

ΗΜΕΡΟΛΟΓΙΟ 2021

ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΓΙΑ ΚΟΥΛΟΥΡΑΚΙΑ
ΚΑΙ ΜΠΙΣΚΟΤΑΚΙΑ...

...γιατί οι γλυκές γεύσεις
μας φέρνουν πιο κοντά!

ΟΤΕ ΑΣΦΑΛΙΣΗ

Προστατεύουμε, Φροντίζουμε, Νοιαζόμαστε.



Κουλουράκια Κανέλας

Γιάννης Ξ. & Στάθης Μ.

Υλικά για 8 άτομα

- ▶ 1 μεγάλο πακέτο μαργαρίνη
- ▶ 1 κούπα ζάχαρη
- ▶ 4 κούπες αλεύρι
- ▶ 2 αβγά
- ▶ 2 κουταλάκια κοφτά baking powder
- ▶ 1 κουταλάκι κοφτό κανέλα
- ▶ 4 κουταλιές γάλα
- ▶ λίγο γάλα εβαπορέ αδιάλυτο

Εκτέλεση

Αφήνετε το βούτυρο έξω από το ψυγείο για 1 ώρα για να μαλακώσει. Το χτυπάτε με το σύρμα ή στο μίξερ και ρίχνετε σταδιακά τη ζάχαρη και ένα-ένα τα αβγά.

Κοσκινίζετε το αλεύρι με το baking powder και την κανέλα. Το προσθέτετε στο μείγμα αβγών μαζί με το γάλα.

Ζυμώνετε ελαφρά τη ζύμη και την αφήνετε στο ψυγείο περίπου για 1 ώρα.

Βγάζετε την ζύμη από το ψυγείο και την πλάθετε σε κουλουράκια, τα βάζετε στο ταψί και τα αλείφετε με γάλα εβαπορέ αδιάλυτο.

Ψήνετε τα κουλουράκια κανέλας σε μέτριο φούρνο, περίπου στους 180-190 βαθμούς, για 16 λεπτά.

ΚΑΛΗ ΕΠΙΤΥΧΙΑ!

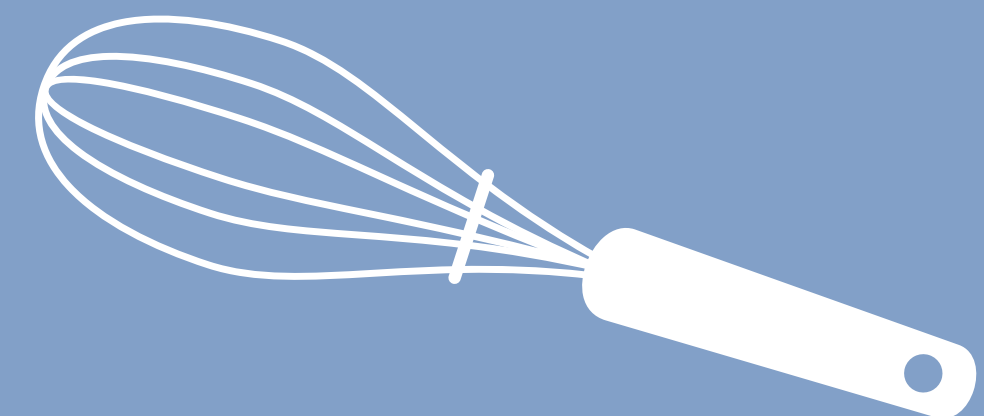


Προστατεύουμε, Φροντίζουμε, Νοιαζόμαστε.

ΙΑΝΟΥΑΡΙΟΣ

ΔΕ ΤΡ ΤΕ ΠΕ ΠΑ ΣΑ ΚΥ

				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31





Κουλουράκια Πορτοκαλιού

Νίκος Π. & Εύα Σ.

Υλικά

- ▶ 1 νεροπότηρο χυμό πορτοκαλιού
- ▶ 1 νεροπότηρο ηλιέλαιο
- ▶ 1 νεροπότηρο ζάχαρη
- ▶ 1 φακελάκι baking powder
- ▶ 1 βανίλια
- ▶ Ξύσμα από 1 πορτοκάλι
- ▶ 5 κούπες αλεύρι

Εκτέλεση

Ανακατεύουμε καλά όλα τα υλικά και ύστερα ρίχνουμε λίγο-λίγο το αλεύρι και ζυμώνουμε μέχρι να γίνει μαλακή η ζύμη.

