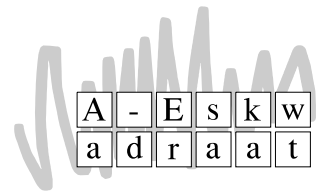


By the way...



Azië

Datum: 2 september 1999

Jaargang: 7

Nummer: 82

Oplage: 200 ex.

Redactie:

vakid@A-Es2.uu.nl



By the way...

Hebben jullie allemaal lekker kunnen slapen na het kamp? En hebben zij die niet mee zijn geweest op kamp desondanks ook goed geslapen? Mooi, want er valt nog een hoop leuks te beleven de komende dagen.

Aan de mensen die niet mee zijn geweest op kamp (hartelijk welkom!), wil ik graag de "By the way..." voorstellen. Dit blaadje zal elke dag van de intro uitkomen, je kunt er in vinden wat er die dag te doen is, je kunt er je belevenissen in kwijt en die van anderen lezen.

Het belooft volgens het KNMI een mooie dag te worden in Nederland. Het wordt ook een belangrijke dag in je leven. Want je gaat je inschrijven bij de goede studie!

De redactie

Weerbericht



De temperatuur zal vandaag zeer schommelen. De dag zal welkom warm beginnen en daarna zal de temperatuur zeer stabiel blijven. Later op de dag zullen er zeer plaatselijk enorme temperatuurverschillen ontstaan. 5°C naast 37°C is makkelijk te doen. In de avond en ook deels in de nacht worden de verschillen alleen maar beter merkbaar. Frisse koele lucht zal regelmatig worden afgewisseld met vochtige warme lucht. In die warme lucht is er wel smog gevaar.

Neerval zal afwezig zijn of totaal niet merkbaar sinds er plaatselijk veel droge zones zullen zijn.

intro

Contactadvertentie

Ik, groep 3, kort, donker haar, 1.83 m, breedgeschouderd en donkere jas, zag jou, Imelda, gisteren bij het limbodansen. Mijn knieën knikten gelijk. Laat dit niet de enige ontmoeting blijven. Ik ben een lieve, op het moment verkouden, jongen die een goed gesprek onderaan de trap bij de toiletten niet uit de weg gaat. Dus vannavond...?!

"Pap" en "Mam"

Onze "Pap" en "Mam" zijn gezellig, grappig en soms erg vermoeiend. We zijn inmiddels bijna hersendood gespeeld, maar wel erg leuk, die spelletjes. Aapje-olifantje, ranonkeltje, de trein, black magic, rood-wit-blauw, Chinees tellen, luciferdoosje en een enkele kwispels zorgden voor het nodige gekraak.

Alvast een goede oefening voor de studie, dus toch nog ergens goed voor.

Onze paps en mams? Thijs en Carlijn natuurlijk! Moet je ook hebben.

een Pakistani

Wist je dat

wist je dat... groep 3 geen idee heeft wie Imelda is

wist je dat... groep 3 dus grote hoop koestert voor vanavond

wist je dat... bier koud duidelijk lekkerder is dan warm

wist je dat... dat niet voor thee geldt

wist je dat... bananeschuimpjes erg lekker zijn!

wist je dat... Kim het interessant vond om dat te vermelden

wist je dat... Hans, Henk en Jos zagen dat het goed was

wist je dat... de "By the way..." uitermate geschikt is als origami-papier: wees creatief!

wist je dat... Casper en Joey uit groep P uitermate behulpzaam waren bij het afwassen

Agenda

9:30 uur

Welkom niet-kampers

Niet-kampers worden verwelkomd en maken kennis met hun mentorgroepen.

10:30 uur

Welkom!

Welkomswoord voor iedereen in de hal van het Educatorium.

10:55 uur

Inschrijven & Info

Iedereen moet zich inschrijven bij de goede studie en krijgt daar wat informatie over van de studiementoren.

11:30 uur

Lunch

Lunch, boekverkoop en foto's maken.

14:00 uur

Vakinfo & College

Terwijl de informatici hun eerste college gaan volgen in de hal van het Educatorium, mogen de natuurkundigen en de wiskundigen gaan luisteren naar wat informatie over keuzevakken in de Zonenzaal in het Minnaertgebouw.

16:00 uur

Forumborrel

Lekker borrelen met docenten en ook nog kans op grote geldprijzen, wat wil je nog meer?

18:00 uur

Chinees buffet in het Educatorium

De koks van het Edu hebben voor de varandering eens iets lekkers gekookt.

20:00 uur

Kroegenspel

Leuk!

Tour 2000

Testbeeld?

Is het televisieaanbod 's avonds al niet van een zielsverheffende kwaliteit, in het holst van de nacht valt er helemaal niets op de beeldbuis te toveren dat is te betrappen op enig niveau. Testbeelden, roulerende teletekstpagina's, al lang niet meer *up-to-date* nieuwsuitzendingen en sportjournaals, eeuwigdurende beelden van plakken asfalt en tienraces, dat is het enige dat de publieken en commerciële de ware nachtbraker te bieden hebben.

Laatst hoorde ik van Erik dat er zelfs een zender schijnt te zijn die 's nachts een camera op een aquarium richt en lekker laat snorren, opdat de kijker urenlang kan genieten van een *live*-registratie van vrolijk rondzwemmende goudvissen. Hij had gekeken of *dit* nu ZEE-TV was, hetgeen voor drie maanden op het etalagekanaal van CASEMA is geplempt, maar dit bleek een of ander Zuidoost-Aziatisch station te zijn met een keur aan Thaise quizzes, Vietnamese soapseries en Bollywood-films.

