

the Sun

COGITO ERGO SUN

Redactioneel

De afgelopen weken is er ook weer veel gebeurd, we hebben er een wolk van een prinsesje bij! Duitsers hebben wel erg vreemde eetwijzes, hopelijk wordt dit mode met alle kerstdiners nog voor de deur! Winkelbediendes worden gek van de kerstliedjes, terwijl dit juist zo'n leuk sfeertje geeft! En daarnaast nadert ook nog het einde, en wel het einde van dit jaar!

Dit is dan ook de laatste SUN voor dit jaar. Het jaar 2003 is bij deze dan ook afgerond, wat de SUN betreft. Natuurlijk willen alle redactieleden van de SUN iedereen prettige kerstdagen, smakelijke kerstdiners en natuurlijk een spetterende jaarwisseling toewensen.

Sunny goes...

Voor iedereen die met kerst de zon opzoekt aan de andere kant van de evenaar hier een woordenlijst om toch een beetje in de EL-sfeer te blijven:

aliasing	oorvleueling
amplitude	kruinwaarde
a/d-converter	versyferaar
audio-signal	klanksein
bit	bis
byte	greep
clock signal	kloksein
common mode rejection ratio	gemeenwysseverwerpingsverhouding
computer	rekenaar
mismatch	wanaanpassing
non-linear	nie-lineêr
plane wave	platvlakgolf
skin effect	huid-effek
transient	oorgangsverkynsel
wave division multiplexing	golfdelmultipleksering

Sunny Cartoon



WistJeDat

- de eerste Commissie Vergadering van dit jaar geweest is?
- dit ook gelijk de laatste was?
- er volgend jaar weer vaker een CV zal zijn?
- kerstliedjes sfeerverhogend zijn!
- maar bij sommigen juist stressverhogend werken?
- Duitsers een nieuwe delicatessen hebben?
- er een nieuwe SJaCo in het leven is geroepen?
- deze bestaat uit vijf meiden?

Lieve Sunny

Ik zit nu al een hele tijd in een commissie, een erg leuke commissie dat wel, maar naast de standaard vergaderingen doen we eigenlijk niks samen. Vanuit Scintilla krijgen we zelfs een budget om een keer gezellig wat samen te doen, alleen komt hier nooit wat van. In de notulen staat ook geregeld iets over een uitje, er wordt vaak zelfs een datum geprikt en er zijn allerlei plannen om deze avond in te vullen. Maar ook als ik aan andere commissieleden hierover iets vraag, kunnen ze zich niet herinneren dat we in al die jaren ooit weg geweest zijn. Het lijkt mij heel leuk om een keer samen met mijn commissieleden iets te doen, maar ik weet niet hoe ik dit voor elkaar kan krijgen!

Lieve Sunny, heb jij misschien de oplossing?

Een wanhopige actieveling.

Lieve actieveling

Wat je hierboven beschrijft lijkt een chronisch probleem, een soort vicieuze cirkel waar moeilijk uit te komen is. Mijn advies is, probeer dit dan ook niet en steek je energie in het hebben van gezellige vergaderingen en leuke activiteiten. Probeer dit niet te zien als een probleem, maar als een typisch verschijnsel voor jou commissie en wees daar trots op!

Liefs Sunny.

Puuzel

Helaas heeft een onbepaald redactielid de

laatste SUN gefaald. De puzzel was lastig. Lastiger dan gepland, en zelfs zo lastig dat de puzzel ons inziens geen oplossing had!

Deze week een lastige, maar nu wel oplosbaar! In de onderstaande tabel staan 8 getallen. logisch nadenken levert een oplossing op op de plek van het vraagteken. Welk getal hoort er op deze plek? Stuur je antwoord naar sunmembers@scintilla.utwente.nl. De winnaar wordt in het sunnetje gezet!

9 3 19

14 1 12

20 9 ?

Agenda

15 december - Het Lagerhuis Debat

16 december - Excursie naar Vanderlande Industries

16 december - Presentatie Jaarboek 2002-2003

13 januari - Nieuwjaarsborrel

14 januari - EEFBA

20 januari - Excursie Marine

Recept van de tweek

Een lekkere lunchgerecht voor de kerst: muffins met cranberries.

Ingredienten: 125 g zachte boter, 1 pak mix voor muffins (Honig), 3 scharreleieren (M), 5 el cranberrycompote, 40 g amandelschaafsel, poedersuiker, 125 ml crème fraîche

Bereidingswijze: Zet de muffincups op een bakplaat. Roer de boter met een mixer romig. Voeg de muffinmix en de eieren toe en klop ze op lage snelheid door elkaar. Mix nog 1 min. op hoge snelheid tot een stevig beslag. Verdeel de helft van het beslag over de muffincups. Verdeel de cranberry-compote erover. Schep de rest van het beslag erop. Bestrooi de muffins met het amandelschaafsel en bak ze in een voorverwarmde oven (175°C) in ± 25 min. gaar en mooi bruin. Bestuif ze met poedersuiker en serveer ze lauwwarm met de losgeklopte crème fraîche.

Sun Say's

Christmas is not a date. It is a state of mind.

--Mary Ellen Chase