



USVI ETNA



STUDIEVERENIGING ITALIAANSE TAAL EN CULTUUR

Italiaanse volleyballers Europees kampioen

Voor de zevende keer op rij zijn de Italiaanse volleyballers Europees kampioen geworden. In de finale tegen Slovenië kwamen ze laat op gang, maar uiteindelijk pakten ze de titel met 3-2 winst (22-25, 25-20, 20-25, 25-20, 15-11).

Italië, zestien jaar geleden voor het laatst de beste van Europa, deed aan dit toernooi mee met een jonge ploeg. Op weg naar de finale versloeg het Slovenië al met 3-0 in een groepsduel, maar nu was het spannender. In de vijfde set sloeg Italië bij 7-7 toe door vier punten op rij te maken. Slovenië kon het gat niet meer dichten en moest zich daardoor tevreden stellen met het derde zilver, na 2019 en 2015.

De bondscoach van de Italiaanse voetballers, Roberto Mancini, liet zich na de wedstrijd direct horen op Twitter: "CAMPIONID'EUROPA! Questa è un'estate italiana! Grandi ragazzi!!!!" Italië werd onder leiding van Mancini afgelopen zomer ook Europees kampioen voetbal.

Twee weken geleden werden de Italiaanse volleybalsters ook al Europees kampioen. En op de Olympische Spelen won Marcell Jacobs goud op de 100 meter sprint.



ACTIVITEITEN:

Awardshow & Lustrumfeest Vidijs
30 september 18:00-00:00 uur
Kaarten&info in de Etna groepsapp

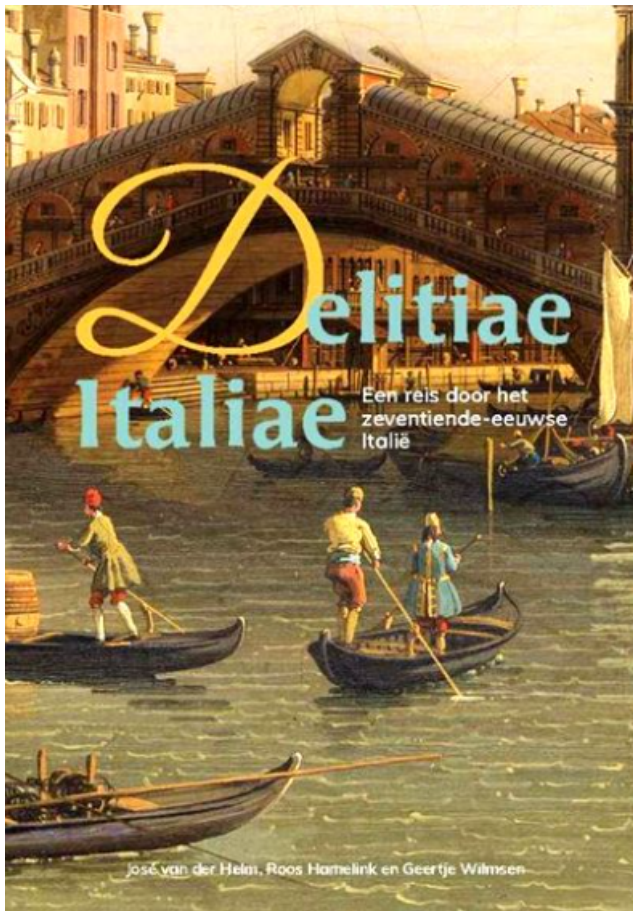
Namiddagborrel bij de Stadsgenoot
8 oktober om 15:30 uur

Lezing docent
Week van 18 oktober
Info volgt!

Studiemiddag voor studenten van
Italiaans 1
20 oktober om 13:30 uur
Info volgt!

Houdt voor aanpassingen en verdere
aankondigingen Instagram en/of de
Etna groepsapp in de gaten!

Oudste reisgids van Italië opnieuw uitgegeven



'Wie in de zeventiende eeuw naar Italië wilde reizen, kon zijn toevlucht nemen tot vele reisgidsen. Een ervan is Delitiae Italiae, een reisgids uit 1602, verschenen als een Nederlandse vertaling van een oorspronkelijk in het Duits geschreven tekst.