Geen hond die tot het wederverschijnen van de koperen ploert ter kimme naar een zootje goudvissen gaat zitten staren natuurlijk, maar in tegenstelling tot de plakken asfalt ("Gaan we links of gaan we rechts?" op FOX) en de eindeloze *Bahnstrecken* op de Duitser (ook op video verkrijgbaar!) is dit nog wel *opleukfähig*. Uit onderzoek is namelijk gebleken dat goudvissen zich uitstekend lenen voor een quizelement in hun nachtelijke programma. Dit zou dan kunnen worden gebaseerd op de voor de ouderen onder ons welbekende *marmottenrace*.

(Voor de representanten van het post-Fred Oster-tijdperk: de *marmottenrace* vormde de finale van de Wiekentkuis (let op de geniale woordspeling!). Een aantal door de finalisten geselecteerde marmotten, met illustere namen als Ruud Gullit en André van Duin, werd in een grote bak gezet, waarin door middel van plankjes een doolhof was gecreëerd. Aan één zijde was een aantal poortjes die elk een bepaald bedrag representeerden. Het aan de kandidaten uit te keren bedrag werd bepaald door de marmotten door de diertjes met zachte dwang naar de poortjes te dirigeren.)

Door nu de marmotten te vervangen door goudvissen en de olijke zwemmer-tjes een minicameraatje op de rug te binden, ontstaat mijns inziens een werkelijk briljant nachtprogramma: "Gaan we links of gaan we rechts?", een natuurdocumentaire en een boeiende quiz in één!

Ron

H-cept

Er zijn van die gebieden waar ik niets mee heb. Azië is daar een van. Gelukkig loopt een culinair Azië-kenner bij uitstek rond in de noordwesthoek: Hans de Jonge. Hij was zo vriendelijk een lekker Thais recept op te sturen. Het recept is een lekkere mengeling van pittig en zoet, waarbij de conventionele sperzieboon eens anders belicht wordt. Zie hier Hans' recept:

voor twee personen

benodigdheden

chilipasta:

- 1-2 gedroogde lombokjes
- 3 sjalotjes
- 3 teentjes knoflook
- $\frac{1}{2}$ theel. gemalen galanga (laos-poeder)
- mespuntje zwarte peper
- $\frac{3}{4}$ eetl. gemalen citroengras (sereh-poeder)
- 1 eetl. gemalen koriander (ketoembar)
- 1 theel. limoen of (onbespoten) citroenrasp
- zout (naar smaak)
- $\frac{1}{2}$ theel. garnalenpasta (trassie oedang)

verder:

- 300 g mager varkensvlees
- 4 eetlepels zoete sojasaus (ketjap manis)
- 400 g sperzieboontjes
- 3-4 eetlepels olie
- $\frac{1}{2}$ eetlepel palm- of rietsuiker
- 1 rode peper (naar smaak)

Eerst verkruidde lombokjes, gesnipperde sjalotjes en geperste knoflook samen met de andere ingrediënten van de chilipasta in een vijzel fijnwrijven tot een pasta, misschien kun je het ook met een kleine keukenmachine doen, maar ik heb bij de Toko Centraal onder Hoog Catharijne voor zo'n 14 piek een apothekersvijzeltje gekocht. Mocht iemand een keukenmachine over hebben, houd ik me aanbevelen.

Vlees in lange dunne reepjes snijden en in zo'n twee eetlepels sojasaus rondsoppen. Sperzieboontjes schoonmaken, doppen en in stukjes van ca 2 cm choppen. In ca 15 minuutjes beetgaar koken en laten uitlekken.

Olie (Ik gebruik zelf sesamolie, misschien is arachide-olie ook een optie, maar zonnebloemolie of maïskiemolie vindt ik echt niet kunnen; dat STINKT!! Dan liever olijfolie, als 't kan eerste persing.) in een pan verhitten en hiermee snel het vlees aanbakken, uit de pan nemen met een schuimspaan om het vocht in de pan te houden, desnoods tijdens het bakken een klein beetje water toevoegen (te veel water kun je weg laten dampen, maar dat duurt lang).

In het achtergebleven vocht de chilipasta, al roerend enkele minuutjes bakken en vervolgens palmsuiker en sperzieboontjes erdoor scheppen en heel even mee laten bakken.

Van zaadlijsten ontdane en in ringen gesneden rode pepers ter garnering gebruiken. Opdienen met een geurige (Pandan)rijst, misschien is met Jas-

mijn geparfumeerde rijst ook een goede combo, maar die heb ik nog niet uitgeprobeerd.

En natuurlijk een flesje ketjap er naast om het verder op eigen smaak te brengen

Het originele recept geeft 300 gram sperzieboontjes bij 800 gram varkensvlees, maar zo is het een lekkere volle maaltijd. Ook als men de trassi niet gewend is moet men het toch maar eens proberen: bij de vierde keer went men aan de stank. Verder kan het natuurlijk nog in nasi of roedjak gebruikt worden. Palmsuiker is ook erg welkom in andere zoete gerechten evenals sereh, en ketoembar gaat natuurlijk overal goed bij.

Have Fun!!!

Hans, waarvoor dank

○, △ en □

