

schamper

Hét onafhankelijk studentenblad van de Universiteit Gent

Jaargang 48 // #640 / 17/04/2023 // drieweekelijks tijdens het academiejahr



SMAKELIJK!

Colofon

Oplage
3000 exemplaren op papier

Verschijnt driewekelijks tijdens het academiejaar.

Verantwoordelijke uitgever
Pieter Beirens
Hoveniersberg 24, 9000
Gent

Druk
Graphius Gent
Traktaatweg 8
9041 Gent

Hoofredacteur Pieter Beirens	Chef Cultuur Helena Noppe
Coördinator Collin Cardon	Chef Wetenschap Hannah Boen
Chef Reclame & PR Dries van Dort	Chef Beeld Hannes Blockx
Chef Lay-out Kato Vanhaecke	Chef IT Blockx, Hannes
Eindredacteur Nathan Laroy	

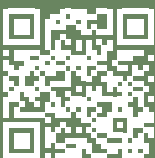
Redacteuren
Anaïs "Mosselen" Vanassche, Bavo "Bloedworst" Bobelijn, Bjarni "Bakbanaan" Vanhoutte, Collin "Prei" Cardon, Daan "Chinese Kool" Heynderickx, Dries "Aubergine" Blontrock, Dries "Dorito's" van Dort, Hannah "Witloof" Boen, Helena "Gedroogde tomaat" Noppe, Héloïse "Hespenworst" Vanderkerckhove, Ibe "Ui" Braeckman, Nette "Paprika" De Schrijver, Odile "Oliebol" De Vos, Pieter "Rode Kool" Beirens, Sander "Asperge" Muylaert, Tailah "Schelle van de zeuge" Baert, Anaïs "Mosselen" Vanassche, Bavo "Bloedworst" Bobelijn, Bjarni "Bakbanaan" Vanhoutte, Collin "Prei" Cardon, Daan "Chinese Kool" Heynderickx, Dries "Aubergine" Blontrock, Dries "Dorito's" van Dort, Hannah "Witloof" Boen, Helena "Gedroogde tomaat" Noppe, Héloïse "Hespenworst" Vanderkerckhove, Ibe "Ui" Braeckman, Nette "Paprika" De Schrijver, Odile "Oliebol" De Vos, Pieter "Rode Kool" Beirens, Sander "Asperge" Muylaert, Tailah "Tikka Masala" Baert

Medewerkers
Axel "Geitenkaas" Van den Eynden, Giuliana "Gazpacho" Gilbert, Jasper "Schapenvlees" Mouton, Jeff "Jalapeno" Timmermans, Lara "Olijven" Merlevede, Mathias "Hutsepot" Meersseman, Sander "Stoofpot" Potier

Beeld
Axel Van den Eynden, Bavo Bobelijn, Daan Heynderickx, Hannes "truffelchips" Blockx, Ibe Braeckman, Jasper Mouton, Kato "Spruitjes" Vanhaecke, Lieke Zuiderwijk, Odile De Vos, Pieter Beirens, Sander Potier, Tailah Baert, Yanne "Avocado" De Frenne

Eindredactie
Anaïs Vanassche, Bavo Bobelijn, Dries Blontrock, Dries van Dort, Giuliana Gilbert, Hannah Boen, Jef Timmermans, Lara Merlevede, Lotte "Lotte" Tossyn, Louise "Mayonaise" De Meyer, Mathias Meersseman, Nathan "Witloofhespenrolletjes" Laroy, Nina "Kokosnoot" De Neve, Pieter Beirens, Renée "Oesters" Laroy, Tailah Baert

Cover
Lieke Zuiderwijk



CHECK ONZE WEBSITE!

De goede oude tijd

DOOR COLLIN CARDON
BEELD DOOR HANNES BLOCKX



Eens niet de vertrouwde hoofdredacteur die hier de pen opneemt, maar (met de woorden van mijn voorganger) "de Algemeen Coördinator, een studentenjournalist, maar met meer taken en sterallures". Een accurate beschrijving als je het mij vraagt, al getuigt deze ook van een zekere dikke nek. Toepasselijk voor een voedseditie, eigenlijk. Sterallures mogen echter wel een beetje na al meer dan zeseneenhalf jaar op deze universiteit.

