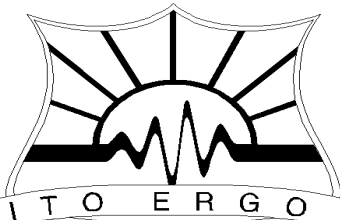


the



Sun

COGITO ERGO SUN

Redactioneel

Voor jullie licht alweer de 3^e lustrum SUN. We hebben er tot nu toe een SUNnig kamp op zitten. De champagne die van de receptie is overgebleven heeft inmiddels al gretig aftrek gevonden bij de kampingers.

In deze SUN staan Henri's BBQ tips die uiteraard zeer van pas komen bij de BBQ die net gestart is. Verder is het natuurlijk goed om op te merken dat er in deze Sun TWEE meters bier zijn te verdienen. Een betere voorbereiding op de cantus bestaat er natuurlijk niet.

BBQ tips

En daar zijn ze dan, de altijd nuttige barbecue tips.

Barbecuen is simpel, iedereen kan het, iedereen doet het, maar lang niet altijd op de meest efficiënte manier. Daarom lijkt het mij verstandig om maar bij het begin te beginnen.

Al bij de inkoop moet je aan diverse dingen denken:

- regel genoeg vlees, veel vlees is lekker, en wat er over is: gewoon gaar maken, in de koelkast mikken en een dag later lekker opeten: want niets is zo vervelend als te weinig eten hebben, en dus met een hongerige maag aan het hevig pilsen te moeten beginnen. En,

- zorg voor genoeg briketten en houtskool: Het niet klaar kunnen maken van het vlees is frustrerend. Bovendien is het nooit verkeerd om teveel houtskool en briketten te hebben, dat geeft immers de mogelijkheid om op korte termijn wederom een BBQ te houden en dat willen we natuurlijk allemaal wel.

Voor dat we echter in de mogelijkheid zijn om weer een geslaagde bbq te houden, en niet met darmklachten, buikkrampen en ander onhygiënische zaken te maken te krijgen, moeten we opletten dat het vlees goed gaar wordt op de juiste manier.

En daarbij is het belangrijk om allereerst het rooster goed schoon te stoken, tijdens het

opstoken van de bbq (waarbij over het algemeen een hevig vuur plaats vindt, mede veroorzaakt door de aanwezige lampolie) is het een goed gebruik om het rooster schoon te branden, hier wil namelijk nog wel eens wat restafval blijven hangen van een vorige keer, en ondanks het feit dat dit ook vlees is, is het natuurlijk niet de bedoeling om dit te hergebruiken, schoonstoken dus, en in hevig vuur wil die vettige zoi goed branden. Even met een stevige omdraaitool het rooster schoonschuren en het rooster is weer als nieuw.

Na enige tijd, wanneer de briketten goed warm zijn, de vlammen verdwenen en alle vleesunits gereed voor bereiding zijn, kunnen we dan echt beginnen, eindelijk.

Omdat we in het kampgeval gebruik maken van een gasbarbecue, is een deel van bovenstaande tips niet van toepassing, toch blijft het raadzaam deze tips mee te nemen naar de eerstvolgende "echte" barbecue.

- Het belangrijkste: geen haast, je kunt lekker eten, ouwehoeren, bier drinken en af en toe je vlees omdraaien, maar ongeduldigheid is een slechte bbq partner. Niets zo vervelend als je heerlijke kogelbiefstuk die te lang op een zijde op de te grote vlammen heeft gelegen. En dus sterker is geworden dan je schoenzool. Zonde! Zijn er grote vlammen: wacht nog even, zijn de kolen te heet, zet je rooster hoger.

Natuurlijk kun je altijd nog je vlees in aluminiumfolie wikkelen en rustig op de rand van de bbq gaar laten worden.

- Die vlammen door het druipende vet van mijn vlees zijn vervelend: wat doe ik eraan? Pak een plantenspuit en elimineer ze, of leg je vlees op een andere plaats.

