



GEIER

autonomes Info-Flugi für die Fachschaft
Mathe/Physik/Info

17.06.05 Nr. 135

Geier-Redaktion c/o FS I/1 · Kármánstr. 7 · geier@fsmpi.rwth-aachen.de · <http://www.fsmpi.rwth-aachen.de/>

+++ durch die pyrenaeen +++ farbenlehre fuer anfaenger +++ 'jetzt geht chirac zu weit' +++ hochschulsportfest bei hohen ozonwerten +++ sonst aendert sich nix +++ nix ist wahr, alles ist erlaubt +++ murmeln ist nix mehr fuer studis +++ grillen bei gewitter? +++ you had to be very bad +++ endlich wieder kuscheltiere kaufen +++ tickerende +++

vorlesungsfrei

Wie ihr ja alle sicher mitbekommen habt beginnen demnächst^a die Ferien^b. Für die aktive FS heißt das folgendes. Sprechstunden finden nur DI und DO statt, und auch dann nur wenn sich ein(e) Freiwillige(r) findet der/die gerade nicht bei den Eltern ist, lernt tatsächlich mal Urlaub macht oder sonstwie beschäftigt ist. Falls du zur Aufrechterhaltung der Serviceleistungen beisteuern möchtest melde dich bei der FS deines Vertrauen^c. Falls du nicht mal eben bei uns vorbeikommen kannst und wissen willst ob jemand da ist, schreib einfach ne mail^d oder ruf an^e. Auch unsere regelmäßigen Sitzungen finden jetzt nur noch alle 2 Wochen statt^f.

infoGeiermatthias

^a siehe Termine

^b manche nennen sie auch nur vorlesungsfreie Zeit

^c fs@fsmpi.rwth-aachen.de

^d siehe c

^e 0241/8094506

^f ob nun ne 2. Woche ist oder nicht kannst du unter c nachfragen

Wahlen

Vor zwei Wochen waren ja Wahlen^a. Im SP^b gibt es seither folgende Sitzverteilung^c:

Allgemeine Fachschaftsliste (AlFa) 10

STUDIUM 8

Chili 5

Liberale Hochschulgruppe Aachen(LHG) 7

JuSo Hochschulgruppe Aachen 3

Ring Christlich-Demokratischer Studenten(RCDS) 3

linke liste(LiLi) 4

DieLISTE 1

Im FBR^d sitzen für euch Patrick Lehnen und Corinna Habets.

politikGeiermatthias

^a sieh Geier 136

^b Studierendenparlament, höchstes Beschlussfassendes Gremium der Studierendenschaft

^c genauere Ergebnisse gibt es unter www.stud.rwth-aachen.de

^d Fachbereichsrat, höchstes Organ eines FB

Lerne Vernünftig !

Termine

- 23.07-16.10., vorlesungsfreie Zeit
- jeden 2. Mo, 19⁰⁰ Uhr, Fachschaft: Fachschaftssitzung
- Di+Do 12-14⁰⁰ Uhr, Fachschaft: Fachschafts-Sprechstunde
- Do 19⁰⁰ Uhr, ErstsemesterInnen AG, alle zwei Wochen (nächster Termin: 30.06.05)
- Di 22⁰⁰ Uhr, überall: 22-Uhr-Schrei

Köχnnen ohne Grenzen

Heute gibt es was leichtzubereitendes und gleichzeitig gut sättigendes. Und zwar „Spaghetti mit Thunfisch-Sahne-Sauce“ mit einem grünen Salat. Für ein bis zwei^a Personen brauchst du:

für die Nudeln

- 500g Spaghetti
- φ l Wasser
- Salz, Öl

für die Sauce

- zwei Zwiebeln
- zwei Dosen Thunfisch^b in Öl
- Weißwein^c
- 400g Sahne
- Kapern
- Salz, Pfeffer

für den Salat

- ein Kopf Salat^d
- 500g Joghurt
- Zitronensaft
- Zucker
- Schnittlauch^e

Nudeln und Soße: Die Zwiebeln in kleine Stücke schneiden. Die Thunfischdosen öffnen, das Öl in einer Pfanne erhitzen und den Fsch etwas zerkleinern. Die Zwiebeln in der Pfanne braten. Währenddessen beginnen die Nudeln mit Wasser, Salz und Öl nach Packungsaufschrift al dente kochen. Wenn die Zwiebeln glasig sind, den Thunfisch dazugeben und noch ein paar Minuten^f mitbraten. Jetzt den Wein in die Pfanne geben und einkochen lassen. Dann das Ganze mit der Sahne aufgießen und mit Kapern, Salz, Pfeffer und gegebenenfalls noch einmal Wein würzen. Das Ganze über die abgeschüttelten Nudeln geben, durchrühren, kurz ziehen lassen und servieren.

Damit man nicht wieder Eltern, Mitbewohnerinnen^g angesprochen werden, dass man sich zu ungesund ernähren gibt, es zu dem Ganzen noch einen Salat. Dazu wäscht^h du den Kopf Salat ganz wie es dir gefällt. Der Joghurt wird in ein Schüssel gegeben und mit einem Schneebesenⁱ aufgeschlagen. Jetzt kommt der Zitronensaft in den Joghurt. Dabei sollte man lieber ein bisschen zu φ l als zu wenig nehmen. Dann wird der Geschmack durch die Zugabe von etwas Zucker verfeinert. Hier sollte man immer mal wieder probieren, um die für seinen Gaumen am besten geeignete Mischung aus Zitrone und Zucker zu erlangen. Nun das Ganze mit etwas Salz und Pfeffer würzen und mit φ l kleingeschnittenem Schnittlauch abrunden. Das Ganze über den Salat geben und eventuell mit ein wenig weiterem Schnittlauch garnieren. *kochGeiermatthias*

^a manche behaupten auch eher φ r

^b natürlich nur den del φ nfreundlich gefangenen

^c ja nach Geschmack

^d Lollo Rosse, Eisberg...

^e frisch oder gefriergetrocknet

^f je nach Pfanne und Hitze

^g Ich spreche da aus Erfahrung ;-)

^h und putzt und schneidest...

ⁱ man kann natürlich auch das Handrührgerät nehmen, das dürfte aber etwas übertrieben sein