

# the Sun

COGITO ERGO SUN

## Redactioneel

Een nieuw jaar met volop nieuwe kansen. Zo ligt er voor u de eerste editie van de SUN van jaargang 15. Ook dit jaar zal de SUN u twekelijks op de hoogte van alle noemenswaardige (on)waarheden wat betreft het reilen en zeilen van onze vereniging en de rest van de wereld. Wat is er zoal gebeurd sinds de vorige SUN. "Heel veel" zullen velen zeggen, de borrelleden onder ons daarentegen zullen zeggen "Daar kan ik mij niets van herinneren". Waar de SUN redactie zich wel wat van kan herinneren zijn de perikelen rond het gedrag van wat rondstruinende bosjes in Amerika en de vergelijking met Hitler. De heer Bush heeft het zelfs zo ver gebracht dat de trouwste bondgenoot (Engeland) ook niet meer weet wat ze moeten vinden. Het mooie is dat er nu weer volop over na gedacht kan worden aangezien iedereen zijn luie reet van het strand af heeft gehaald. Kortom de vakantie is voorbij en het is weer tijd om allemaal hard aan de studie te gaan teneinde de periode van 5 jaar niet te overschreiden. Om het komende jaar goed te beginnen heeft de SUN redactie zich extra hard ingezet om dit keer een dubbeldikke versie uit de pers te laten rollen en wij wensen jullie dan ook veel leesplezier.

De SUN redactie.

## Puuzel

Zoals de nieuwe Suske en Wiske laat zien wordt er nog wel eens iets meegenomen. Alleen wat nog niet bekend is is hoe de prent teruggekregen kan worden. Dit moet allemaal nog beschreven worden. De opdracht: beschrijf in minder dan 50 woorden hoe ze hem terug krijgen, de meest originele wint.

## Recept

Dit keer een overheerlijk receptje voor een apart dessert: Gepofte gevulde appels voor 2 personen.

Ingredienten:  
150 gr. bitterkoekje  
30 gr. boter  
6 el. Calvados  
12 pruimedanten  
6 grote appels, stevige

Verwarm de oven in 10 minuten voor op 200 graden Celsius. Was de appels en steek het klokhuis er met een appelboor uit. Verkrumel de bitterkoekjes en meng met de calvados en de in stukjes gesneden pruneaux. Vul de appels met dit mengsel. Druk de vulling stevig aan. Zet de appels ieder op een vel aluminiumfolie, leg een klontje boter op de vulling en vouw het folie dicht. Pof de appels gedurende 20 minuten in de oven. Serveer de gepofte appels eventueel met een vanillesaus.

## Lieve Sunny,

Ik nu al een paar jaar op de universiteit en duidelijk te dat veel van mijn middelbare schoolkennis weg. Soms ik bijvoorbeeld basic dingen zoals hoe werkwoorden ... me, wat ik doen?

*Een analfabeetje in opkomst.*

Lief analfabetisch leecootje,

zit begin merken raakt vergeet functioneren help moet. Nu heb je ze weer terug....

*Liefs, Sunny*

## Koffiedevice

Hulde aan het bestuur. Binnenkort kunnen we met een capaciteit van 18 liter per uur koffie nuttigen in de SK met behulp van onderstaand device. Nu nog hopen dat het bestuur de flow kan bijhouden.



## Paniek!

Paniek volgens de nieuwssite nu.nl. Dit is zeer kwalijk en zet aan tot zelf kweken van bonen:

"Twijgjes, stof en onrijpe koffiebonen. Steeds vaker bestaat de inhoud van een kopje koffie niet uit gemalen koffiebonen, maar uit rommel. Een Brits onderzoek toont aan dat 20% van een gemalen pakje koffie geen koffie is. De rotzooi in de koffie veroorzaakt een bittere smaak. Het hoge percentage rommel werd vooral vastgesteld bij goedkopere koffiemarken. De gerenommeerde koffieproducenten scoren opmerkelijk beter."

Douwe Egberts drinken dus.

## Agenda

- 1 oktober  
Horrorborrel
- 5 november  
ALV
- 6 November  
Constitutiereceptie

## Sun says

"If everything seems to be going well, you have obviously overlooked something"

*Murphy*

