

the SUN

Laatste Nederlandstalige communicatiemiddel van E.T.S.V. Scintilla, rots in de branding

REDACTIONEEL

Daar is ie dan! De eerste SUN van 2014! Terwijl een deel van de wereld zich bezighoudt met een groepje mensen ergens in Rusland wordt er op de UT naarstig doorge- werkt. Het derde kwartiel is weer in volle gang en dat is toch zeker te merken aan de rust in het educafé op vrijdagmiddag. Hele hordes E'Lers zijn hun tanden stuk aan het bijten op het practicum Embedded Signal Processing. Dit is een van de leukste vakken uit de bachelor, maar op dit moment zijn deze mensen vooral bezig met de deadlines die dit vak helaas ook kent. Ook in de SK is het zeer rustig. Waar de rust in het educafé te wijten kan zijn aan het college- en/of practicumbezoek is dit voor de SK waarschijnlijk meer te wijten aan de afwezigheid van een grote groep studenten. Ik heb het natuurlijk over onze studiereiscom- missie. De weken en maanden tot aan hun vertrek waren zij geregeld te vinden in de SK waar ze hard aan het werk waren om de reis te regelen. Dat is uiteindelijk gelukt en op dit moment bevinden ze zich in Japan en genieten van hun reis. Deze rust creëert evenwel optimale omstandigheden voor het maken van een SUN, dus je hoort ons niet klagen. Op de opzweepende ritmes van K3 en de smaak van Skittles is deze editie weer vervolmaakt. Ter afsluiting nog een bonuspuzzel waar geen prijs mee te verdienen valt: Het is warm en ruikt naar banaan. Wat is het?

AGENDA

SOT knutseldag
woensdag 26 februari
Scrapheap Challenge Elektrotech-
niek
vrijdag 07 maart 2014
Klimmen
maandag 10 maart 2014
SOT knutselavond
woensdag 12 maart 2014
Excursie ASML
donderdag 13 maart 2014
Wie is de mol?
donderdag 13 maart 2014
FFFF ALV
woensdag 19 maart
SOT knutselavond
dinsdag 25 maart 2014
Grolschexcursie
donderdag 27 maart 2014
Bestuursinteresseborrel
donderdag 27 maart 2014
VriMiBo
vrijdag 28 maart 2014
de ThemaBorrel
donderdag 24 april 2014
VriMiBo
vrijdag 09 mei 2014
42ste Batavierenrace
vrijdag 09 mei 2014
VriMiBo
vrijdag 13 juni 2014

LIEVE SUNNY,

Ik heb honger, maar mn eten is al sinds vanochtend op. Wat kan ik doen?

Liefs,
Een breedgeschouderde Scintilliaan

Beste Veelvraat,
Ervanuitgaande dat je niet een heel ver gelegen land zit, maar in ons eigen kikkerlandje, is de oplossing redelijk simpel. Je hebt meerdere oplossingen: Of je bietst wat te eten van je huisgenoten zodat je de eerste trek een beetje kan stillen. Een andere mogelijkheid is dat je van je luie achterwerk komt en je verplaatst naar een supermarkt om daar wat eten te kopen. De meest ge- zellige oplossing is om je honger te negeren en je maag pas te vullen bij de VriMiBo met een aantal lekkere tosti's gemaakt door de tappers van dienst.

Eet smakelijk in ieder geval!
Sunny

RECEPT

Cooking with Elmo, inspired by RaM, with their superior taste and preference for Italian pasta, arduino and macbooks. In this edition we next go to a culinary delicious main course, which is also very nice as night snack after a night of drink- ing good beer, or after a Scintilla VriMiBo.

Yummiest Ever Baked Mac and Cheese:

0.5 kg elbow macaroni
2 cans cheddar cheese soup
2 cans evaporated milk
5/8 cup butter
1 teaspoon salt
1 teaspoon pepper

6 cups shredded cheddar cheese
dried parsley (for sprinkling on top)

Directions:

- 1 Preheat oven to 350.
- 2 Cook pasta according to pasta directions just until done - you don't want it mushy, because it will absorb a little of the cheesy liquid in the oven.
- 3 Combine soup, evaporated milk, butter, salt, and pepper in a large microwaveable bowl. Cover with plastic wrap, leaving a small vent, and cook for 6-7 minutes until the butter is melted and the mixture is warm-to-hot throughout. (If making a half batch, 4 minutes in the microwave should do it).
- 4 In a large baking dish (minimum 9x13, smaller if halving the recipe), spread 1/3 of the cooked noodles. Top with 1/3 of the sauce. Sprinkle with 1/3 of the cheddar.
- 5 Repeat layers twice, ending with the cheese.
- 6 Bake for 40-45 minutes.
- 7 When it comes out of the oven, sprinkle with a little dried parsley if desired. This gives it visual interest, and you can also pretend it's healthier.
- 8 Let stand for 5 minutes before serving.

