

the Sun



COGITO ERGO SUN

Redactioneel

Beste SUN'lezers, ook deze week weer een SUN om te lezen in het heerlijke sunnetje! Want het is toch een heerlijk sunnetje deze week. Het is zelfs zulk lekker weer dat de zwembaden uit de kast gehaald zijn en complete flats lekker in de SUN liggen te luieren. Dan voel je je als studerende student toch eenzaam! Verder was ik nog even aan het kijken op nu.nl en daar stond zowaar een leuk nieuwsberichtje op! Naast de dode vrouwen en de tien gewonden is er ook iets leuk gebeurd. Er is een pasgeboren kalfje gered en wel door een treinmachinist.

Als dit een NS machinist was geweest had hij geen moment getwijfeld en het kalfje laten verzuipen, stel je voor, een trein vol met mensen die vertraging oplopen, geld terug vragen en dat allemaal voor zo'n klein kalfje! Nee, dit kalfje moet blij zijn dat dat stukje rails door Arriva wordt beheerd. Maar nu weer even over naar de orde van de dag. In deze SUN:

- Een wanhopige huisvrouw.
- Alles wat er te doen is bij Scintilla!
- Vacatures voor iedereen die nog niet actief of actief genoeg is!
- Veel leesplezier en tot de volgende Tweek!

Lieve Sunny

Ik ben een EL student van het mannelijk geslacht en ik heb een probleempje. Ik heb namelijk een nogal aparte hobby als EL student. Laatst werd mijn hobby zelfs voor vrouwelijk uit gemaakt, mijn hobby is namelijk strijken. Ik vind het heerlijk om een paar keer in de week, met een leuk muziekje aan, te strijken. Maar nou werd ik door vrienden uitgemaakt voor huisvrouw en dat tast toch mijn mannelijkheid wat aan. Lieve Sunny wat moet ik nou?

Wanhopige wannabe-huisman

Beste huisvrouw,

Dat is inderdaad een probleem, een klein vraagje: "Wat bedoel je met een leuk muziekje"? Als ik dit zo lees ben ik bang dat het gaat om de grootste hits van Jan(tje) Smit, de Toppers of skyradio oid. Misschien dat het dan toch tijd wordt om de kastdeuren open te doen en de grote stap te maken.

Liefs Sunny

ps. Gezondheid!

Vacatures

Aantr. comm's, zkn. daadkr. & enth. comm.led'n, huidskl. & lftijd onbel.

- Studiereis comm. hdt van ver rzn, uitgn, bdrijf n bzoekn. Zkt. vaste, duurz. relatie tot ong. 2008. Afst. gn bezwaar. Bdt unieke ervrng & lrzame periode.

- STORES wc zkt. ver- en/of inkopers. Bdt. gzzlge en kleurrijke werkvloer. Mndkxse vergader. & ong. 1x in 2 wkn vrkopen. Hobby ment. niet vereist, z.o.z.

- Borrel zkt tappers, carriere mgkhdn ruim aanw. Bij vrkeur 1ste of 2de jrs. Ruime en gzzlge huisvest. aanw. incl. tap & klkst.

- Autochtone excursie comm. zkt nw. leden. Verv. en lunch zlf te rgl n. Bdt. o.a. ruime organisatorische leererv. en bdrijfscntct.

- Stoel zkt bijpsnde tafel i.d. vorm van enth. stdntn. ter verbetering en garanderen van kwal. onderwijs.

Meer info over div. comm's. @ bestuur(at)scintilla.ut.nl

Puuzel

Er ligt een kabel in een rechte lijn onder een eenheidsvierkant veld begraven. Je moet een of meer geulen graven om de kabel te lokaliseren. Waar moet je allemaal graven om de kabel gegarandeerd te vinden en het aantal te graven geulen te minimaliseren? Je zou

bijvoorbeeld een X figuur kunnen vragen met een totale geul lengte van $2\sqrt{2}$, maar er is een beter antwoord, welke? En toon aan dat deze ook inderdaad minder inspanning kost.

Agenda

- 12 mei VriMiBo
- 17 mei Pauze-ALV
- 18 mei Excursie Marine
- 26 mei VriMiBo (?)
- 1 jun Rondleiding Laser Physics Group en NCLR
- 1 jun Uitje Nijmegen
- 6 jun 666 Borrel
- 9 jun VriMiBo
- 13 jun SCALA kart competitie
- 23 jun VriMiBo
- 5 sept Aftervakantie borrel

Recept van de Tweek

Italiaans kaastaartje met gedroogde tomaat en pesto

Benodigdheden: 4 plakjes bladerdeeg, Olie, 3 tomaten (gedroogde, op olie), 1 bolletje mozzarella, 2 eieren, 1 el. pesto, 150 gr. ricotta, 50 gr. kaas (Parmezaanse, geraspte)

Peper (zwarte, gemalen), Bloem

Laat de plakjes bladerdeeg naast elkaar op het werkblad ontdooien. Vet de taartvormpjes (12 cm) in met olie. Droog de tomaatjes met keukenpapier en snijd ze in kleine stukjes. Snijd de mozzarella in kleine blokjes. Roer de pesto met de eieren los en roer hier de ricotta met de Parmezaanse kaas, tomaat en mozzarella door. Breng het mengsel op smaak met versgemalen peper. Verwarm de oven voor tot 220 gr. Celsius. Leg de plakjes bladerdeeg op elkaar op een met bloem bestoven werkblad en rol het deeg uit. Bekleed de vormpjes met het bladerdeeg. Prik de bodem met een vork enige keren in en schep het kaasmengsel in de vormpjes. Bak de kaastaartjes in de voorverwarmde oven in circa 25 min. gaar. Eet smakelijk!