



Redactioneel

De laatste vrijdag voor de wintertijd al weer. En dat was te merken afgelopen week. De tijden komen er weer aan dat je met donker het gebouw ingaat en om zes uur 's avonds ook weer met donker buiten komt. Even wennen is het wel in elk geval. Ook het einde van het eerste kwartiel is in zicht en de eerste mensen zijn al druk bezig met de tentamenvoorbereiding. Wij wensen jullie in elk geval heel veel succes en kop die ECTS maar in!

In het nieuws de laatste weken veel over een eventuele verhoging van het collegegeld of de afschaffing van de studiebeurs en dit allemaal om het salaris van de docenten te kunnen betalen. Soms vraag je je wel een beetje af waarvoor, want bij de gemiddelde studie (waar EL dus duidelijk niet bij hoort) zijn er nog maar zo'n 4 colleges per week en dan spreekt men al van een hoge leerdruk. Behalve dus dat dhr. Plasterk zich met een hoger salaris voor docenten bezig houdt, is het misschien handig als hij zich ook met de hoeveelheid onderwijs die door deze personen wordt gegeven. Nu gaat vaak de meeste tijd zitten in onderzoek doen, wat uiteraard ook belangrijk is. Maar we zien wel wat die discussies allemaal opleveren.

Deze week in de SUN weer een bijdrage uit Zweden om ons het koude herfstweer door te helpen en mede daardoor deze week maar liefst twee recepten. Verder is er uiteraard een puuzel waarmee een meter bier te verdienen is en zijn er weer de nodige wetenswaardigheden.

Agenda

Heden VriMiBo
02 nov VriMiBo
07 nov SCALA's Pokeravond v2.0
13 nov Borrel "So you wanna be a tapper"
14 nov Excursie Thales
16 nov VriMiBo
20 nov TWEEFPA
22 nov 11-Bierentocht
28 nov EEFBA
04 dec Scinterklaasborrel
07 dec VriMiBo
11 dec Cantus
21-dec VriMBo

Van het bestuur

Nieuw bestuur

Op 16 oktober is het 77ste bestuur der E.T.S.V. Scintilla geconstitueerd. De daaropvolgende constitutieborrel is naar alle tevredenheid verlopen. Iedereen nogmaals bedankt voor de felicitaties en voor de inzet tijdens de constitutieborrel.

Bestuifje

Afgelopen week is het bestuur op reis geweest. Na een wilde rit door heel Nederland heeft het bestuur uiteindelijk in Maastricht op het Vrijthof haar queeste voltooid. Het was een vermoeiende reis, maar heeft wel de onderlinge band binnen het bestuur versterkt. Een geslaagde queeste dus!

Afgelopen Week

Het bestuur heeft nu haar eerste werkweek achter de rug. Het was voor de drie nieuwkomers even wennen, maar dat komt het komende halfjaar helemaal goed. Het bestuur kijkt met veel plezier en ambitie uit naar het komende halfjaar.

Namens het bestuur,
Frank Mak - President

Recept van de Tweek

Tonijnsteak met pittige roerbakgroenten

Ingrediënten: 2 eetlepels olie, 1 ui, fijngesneden, 2 eetlepels korma currypasta, 1/2 winterpeen, in reepjes, 1 pak tuinbonen fijn (diepvries, 300 g), 1 rode paprika, in reepjes, 2 x 2 tonijnsteaks (diepvries), ontdooid

Bereiding: Verhit 1 eetlepel olie in de wok en roerbak hierin de ui met de currypasta totdat het begint te geuren. Schep de wortelreepjes, de bevroren tuinboontjes en de paprika erbij en schenk er 50 ml water over. Roerbak dit nog 10 minuten op hoog vuur en laat met een deksel op de wok 10 minuten op laag vuur stoven. Breng de groenten op smaak met zout en (versgemalen) peper. Verhit de grillpan. Dep de tonijnsteaks droog met keukenpapier, bestrijk de steaks dun met olie en bestrooi ze met zout en (versgemalen) peper. Leg ze in de pan en laat ze aan beide kanten dichtschroeien. De steaks mogen vanbinnen nog rosé zijn. Serveer direct met de gewokte groenten. Eet smakelijk!

Zomertijd!

Niet vergeten! Komend weekend de klok een uur TERUG zetten! Goed nieuws voor

de gemiddelde student, want recent onderzoek heeft aangetoond dat avond/nacht-mensen tijdens de zomertijdperiode kampen met een verstoord slaapritme. Het effect van de zomertijd op het bioritme blijkt veel groter dan gedacht en onderzoekers pleiten dan ook voor afschaffing. Naast een slechte nachtrust, zorgt de zomertijd er ook voor dat ons voortplantingsgedrag minder seizoensgebonden is geworden, maar of dat nou een reden is tot afschaffing...

Barpraat

Two hydrogen atoms sitting at the bar. One is looking very unhappy and depressed. His mate says, "What's up with you then?" The sad atom answers, "I've lost an electron". His mate looks surprised and asks, "Are you sure?" With a sigh the answer comes back, "Yes I'm positive!"

Vacature

Gezocht: SUN-member (m/v) die om de twee weken op vrijdagmiddag zin en tijd heeft om mee te helpen een SUN te maken. Mocht je interesse hebben, kan je een sollicitatie inleveren in de vorm van een stukje voor een van de volgende SUN's. Eigen initiatief en creativiteit worden hierbij van harte toegejuigd! Deadline 2 nov om 14:00 uur of 16 nov om 14:00 uur. Wij hopen op veel inzendingen!!

