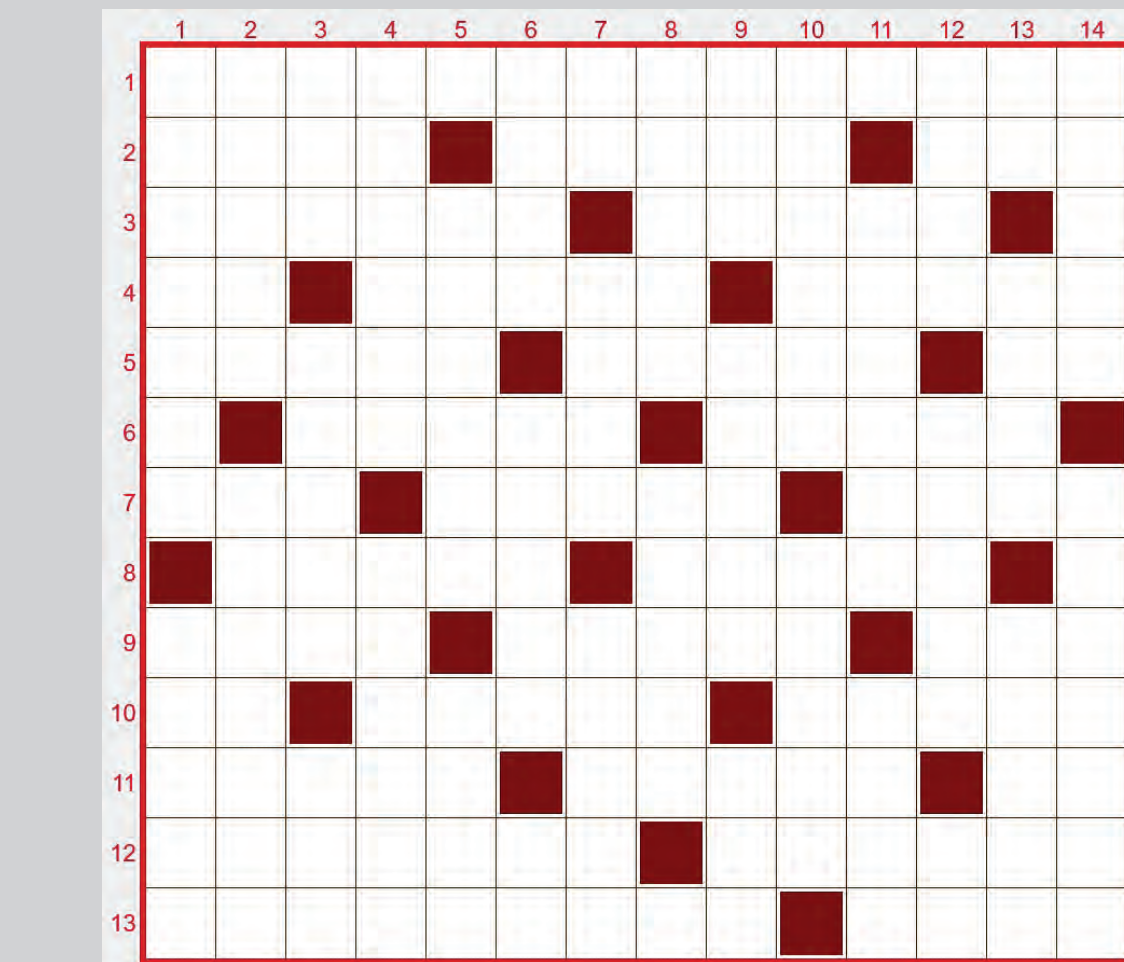


Σταυρόλεξα



Οριζόντια

- Εξουδετερώνει εκρηκτικούς μηχανισμούς.
- Το ιδεώδες, το ιδανικό — Παλιός κομπέρ — Η ιταλική ραδιοτηλεόραση.
- Μάρκα φωτογραφικών ειδών — Τον δυναμώνει το... σπανάκι.
- Συνεχόμενα στη... λήξη — Τρυφερό, αδύναμο — Ακολουθούν... τα όγδοα.
- Ο σύντροφος (συνεκδ.) — Η γενέτειρα του Ησίοδου — Αρχαίων... γουρούνη.
- Λεπτό και στιλπνό ύφασμα (ξ.λ.) — Χέντι... παλιά ηθοποιός του Χόλιγουντ.
- Τίτλος βιβλίου του Φρέντν Γερμανού — Το όνομα της Διαμάντη — Φίρμα στυλό διαρκείας.
- Κι έτσι η λίμνη της Γενεύης — Νομίζω (αρχ.).
- ... Χάρη: κατάσκοπος του Α' Παγκόσμιου Πολέμου, που τουφέκισαν οι Σύμμαχοι — Ασκεείται... και νόμιμη — Διπλό... θυμίζει κρητικό αγριοκάτσικο.
- Πρωινό... αρχικά — Κριστιάν... σχεδιαστής μόδας — Ο δημιουργός του «Σέρλοκ Χολμς».
- Στερεοελλαδίτικη πρωτεύουσα — Πτωματοφάγο ζώο της σαβάνας — Η αρχή της... σωτηρίας.
- Θαλάσσιος, θαλασσινός (αρχ.) — ... Χουσεϊν: ήταν ηγέτης του Ιράκ.
- Και κυνηγετική μπορεί να είναι — Καταδίωξη και σύλληψη ζώων.

