

the Sun

COGITO ERGO SUN

redactioneel

En dan is het alweer tentamenweek... Voor sunny het uitgelezen moment om bij te komen van acht zware weken afzien tijdens colleges en uiteraard de vele feestjes die een grote vriendenkring met zich meebrengt. Heerlijk: geen colleges, een weekje weinig feestjes, want iedereen moet leren, dus alle tijd om de laatste paar VriMiBo's op mijn gemak te verwerken.

Maar er is een keerzijde van deze medaille. De kater van acht weken VriMiBo-en krijgt nu ruimte om zijn talenten te ontwikkelen. Een naar beestje dat normaliter rustig wordt van een goudgele rakker, maar in deze tentamenweken is hier een gebrek aan. Gelukkig zijn er geen hoorcolleges, dus ik val terug op het oermiddel: slaap. En dan is er vanmiddag toch even ruimte voor een pilsje.

Voor iedereen die al een tentamen gedaan heeft, voor iedereen die er nog een moet, voor iedereen die deze twee weken geen schriftelijke tests heeft, voor iedereen die genoeg heeft van het gezang tijdens de uitvaart van de paus, voor iedereen die vreest dat de zomer alweer voorbij is, voor iedereen die nog vast zit op Utrecht CS, voor iedereen: Proost!

Van de receptie

Zo, weer een vrijdagmiddag aan het werk bij de receptie. Het is te merken dat het weer kouder is buiten dan een aantal weken geleden; de verwarmingsbuis onder mijn voeten is een stuk warmer dan toen. Maar we mogen natuurlijk niet klagen over het weer, gemiddeld genomen is het oerhollands weer, en we leven niet voor niets in Nederland! Ik hoop straks nog even een korenwolfje mee te pakken voordat ik mijn zusje weer op de trein zet!

Recept van de Tweek

Deze tweek weer een heerlijk recept van onze redactie UK: Breadpudding.

Ingrediënten (Voor 6 personen):
 2 eieren, 170 gram suiker, 711 ml melk, 237 ml slagroom, 113 gram gekoelde gesmolten boter, 2 theelepels vanille, 1 theelepel amandel extract, 113 gram rozijnen, 237 gram aan broodplakken, 1 theelepel nootmuskaat

Bereiding: Mix in een kom de eieren, suiker, melk, room, boter, vanille, amandel extract en de rozijnen tot een gladde massa. Doe het brood in een grote kom en giet de wat custard over het brood. Laat dit een half uur staan tot het brood zacht is geworden en geen custard meer opneemt. Plaats het brood in 2 lagen in een licht ingevette ovenschaal en giet de overige custard over het brood. Dek het af en zet het minimaal 3 uur in de ijskast.

Verwarm de oven tot 180 oC. Bak het brood ongeveer 45 minuten totdat de custard licht bruin begint te worden. Zorg ervoor dat het brood altijd volledig onder de custard blijft. Serveer met warme amaretto saus.

Live from London

Ik heb een beetje last van "het is weer vrijdag, maar het weekend duurt nog zo lang"-syndroom. Je kent dat wel, je zit in de SK met een mok een beetje uit te brakken van de dag ervoor, te wachten tot de Tombe open gaat. Helaas is er hier geen koffieapparaat en ook geen Tombe.

Waarom ben ik dan hier? Buiten de nodige studiepunten die het oplevert is het een geweldige kans om eens van de engelse "cultuur" te genieten. Zijn het echt van die zuipschuiten die tijdens het uitgaan iedere vrouw proberen te versieren die ze zien? Het antwoord is kort en bondig: JA. Zo ook gister

weer, toen we met z'n allen voor een vervelende keuze stonden: Foam-party (drinken £1,50 per consumptie) of de miss wet t-shirt verkiezing (drinken £3,00). De portemonnee heeft uiteindelijk gewonnen!

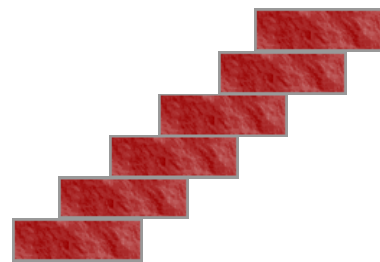
Over een Tweek meer nieuws vanuit Engeland, echter dan zal ik het dan vertellen in de Tombe. Ik kom namelijk een weekendje naar Nederland!! Een keertje VriMiBo-en. Tot volgende Tweek.

Puuzel

Stel je hebt een onbeperkt aantal stenen en geen cement of iets dergelijks om de stenen aan elkaar vast te maken. Je wilt net zo'n soort toren bouwen als in het plaatje.

Hoeveel stenen heb je minimaal nodig om er voor te zorgen dat de bovenste steen drie stenen verschoven is ten opzichte van de onderste? (De toren moet uiteraard blijven staan en de overlapping van de stenen mag variëren).

De eerste goede oplossing die bij de tappers van de VriMiBo van vandaag gemeld wordt levert uiteraard een meter bier op!



Sunny Says

Electricity is actually made up of extremely tiny particles called electrons, that you cannot see with the naked eye unless you have been drinking.



NIEUW in de STORES

Coax Connectoren *Metaal* €0.50



En verder:

GP POWERBANK

4 x GP 2300 Series NiMH penlites (AA)
Geschikt voor wereldwijd gebruik
Laadtijd 2 - 5 uur

€27.50

SCART blok

€1.00



SCART naar 6 keer TULP kabel €2.50

Te bestellen bij de STORES:

- **SCART Switchbox €12.50**

(bestelcode SCART 37)

- **SCART box 2 keer met schakelaar €3.00**

(bestelcode SCART 26PL)