- Wat kan ik het beste drinken bij een bbq? Simpel, een biertje, wijntje is vast ook wel lekker, natuurlijk is dit een kwestie van eigen smaak.

- Ik heb vieze vette klauwen door het met de handen eten, wat doe ik eraan? Niks

natuurlijk, heerlijk toch, ongegeneerd uit je handen eten, met het vet van oor tot oor, dat wassen komt later wel.

- Botten zijn irritant! Welnee: zie de tip hierboven.

- Ik ben bang voor kruisbesmetting, help! Joh, was tussen de diverse gangen je omdraaitools even, of bbq gewoon meer! Op een bepaald moment ontwikkel je wel antistoffen en kun je er tegen!

- Kan ik ook bbq-master worden? Natuurlijk! Maar daar moet je een lange bbq ervaring voor hebben, dus begin nu.

- klaar met bbq'en? Stook die bbq nog even op en brand op die manier je rooster schoon, scheelt een hoop gedoe voor de volgende bbq-sessie.

Lustrum Commissie

De commissie van de dag is vandaag de lustrumcommissie, bij deze willen wij de lustrumcommissie alvast bedanken voor het tot nu zeer geslaagde kamp en de gezellige receptie, wij kijken al uit naar de komende week! Bedankt lustrumcommissie!

(helaas kunnen wij door het ontbreken van WLAN faciliteiten op het kamp het, wel op tijd ingeleverde, stukje van de voorzitter niet plaatsen, sorry Kees!)

De Vrijdag

In de kantine van EL/tn startte het groot Lustrumfeest. Het jongste Erelid richtte nog een paar woorden naar de leden van Scintilla en de president heeft ook een woordje kunnen doen. Daarna was er taart en champagne, een gezellig diner onder het afdakje van de EL/tn en toen begon het echte werk!

Na dit diner verzamelde een aantal zeer dappere Scintillianen zich om daarna met de touringcar zich "behind Enemy Lines" te begeven. Bij de eerste grensovergang werden we via het fietspad vreemd gebied in gestuurd: Haaksbergen. Daar kregen we het avondprogramma te horen. Helaas liep dat anders dan gepland. De organisatie had

wat problemen met links en rechts en ook tellen is niet een van hun beste eigenschappen. Dit mocht de trek van de eerste helft gelukkig niet drukken na een paar flessen champagne en wat Sonnema kwamen we min of meer op onze bestemming. De avond eindigde met mensen die vonden dat ze niet genoeg gelopen hadden, een paar zatte bestuursleden en een potje klaverjassen. Al met al een geslaagde avond!

5 jaar geleden

Gaaf man, zo'n lustrumkamp, onvergetelijk! Hoewel, dit kamp zal ongetwijfeld prachtige verhalen opleveren die regelmatig te horen zullen zijn in de cosy corner, over enkele jaren zal het kamp bij EL-studenten toch zeer waarschijnlijk geen belletjes doen rinkelen. Net zoals weinigen iets zullen weten van wat zich precies vijf jaar geleden afspeelde...

Het begon net als nu met een grote bus, om vervolgens na rustig te zijn geacclimatiseerd om middernacht de officiële start van het lustrum te vieren met taart. Dit werd gevolgd door een nachtelijk bosspel, waarbij sommigen ranja in bekertjes probeerden te vervoeren, anderen dat in jerrycans deden en weer anderen zich schuil hielden met een sigaar en een fles wodka (o.i.d.).

De volgende dag werd vooral gekenmerkt door wat wel haast de langste zeephelling ooit moet zijn geweest. Een waar spektakel, ongeëvenaard, ook al leverde het sommigen die op den duur niet meer konden wachten op de rubberbanden een blauw en pijnlijk zitvlak op. 's Avonds natuurlijk net als nu de lustrumcantus. Waar nu (als de drukker meewerkt?) de Codex zal worden geïntroduceerd, werd ook toen een luxere versie van de Cantusbundel gebruikt, later alleen nog herhaald tijdens een Viricantus. Spektakelstukken tijdens de Cantus waren onder andere een binnenbrandje door een slechte(?) combinatie van waxinelichtje, sigaar & bier, een adje been, een adje dildo, maar misschien kun je daarvoor beter de foto's van stal halen als je nieuwsgierig bent... Helaas zijn de foto's van deze lustrumcantus niet digitaal beschikbaar, wellicht een idee voor het bestuur (of de nieuwe fotocommissie) om eens wat oude

foto's te digitaliseren en zo wat toegankelijker te maken voor het nageslacht?