Πλάθουμε τα κουλουράκια σε ότι σχήμα θέλουμε και τα ψήνουμε στους 180 βαθμούς σε προθερμασμένο φούρνο για 15 λεπτά (αν θέλουμε πιο ξεροψημένα 20 λεπτά).

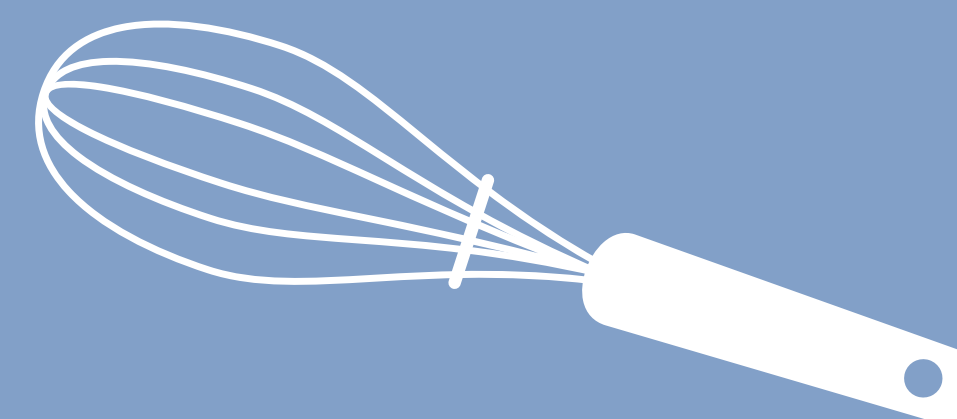
ΚΑΛΗ ΕΠΙΤΥΧΙΑ!



Προστατεύουμε, Φροντίζουμε, Νοιαζόμαστε.

ΦΕΒΡΟΥΑΡΙΟΣ

ΔΕ	ΤΡ	ΤΕ	ΠΕ	ΠΑ	ΣΑ	ΚΥ
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28





Cookies με Βρώμη

Ειρήνη Π.

Υλικά

- ▶ 2 κούπες αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- ▶ 1 κούπα βρώμη
- ▶ 1 κούπα ζάχαρη
- ▶ 1 αυγό
- ▶ ½ κούπα γάλα
- ▶ 200 γρ. βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου
- ▶ 1 κ.γ. baking powder
- ▶ Βανίλια
- ▶ Ξύσμα ενός πορτοκαλιού
- ▶ 200 γρ. κουβερτούρα σπασμένη σε κομμάτια ή σε σταγόνες

Εκτέλεση

Χτυπάμε το βούτυρο με τη ζάχαρη μέχρι να αφρατέψουν. Προσθέτουμε το αυγό, το γάλα, τη βανίλια και το ξύσμα.

Ανακατεύουμε το αλεύρι με τη βρώμη, τη σόδα και το baking powder. Τα προσθέτουμε στο μείγμα και ανακατεύουμε να ομογενοποιηθεί η ζύμη.

Κόβουμε την κουβερτούρα σε κομμάτια με το μαχαίρι και τα ρίχνουμε στη ζύμη μας, ανακατεύοντας

Πλάθουμε σε μικρά μπαλάκια και τοποθετούμε σε ταψί με λαδόκολλα. Αφήνουμε λίγο κενό ενδιάμεσα.

Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στον αέρα 180°C για περίπου 30 -40 λεπτά μέχρι να ροδίσουν και να βγουν λίγο τραγανά.

ΚΑΛΗ ΕΠΙΤΥΧΙΑ!

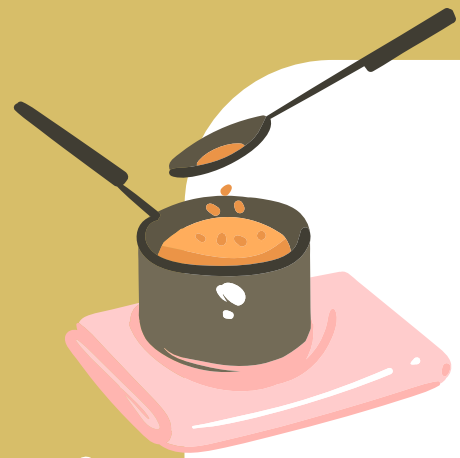


Προστατεύουμε, Φροντίζουμε, Νοιαζόμαστε.

