

# the Sun

COGITO ERGO SUN

## Redactioneel

De afgelopen weken hebben de kranten er vol van gestaan, de bolletjes smokkel via Schiphol. Het is nu wel duidelijk dat er al geruime tijd enorme hoeveelheden (anale) cocaïne via schiphol ons land binnenkomen. Iedereen heeft het erover, maar de echte vraag wordt niet gesteld... 'Waar blijft al dat spul!?' De Sun zette een onderzoek in en vond een aantal schrikbarende resultaten. Zo meldt het parool dat één op de tien studenten wel eens cocaïne gebruikt. Als we dit combineren met de uitbreiding van de opleidingen hier aan de UT dan zien we waar dat heen gaat. De grote drugshandelaars zijn gewoon al een goede voorraad aan het opzetten voor volgend collegejaar.... Nee, het is maar goed dat de Sun redactie de handen in onschuld wast..

Wat dichterbij huis troffen we ook rare berichten aan. Zo werd de Albert Heijn geteisterd door tandpastadieven en moet coffeshop Scorpio aan de oude markt definitief dicht... logisch aangezien de overheid steeds meer zaken aan het privatiseren is. Neen, het leven is niet meer wat het geweest is..

## Puuzel

*Vanaf maandag 28 januari kan er in Nederland alleen nog maar met Euro's en niet meer met guldens betaald worden. In het kader van het einde van de gulden als wettig betaalmiddel een muntenpuzzel Mail je oplossing naar sun@scintilla.nl*

We hebben 12 Euro-munten en een balans. 11 Munten hebben hetzelfde gewicht, maar één van de munten heeft een afwijkend gewicht (zwaarder of lichter, maar we weten niet of die zwaarder dan wel lichter is!). Je mag precies drie wegingen doen om er achter te komen welke munt een afwijkend gewicht heeft.

De Vraag: Hoe moet je de drie wegingen doen om de afwijkende munt te vinden?

## Spreuk van de Tweuk

Subtiel: "Iets meedelen en wegwezen voor het begrepen wordt."

## Lieve Sunny,

Ik ben een beetje gedesoriëteerd. Normaal gesproken ga ik uit van de Sun om m'n Scintilla Vrimibo's te bezoeken, maar door allerlei rare ruilacties klopt dat niet meer. Wat moet ik doen!

Een drinkertje

Lief drinkertje,

Gewoon naar elke Vrimibo gaan, dan mis je én geen Sun én geen Scintilla Vrimibo

Sunny

## Agenda

**25 januari**  
Vrimibo - de Tombe

**31 januari**  
Laserquesten – De Tapperij (Hengelo)

**05 februari**  
Maxima(le) Borrel

**06 februari**  
Actievelingenuitje – Restaurant "De Zegger" (Thales)

**08 februari**  
Vrimibo - de Tombe

## Frustratie Calamiteiten team



"Reddingswerkers weten zich geen raad"

Enschede, 23-01-2002

Tijdens een recente oefening van het calamiteitenteam van het EL/TN gebouw is men gestuit op een groot probleem. Wegens de

bierinnemende capaciteiten van diverse Scintilleanen bleek het gebouw moeilijk te evacueren. Redder Leo: "We waren op alles voorbereid, maar niet op dit. De enige oplossing die ik kan bedenken is het aanschaffen van zwaar transportmateriaal". Gebouwenbeheerder Dhr J. Muller sluit niet uit dat dit ernstige gevolgen heeft voor het gebouw: "De gangen moeten worden aangepast om reddingsvoertuigen door te laten. Ik vrees dat de hele kelder door dit incident vergroot moet worden."

Het slachtoffer Daan S. is zich van geen kwaad bewust: "Als ze nu eens wat sterke kerels in dienst nemen, ze moeten gewoon niet zeuren."

## Recept: Aardappel- groentesalade

Over een kleine twee weken kunnen we ons bij Thales weer te goed doen aan een buffet in het kader van het actievelingenuitje van Scintilla. Om ook thuis te kunnen genieten van een (klein) buffet volgt hier het recept voor een buffetsalade voor 8 personen.

**Ingrediënten:** 750 gr sante aardappeltjes, zout, 700 gr gemengde groenten (bijv. paprika, boontjes, doperwtjes en mais), 200 gr gedroogde abrikozen, 300 gr kruidenkaas, 4 hardgekookte eieren, 3 augurken, 3 el Bulgaarse yoghurt 3 el mayonaise, 1/2 tl suiker, 2 el witte wijnazijn, 2 tl paprikapoeder, zout en versgemalen peper, enkele blaadjes sla, enkel toefjes peterselie

**Bereidingswijze:** Kook de aardappeltjes in water met zout in ongeveer 10 minuten gaar. Giet ze af en laat ze afkoelen. Snijd de aardappels vervolgens in blokjes. Snijd de paprika in kleine stukjes. Dan kookt u de boontjes, de doperwtjes, paprika en mais beetgaar. Laat de groenten uitlekken. Snijd de kaas in blokjes. Pel de eieren, hak 2 eieren in stukjes en snijd de andere in partjes. Snijd ook de augurken in partjes. Maak dan een sausje van de yoghurt, de mayonaise, de suiker, de azijn, het paprikapoeder, zout en peper. Meng vervolgens de aardappelen, de groenten, de kaas, de fijngehakte eieren en de augurken in een kom door elkaar. Voeg de abrikozen toe, voor een lekkere frisse smaak. Schep het sausje door de salade. Leg de gewassen blaadjes sla op een platte schaal en schep de salade hierop. Garneer de salade met de partjes ei en enkele toefjes peterselie.

Eet Smakelijk!