Nummer 1

In de Elsevier van Oktober 2007 staat het resultaat van de studentenenquete. Daarin is onze opleiding Elektrotechniek met eendoordeel 7.3 op de eerste plaats geëndigd. Significant boven het gemiddelde (7.8) scoorden wij met de kwaliteit van onze hoorcolleges. Significant onder het gemiddelde (6.4) scoorden wij met de mondelinge vaardigheid van studenten. Daar moet toch wat aan te doen zijn. Tevens scoorden wij het minst op de faciliteiten als zitplaatsen, computers en practica. Als wij de gestarte vernieuwingen (W-zaal) en de nieuwbouw-in-uitvoering alvast verrekenen en tevens een voorschot nemen op de resultaten van het

nieuwe propedeusevak "Inleiding in de Elektrotechniek en Elektronica", waarmee we het magere cijfer (5.7) op "aansluiting voortgezet onderwijs" gaan verhogen.

Puuzel

Deze week weer een ouderwetse Sudoku (wel in de moeilijke variant). Lever de volledig juist ingevulde Sudoku in bij de tappers en verdien een meter goudgeel gerstenat!

	2	9				3	5	
					8		1	2
			2				4	
5			1			4		
				9				
		3			4			6
	7				2			
9	1		7					
	4	8				2	6	

Sunny Says

It only takes 20 years for a liberal to become a conservative without changing a single idea.

Torsdag, Ärtsoppa dag

Je zult het niet geloven, maar elke donderdag (in de winter) eet de over grote meerderheid van de Zweedse bevolking erwtensoep! Maar niet de lekkere groene erwtensoep die wij Nederlanders gewend zijn, met een lekker groot stuk rookworst er door heen en een stukje roggebrood erbij. In Zweden hebben ze gele erwtensoep, met stukjes varkensvlees... Het ziet er niet al te appetijtelijk uit, maar is best te eten! Beetje knäckerbröd erbij, beetje vlees erdoor en een beetje mosterd erbij en aanvallen maar! De eerste donderdag van het erwtensoep seizoen is de drukste soepdag van het jaar, bij het soepbuffet staat dan een veel te lange rij met Zweden die niet kunnen wachten op hun eerste bordje erwtensoep van het jaar! Maar gelukkig zijn er ook Zweden die het niet zo hebben op de erwtensoep en serveren ze ook genoeg ander eten naast de soep op donderdag!

Het standaard toetje bij de erwtensoep is hier pannenkoeken met jam en heel veel slagroom. Dat de soep bij Zweden hoort blijkt ook uit de geschiedenis, ene Koning Erik is zelfs overleden aan deze soep (of het vergif dat er in zat...) Had hij die donderdag maar wat anders moeten eten!

Hieronder het recept van de Ärtsoppa voor de geïnteresseerden (in het Engels):

For 6 - 8 portions you need: 500 g (or roughly 6 dl) dried yellow peas, 1,75 litres of water, 1 teaspoon of salt, 2 yellow onions, 1 teaspoon sweet majoram or 1 teaspoon thyme (or 50/50 of both).

Let the dried yellow peas soak for at least 2 hours before cooking. This improves the end result.

Preparing: (Vegetarian) Bring water with salt to a boil. Add the peas. A foam may form at the surface. Remove it with a ladle. Add the peeled and chopped onions. Boil under lid, until the peas are soft. This will take up to 1 to 1,5 hour. During cooking some of the skins of the peas may float on the surface. These must be removed, as they are hard to digest. Towards the end add majoram or thyme. Certain recipes call for potatoes (1 per portion, diced, boiled together with the soup the last half hour) or finely chopped leek as an ingredient.

(With meat) Port is traditionally used, but lamb is also recommended. 1 kg leg of pork (with bone) or 1 kg rack of lamb. Cook in the soup (See "Vegetarian", but omit salt if the meat is salted), for the whole 1 to 1,5 hour. At the end, remove the meat and dice it. Put back in the soup or 200 - 400 g back bacon, diced. Cook in the soup for roughly the last half hour. Serving tips: Crisp bread (Wasa brand) is a very good complement to the yellow pea soup. Mustard adds extra flavour to the soup, and is a must!

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

Dependance Zweden: MaaikeE

E-SUN: sunmembers@scintilla.utwente.nl

datum: vrijdag 26 oktober 2007

nr: 4 **jaargang:** 20

STORES

het winkelcentrum naast de Scintilla-Kamer in de kelder van de Hogekamp, waar je bij je studieboeken, elektronica-componenten, computeronderdelen en studiebehoeftigheden altijd gratis en ongevraagd van advies voorzien wordt!

STORES zoekt verkopers, inkopers en alle andere soorten actievelingen!

wij zoeken:

- Leuke mensen of mensen die dat willen worden
- Slimme mensen of mensen die dat willen worden
- Mensen met 3 uurtjes per maand beschikbaar of mensen die dat willen regelen.

wij bieden:

- Gezelligheid
- Nog meer slimmigheid



Voor meer informatie of aanmelding stuur een e-mail naar: bestuur@scintilla.utwente.nl