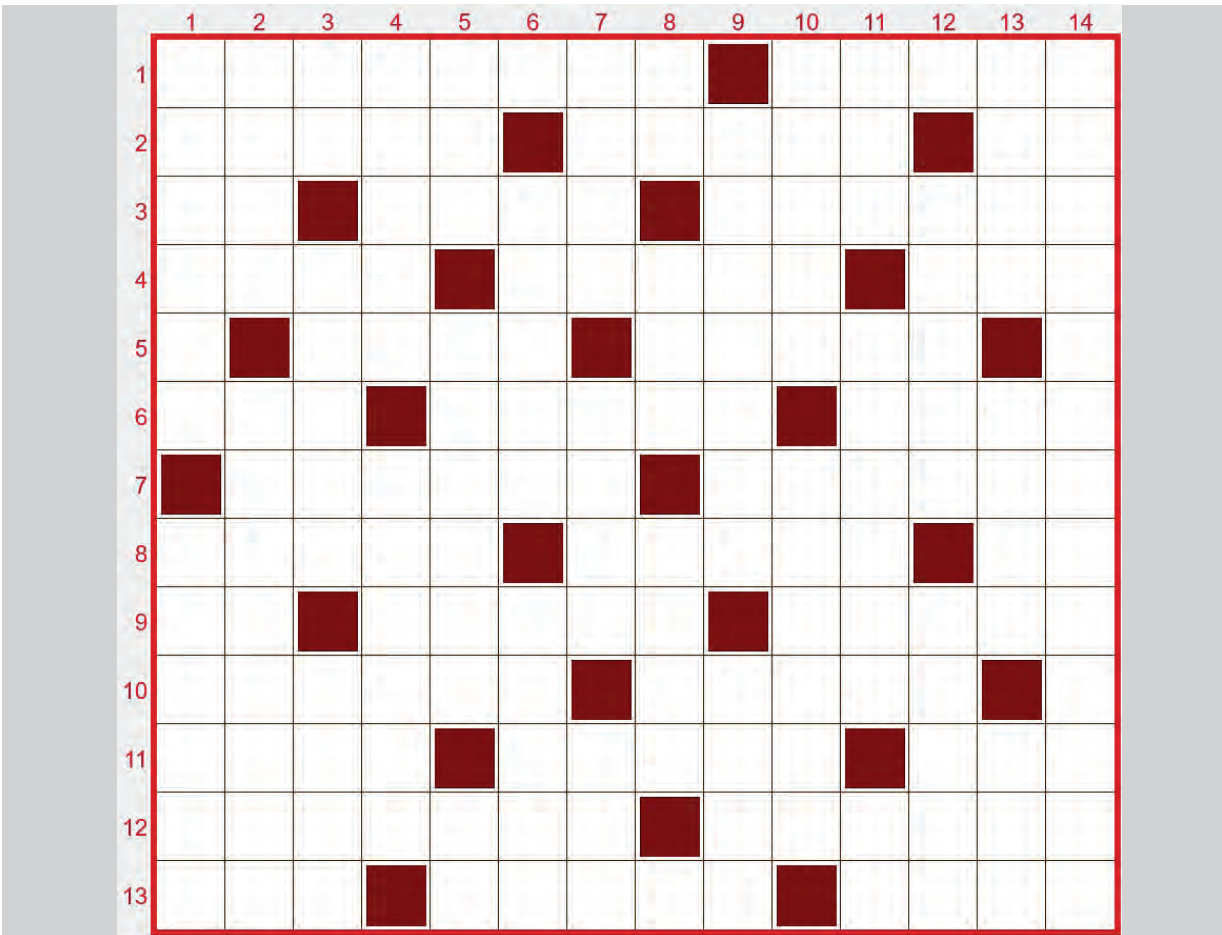


Σταυρόλεξα



Οριζόντια

- Μπάλες από πατάτα — Φίρμα μαγειρικού αλατιού.
- Δευτερότοκος γιος του Ιούδα — Ακριβώς πάνω στην ώρα (ξ.λ.) — Έτσι αρχίζει ο... γυρισμός.
- Άφωνη... Λίζα — Υποχώρηση... χαρτοπαίχτη — Ικανότητα, χάρισμα.
- Μουσείο με κέρνα ομοιώματα — Παροιμιώδες το... χλωρό — Τώρα λέγεται Στρατονομία (αρχικά).
- Επικίνδυνο το παλιρροϊκό — Αυστριακός βοτανικός (1661-1706).
- Επάνω για... νήπια — Ροζάνα... ηθοποιός — Κρανίο αγίου λειψάνου.
- Ακαρπία ελιάς κάθε δύο χρόνια — Ο μη στερεός.
- Το λέμε εκφράζοντας αβεβαιότητα — Προστακτική... για πύλες — Ακραία στο... γιοτ.
- Θεός των Σουμερίων — Αρχαία πόλη της Μεσσηνίας — Το ξίγκι (αρχ.).
- Ρουμπέν... Νικαραγουανός ποιητής, δημοσιογράφος και διπλωμάτης — Μονή της Πεντέλης.
- Τα χωρίς σωματική υπόσταση — Λιμάνι της Βραζιλίας — Γκριζογάλο χρώμα.
- Ταχύτητα αυτοκινήτου — Μουσικός όρος.
- Προσωπική ανωνυμία β' πληθυντικού προσώπου — Ατάιστα, νηστικά — Πρώτος στο είδος του (μτφ.).