Je zou denken dat je na zoveel tijd wel vanzelf zal ontdekken hoe de universiteit precies werkt. Wie wie is, wie wat doet, en bij wie je al-

lemaal terecht kunt met eender welke interesse of probleem. Maar de grootschaligheid van het instituut dat ons allen, studenten, personeel of andere geïnteresseerden verbindt, verhindert dit. Het is pas dankzij mijn tijd hier, bij *Schamper*, dat ik eindelijk een overzicht begon te krijgen van wat er eigenlijk allemaal gebeurt. En neen, dit is geen aanloop naar een lofzang. Maar in alle eerlijkheid doet dit blad voor mij, en hopelijk voor talloze lezers, verenigingen, konventen, personeel en willekeurige voorbijgangers, wat een dikke zes jaar niet kon: een inzicht geven in het reilen en zeilen van alles wat er rond ons gebeurt, gaande van een nieuw Brugs-

paghettirecept tot verregaande besparingen kaderen. Rozen verwelken en schepen vergaan, en zal ook de Green Office binnen een paar maanden niet meer bestaan?

Mijn tijd als coördinator, als redacteur bij dit blad, en normaal gezien ook als student zit er bijna op. Ik heb de vorige rector nog meegemaakt, de verkiezing van **Dries Van Langenhove** in de Raad van Bestuur, te veel recepten voor

de Brugspaghetti, en was nog net op tijd om de drankautomaten in de Blandijn te zien verdwijnen. Nu ik hieraan terugdenk, komen de woorden van een knul- lig sitcompersonage in

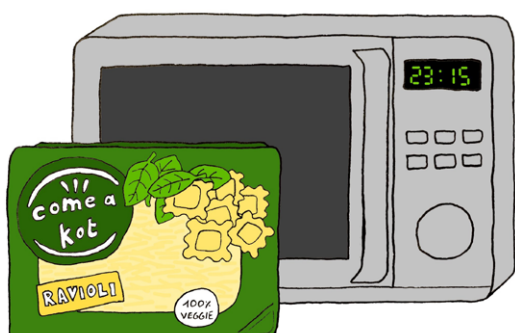
me op: "I wish there was a way to know you were in the good old days before you actually left them." Wel, ik zit waarschijnlijk aan het einde van die goede oude tijd. Maar weet dat ik ten volle besef wat een privilege het is om coördinator, redacteur en student te zijn.

Wat ook een privilege is, is dit te mogen schrijven voor mijn favoriete thema-editie. Geniet van de talrijke artikels over eten! Naast de zoektocht naar het beste Brugbroodje kan je onder andere ook lezen over unieke eetadresjes, en of het klopt dat je puistjes krijgt van chocolade. Smakelijk!

“
Ik was nog net op tijd
om de drankautomaten
in de Blandijn te
zien verdwijnen

Onderwijs

- Dagelijkse Restokost 4.
- Best of: Gentse bankjes 5.
- Cynisme is een futloze reddingsboei 7.
- Interview met de Groene Kring 8.
- De keuken van de studentenresto's 10.
- Receptjes voor en door studenten 12.
- De UGent-restobroodjes, gerangschikt 14.
- Dienstverleningsenquête 16.
- Kleurplaat 17.
- Kotkost: wat eten de studenten? 18.



Cultuur

- Originele eetadresjes in Gent 30.
- Bloed, zweet en tranen: de ui 32.
- Recensie: Drag Race Belgique 33.
- Interview met Lukas Lelie 34.
- Ode aan de koffie 36.
- Tinder talks 37.



Wetenschap

- 22. Wetenschapskort
- 23. Chocola: het voedsel van de goden
- 24. Interview met professor F. Devlieghere
- 26. De Nutri-Score
- 28. Elke dag pizza en klei



Satire

- 38. UHasselt bestaat niet
- 39. De Strip & kwaad bloed

Dagelijkse Restokost:

DE LASAGNE STEEKT EEN MES IN JE RUG

Het tweede semester brengt normaal nieuwe kansen met zich mee, maar mij bracht het enkel teleurstelling. Het recept van de lasagne is vermassacreerd. Het doet me pijn om te beseffen dat de lasagne, die ik ooit zo lief had, mij verraden heeft.

Misschien is dit een soort Mandela-effect, waarbij ik mijn hersenen zo lang voedde met vals bewijs dat een bruinkleurig hoopje drap transformeerde in een viersterrenmaaltijd, maar het is gewoon niet meer hetzelfde. De saus is niet meer zo perfect Italiaans rood, de bechamel blakert als oud behang af van de pasta. En ineens bevat het ook champignons (of iets dat op champignons leek en dan wil ik niet weten wat ik naar binnen heb gemoffeld)?!!