Κάθετα

- Αντρικό όνομα — Περιοδικό για παιδιά.
- Άσημα, αφανή — Ο τελευταίος βραχίονας του Σπερχειού.
- Η βασίλισσα... του σκακιστή — ... Ινονού: παλιός, Τούρκος πολιτικός — Ξένων... θάλασσα.
- Ανεπιθύμητη... ευχή — Η πρωτεύουσα των Φιλιππίνων.
- Βιβλία δίχως... τίτλο — Αμερικάνικο περιοδικό.
- Αξεσουάρ... μαθητών — «Το... και το μηδέν»: έργο του Ζαν Πολ Σαρτρ — Πρώτα στα... όπλα.
- Είναι μέσα στο... τυρί — Τσέριλ... Αμερικανίδα ηθοποιός — Μεγάλο ψέμα (μτφ.).
- Το πάχος του σώματος — Υπερβολικό μεθύσι (μτφ.).
- ... Τσε: Κινέζος φιλόσοφος, αντίπαλος του Κομφούκιου — Κέβιν... Αμερικανός ηθοποιός — Ανταπόδοση... εκδικητικού.
- Βράδυ, σούρουπο — Κάθε απροσδόκητο αγαθό (μτφ.).
- Αλλοίωση τροφίμων από τη ζέστη — Ποτάμι της Ανατολικής Αφρικής.
- Παιδιά απ' το... Βόλο — Θέση... ετοιμότητας — Βρίσκονται στη... στιγμή.
- Τα φωνήεντα της... Ήρας — Τρόφιμο που γίνεται με ζύμωση του πηγμένου γάλατος — Πιερ... Γάλλος ηθοποιός.
- Με δική του δαπάνη χτίστηκε η Ακαδημία της Αθήνας — Εσοχή σε μια επιφάνεια.

Sudoku

Εύκολο

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

Δύσκολο

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

Η συνταγή της εβδομάδας

Λουκουμάδες με 2 υλικά

Συστατικά

Για το τηγάνισμα

400 γρ. πλιέλαιο, για το τηγάνισμα

Για τους λουκουμάδες

480 γρ. αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
500 γρ. πορτοκαλάδα με ανθρακικό

Για το σερβίρισμα

μέλι
καρύδια
κανέλα

Μέθοδος Εκτέλεσης

Τοποθετούμε ένα τηγάνι σε μέτρια φωτιά, ρίχνουμε το πλιέλαιο και αφήνουμε να κάψει.

Ρίχνουμε σε ένα μπολ το αλεύρι και την πορτοκαλάδα, και ανακατεύουμε καλά με ένα κουτάλι μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα.

Στρώνουμε απορροφητικό χαρτί κουζίνας σε ένα ταψί και το αφήνουμε δίπλα από το τηγάνι.

Παίρνουμε λίγο κυλό με το χέρι μας, τον κλείνουμε μέσα στη χούφτα μας και πιέζουμε ώστε να ξεχειλίζει ανάμεσα από τον δείκτη και τον αντίχειρα. Βουτάμε ένα κουταλάκι του γλυκού σε πλιέλαιο και με αυτό παίρνουμε μια κουταλιά από τον κυλό που ξεχειλίζει από το χέρι μας, και τη ρίχνουμε στο τηγάνι. Ρίχνουμε 10-15 λουκουμάδες κάθε φορά στο τηγάνι γιατί θέλουμε να ψηθούν ομοιόμορφα.

Τηγανίζουμε για 2-3 λεπτά μέχρι να πάρουν χρυσαφένιο χρώμα βυθίζοντάς τους ανά τακτά χρονικά διαστήματα στο λάδι με το πίσω μέρος μιας



τρομπής κουτάλας, για να ψηθούν καλά. Αφαιρούμε τους λουκουμάδες από το τηγάνι με την τρομπή κουτάλα και τους μεταφέρουμε στο ταψί με το απορροφητικό χαρτί. Επαναλαμβάνουμε την ίδια διαδικασία για το υπόλοιπο μείγμα. Σερβίρουμε τους λουκουμάδες με μέλι, καρύδια και κανέλα.