Voor de lezer nu is Delitiae Italiae een prachtige bron om Italië door de ogen van de zeventiende-eeuwse reiziger te bekijken. Of om mee te nemen als je zelf op reis gaat naar Italië. De gids bevat niet alleen een schat aan informatie over bezienswaardigheden, routes en slaapplekken van toen, maar geeft ook een kijkje in de gebruiken, godsdienst, folklore, taal en de politieke situatie rond 1600.'

Delitiae Italiae | José van der Helm, Roos Hamelink en Geertje Wilmsen | ISBN 9789087049225 | € 35,- | Uitgeverij Verloren

KAMERUURTJES

Dit zijn de momenten waarop je het bestuur kunt vinden in Drift 13 1.13:

Woensdag 13:00 - 14:30
Marije Verdonschot

Woensdag 15:00 - 17:00
Flore Nolet

Donderdag 13:00 - 15:00
Luna van den Bergh

Van 4 tot en met 15 oktober 2021 vinden de Study Abroad weken plaats!

Tijdens de Study Abroad weken geven de International Offices meerdere (online) voorlichtingen en workshops over een uitwisseling bij één van de vele partneruniversiteiten die de Universiteit Utrecht wereldwijd heeft. In deze bijeenkomsten wordt onder andere besproken wat een uitwisseling is en hoe je een geschikte bestemming kiest, en wordt ook de aanmeldprocedure uitgelegd.

De onderdelen zijn verdeeld over twee weken en worden zowel in het Nederlands als in het Engels aangeboden. Naast de workshops en regiosessies, waar studenten van de hele universiteit welkom zijn, biedt iedere faculteit een bijeenkomst aan voor haar eigen studenten. Tijdens die bijeenkomst ontvang je informatie specifiek voor jou als student van die faculteit.

Meer informatie op: <https://students.uu.nl/files/programma-study-abroad-weeks-2021pdf>

Ricetta: Spaghetti puttanesca

Ingredienti

- 500 g spaghetti
- 5 teentjes knoflook
- 5 ansjovisfilets in olie
- 1 bosje bladpeterselie
- 2 el kappertjes
- 400 g tomatenblokjes (in blik)
- 100 g zwarte olijven, ontpit
- 2 sneden oudbakken brood
- Olijfolie
- 1 kl chilivlokken
- Peper
- Zout



Procedimento:

1. Maak eerst de pangrattato. Pel en hak 2 teentjes knoflook. Hak het brood fijn in de keukenmachine. Hak de helft van het bosje peterselie grof.
2. Stoof de knoflook glazig in 2 eetlepels olijfolie. Voeg het broodkruim toe en bak het goudbruin. Meng er van het vuur af peterselie door. Laat uitlekken en afkoelen op keukenpapier.
3. Kook eerst de spaghetti beetgaar (al dente). Maak de saus. Pel en hak de rest van de knoflook. Snijd de ansjovisfilets in stukjes, de olijven in plakjes. Hak de peterselie. Spoel de kappertjes.
4. Stoof de knoflook glazig in olijfolie. Voeg de chilivlokken en de ansjovis toe en laat zachtjes smelten. Doe er de kappertjes, tomatenblokjes, olijven en peterselie bij. Laat 15 minuten afgedekt sudderen. Breng op smaak met peper en zout.
5. Serveer de pasta met de saus en werk af met de pangrattato
6. Buon appetito!

REIS MET DE NETFLIX-SERIE GENERAZIONE 56K NAAR EEN MOOI STUKJE ITALIË

Het verhaal brengt een vriendengroep in beeld, in verschillende periodes van hun leven. Ze zijn in de jaren negentig opgegroeid op het eiland Procida en zijn inmiddels verhuist naar Napels. Beelden van toen worden afgewisseld met het heden. Generazione 56K is kortom een liefdesverhaal dat makkelijk wegkijkt en waarbij je volledig in de Zuid-Italiaanse sferen wordt meegevoerd.