ΜΑΡΤΙΟΣ

ΔΕ	ΤΡ	ΤΕ	ΠΕ	ΠΑ	ΣΑ	ΚΥ
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				





Κουλουράκια Νηστίσιμα

Αθηνά Ε.

Υλικά

- ▶ 1 κ αλεύρι
- ▶ 1 ποτήρι ελαιόλαδο
- ▶ 1 ποτήρι ζάχαρη
- ▶ 1 ποτήρι πορτοκαλάδα
- ▶ 1κ γλ. Σόδα
- ▶ 1 κρασοπότηρο κονιάκ
- ▶ Κανέλα - γαρύφαλλο

Εκτέλεση

Διαλύουμε τη ζάχαρη στο λάδι και κατόπιν προσθέτουμε τη σόδα και την πορτοκαλάδα – μέχρι να λιώσει η ζάχαρη.

Προσθέτουμε σιγά –σιγά το αλεύρι και στο τέλος βάζουμε μισό κουταλάκι του γλυκού κανέλλα και ¼ κουταλάκι του γλυκού γαρύφαλλο.

Πλάθουμε τα κουλουράκια και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 βαθμούς (αέρα) για 40 με 50 λεπτά.

ΚΑΛΗ ΕΠΙΤΥΧΙΑ!



ΑΣΦΑΛΙΣΗ

Προστατεύουμε, Φροντίζουμε, Νοιαζόμαστε.

ΑΠΡΙΛΙΟΣ

ΔΕ	ΤΡ	ΤΕ	ΠΕ	ΠΑ	ΣΑ	ΚΥ
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		





Πασχαλινά κουλουράκια

Βάσια Κ.

Υλικά

- ▶ 300γρ. βούτυρο
- ▶ 300γρ. ζάχαρη
- ▶ 1 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας
- ▶ 2 μεσαία αυγά
- ▶ 120γρ. χυμό πορτοκαλιού
- ▶ Ξύσμα από 2 πορτοκάλια
- ▶ 50γρ. κονιάκ
- ▶ 1 πακέτο αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- ▶ 1/2 κ.γ. baking powder
- ▶ 1/2 κ.γ. σόδα
- ▶ 50γρ. γάλα
- ▶ 1 πρέζα αλάτι
- ▶ 1 κρόκο αυγού (αραιωμένο σε νερό, για να αλείψουμε τα κουλουράκια)

Εκτέλεση

Χτυπάμε με το μίξερ το βούτυρο με τη ζάχαρη. Χτυπάμε τα υλικά μέχρι να αφρατέψει καλά το μείγμα και να γίνει κρέμα. Προσθέτουμε το ξύσμα του πορτοκαλιού, το εκχύλισμα βανίλιας και το αλάτι. Στη συνέχεια ρίχνουμε ένα-ένα τα αυγά χτυπώντας πολύ καλά το μείγμα μέχρι να τα ενσωματώσει. Διαλύουμε τη σόδα στο χυμό του πορτοκαλιού και τα προσθέτουμε. Προσθέτουμε στο μείγμα και το γάλα με το κονιάκ και συνεχίζουμε το χτύπημα, ώσπου να ενσωματωθούν τα υλικά. Χαμηλώνουμε την ταχύτητα του μίξερ και λίγο-λίγο ρίχνουμε το αλεύρι με το baking powder. Όταν η ζύμη φτάσει στο σημείο που δεν ανακατεύεται με το μίξερ, συνεχίζουμε το ζύμωμα με τα χέρια μας (από την ώρα που βάζουμε το αλεύρι δεν ζυμώνουμε πολύ, για να μη σκληρύνουν τα κουλουράκια). Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 160°C στον αέρα. Σε ένα μπολάκι βάζουμε τον κρόκο του αυγού και λίγο νεράκι και χτυπάμε με ένα πιρούνι. Πλάθουμε τα κουλουράκια σε ό, τι σχήμα θέλουμε. Τα τοποθετούμε στο ταψί και αλείφουμε με το διάλυμα του αυγού. Ψήνουμε για 25 λεπτά περίπου (ανάλογα με το πόσο δυνατός είναι ο φούρνος μας), ώσπου να ροδίσουν.

