

the Sun

COGITO ERGO SUN

Redactioneel

Het is weer zo ver, het nieuwe jaar is begonnen. Afgelopen jaar en de wisseling werden gekenmerkt door een ongekend grote hoeveelheid wit poeder. Het wtc is ondertussen een afgekloven onderwerp en de Anthrax brieven ook dus moest er wat anders verzonnen worden. In Nederland op dit moment wordt er gedebatteerd over het uitleveren van drugsmokkelaars naar Amerika alwaar zij straffen van meer dan 300 jaar kunnen krijgen. En dat terwijl de dodelijke bacterie gewoon per post verstuurd wordt, waarom doen drugsmokkelaars zo moeilijk. Helemaal goed doen ze het in het zuiden van Europa waar ze door de import van sneeuw geen idee meer hebben wat ze moeten doen. Gelukkig regent het in Nederland en zijn er genoeg koffieshops om smokkelen overbodig te maken.

Goed nieuws verder voor ons. Volgens recent onderzoek is alcoholgebruik goed om suikerziekte type 2 (?) te voorkomen. Bijkomend gelukje heeft de IBG gepresenteerd, zij hebben de eerste studieschulden kwijtgescholden. Het medicijn tegen suikerziekte type 2 is dus praktisch gratis verkrijgbaar. Er wordt alleen wel gezegd dat je met maten moet drinken want enkel de echte alcoholist drinkt alleen.

Puuzel

In het kader van de bekende kabouterpjes in het hoofd een kabouterpuzzel... mail je oplossing naar sun@scintilla.nl

Vier slimme kabouters staan op een rij met hun gezichten dezelfde kant op. Ze hebben allemaal een hoedje op, alleen ze weten zelf niet welke. Ze weten wel dat er twee rode en twee groene hoedjes zijn. Het eerste kabouterpje staat achter een muurtje en kan geen van de andere kabouters zien. Het tweede kabouterpje staat redelijk hoog en kan de hoeden van de derde en vierde zien. Het derde kabouterpje ziet de hoed van de vierde en de vierde ziet helemaal geen hoeden. Stel nu dat de hoeden zo verdeeld zijn

dat het eerste kabouterpje een rode heeft, het tweede een groene, het derde een rode en het vierde een groene. Welk kabouterpje weet nu het eerst welke hoed hij zelf op heeft?

Lieve Sunny,

Ik zit de laatste tijd een beetje met een probleem. Sinds een klein half jaar ben ik op stage aan de andere kant van de grote plas en dat begint me nu op te breken. De situatie van 11/9 en het ontbreken van m'n drinkbroedertjes zorgen ervoor dat ik soms dingen doe zonder dat ik er van bewust ben. Zo vond ik bijgevoegde foto plotseling op m'n camera, maar ik kan me er niets meer van herinneren dat het gebeurt is.... help!

Een eenzaam jongetje



Lief eenzaam jongetje,

Na het zien van deze foto was het mij al snel duidelijk... je lijdt aan een typisch geval van *borrulus uiticus nescio non peculum...* het hardnekkig ontkennen van oorzaken van dubieuze foto's. De enige tip die ik je kan geven is zo snel mogelijk aflossing te zoeken en weer terug te komen naar Nederland om aan je therapie te beginnen. Ik heb het borrel trauma team al klaargezet in de Tombe voor je.

Sunny...

In Memoriam

Donderdag 10 januari 2002 is van ons heengegaan op zeer vroege leeftijd onze vriend en mede SUN redacteur Joost Kauffman. Sunny's gedachten zijn bij hen die hij heeft achtergelaten, in het bijzonder bij mej. van der Meer. Wij wensen een ieder veel sterke om zijn heengaan te verwerken. Joost, als je dit hoort: Succes met je stage in the States, doe de groeten aan Leuter en tot over 4 maanden. We zullen wel een biertje meer voor je drinken en je planten verzorgen!

Spreek van de Tweuk

Guldens in euro's omwisselen? Heel simpel. Je steekt een gulden in het stopcontact en je krijgt 220 terug

Recept: Griekse Kip

Stoofschotel (Eenpansgerecht) voor 4 personen, van de kok uit Kreta meegekregen en uitgeprobeerd, heerlijk. *Ingrediënten* 4 Kipfilets, 1 kopje olijfolie, 2 uien, 2 a 3 tenen knoflook grof gesneden, 3 eetlepels kerrie madras, 1 liter kippenbouillon, 1 pond sperziebonen, 1 kilo aardappelen, zout/peper.

Vorbereiding Uien snijden knoflook. Aardappelen schillen. Boontjes doppen.

Bereidingswijze 1 Kopje olijfolie in de pan warm laten worden, uien en knoflook erin met 3 eetlepels kerrie madras. (Kerrie madras is nogal pittig, dus eventueel iets minder gebruiken of een mildere kerrie) Kipfilet in stukken erin en rondom bakken. Dan 1 liter kippenbouillon erbij de sperziebonen en aardappelen erbij en dit 1? uur laten stoven.

Serveertips Smaakt heerlijk met een heerlijke Griekse salade met komkommer, tomaten en Griekse Feta. Vaak zijn deze salades met een afprijsticker over bij de Super de Boer in de stad.

Agenda

11 januari

Vrimibo - de Tombe

15 januari

Nieuwjaarsborrel - de Tombe

19 januari

Ouderdag - Electrotechniek gebouw

23 januari

Excursie Thales in Hengelo - Hengelo

25 januari

Vimibo - de Tombe