

Scintilla's Universal News

the Sun

COGITO ERGO SUN

Redactioneel

Beste Scintilliaan, bij deze weer een SUN! Jaja, ondanks wat tegenslagen en tijd tekorten toch weer wat leesvoer hier op de bar. Natuurlijk ook weer de kans om een metertje bier te winnen, even te checken waar je je nog voor moet inschrijven deze maand en het een en ander over voetbal...

Ook nog een stukje van lang lang geleden, als ik het me goed herinner gaat het over het 68e of 69e kandibestuur... Voor ieder die niet zo in de bestuursjaren zit, jaargang 16 van de SUN oftewel ergens in 2003 of 2004. Met al dit gewauwel hopen we jullie weer een fijn vrijdagmiddag bezorgd te hebben en op naar de volgende VriMiBo!

Names de Borrel!

Daar dit helaas voor ons niet werkt...



Worden dit de nieuwe prijzen:

Fris:	€ 0,50
Tulpglas:	€ 0,60
Halve liter:	€ 1,50
Speciaalbier:	€ 1,20

Borrel
E.T.S.V. Scintilla

Agenda

ma 10 mei Sjaarscie Paintball
 di 11 mei 18:30, StaF toernooi Bastilleveld
 [SCALA]
 wo 12 mei lunch lezing 4 people Citadel
 T300 [BinEx/SLC]
 wo 12 mei SOT knutselavond
 wo 12 mei 18:30, StAf voetbaltoernooi
 wedstrijd 3

di 18 mei 18.30, StAf voetbaltoernooi
 wedstrijd 4
 wo 19 mei 22:00, [ALV] CI T100
 do 20 mei 18.30, StAf voetbaltoernooi
 wedstrijd 5
 do 20 mei 20.00, Analoge spelletjes avond,
 Abscint
 vr 21 mei 10:30, Computerdestructie
 Hogekamp (Heilige Grond)
 [SCALA]
 do 27 mei 18.30, StAf voetbaltoernooi
 wedstrijd 6

Kampioenen

Campione, Campione, Ole, Ole, Ole!
 Helemaal niets in Amsterdam! Helemaal
 niets in Amsterdam!
 There's only one FC Twente, Just one FC
 Twente, Tukkers are proud, Singing out
 loud, Come on Twente Enschede!
 Spring voor Twente, Spring voor Twente,
 he, he!
 You'll never walk alone!
 And when the reds go marching in,
 And when the reds go marching in!
 Barcelona, Heubach komt eraan!
 Working on a dream.
 Luuk de Jong, de groeten aan je broer!
 Goa stoan, a-j veur Twente bint!
 FC Twente ay, ay, ay, ay, is voor ons de
 kampioen!!



Eenmaal zullen wij de kampioenen zijn FC
 Twente, FC Twente.
 Eenmaal zullen wij de kampioenen zijn.
 En daar kan niemand in de wereld iets aan
 doen.

Recept van de Tweek 2

Sachertorte
 Ingrediënten
 Deeg
 125 gram pure chocolade (in stukjes),
 125 gram koude boter,
 150 gram poedersuiker,

6 eidooiers en 6 eiwitten (van grote eieren, op
 kamertemperatuur),
 merg van één vanillestokje,
 100 gram suiker,
 150 gram bloem
 Abrikozenglazuur
 250 gram abrikozenjam
 2 eetlepels bruine rum
 Chocoladeglazuur
 300 gram suiker,
 175 ml water
 175 gram pure chocolade (in stukjes)
 Voorbereiding
 In een pannetje 250 gram abrikozenjam met 2
 eetlepels bruine rum aan de kook
 brengen, onder voortdurend roeren.
 Twee à drie minuten laten doorkoken, tot een
 gladde massa ontstaan is.
 Door een zeef halen en warm verder
 verwerken.
 In een schaal 300 gram suiker, 175 ml water en
 175 gram pure chocolade (in
 stukjes) aan de kook brengen.
 Voortdurend roeren.
 Daarna de hitte beperken en vijf minuten laten
 koken, wederom onder
 voortdurend roeren.
 Van het vuur halen en nog één minuut roeren,
 tot het mengsel enigszins is
 afgekoeld.
 Direct verder verwerken.
 Bij het uitgieten de bodem van de schaal niet
 leegschrapen.
 Bereiding
 De oven voor verwarmen op 200 graden.
 De randen van een springvorm goed invetten
 en met bloem bestuiven.
 De bodem met bakpapier bekleden.
 Bereidingswijze
 De chocolade au bain marie laten smelten en
 daarna iets laten afkoelen,
 onder voortdurend roeren.
 De boter met een handmixer in ongeveer één
 minuut schuimig roeren.
 Op de laagste stand de poedersuiker
 toevoegen.
 Daarna nog twee minuten op de hoogste stand
 mixen, tot de massa licht van
 kleur en schuimig is.
 Eén voor één de eidooiers toevoegen en
 daarna de gesmolten chocolade en het
 vanillemerg toevoegen.
 De eiwitten met de suiker opkloppen, echter
 niet te stijf.
 Ongeveer ¼ van de eiwitmassa door de
 chocolademassa roeren.
 De rest van het eiwit voorzichtig door de massa
 spatelen, zodat nog kleine
 witte stukjes zichtbaar blijven.
 De bloem in twee porties zeven boven de
 massa en er door spatelen.
 Het deeg gelijkmatig in de springvorm verdelen.
 Gedurende 45 minuten bakken in het midden
 van de oven.