ΚΑΛΗ ΕΠΙΤΥΧΙΑ!



Προστατεύουμε, Φροντίζουμε, Νοιαζόμαστε.

ΜΑΪΟΣ

ΔΕ	ΤΡ	ΤΕ	ΠΕ	ΠΑ	ΣΑ	ΚΥ
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						





Μπισκότα με κανέλα, τζίντζερ και λεμόνι

Γιώργος Σ.

Υλικά

- ▶ **Υλικά μπισκότου:** 100 γραμμάρια βούτυρο, 100 γραμμάρια ζάχαρη, 1 Αυγό, μία βανίλια, 200 γραμμάρια αλεύρι για όλες τις χρήσεις, μισή κουταλιά του γλυκού σόδα, μισή κουταλιά του γλυκού τριμμένο τζίντζερ, ¼ κουταλιού του γλυκού κανέλα, ¼ κουταλιού του γλυκού αλάτι και τέλος ξύσμα από ένα λεμόνι.
- ▶ **Υλικά τυλίγματος:** 2 κουταλιές της σούπας ζάχαρη και μισή κουταλιά του γλυκού κανέλλα.

Εκτέλεση

Για την ζύμη τοποθετούμε σε ένα μπολ το βούτυρο με την ζάχαρη και τα ανακατεύουμε για 5 λεπτά με το μίξερ. Μετά ρίχνουμε το αυγό και την βανίλια για να ενσωματωθούν και αυτά. Σε ένα δεύτερο μπολ ρίχνουμε όλα τα υπόλοιπα υλικά με εξαίρεση το ξύσμα λεμονιού. Αφού ανακατευτούν καλά τα ρίχνουμε όλα στο πρώτο μπολ βάζοντας και το ξύσμα λεμονιού.

Για το τύλιγμα αναμιγνύουμε μεταξύ τους την ζάχαρη και την κανέλλα.

Πλάθουμε μπαλάκια από τη ζύμη σε μέγεθος μικρού καρυδιού τα τυλίγουμε στο μείγμα ζάχαρη-κανέλα και τα τοποθετούμε στο ταψί, αφήνοντας μικρή απόσταση μεταξύ τους για να μην κολλήσουν.

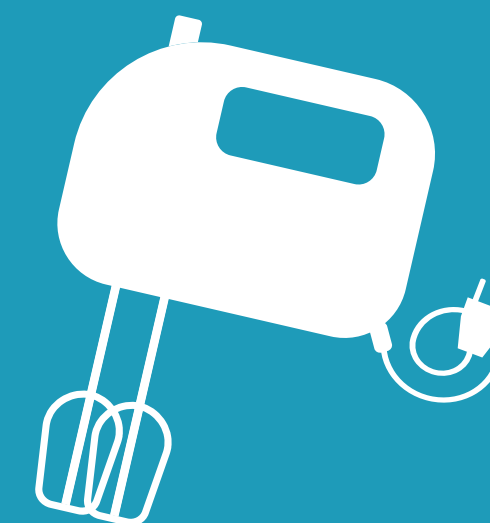
Έχουμε προθερμάνει τον φούρνο στους 160 με αέρα και τοποθετούμε το ταψί για 10 λεπτά. Αφού έχουν ψηθεί τα βγάζουμε από το φούρνο και μετά από 2 λεπτά τοποθετούμε εκτός ταψιού σε μία σχάρα για να κρυώσουν χωρίς να καεί η βάση τους.

ΚΑΛΗ ΕΠΙΤΥΧΙΑ!



ΙΟΥΝΙΟΣ

ΔΕ	ΤΡ	ΤΕ	ΠΕ	ΠΑ	ΣΑ	ΚΥ
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				





Κουλουράκια Ούζου Κορινθιακά

Πέρσα Α.

Υλικά

- ▶ 1 κιλό αλεύρι Νο 1
- ▶ 250 γραμμάρια ζάχαρη
- ▶ 500 ml ούζο
- ▶ 5 βανίλιες
- ▶ 1 φλιτζάνι του καφέ λάδι
- ▶ 1 αμμωνία

Εκτέλεση

Ζεσταίνουμε το ούζο και κρατάμε λίγο για αργότερα. Αναμιγνύουμε το ούζο με τη ζάχαρη και ανακατεύουμε σιγά-σιγά μέχρι να λιώσει.

