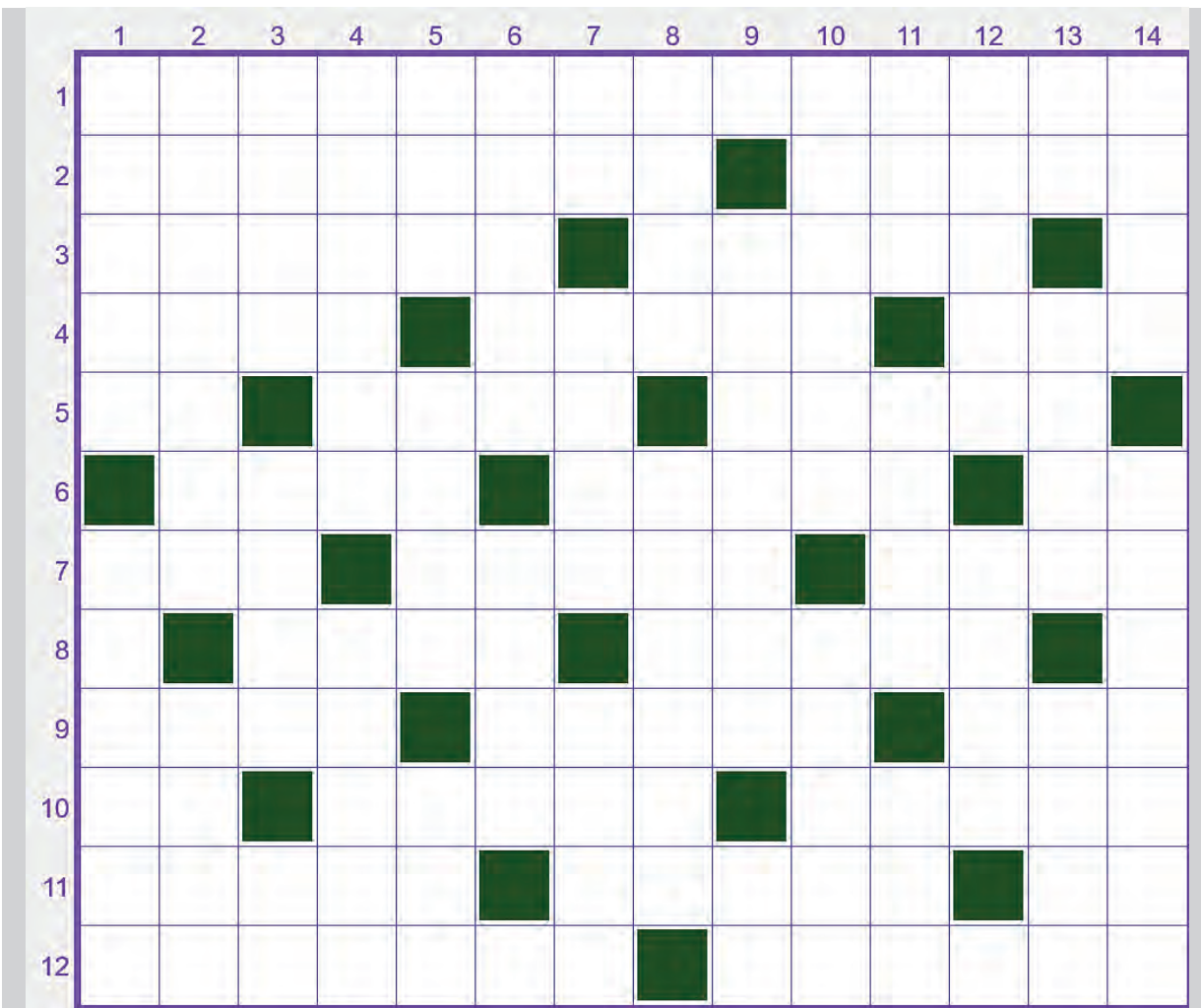


Σταυρόλεξα



Οριζόντια

- Υποδιαίρεση του γραμμαρίου.
- Θηλάζει, με αμοιβή, ξένο παιδί — Γεροντική πάθηση.
- Καθαροί, διαυγείς — Ντόνα...: παλιά, Αμερικανίδα τραγουδίστρια.
- Βρεφικός... ύπνος — Πρόσφατο, κατά μια έννοια — Υποδιαίρεση της σπαρτιατικής βούσας.
- Λίγη... ώρα — Πέταξαν πρώτοι με αεροπλάνο — Τοπικό επίρρημα.
- Ημισφαιρικό σκεύος — Τρέχουν και του... πεινασμένου — Ο αριθμός 120.
- Συμβολικά η ανώτερη ποιότητα — Μερίδα τροφής ζώων — ... Σαρίφ: διάσημος ηθοποιός.
- Ελαφρύ φύσημα αέρα — Το ρήμα μιας αίσθησης.
- Ναρκωτικό που βγαίνει από ένα είδος παπαρούνας — Το φυτό ινδική κάνναβη — Μνήμη μικρούπολογιστή.
- Έγραψε τα «Τα μυστήρια του Παρισιού» — Γερμανική φίρμα οπτικών — Βασιλιάς της ήταν ο Πρίαμος.
- Η πρωτεύουσα της Ιαπωνίας — Ουρανία βαφτίστηκε — Βρίσκονται στο... πέλαγος.
- Ανικανότητα για ορθοστασία — Η τρόπιδα του πλοίου.

Κάθετα

- Τοπικό επίρρημα — Αποτυχημένα... αστεία.
- Φαύλος άνθρωπος — Όνομα παπών της Ρώμης.
- Λέξη από ευαγγελική φράση — Παραμύθι το... άσχημο — Αρχή... κτήσης.
- Νόμισμα πέντε μονάδων — Ο άνεμος όστρια.
- Ποτάμι της Αιθιοπίας — Διάκριση μουσικών οργάνων — Μόνο με εντολή του καπετάνιου εκπέμπεται.
- Πανέξυπνος άνθρωπος (μψ.) — Είναι ορισμένα σύμφωνα.
- Βουβή... ταινία — Με το θέλω... αυθαίρετα — Ζιζάνιο των σιτηρών.
- Συγκοινωνιακά αρχικά της Αθήνας — Βασίλισσα (αρχ.).
- Συνώνυμο με το κουζούρι — Νικώ... αθόρυβα.
- Πάσχει από γεροντική άνοια — Περιβάλλει φάρμακο με δυσάρεστη γεύση.
- Ελβετός συγγραφέας (1868-1931) — Διπλό... δείχνει πονηριά — Μυθικός γιος του Κραναού.
- Ένα μέρος του λόγου — Βιαστικό... το εφταμηνίτικο.
