

# the Sun

COGITO ERGO SUN

## Redactioneel

Alweer de 13e SUN van dit jaar. Hopelijk brengt dit getal alleen maar veel goeds. Met de Sint weer in het land, de nachtvorst die er sinds deze week is en de kortere avonden, lijkt het toch alsof we richting de gezellige tijden gaan. Er zijn nog genoeg borrels en leuk activiteiten te beleven de komende 1,5 maand en wie weet dat er ook nog wat studiegerelateerde activiteiten bij komen.

## Lieve Sunny

Ik volg nu het eerstejaarspracticum Mina en we meten met mooie gelijke Agilent multimeters. Nu lijken deze meters erg nauwkeurig en bekwaam, maar ik heb liever iets degelijks om mee te werken immers, als ik mijn Agilent op de grond gooi, is hij stuk. Ik heb duidelijk behoefte aan een zware meter met naald waarmee je een olifant omver kan gooien.

Een ernstig achterlopend bestuurslid (als je nog bezig bent met Mina)

Beste Jochem,

Het doet me goed dat je je zo bekommert om de eerstejaars die nu practicum volgen. Uit je stukje is op te maken dat je zelf op dit moment Mina volgt. Het advies is dan ook om zo snel mogelijk door te gaan studeren. Zo heb je minder (in elk geval minder lang) te maken met alle technologische vooruitgang (of achteruitgang volgens jou). Hoe sneller je afgestudeerd bent, hoe sneller je weer met je eigen favorieten kan werken. Je kan natuurlijk ook een

diepte investering doen en degelijke multimeters kopen voor bij het Mina-practicum. Veel succes in elk geval!

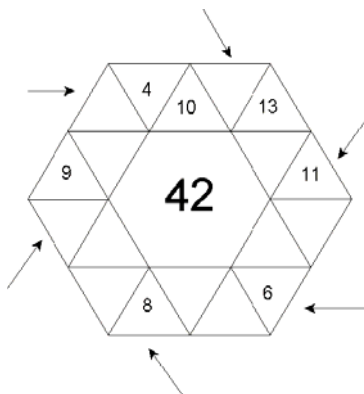
Liefs, Sunny

## Agenda

18 nov VriMiBo  
22 nov TWEEFPA  
29 nov Casino/Wijnproefavond  
01 dec Excursie VanderLande  
06 dec Scinterklaasborrel  
09 dec LaTeX 3 lezing  
13 dec 44e Cantus Scintillae  
14 dec Computerdestructie

## Puuzel

Vul de getallen 1 t/m 18 in de figuur hierboven zodanig in dat de som van de getallen langs elk van de zes zijden steeds gelijk is aan 42. Zoals je ziet zijn enkele getallen al ingevuld. De eerste goede oplossing levert een meter bier op!



## Recept

Scintilla-Speculaasslingers

250gr zelfrijzend bakmeel, zout, 125gr boter, 150gr lichtbruine basterdsuiker, 1 eetl. speculaaskruiden, 2 eetl. melk, 50gr koekkrumels 25gr amandelen, aardappelmeel

Zeef de bloem en de basterdsuiker in een kom.

Voeg een snuffje zout, de specerijen en de harde boter bij elkaar. Snijd de boter in kleine stukjes. Kneed het deeg vlug met 1 koude hand tot een samenhangende massa die niet brokkelt. Laat het deeg een nacht op een koele plaats rusten. Rol het deeg uit tot een lap van ca. 1/3 cm dikte en snijdt er Scintillaslingers uit. Leg ze op een met margarine ingesmeerde bakplaat en bak ze in het midden van een matig warme oven (160 graden Celcius) in ca. 15 min. gaar en lichtbruin.

## Actievelingenuitje

Gisteren was er voor de tweede keer dit jaar een Actievelingenuitje. Met meer dan 50 actieve leden werd er gezellig gegeten en gedronken in restaurant Titanic. Na het eten was het tijd om een bowlingballetje te gooien, te brassen of wat je daar al niet mee kan doen. Al met al een gezellige avond, dus namens alle aanwezigen: Bestuur bedankt!

Actievelingenuitje gemist? Wordt/blijf actief! Volgend jaar weer een kans...

## Sunny Says

A lie gets halfway around the world before the truth has a chance to get its pants on - Sir Winston Churchill

## Hoor wie klopt daar...

Op 6 december komt Scinterklaas weer in de Tombe, dus ken je nog een Scintilliaan die een beloning/bestrafing verdient? Mail dan naar sun@scintilla.utwente.nl.