Βάζουμε σε μια λεκάνη το αλεύρι και το λάδι και τρίβουμε λίγο να το απορροφήσει. Στη συνέχεια, ρίχνουμε το ούζο με τη ζάχαρη. Τέλος, προσθέτουμε την αμμωνία διαλυμένη σε λίγο ούζο και τις βανίλιες.

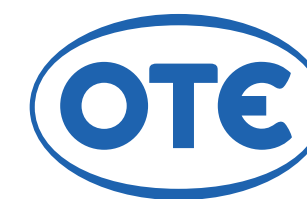
Ζυμώνουμε πολύ καλά μέχρι να δημιουργηθεί μία ζύμη μαλακή και εύπλαστη.

Χωρίζουμε τη ζύμη σε μπαλάκια και πλάθουμε σε στρογγυλό σχήμα με κόμπους.

Λαδώνουμε ελαφρώς ένα ταψί και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο (πάνω-κάτω αντίσταση) στους 180°C για 20 λεπτά.

ΚΑΛΗ ΕΠΙΤΥΧΙΑ!

ΗΜΕΡΟΛΟΓΙΟ



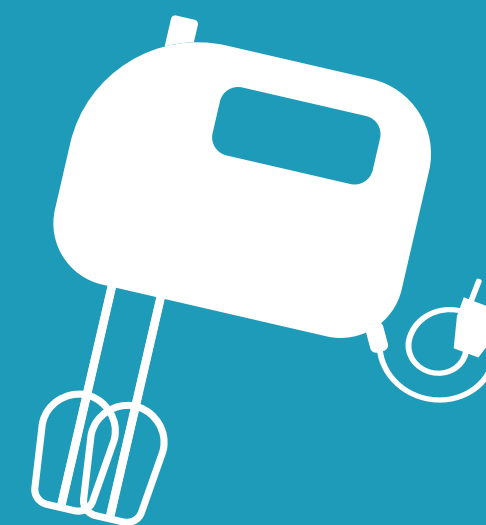
ΑΣΦΑΛΙΣΗ

Προστατεύουμε, Φροντίζουμε, Νοιαζόμαστε.

ΙΟΥΛΙΟΣ

ΔΕ ΤΡ ΤΕ ΠΕ ΠΑ ΣΑ ΚΥ

			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	





Αμυγδαλωτά Κυπριακά

Αλέξανδρος Σ.

Υλικά

- ▶ 500 γρ. (3½ φλ.) αμυγδαλόψιχα (όχι ασπρισμένη),
- ▶ 2 1/4 φλ. (250 γρ.) ζάχαρη άχνη,
- ▶ 2 κουταλιές ανθόνερο,
- ▶ 2 κουταλιές μπράντι,
- ▶ 1 κουταλιά χυμό λεμονιού,
- ▶ 1 φλ. (περίπου) ζάχαρη για πασπάλισμα

Εκτέλεση

Ασπρίζετε τα αμύγδαλα: Τα ρίχνετε σε ένα κατσαρολάκι με νερό που βράζει (μόλις να τα σκεπάζει) και τα αφήνετε να κοκλάσουν για 1 λεπτό. Τα στραγγίζετε και τα αφήνετε να κρυσώσουν. Ύστερα, τα πιέζετε με τα δάχτυλα για να βγει η φλούδα τους. Αλέθετε τα ασπρισμένα αμύγδαλα στο πολυμίξερ ή το μπλέντερ με 3 κουταλιές από τη ζάχαρη άχνη, προσέχοντας να μη γίνουν πολτός. Κάθε τόσο, ανοίγετε το καπάκι της μηχανής και τα ανακατεύετε για να αλεστούν ομοιόμορφα. Τα αδειάζετε σε ένα μπολ και ανακατεύετε μέσα όλα τα υπόλοιπα υλικά. Ζυμώνετε καλά το μίγμα για να σμίξει και ύστερα, το πλάθετε σε μικρές μπαλίτσες, όπως περίπου τα τρουφάκια σοκολάτας. Βάζετε σε ένα δισκάκι ή πιάτο τη ζάχαρη και τα τυλίγετε μέσα ένα-ένα.

Ύστερα, αν θέλετε, βάζετε τα αμυγδαλωτά σε φορμάκια για τρουφάκια ή απλά σε στρώσεις με αντικολλητική λαδόκολλα ανάμεσά τους και τα κρατάτε στεγανά κλεισμένα σε κουτί σε δροσερό μέρος.

