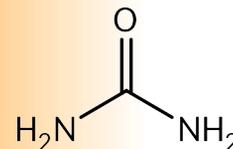




HARNSTOFF



Die Chemiker Info

Corona: Unsere Liste der Vor- und Nachteile

Nachteile:

- 1) Ersti Woche hat leider nur über Zoom stattgefunden und Kontakte knüpfen war schwer
→ Ersti Stammtisch hat geholfen
- 2) sozialer Kontakt fehlt den Studis aber auch den Lehrenden in den Vorlesungen
- 3) Kommunikation zwischen Studis und Uni nicht optimal und kurzfristig
→ Planungssicherheit nicht vorhanden
- 4) Ausgleich zum Studium fehlt (Sport, aus dem Haus kommen...)
→ Motivation fehlt

Vorteile:

- 1) Jeder kann an unserer FS-Sitzung von überall teilnehmen ("Ich bin nicht in Aachen" ist keine Ausrede mehr)
- 2) Folien der Vorlesungen werden endlich hochgeladen. Und manchmal sogar Videos...
→ Vorlesungen können flexibler nachgeholt werden, auch in doppelter Geschwindigkeit :)
- 3) Ausschlafen ist wieder möglich
- 4) Praktika konnten stattfinden und das Studium läuft ohne größere Verzögerungen weiter

Rätsel

Ich bin eine wichtige Chemikalie in der chemischen Industrie und werde fast ausschließlich aus fossilen Rohstoffen erzeugt. Ich bestehe aus drei verschiedenen Atomsorten und werde hauptsächlich zu Kunststoffen verarbeitet. Bei Raumtemperatur bin ich ein Feststoff, doch ich werde schon bei ca. 40 °C flüssig. Ich bin etwas Besonderes, da ich wesentlich saurer bin, als der Rest meiner Familie.

Wer bin ich?

Lösung zu Feb 2021: weißer Phosphor/P₄

Termine

Fachschaftssprechstunde: Di. 18³⁰ - 19⁰⁰ Uhr

Fachschaftssitzung: Di. ab 19⁰⁰ Uhr

Alles findet ausschließlich über Zoom statt!

Den Link findet ihr auf unserer Website :)

Der Kittelverkauf findet ab dem **17.03** wieder statt!

Um ein Kittel zu kaufen, müsst ihr euch anmelden.

Den Link zur Anmeldung findet ihr auf unserer Website.

Rezeptidee

Zutaten:

- 400 g Gnocchi
- 1 Zwiebel + 2 Knoblauchzehen
- 200-300 g Spinat (frisch)
- 200 g Crème Fraîche
- 400 g Tomaten
- 3 Kugeln Mozzarella
- Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

Zuerst die Zwiebeln und den Knoblauch hacken und andünsten. Den Spinat dazugeben und eingehen lassen. Anschließend den Crème Fraîche hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Gnocchis kochen und mit der Spinatsauce und geschnittenen Tomaten in eine Auflaufform geben. Den Mozzarella würfeln und teilweise unter den Auflauf mischen. Mit dem Rest die Oberseite bedecken. Das Ganze bei 200 °C für 20-30 min im Backofen erhitzen.

Guten Appetit.

Die Fachschaft wünscht euch alles Gute für die Klausuren. Bleibt gesund.