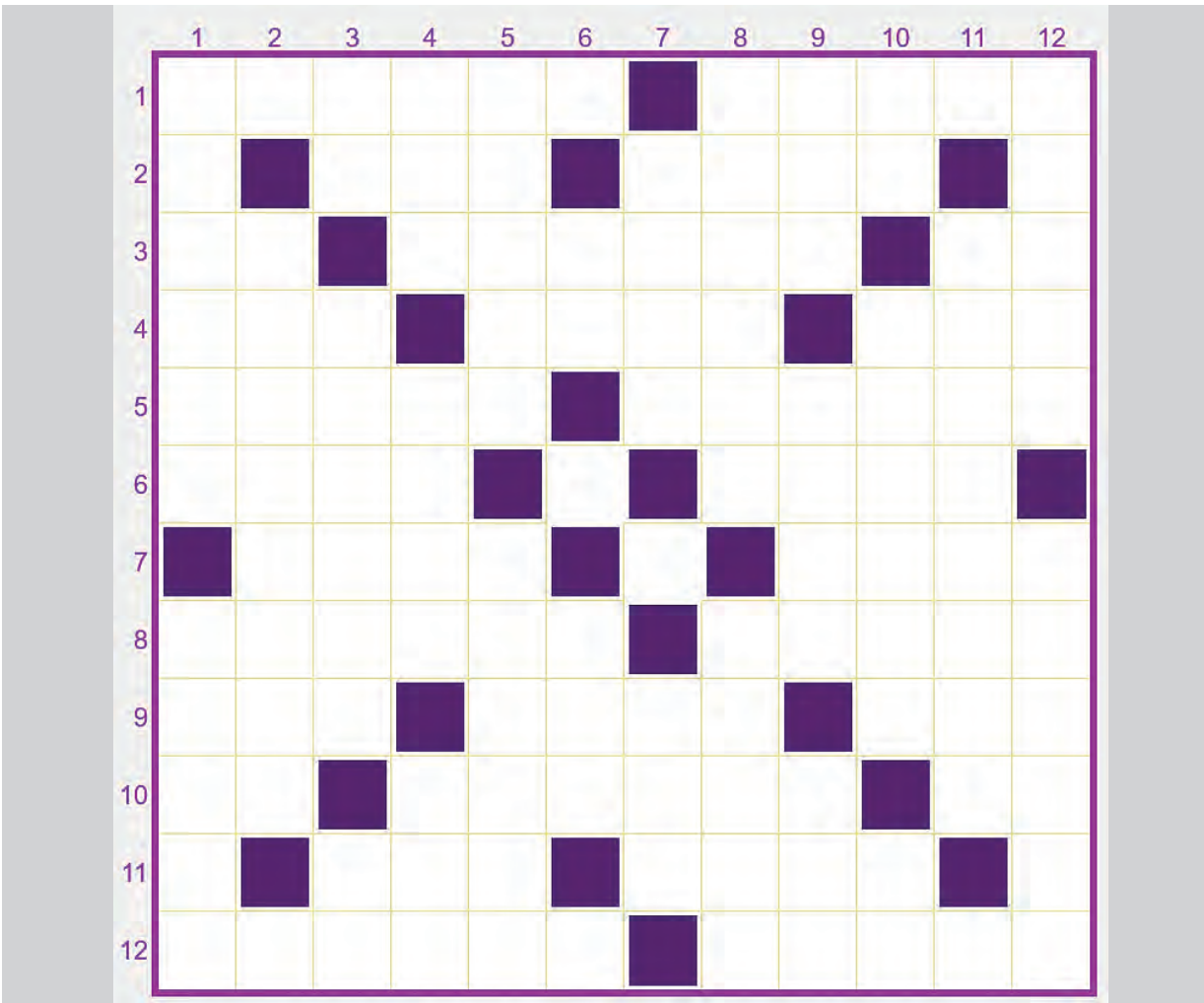


Σταυρόλεξα



Οριζόντια

1. Φωνήεν της αλφαβήτου — Στίχος κειμένου.
2. Παλιά, ραδιοφωνικά αρχικά — Δονώ, τραντάζω.
3. Αρχικά για... απόστρατους — Πυκνή ομίχλη με συννεφιά — Αθόρυβη... πόκα.
4. Σχολή της πολεμικής αεροπορίας (αρχικά) — Ήταν χαραγμένα στον Τίμιο Σταυρό — Ερημική έκταση της Ινδίας.
5. Ασθένεια των πυρηνόκαρπων οπωροφόρων — Κρατίδιο πάνω στα Πυρηνάια.
6. Παλιότερα λεγόταν Ακαρνανία — Πολεμική ελληνική ιαχή.
7. Πρώτη ύλη... τυρόπιτας — Έπειτα, ύστερα.
8. Βούρλα... που είναι λουτρόπολη — Πολυμερής ουσία χρησιμη στην κατασκευή υφαντικών ινών.
9. Μετατρέπει την κρίση σε... ανάκριση — Λιμάνι της Φωκίδας — Αρχικά σιδηροδρομικού οργανισμού.
10. Θυμίζει τη... Δέσποινα Αχλαδιώτη — Ισπανικό παραδοσιακό φαγητό — Συνεχόμενα στο... βήμα.
11. ... Βουαγιάζ: ταξιδιώτες το χρησιμοποιούν — Θυμίζει... θρυλικό «Λιγνό».
12. Είναι κατά κανόνα οι εργένηδες — Γένος ακάρεων, που περιλαμβάνει μερικά είδη παρασιτικών τσιμπουριών.

Κάθετα

1. Η πρωτεύουσα του νομού Πέλλας — Δόγμα της ινδικής θρησκείας.
2. Παραβαίνω το θείο νόμο.
3. Ασύμφωνες... φίλες — Κάθε μη νηστίσιμο φαγητό — Συμβούλιο του Ο.Η.Ε. (αρχικά).
4. Μια... Βίση — Όρος του πόκερ — Παλιά, αντιστασιακά αρχικά.
5. Αρπακτικά σαρκοφάγα πουλιά — Κόκαλο του κρανίου.
6. Βουβή... ταινία — Τα αρχικά παλιές τράπεζας.
7. Η βασιλισσά του επισκέφτηκε το Σολομώντα — Αρχικά κρατικής σκηνής.
8. Ελαφρά σαν αέρας — Πλάστης ζυμώματος.
9. Διεθνής όρος της ακτογραφίας — Αμπαλαρισμένο... ταξιδεύει — Ποτάμι της Ελβετίας.
10. Συμβολίζουν αρχή και τέλος — Ταυρομάχος (ξ.λ.) — Ελληνικό... 53.
11. Χρονική επιμήκυνση.
12. Αρχαία πόλη της Βοιωτίας, πατρίδα του Ησιόδου — Και αλλαγής... μπορεί να φυσήσει.

Sudoku

Εύκολο