De taart doorsnijden en vullen met abrikozenglazuur.
De twee helften weer op elkaar zetten en de taart met de rest van de abrikozenglazuur bedekken.
Het glazuur koud laten worden, zodat het gelijkmatig en stevig wordt.
Het chocoladeglazuur bereiden en gelijkmatig over de taart gieten.
Iets laten drogen, de taart op een serveerschaal plaatsen en minimaal één uur laten afkoelen, zodat de glazuurlaag stevig wordt.

Puuzel

Je rijdt op een paard. Voor je rijdt een brandweerauto. Je wordt achtervolgt door een helikopter. Links van je rijdt een sportwagen. Rechts van je is een afgrond. Hoe kun je er voor zorgen dat jullie allemaal op hetzelfde moment stoppen, zonder te botsen en zonder onderling te communiceren?

Voor degene die zich als eerste met het juiste antwoord meldt is gebruikelijk een meter bier te verdienen!

Lieve Sunny

Vanmiddag kwam ik in de SK en ontdekte dat op een vrijdagmiddag, een Scintilla VriMiBo vrijdagmiddag, het bestuur mist. Ik dacht, ze zijn goed bezig, een of andere training misschien of weer een visite naar een van onze zusjes, maar nee. Ze zijn

met zijn allen bij elkaar op familie bezoek! Lieve Sunny, dat is toch geen reden om een Scintilla VriMiBo te missen!

Een verbaasde Scintilliaan

Lieve Scintilliaan

Inderdaad, waarom de familie niet uitnodigen op de VriMiBo? Wel zo gezellig, je zadelt de moeders/vaders niet op met extra boodschappen doen en drank inslaan en je bent ook bij je echte familie. Want dat zijn als bestuur toch eigenlijk gewoon je leden?

Liefs Sunny

Uit de oude doos!

Vanaf vanmorgen ongeveer halfzes was de Aragokamer niet meer toegankelijk. Aragonauten die koffie nodig hadden moesten naar andere oorden vluchten om toch hun tekort aan cafeïne aan te vullen. Dit alles was ontstaan doordat een witte muur met opvallend veel rood zich voor de toegang van de Aragokamer bevond! Hoe deze muur hier gekomen was?! Nou het ging als volgt. Tijdens de beleidsavondjes van het huidige kandidaatsbestuur was men van mening dat het tijd was om een goede grap uit te halen met Arago. En werd er besloten om een plan, wat allang geleden geboren was, eens uit te werken en vooral uit te voeren. Om vier uur 's ochtends was het kandidaatsbestuur dan

ook compleet aanwezig in het EL/tn, om daar met mooie witte blokken en rode verf een leuk muurtje te bouwen. Het resultaat was vanmorgen te zien, totdat twee nieuwe bestuursleden van Arago de muur met handschoentjes aanpakten om deze op die manier rustig af te breken. De foto's zijn te zien op de site van Scintilla!

Recept van de Tweek

Aardappelpannenkoeken uit twente!

Ingrediënten:

1 kg rauwe aardappelen

2 grote eieren

30 gram bloem of paneermeel

peper en zout

flink mespunt nootmuskaat

1 theelepel gedroogde peterselie

Bereiding:

Schil de aardappelen, rasp ze en doe ze in een kom.

Voeg de eieren, bloem en andere ingrediënten toe.

Maak het vet in de koekenpan heet en laat er voldoende van het beslag inlopen voor een dun pannenkoekje. Bak het pannenkoekje aan beide zijden bruin en knapperig; niet te snel, want dan zijn de rauwe aardappelen nog niet gaar.

Redactie: TomL, BramN, MaaikE, FritsP, RoelfinaV en MariëllaV

E-SUN: sunmembers@scintilla.utwente.nl

Datum: vrijdag 7 mei 2010

Nr: 7 Jaargang: 22



"Kou zit tussen je oren!"

STORES



Nieuw:

De Scintilla-muts!

Nu te koop in de STORES

voor maar € 3,00