ΚΑΛΗ ΕΠΙΤΥΧΙΑ!



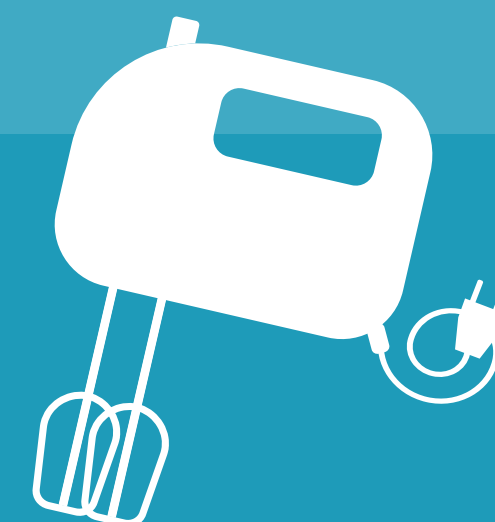
ΑΣΦΑΛΙΣΗ

Προστατεύουμε, Φροντίζουμε, Νοιαζόμαστε.

ΑΥΓΟΥΣΤΟΣ

ΔΕ ΤΡ ΤΕ ΠΕ ΠΑ ΣΑ ΚΥ

						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					





Κουλουράκια Κρασιού (συνταγή μαμάς)

Φώτης Ζ.

Υλικά

- ▶ 240 γρ Ηλιέλαιο
- ▶ 120 ml λευκό κρασί
- ▶ 80 γρ ζάχαρη
- ▶ Ξύσμα από 1 πορτοκάλι
- ▶ 360 γρ αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- ▶ 2 ½ κουταλάκια γλυκού baking powder
- ▶ 2 βανίλιες

Εκτέλεση

Ζυμώνουμε τα υλικά όλα μαζί και πλάθουμε κουλουράκια σε σχήμα της αρεσκείας μας. Ψήνουμε στους 180 βαθμούς κελσίου για 20 λεπτά περίπου.

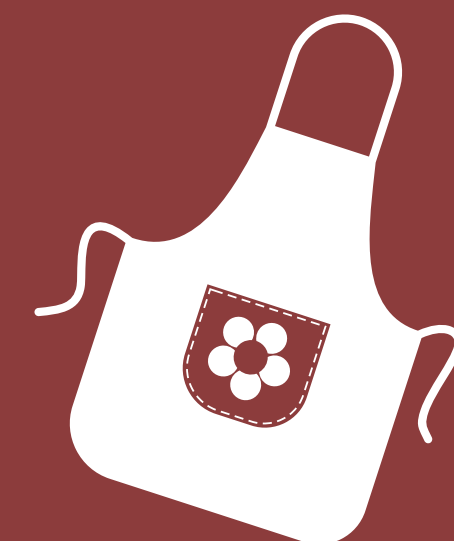
ΚΑΛΗ ΕΠΙΤΥΧΙΑ!



Προστατεύουμε, Φροντίζουμε, Νοιαζόμαστε.

ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΣ

ΔΕ	ΤΡ	ΤΕ	ΠΕ	ΠΑ	ΣΑ	ΚΥ
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			





Μαμαδοκουλουράκια

Γιώργος Χ.

Υλικά

- ▶ 300 γρ αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- ▶ 200 γρ βούτυρο αγελάδος
- ▶ 100 γρ μέλι

Εκτέλεση

Σε ένα μπολ βάζουμε το βούτυρο λιωμένο (προσοχή να μην είναι τελείως λιωμένο σαν λάδι) προσθέτουμε το μέλι και τα ανακατεύουμε καλά για να ομογενοποιηθούν τα υλικά συνεχίζουμε προσθέτοντας το αλεύρι αφού πρώτα το έχουμε κοσκινίσει. Ζυμώνουμε μέχρι να δέσουν ομοιόμορφα τα υλικά. Η ζύμη μας είναι έτοιμη για να φτιάξουμε τα κουλουράκια! (μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε κουπ πατ για όμορφα σχεδιάκια). Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στον αέρα στους 180 βαθμούς για 10 λεπτά.