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

Δύσκολο

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

Η συνταγή της εβδομάδας

Μους λευκής σοκολάτας με τυρί κρέμα και φρούτα του δάσους

Συστατικά

- 50 γρ. τυρί κρέμα, σε θερμοκρασία δωματίου
- 1 λοβό βανίλιας
- 120 γρ. κρέμα γάλακτος 35%, κρύα
- 1/4 κ.γ. αλάτι
- 3 ασπράδια, από μέτρια αβγά
- 50 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 220 γρ. κουβερτούρα λευκή, ψιλοκομμένη
- 200 γρ. φρούτα, του δάσους
- ζάχαρη άχνη, για πασάλισμα

Μέθοδος Εκτέλεσης

Χτυπάμε στον κάδο του μίξερ με το σύρμα το τυρί κρέμα με τα σπόρια της βανίλιας για 2 λεπτά στη μεσαία ταχύτητα, μέχρι να αφρατέψει το τυρί. Προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος και συνεχίζουμε να χτυπάμε μέχρι το μείγμα μας γίνει σαν γιαούρτι.

Αφαιρούμε το μείγμα και το κρατάμε στο ψυγείο. Καθαρίζουμε τον κάδο και το σύρμα μας και χτυπάμε στο μίξερ τα ασπράδια των αυγών μαζί με το αλάτι σε μέτρια προς δυνατή ταχύτητα μέχρι να αρχίσουν να αφρατεύουν.

Προσθέτουμε τη ζάχαρη σε δόσεις και συνεχίζουμε να χτυπάμε μέχρι να έχουμε μια λεία και γυαλιστερή μαρέγκα.

Παράλληλα λιώνουμε τη λευκή κουβερτούρα σε μπεν μαρί ή στο φούρνο μικροκυμάτων.

Την αφήνουμε για 5 λεπτά να κρυώσει ελαφρώς και την αδειάζουμε στο μείγμα με το τυρί κρέμα.

Ανακατεύουμε με μία μαρίζ ώστε να ενωθούν καλά τα υλικά μεταξύ τους.

Προσθέτουμε τη μαρέγκα και ανακατεύουμε με απαλές κινήσεις μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα.

Έπειτα, το μεταφέρουμε σε μία σακούλα ζαχαρο-



πλαστικής και το μοιράζουμε σε μπολάκια. Αφήνουμε τις μους να σφίξουν για 2 ώρες στο ψυγείο. Τις γαρνίρουμε με τα φρούτα του δάσους, τις πασπαλίζουμε με τη ζάχαρη άχνη και σερβίρουμε.