



USVI ETNA



STUDIEVERENIGING ITALIAANSE TAAL EN CULTUUR



FRANSE TOURIST DIE ZAND VAN SARDIJS STRAND STEELT KRIJGT HOGE BOETE

Wat zand meenemen van het strand een onschuldig vergrijp? Niet op het eiland Sardinië. Een Franse toerist die daar vorige week zand meenam van een strand, kwam dat duur te staan. Hij kreeg een boete van 1000 euro. Het is niet voor het eerst dat de autoriteiten streng optreden. De man werd vorige week betrapt op het vliegveld van Sardinië. In zijn koffer zat een fles met bijna twee kilo zand erin.

Drie jaar geleden werd er een wet geïntroduceerd die het meenemen van zand strafbaar maakt. Boetes variëren van 500 tot 3000 euro, afhankelijk van de hoeveelheid zand die iemand probeert mee te smokkelen. Het is niet voor het eerst dat de autoriteiten ook daadwerkelijk ingrijpen. Vorig jaar nog werd een echtpaar gearresteerd met meer dan 40 kilo zand. Zij riskeerden één tot zes jaar gevangenisstraf voor het vergrijp.

Hoe verleidelijk het ook kan lijken, laat het zand liggen waar het hoort. Daar bespaar je jezelf ook een hoop ellende mee!

ACTIVITEITEN:

Borrel bij de Stadsgenoot
8 oktober om 18:00

Poolen bij Ozebi
13 oktober van 16:30 tot 18:30

Koffiemiddag
20 oktober, tijd en plaats
volgen later

Studiedag 1e jaars studenten
21 & 22 oktober

Houd voor veranderingen in tijden
en locaties de Facebook-pagina in
de gaten!

RICETTA: Italiaanse stoofpot

Het wordt weer langzaam koud en donkerder, tijd voor wat extra warmte! Vandaar dit heerlijke recept voor de bijzondere herfstmaanden die we tegemoet gaan. Probeer deze lekkere stoofpot eens uit!

Ingrediënten voor 2 personen

- chorizoworst
- 1 ui
- laurierblad
- 2 teentjes knoflook
- 1 bol mozzarella
- 4 kopjes kippenbouillon
- 1 handje basilicum
- 2 el tomatenpuree
- 200 gram pasta (naar keuze)
- 1 blik gesneden tomaten
- 100 gram ricotta
- 1 tl oregano
- 1 tl venkelzaad
- 1 rode peper
- Zwarte peper
- Zeezout
- Een half kopje Parmezaanse kaas



Bereidingswijze:

Verhit de olie in de pan en bak hierin de gesneden chorizoworst. Leg de worst na ongeveer vijf minuten bakken apart op een bordje. Fruit vervolgens de ui in de pan en voeg de rode peper, knoflook en venkel toe. Bak dit een minuutje op hoog vuur. Voeg nu de kippenbouillon, tomaten, tomatenpuree en de worst toe. Breng dit al roerend aan de kook. Breng het stoofpotje vervolgens op smaak met de laurier, oregano, zout en peper. Zet het vuur laag en laat het een half uur koken. Voeg tot slot de pasta toe en laat het zeven minuten koken tot de pasta goed gaar is. Meng intussen de ricotta, Parmezaanse kaas en mozzarella en serveer de stoofpot geïmpregneerd met een eetlepel van dit mengsel en de basilicum. *Buon appetito!*

Tips voor thuis studeren

IN 'T ZONNETJE

Rachel-Roxelane
Speelman



Mede-oprichtster van Etna, bezig met een dubbele bachelor, (voormalig) lid van talloze commissies en ze heeft voor iedereen een luisterend oor. Rachel-Roxelane is van alle markten thuis.

De meesten van ons zullen er ondertussen al bekend mee zijn, thuis studeren. Het kan best een uitdaging zijn om je focus vast te houden en productief te blijven, en we missen onze studiegenoten en de koffie in de pauze. Speciaal voor jullie hier een aantal tips om thuis studeren een succes te maken. Studiate bene!

-Breng structuur aan in je dag. Ga op tijd naar bed, sta op tijd op, kleed je gewoon aan en plan je dag in. Je zal merken dat het hebben van een routine zal zorgen voor meer rust. Je weet immers wat je kan verwachten.

-Creëer een rustige plek om te studeren. Zorg dat je zo min mogelijk afleiding hebt, *dunque via col cellulare!* Ook belangrijk: blijf niet in bed liggen, maar neem een actieve houding aan en ga aan tafel of een bureau zitten.

-Neem regelmatig pauze. Loop tijdens je pauze ook echt even weg van je computer. Pak wat te drinken, loop een stukje, haal een frisse neus. Daarna zal je je weer beter kunnen concentreren.

-Blijf in contact met je studiegenoten. Houdt een online studiesessie of klets eens online bij na het college. Hou ook de Etna Facebook pagina in de gaten voor gezellige activiteiten.

-Zoek steun als het niet gaat. Bij een studiegenootje, een vriend of de studieadviseur. We zijn er voor elkaar!