- Μουσική νότα — Η κρητική διαφέρει της ποντιακής.
- Γνωστή... της Σίβα — Σκωπτικά... ο γάμος.

Sudoku

Εύκολο

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

Δύσκολο

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

Η συνταγή της εβδομάδας

Παγωτό καρύδα

Συστατικά

- 1 λοβό βανίλιας
- 400 γρ. κρέμα καρύδας
- 100 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική, οργανική
- 45 γρ. βούτυρο καρύδας, λιωμένο
- 1 πρέζα αλάτι
- 2 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας

Για το σερβίρισμα

- κωνάκια παγωτού
- ινδοκάρυδο

Μέθοδος Εκτέλεσης

Με ένα μαχαίρι χαράζουμε το λοβό της βανίλιας και αφαιρούμε τα σπόρια της. Τα ρίχνουμε μαζί με τα υπόλοιπα υλικά στον κάδο

του μίξερ και χτυπάμε για 1-2 λεπτά, μέχρι να διαλυθεί η ζάχαρη.

Αδειάζουμε το μείγμα στον κάδο της παγωτομηχανής και το χτυπάμε για 20-30 λεπτά, μέχρι να αποκτήσει την απαλή και λεία υφή του παγωτού.

Το μεταφέρουμε σε ένα μπολ, το καλύπτουμε με μεμβράνη και το αποθηκεύουμε στην κατάψυξη για τουλάχιστον 4-5 ώρες, μέχρι να σφίξει αρκετά. Αν δεν έχουμε παγωτομηχανή, χτυπάμε τα υλικά στο μίξερ μέχρι να ομογενοποιηθούν και βάζουμε το μείγμα στην κατάψυξη καλύπτοντάς το με μία μεμβράνη.

Ανά μία ώρα, βγάζουμε το μείγμα, το ξαναχτυπάμε στο μίξερ και το τοποθετούμε πάλι στην κατάψυξη (αν θέλουμε, μπορούμε αντί για το μίξερ να ανακατεύουμε το παγωτό με ένα κουτάλι, αλλά δεν



θα γίνει τόσο αφράτο). Αυτό θα χρειαστεί να το κάνουμε έως ότου παγώσει καλά κι αποκτήσει τη σύσταση που επιθυμούμε (ο χρόνος διαφέρει ανάλογα με την ένταση της κατάψυξης). Σεβρίσουμε σε κωνάκια και πασπαλίζουμε με ινδοκάρυδο.