For dessert we have a delicious delicacy; a deep fried mars bar. Invented in Scotland, this dish has

now become famous worldwide and at RaM they love it as well. It is an excellent source of fat, sugar and calories.

Ingredients:

- 1 Mars bar
- 1 cup plain flour
- 1/2 cup cornflour
- 1 pinch baking soda
- milk or beer
- oil (for deep frying)

Directions:

- 1 Chill the chocolate bar by keeping it in the fridge, but don't freeze it.
- 2 Mix the flours and bicarbonate of soda (baking soda) together.
- 3 Add milk (traditional) or beer (which gives a lighter result) until you get a batter with the consistency of thin cream.
- 4 Heat the oil until a small piece of bread will brown in a few seconds, but don't allow to smoke.
- 5 Remove wrapper from chilled chocolate bar.
- 6 Coat completely in batter.
- 7 Carefully lower into hot oil and fry until golden brown.
- 8 Serve, with ice cream or french fries, if you're so inclined.

PUUZEL

Wij zoeken het goede antwoord op het volgende raadsel:

Je hebt twee lonten. Ze hebben ieder een brandtijd van een half uur maar ze branden niet uniform. Gebruik deze twee lonten om drie kwartier te bepalen.

De eerste persoon die zich met het goede antwoord bij de borreLkoning meldt wint een meter bier. Over de uitkomst kan niet worden gecorrespondeerd want de redactie van de SUN heeft altijd gelijk.

VAN HET BESTUUR

Hallo lieve sunlezers,

Vandaag is alweer de laatste dag voor de vakantie. Dat klinkt bijna verdrietig, behalve dat vakantie natuurlijk iets enorm moois is! Lekker even weg, of lekker een week uitslapen. Voor sommige mensen is het vast een week van bij werken met studie (of mensen die dat als voornemen hebben), maar daar denk ik liever niet over na. Want het is mooi weer, er is lekker bier en als je nog je hersens wilt kraken vast een puzzel om te maken.

Terwijl ik nu dit stukje aan het kijken ben, wordt er naast me schaatsen gekeken. Het blijkt dat de tv verbinding sneller is dan via het internet. Dat is erg handig, want nu hebben mensen de kans om twee keer de finish te zien! Kijk, dat is toch positief, nu kan er dubbel genoten worden. Helaas verdubbelt het aantal medailles er niet van. Al hoewel, dat zou ook wel erg zielig worden voor de rest van de wereld. Die mogen ook ooit wel eens een medaille winnen, het liefst alleen bij niet bij schaatsen.

Het is mooi om te zien hoe vaderlandslievend de mensheid wordt wanneer het om schaatsen gaat. Iedereen heeft opeens een mening, roept wat en denkt alles te weten. Nu kan ik zelf niet eens schaatsen en vermeid ik graag alles wat ook maar enigszins op gladheid lijkt. Glad-





heid is net zoiets als regen, een onnodig kwaad waar sommige mensen in de wereld erg blij van lijken te worden.

Nu zijn er natuurlijk een hoop rare mensen in de wereld. Volgens sommige van hun ben ik vast ook heel raar, dus misschien moet ik hier niet te veel over uitweiden.

Na dit geblaat heb ik eigenlijk stiekem niet zoveel meer te blaten. Bieruur nadert en mijn innerlijke klok begint dat te voelen. Dus ik ga me zo naar beneden begeven om te genieten van een heerlijke Grolsch Weizen!

Dikke knuffel!
De Penningmeesteres der
E.T.S.V. Scintilla

Links een mooie kleurplaat voor in het kinderdagverblijf.

SUN is een VriMiBo-uitgave, gesponsord door STORES
Redactie: Tim, Koen, Loddie en Denick

Jaargang 26 Editie 5 -- Vrijdag 21-02-2014

E-mail: sunmembers@scintilla.utwente.nl en sunny@



**Blijf bij
de tijd!**

Koop een RTC-module!