

the Sun

COGITO ERGO SUN



Redactioneel

Een speciale SUN geheel in kerst-stijl op verzoek voor deze speciale dag. Scintilla sluit het jaar af met het inmiddels traditionele kerstdiner. Sunny wil dit natuurlijk niet missen en vandaar dat jullie nu kunnen genieten van de laatste SUN van het jaar 2010. Sunny gaat namelijk op een welverdiende wintersportvakantie en kan dat jullie allemaal aanraden.

Aangezien jullie de komende weken nog wel zullen worden doodgegooid met jaaroverzichten, zullen we jullie daar in deze SUN niet mee vermoeien. Wel hebben we een uitgebreid kerstdiner in deze SUN staan, zodat jullie het kerstdiner in jullie studentenhuus op gepaste wijze kunnen vieren. Ook hebben we dit keer een Puuzel waar in dit geval een fles wijn mee te verdienen is i.p.v. een meter bier en ook de Lieve Sunny kan niet ontbreken. Speciaal voor jullie ook wat kerstweetjes, zodat er wat vermaak is voor tijdens het eten.

Vanaf deze plek wenst de redactie jullie in elk geval allemaal een smakelijk eten, alvast hele fijne feestdagen en ga knallend het nieuwe jaar in (maar wel veilig!).

Tot volgend jaar!

Agenda

16 dec Kerstdiner
07 jan Scintilla VriMiBo
21 jan Demonstratie tegen de Kenniscrisis
28 jan Scintilla VriMiBo
18 feb Scintilla VriMiBo
07 mei Batavierenrace
01 dec Scinterklaasavond

Sunny's Amuse

Mini quiche met prei en ham

Ingrediënten (16p): 8 plakjes bladerdeeg, 4 plak rauwe ham (bv coburger of parma), 200 g prei (een kwart van een dunne prei), 4 ei, 8 el geraspte kaas, (olijf)olie

Bereiding: Klop het ei los met een scheutje melk of room en wat zwarte peper. Maak de prei schoon en snipper deze heel fijn. Meng de prei met het ei-mengsel. Vet een taartvormpje in en bekleed het met het bladerdeeg.

Prik met een vork flink wat gaatjes in de bodem. Rol eventueel het bladerdeeg iets dunner uit als je vormpjes een kleine diameter hebben. Een maat twee centimeter kleiner dan het velletje bladerdeeg is ideaal. Scheur de ham met de hand in reepjes en leg deze op het bladerdeeg. Giet nu het eiermengsel over de ham. Zorg dat er geen stukjes ham boven het ei uitsteken. Bestrooi de quiche met de geraspte kaas en bak in twintig minuten in een voorverwarmde oven op 180 graden.

Kerstweetjes

* Namen van de drie wijzen: Gaspar, Melchior en Balthasar

* De kerstkransjes zijn in eerste instantie verzonnen om de kerstman te verwennen met iets lekkers voor onderweg. Ze zijn rond gemaakt met een gat erin om ze leuk in de kerstboom te hangen.

* Dasher, Dancer, Prancer, Vixen, Comet, Cupid, Donner, Blitzen, en Rudolph zijn de namen van Santa's rendieren.

* In 1870 verklaarde President Ulysses S. Grant dat kerst (1e kerstdag) een officiële feestdag moest zijn.

* Father Christmas, Santa Claus, St Nicholas, Pere Noel, Sinterklaas zijn een aantal namen voor Santa Claus (waarbij het feest niet altijd met kerst is).

* Het leuke Jingle Bells is zonder twijfel één van de bekendste kerstliedjes ooit, maar oorspronkelijk was het nummer helemaal niet voor Kerstmis bedoeld. Het werd echter gemaakt als liedje voor Thanksgiving en het is pas jaren nadien dat Jingle Bells een kerstliedje is geworden.

* Soo Kee Jewellery, een juwelier uit Singapore, maakte ooit een kerstboom bestaande uit 21798 diamanten (in totaal 913 karaat) en 3762 kristallen kralen, de duurste kerstboom ooit.

* Het woord Christmas (Engels voor Kerstmis) komt oorspronkelijk van het oud Engelse woord Cristes Maesse wat Christ's mass (de mis van Christus) betekent. De afkorting Xmas wordt door velen gebruikt als afkorting om tijd en inkt te besparen.



Van het bestuur

Het kerstdiner is een prachtig feest, gezellig samen met je vriendjes van Scintilla kokkerellen, praten, drinken en nog veel meer. Een sun lijkt ons een leuke aanvulling deze keer, een speciale kersteditie is het devies. Als jullie de afgelopen week in de SK zijn geweest is het vast niet aan je aandacht ontsnapt dat de SK versierd is met een heuse kerstboom. Deze zijn we tegengekomen bij het opruimen van het archief/voorraadhok in de Citadel.