Tips: Αν η ζύμη σας δεν είναι εύκολη στο να την πλάσετε μπορείτε να την βάλετε για λίγη ώρα στο ψυγείο.

ΚΑΛΗ ΕΠΙΤΥΧΙΑ!



Προστατεύουμε, Φροντίζουμε, Νοιαζόμαστε.

ΟΚΤΩΒΡΙΟΣ

ΔΕ	ΤΡ	ΤΕ	ΠΕ	ΠΑ	ΣΑ	ΚΥ
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		





Μουστοκούλουρα (συνταγή από Καλαμάτα)

Σοφία Λ.

Υλικά

- ▶ 1000γρ. αλεύρι μαλακό (περίπου.... Όσο πάρει για να είναι πολύ μαλακή η ζύμη!)
- ▶ 1 ποτήρι νερού ζάχαρη
- ▶ 1 ποτήρι νερού μούστο
- ▶ 1 ποτήρι νερού νερό
- ▶ 1 ποτήρι νερού λάδι
- ▶ 5 κ.γ. κοφτά σόδα
- ▶ 1 κ.σ κανέλα
- ▶ 1 κ.γ γαρύφαλλο

Εκτέλεση

Χτυπάμε το λάδι, το μούστο, την ζάχαρη και το νερό στο μίξερ μέχρι να λιώσει η ζάχαρη. Ανακατεύουμε στο αλεύρι τη σόδα, την κανέλα, το γαρύφαλλο. Ρίχνουμε στο μείγμα από το αλεύρι τα υγρά. Τα ζυμώνουμε να ομογενοποιηθεί το μείγμα. Η ζύμη μπορεί να χρειαστεί λίγο ακόμα αλεύρι, (είναι πολύ μαλακή) όμως για να μη μας σκληρύνουν τα κουλούρια μας, αφήνουμε τη ζύμη μας να ξεκουραστεί 10 λεπτά. Πλάθουμε τα κουλούρια μας στο γνωστό σχήμα και τα βάζουμε σε ένα βαθύ ταψί με λαδόκολλα. Από πάνω τα σκεπάζουμε με λαδόκολλα και ένα άλλο ταψί. Με αυτό τον τρόπο γίνονται μαλακά. Αν τα ψήσουμε ξεσκεπαστα γίνονται τραγανά. Ψήνουμε για 15 λεπτά στους 180 βαθμούς στον αέρα. Όταν τα βγάλουμε από το φούρνο, τα αφήνουμε να κρυώσουν και τα βάζουμε σε πλαστικό σακουλάκι ή σε σκεύος με καπάκι. Έτσι θα διατηρηθούν μαλακά.

ΚΑΛΗ ΕΠΙΤΥΧΙΑ!



Προστατεύουμε, Φροντίζουμε, Νοιαζόμαστε.

ΝΟΕΜΒΡΙΟΣ

ΔΕ	ΤΡ	ΤΕ	ΠΕ	ΠΑ	ΣΑ	ΚΥ
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					





Χριστουγεννιάτικα Μπισκοτάκια Βουτύρου

Βίκυ Π. & Πολίνα Β.

Υλικά

- ▶ 3 φλιτζάνια τσαγιού αλεύρι
- ▶ 2 κουταλάκια μπέικιν πάουντερ
- ▶ 1 πακέτο φρέσκο βούτυρο
- ▶ 1 φλιτζάνι τσαγιού ζάχαρη
- ▶ 1 αυγό ολόκληρο
- ▶ 1 κρόκο
- ▶ 1 βανίλια

Εκτέλεση

Κοσκινίζουμε το αλεύρι με το baking powder και προσθέτουμε μια πρέζα αλάτι.

Χτυπάμε το βούτυρο και ρίχνουμε σιγά, σιγά τη ζάχαρη. Προσθέτουμε το αυγό και τον κρόκο και χτυπάμε καλά. Ρίχνουμε την βανίλια και μαζί το αλεύρι.

Ζυμώνουμε και ανοίγουμε ένα φύλλο. Κόβουμε τα μπισκότα με κουπ - κατ της αρεσκείας μας. Ψήνουμε σε μέτριο φούρνο για 12-15 λεπτά.

ΚΑΛΗ ΕΠΙΤΥΧΙΑ!



ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΣ

ΔΕ	ΤΡ	ΤΕ	ΠΕ	ΠΑ	ΣΑ	ΚΥ
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