Lieve Sunny

Als de oudste generatie dachten wij ook de wijste en de slimste generatie te zijn. Wij dachten makkelijk een boompje te winnen van een stel zatte jonkies uit het jaar onder ons. Dit lukte ons echter niet. We zijn ingemaakt. Help ik snap er niets meer van!

Twee verslagen studenten uit 1998

Lieve Tom en Bert,

Misschien gaan oud en wijs toch niet altijd samen... Jullie studeren al vanaf 1998, misschien zegt dat genoeg! Maar als je ze niet kan verslaan, speel dan samen en zorg ervoor dat jullie ondanks jullie hoge leeftijden toch nog een leuk lustrumkamp zullen beleven!

Liefs Sunny

SUNfoon

In verband met wat spanningsproblemen zijn er waarschijnlijk een aantal SMS-jes verdwenen, maar de volgende is er doorgelopen.

- Met de bus door het fietspad. Dat was best wel eng. Anoniemske (06-22371759)

Puuzel

Hoe kun je een blok steen van 40 kg in 4 stukken verdelen zodanig dat je met de gezaagde stukken alle heeltallige gewichten van 1 kg tot en met 40 kg (dus 1 kg, 2 kg, 3 kg, 4 kg, 39 kg en 40 kg) kan afwegen op een balansweegschaal?

Weet je het goede antwoord? Vertel het aan een SUNnig redactielid en verdien een meter bier!

Wist je dat

- mensen zeuren dat er nog geen SUN is?
- wij blij zijn dat jullie het graag lezen?

- de SUN sneller af zou zijn als jullie meer sms-en naar de SUNfoon?

- dat kan op nummer 06-26950077

- er vanochtend geen eitjes waren?

- en ook geen koffie?

- dat laatste gelukkig snel opgelost was?

- het rode team heeft gewonnen?

- de chocoladehagelsgapken erg vervelend kunnen zijn?

- er vanmiddag smurven rondliepen?

- de Borrel van mening is dat er meer gedronken moet worden?

- de dropping gemengde gevoelens naar boven bracht?

- en naast gevoelens ook blaren?

- de SUN-redactie het toch nog steeds een erg geslaagd kamp vindt?

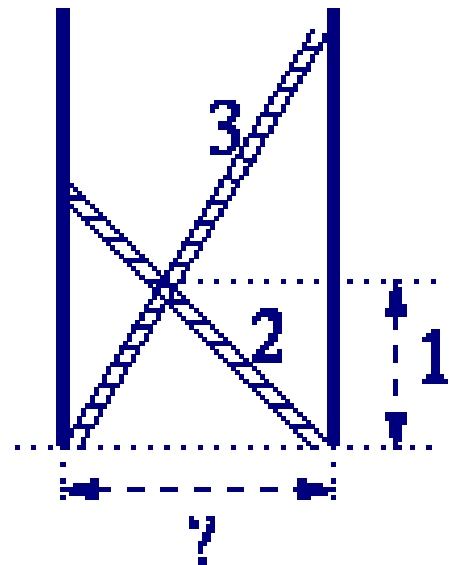
- wij dus de kampcommissie bedanken voor hun goede werk?

- de piramide in het zwembad zeer succesvol was?

Puuzel 2

Omdat gister de meter bier van de SUN niet geclaimed is bij de borrel hebben we nog een meter bier "over". Daarom een extra puuzel om deze meter jezelf toe te eigenen.

In een steegje staan twee ladders kruislings geplaatst. De lengte van de ladders is respectievelijk 2 en 3 meter. Ze kruisen elkaar op één meter boven de grond.



Wat is de breedte van het steegje?