Wat we nog meer tegenkwamen heeft te maken met de recente en historische geschiedenis van Scintilla. Het archief is niet netjes gevuld, maar heeft op het moment meer weg van een stortplaats voor oude meuk en zut. Je ziet nu schuin voor je een gourmetstelletje, dit is er een van de honderd die liggen opgeslagen in het voorraadhok, voor de rest van het jaar. Er is gelukkig genoeg ruimte om deze stelletjes te stallen, zodat we jullie bij het kerstdiner goed kunnen verwennen met eten, gezelligheid en wijn. Het is jammer dat het kabinet Rutte daar een eind aan wil maken met de plannen voor verandering van de studiefinanciering. Als het doorgaat zullen veel van je vrienden en vriendinnen er berooid vanaf komen met een dikke lening aan het einde van de studie. Zorg dus dat je het initiatief van KennisCrisis steunt en dan hopen we met z'n allen het kabinet een halt toe te kunnen roepen.

Vrolijk kerstfeest, een gelukkig nieuwjaar en een gezellige voortzetting van SCALA's kerstdiner!

Leon Schenk namens het 81e bestuur

Lieve Sunny

Ik heb een probleem, door alle sneeuw die de laatste tijd naar beneden komt in Enschede ben ik helemaal van slag geraakt. Ik glij uit met de fiets, de treinen rijden niet fatsoenlijk, dus mijn was is al in weken niet gedaan door mijn moeder en het sneeuwpoppen bouwen is inmiddels ook niet leuk meer, dus ik verveel me nogal. Lieve Sunny wat moet ik nou doen als het de hele winter van dit snertweer blijft?

Een anoniempje



Lief Anoniempje,

De sneeuw moet je niet zien als een probleem, maar als een uitdaging. Geniet van de mooie plaatjes die het opleverd, maak eens een flinke wandeling (kan je ook niet van je fiets vallen) en zorg dat je in Abscint belandt. Hier kun je dan even lekker opwarmen met een biertje of een glaasje wijn. Wellicht moet er voortaan ook glühwein geserveerd worden in de Abscint om echt goed op te warmen. Als je je dat toch nog verveelt en je bent het sneeuwpop-bouwen beu, bedenk dan een leuk stukje voor in de SUN van 7 januari en mail hem naar mij, gelijk een leuke bezigheid die je in de warmte kunt uitvoeren!

Liefs, Sunny

Sunny's Hoofdgerecht

Varkenshaas in portsaus

Ingrediënten (16p): 8 varkenshaas (circa 250 g per stuk), 400 g rundergehakt, 320 g champignons, 4 ei, 400 g spek of pancetta (dunne plakken), 1,4l ruby port, 100 g roomboter, peterselie, zout en peper

Bereiding: Hak de champignons en peterselie zo fijn mogelijk. Kluts het ei los. Meng het gehakt met de champignons, de peterselie en de helft van het ei. Breng het gehaktmengsel op smaak met zout en peper. Snijd de varkenshaas rond open. Leg hiervoor de varkenshaas in de lengte van je af. Zet je mes een centimeter van de onderkant

evenwijdig aan de haas. Snijd nu hem terwijl je de varkenshaas als het ware 'open rolt'. Leg een rolletje gehaktmengsel op de haas en vouw hem dicht. Wikkel de plakjes spek om de varkenshaas. Bind de haas eventueel op met bindtouw. Bak de varkenshaas in een koekenpan. Of ongeveer 45 minuten in de oven op 180 graden. Kook de rode port tot de hoeveelheid gehalveerd is. Zet het vuur laag zodat de port niet meer kookt en voeg de roomboter toe.

Sunny Says

Ik ben geen alcoholist, ik heb een doseringsprobleem

Sunny's Dessert

Trifle met cranberry's

Ingrediënten (6p): 1 zak cranberrys (circa 350 g), 3 blaadjes gelatine, 1 dl sinaasappelsap, sap van 1 citroen, 150 g lichtbruine basterdsuiker, 0,25 l slagroom, 3 eetl. suiker, 2 zakjes vanillesuiker, 1 l vanillevla (zelfgemaakt of uit een pak), 1 pak lange vingers, 1/8 l slagroom om te garneren, 1 eetl. suiker

Bereidingswijze: Maak eerst de cranberrycompote. Laat de gewassen cranberry's uitlekken. Week de gelatine in ruim koud water. Breng het sinaasappelsap, het citroensap en de basterdsuiker aan de kook en roer er de cranberry's door. Laat af en toe roerend circa 5 minuten koken tot de bessen openspringen. Roer er van het vuur af de uitgeknepen gelatine door. Schep de

compote in een schaal en laat afkoelen tot de compote begint op te stijven. Houd een paar lepels achter voor de garnering. Klop de slagroom stijf met de 3 eetlepels suiker en de vanillesuiker. Schep de slagroom door de vanillevla. Breek de lange vingers in stukjes. Schep eerst de lange vingers en daarna de cranberrycompote met grote halen door de vla zodat er een marmereffect ontstaat. Schep de cranberry-vla in een passende glazen schaal en zet tot gebruik afgedekt in de koelkast. Klop de slagroom voor de garnering stijf met de suiker. Garneer de pudding met slagroomrozetten en de achtergehouden cranberrycompote.