Κάθετα

- Περικνημίδα — Συνεχής, ασταμάτητος.
- Μαγειρεύεται και πιλάφι — Κατά παράβαση των κανόνων (επίρρ.).
- Απασχόλησε τους φιλοσόφους — Εξάρτημα ίππευσης — Ξένη... Αλίκη.
- Απαντά αόριστα στο πού — Κι αυτός... φυσάει.
- Μοναδικό, σπάνιο — Πλατύ και χοντρό δοκάρι — Προηγείται... υπόσχεσης.
- Ιδιαίτερη οργανική και ψυχολογική σύσταση κάποιου ατόμου (μτφ.) — Αρχαίοι κάτοικοι της Βοιωτίας.
- Μακριά γούνινη εσάρπα (ξ.λ.) — Τζέιμς... Αμερικανός ηθοποιός — Κορυφή των γαλλικών Πυρηναίων.
- Δικά σου (αρχ.) — Αρχικά κίνησης ειρήνης — Το νόμισμα της Νοτιοαφρικανικής Δημοκρατίας.
- Γερά... του αρσιβαρίστα — Πρέπει να εκπληρώνεται.
- Ανατολίτικο αντρικό όνομα — Πολύ σκληρό μέταλλο.
- Αγαπώ... Ιταλών — Βρέφος... εγκαταλειμμένο — Το λέμε όταν δείχνουμε.
- Μάρκα κρασιών — Η απόσταση μεταξύ των κοντινότερων πλευρών μιας επιφάνειας.
- Ανοσιούργημα (αρχ.) — Μισθός των Βυζαντινών στρατιωτών — Ρουμάνικα τζιπ.
- Σχέσεις.

Sudoku

Εύκολο

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

Δύσκολο

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

Η συνταγή της εβδομάδας

Μπάρες δημητριακών με αμύγδαλα

Συστατικά

- 2 μπανάνες, ώριμες
- 50 γρ. μέλι
- 1 κ.γ. κανέλα
- 350 γρ. ρόφημα αμυγδάλου
- 1 αβγό, μεσαίο
- 1 αχλάδι
- 100 γρ. κουβερτούρα
- 100 γρ. σύκα, αποξηραμένα
- 100 γρ. αμύγδαλο, σε σκόνη
- 250 γρ. βρόμνη, αποφλοιωμένη
- 1 πρέζα αλάτι
- 1 κ.σ. μπέικιν πάουντερ

Για τη σύνθεση

- 1 αχλάδι

Μέθοδος Εκτέλεσης

Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180ο C στον αέρα.
 Βάζουμε σε ένα μπολ τις μπανάνες, το μέλι, την κανέλα και ανακατεύουμε καλά μέχρι να λιώσουν οι μπανάνες και να ομογενοποιηθούν τα υλικά. Προσθέτουμε το ρόφημα αμυγδάλου, το αβγό και ανακατεύουμε με ένα σύρμα χειρός.
 Ξεφλουδίζουμε και ψιλοκόβουμε το αχλάδι και το βάζουμε σε άλλο μπολ.
 Ψιλοκόβουμε την κουβερτούρα, τα σύκα και τα βάζουμε στο μπολ με το αχλάδι.
 Προσθέτουμε το αμύγδαλο, τη βρόμνη, αλάτι, το μπέικιν και ανακατεύουμε καλά.
 Βάζουμε τα ξηρά υλικά στο μπολ με τα υγρά και ανακατεύουμε με μια κουτάλα.



Απλώνουμε το μείγμα σε ταψί με λαδόκολλα 32x25 εκ.
 Ξεφλουδίζουμε το άλλο αχλάδι, κόβουμε σε λεπτές φέτες και απλώνουμε πάνω από το μείγμα. Ψήνουμε για 40-50 λεπτά.
 Αφήνουμε να κρυώσει και σερβίρουμε.