

the Sun

COGITO ERGO SUN

Redactioneel

Beste mensen, ja ja het is weer zover! Een nieuwe SUN op deze prachtige vrijdagmiddag!! De vrijdagmiddag voor de Batavierenrace! De VriMiBo waar teveel mensen eigenlijk geen bier kunnen drinken! Het zou toch verboden moeten worden!! Maar deze SUN staat natuurlijk niet alleen in het teken van de Bata! Voor een up to date agenda moet je tegenwoordig bij de SUN zijn, aangezien de website alle activiteiten van de Borrel ontkent!

Maar wat is er verder afgelopen weken gebeurt, er is een nieuwe Paus! De kanibaal komt weer voor het gerecht, prins Charles is weer getrouwd en de hooligans zijn nog steeds actief!! Veel plezier met deze SUN en iedereen die zijn conditie gaat testen dit weekend, veel succes!!

Lieve Sunny

Ik snap er niets van. Een tijdje geleden ben ik wel eens gevraagd voor de SUN, maar daar had ik helemaal geen tijd voor! Het wordt hoog tijd dat ik ga afstuderen en moet dus full-time tijd aan mijn studie besteden! Toch realiseerde ik me dat ik nu al bijna drie maanden elke VriMiBo een stukje voor de SUN heb geschreven!! Hoe kan dit? En nu, ben ik nu gedoemd te blijven schrijven tot aan mijn burgerschap? Ik weet niet meer hoe ik verder moet.

Een hopeloze engelsman.

Beste Kandi,

Geef het maar gewoon toe, eigenlijk wil je dolgraag deel uit maken van onze redactie. Je bedenkt wel steeds smoezen om dat niet te doen, maar eigenlijk vind je het veel te leuk, helemaal omdat je dan eindelijk een geldig excuus hebt gevonden om iedere Vrimibo vanaf het begin af mee te maken zonder een al te kansloze indruk achter te laten. Dus bij deze: Welkom in de SUN!

Puuzel

Raadsel (is misschien wat makkelijk, maar de laatste was redelijk pittig)....

CLICK = 100501100K

MILK = 1000150K

LOG = 500G

ALIVE = A5015E

FOX = ?

Uiteraard is er een meter bier te verdienen met

het eerste goede antwoord!

Van de receptie

Zozo, het is weer vrijdagmiddag, verschrikkelijk mooi weer buiten (goed te zien op de monitoren, word ik ook weer met mijn neus op de feiten gedrukt...), en een dag voor de bata. HEBBEN WE ER ZIN IN???? teleurstellend moet ik antwoorden met een nee.... ieder jaar vraag me ik het me weer af, waar doe ik het voor?(geld moeten betalen, een hele dag in een busje zitten en dan een eind veel te hard lopen met veel te weinig training, om daarna te moe te zijn om eens even goed uit je dak te gaan op een feest waar zo'n 12.000 studenten op af komen.) Maar we gaan er weer tegenaan, vandaag geen borrel voor mij, maar wel een SUN!

Lieve Sunny (2)

Natuurlijk loop ik ook dit jaar weer mee met de bata, de slotafstand dit jaar. Maar nu had ik me bedacht dat het misschien wel handig zou zijn om een vrouwenafstand te lopen. Het kost wat straf tijd, maar wel de ideale manier om vrouwen tegen het lijf te lopen! Ik ben alleen bang dat ik met mijn tempo geen vrouwen tegen ga komen op de slotetappe...

Een gefrustreerde engelsman,

Beste kandi,

De bata is inderdaad een prima gelegenheid om vrouwen tegen het lijf te lopen, maar misschien is het toch handiger om dit te proberen op het feest! Na de race even lekker bijkomen en er dan gewoon voor gaan!

Veel succes!

Sunny

Funny Picture

FOKKE & SUKKE
DACHTEN NOG NIET OP TIJD AAN NATIONALE SECRETARESEBAG



Recept van de Tweek

Cottage Pie

Ingrediënten: (voor vier personen) 1 ui, 1 wortel, 1 eetlepel olie, 500 gram rundergehakt, 2 el bloem, 1 el tomatensaus (ketchup), 1/2 tot 1 el Worcestersaus, 1/2 kop erwten, 1 bouquet garni, 3/4 tot 1 kop rundvleesbouillon, 3 tot 4 grote aardappels, 1 el boter, zout en peper

Bereiding: Verwarm de oven voor op 190° en bij gas op stand 5. Schil en hak de ui en de wortel fijn. Verwarm de olie in een grote bak of een steelpan, voeg de ui toe en bak deze tot de ui helder of doorzichtig is. Voeg het gehakt toe en rul dit. Wanneer het gehakt mooi bruin is de bloem er door roeren en een minuut door bakken. Voeg de tomatensaus, Worcester saus, de fijngehakte wortel, de erwten en de kruiden toe. Roer alles goed onder elkaar. Voeg geleidelijk aan de bouillon toe en breng het aan de kook. Laat het daarna rustig 10 tot 15 minuten door sudderen op laag vuur. Voeg zout en peper toe. Het mengsel zou vrij dik moeten zijn. Verwijder de bouquet garni en zet het mengsel opzij. Schil de aardappels, snij deze in kwarten en zet ze in een steelpan met koud water dat de aardappels net dekt. Voeg wat zout aan het water toe en breng dit aan het koken. Zet het vuur lager en laat het 10 tot 15 minuten door sudderen tot de aardappels gaar zijn. Giet ze daarna af, en zet ze even terug op het vuur om het water te laten verdampen. Voeg boter toe aan de aardappels en stamp de aardappels tot ze romig zijn. Voeg een beetje melk toe als dat nodig is. Voeg zout toe. Lepel het mengsel in een taartvorm en schep de aardappelpuree over het mengsel. Strooi, indien gewenst, geraspte kaas over de aardappelpuree en zet het daarna in de oven voor 15 tot 20 minuten of totdat de aardappels mooi gebruid zijn en de taart heet genoeg is.

Agenda

- 23 april BATA444RACE
- 3 mei Warner Brothers Movie World
- 10 mei Tombesation, The BorrelNation
- 12 mei Excursie naar Thomson
- 13 mei VriMiBo
- 19 mei 11-Bierentocht
- 27 mei VriMiBo
- 31 mei 40e Cantus Scintillae

Sunny Says

If all the year were playing holidays; To sport would be as tedious as to work.

-- Shakespeare, King Henry the IV

Burn-out?

Brand nu weer lekker verder!
DVD±RW Dual Layer



€ 51,50

Full house of straight flush?

Lees ze allemaal!
14-in-1 kaartlezer



€ 15,-

Te zat om je camera vast te houden?

Mini tafel statief voor
foto- en videocamera's.

€ 3,-

(binnenkort op
voorraad)



€ 12,-

(richtprijs)

bestelcode
HQ-TRIPOD30



Luxe foto- en videostatief.
Snelkoppeling, lift en 90° verticale kop.
Geleverd met draagtas.