Puuzel

Met het oplossen van de losse Kerstwoordzoeker is er vanavond een lekkere fles wijn te verdienen bij het kerstdiner.

Lever je oplossing in bij de Borrel!

Gezocht

Redactielid m/v met gevoel voor humor en een paar uurtjes beschikbaar voor een Scintilla-VriMiBo. Vind jij het leuk om in de volgende editie van de SUN een stukje te schrijven of wil jij de volgende Puuzel uitzoeken, stuur dan een mailtje naar sunmembers@scintilla.utwente.nl!



Redactie: TomL, BramN, DaanS, MaaikE, FritsP, RoelfinaV en MariëllaV

E-SUN: sunmembers@scintilla.utwente.nl

Datum: 16-dec-10

Nr: 4 Jaargang: 23

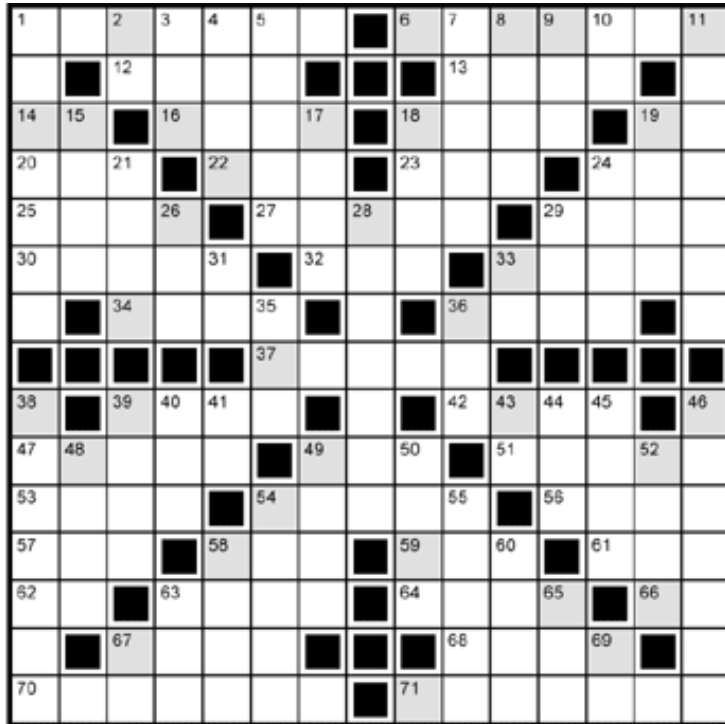
STORES

Kierewiet & Mr. MU
wensen iedereen fijne feestdagen
en de beste wensen voor 2011!



the Sun

COGITO ERGO SUN



Horizontaal

1. Mondopening – 6. Voegwoord – 12. Schor – 13. Slim – 14. Daar – 16. Uniek – 18. Luizelei – 19. Stoomschip – 20. Verbinding – 22. Voordat – 23. Europeaan – 24. Vrij langs boord – 25. Afspraakje – 27. Kinderdoek – 29. Worp – 30. Onmiskenaar – 32. Springstof – 33. Jaargetijde – 34. Echtgenoot – 36. Tekenen van verdriet – 37. Buitengewoon – 39. Drinkbeker – 42. Vermogende – 47. Appel – 49. Vleessap – 51. Kind – 53. Haastig – 54. Vorderaar – 56. Muntsort – 57. Brandje – 58. Ontkenning – 59. Griekse godin – 61. In verband met – 62. Soort verzekering – 63. Engelse titel – 64. Vrouwelijk dier – 66. Eerwaarde Moeder(afk.) – 67. Wat – 68. Getal – 70. Strakheid – 71. Holtedier.

Verticaal

1. Waterkering – 2. Eerwaarde Heer(afk.) – 3. Watering – 4. Aanwijzend vnv. – 5. Dierenverblijf – 7. Voordat – 8. Omlaag – 9. Keurig – 10. Europees Parlement(afk.) – 11. Vleesgerecht – 15. Knol – 17. Kleine kinderen – 18. Ontkenning – 19. Einde – 21. Smalle weg – 24. Vuursprank – 26. Tijdperk – 28. Achtarm – 29. Scheepstouw – 31. Tijdelijk – 33. Natuurlijke logaritme – 35. Eikenbast – 36. Treiter – 38. Boenwas – 39. Kleine buiging – 40. Economische gemeenschap(afk.) – 41. Luitenant – 43. Keurmerk – 44. Melkdier – 45. Sierverpakking – 46. Stakker – 48. Profeet – 49. Gezang – 50. Ongevolgd – 52. Erfdeel – 54. Vooraan – 55. Strafwerktuig – 58. Nader overeen te komen – 60. Aansprektitel – 63. Bijbelse figuur – 65. Klapje – 67. Technische titel – 69. Eerwaarde(afk.).

Kerstpuzzel

			8	43		38	2	18	36	37	9		28	48	46	59	15	69	22	58
54	86	8			17	28	71	52	33	49	87	34	14		39	16	11	19	65	