Het allegaartje van saus en pasta is nu enkel een betekenisloze herinnering aan betere tijden. En hoewel ik zou willen zeggen dat ik diegene ben die onze relatie naar de kloten heeft geholpen, is het bijzonder duidelijk dat het deze keer aan de lasagne ligt.

DOOR HANNAH BOEN
BEELD DOOR PIETER BEIRENS



BECHAMEL ALS OUD BEHANG



INCASSEER DE GEVOLGEN, HET IS HET WAARD

KANTIEN OP TIEN

DOOR NETTE DE SCHRIJVER

Pasta met vierkazensaus. Klinkt als de hemel op een bord voor iemand die net ontwaakt is uit een heftige katerslaap. Maar die droom duurde maar enkele minuten. Met name tot op het exacte moment waarop ik me bewust werd van het feit dat ik lactosegevoelig ben. Meestal leef ik onder het motto 'incasseer de gevolgen', maar deze smeulige saus in combinatie met de restanten cara rouge én de tas koffie die een halfuur daarvoor nog geïnhaleerd was, was toch net de druppel te veel.

Dit neemt niet weg dat deze pasta overheerlijk is. De kaassaus smaakt tot verbazing niet al te chemisch en de pasta is perfect gekookt. Het sprookje kon echter niet blijven duren, want een kwartier na de laatste hap genot was een toiletbezoek broodnodig, als je snapt wat ik bedoel. Conclusie: de pasta is de gevolgen absoluut waard. 10/10 *would recommend*.

BEST OF: Gentse bankjes

DOOR TAILAH BAERT

Bankjes, je kan er steeds op rekenen wanneer je ze nodig hebt. Uitpuffen op een warme zomerdag? Wachten op iemand die te laat is voor een afspraak? Je situationship dumpen? Een goed bankje leent zich tot elke gelegenheid.

KORENMARKT

Deze bankjes bevinden zich op de Korenmarkt, vlak voor de ingang van de plaatselijke McDonald's. Als je ooit eens met iemand naar het historische centrum van Gent gaat, is dit een duidelijke plaats van afspraak. Iedereen weet het zijn, er zijn terrasjes in de buurt, en het is er gezellig druk. Een ijsje is de zomer, een wafel in de winter, een Big Mac heel het jaar door; alles wat je hartje begeert is hier te verkrijgen. Ook is vanaf dit punt alles op wandelafstand. Zowel de kroegen van Sint-Jacobs als de krochten van campus Aula liggen op een steenworp. Let wel op dat je niet omver wordt gereden door de trams die vlak voor je neus voorbijrazen.



CITADELPARK



Diep verstopt in de bossen van het Citadelpark, waar sommige zaken het daglicht niet mogen zien, kijkt dit bankje uit op 't Kuipke en de nietsvermoedende parkgangers. Dit is zo'n plek waar personen vermist raken nadat ze een bericht hadden gestuurd 'nog voor het donker thuis te zijn'. Het schijnt dat de geesten van gecancelde UGent-proffen hier op gure herfstavonden ronddwalen, op zoek naar meer weerloze slachtoffers om hun loonsvermindering van twintig procent te wreken. Kortom, een *creepy-pasta* in wording. Ook is dit een ontmoetingsplek voor homoseksuelen op leeftijd. Als dit niet je ding is, blijf dan zo ver mogelijk uit de buurt. Algemeen advies: niet aanbevolen.

VEERKAAI

Een oase aan rust tussen de Vlasmarkt en Dampoort, dat is wat dit bankje te bieden heeft. Op de Veerkaai is het bij mooi weer steevast aangenaam vertoeven. Met een licht briesje in je haren kan je zorgeloos genieten van het uitzicht over het water, alleen of samen met anderen. De bankjes zijn comfortabel voor je rug en ruim genoeg om niet ongemakkelijk tegen je buurman gedruimd te zitten. In de avond krijg je de twinkende lichtjes er gratis bovenop. Zie je de lichtjes van de Leie, dan gaat je hartje sneller slaan.



BINNENKORT BIJ NTGENT

GRUIS/ AAN DE TWIJFEL

JESSE VANDAMME &
WERKTONEEL / NTGENT

NTGENT ARCA
21.4 – 5.5



ONTDEK HET VOLLEDIGE
PROGRAMMA OP
NTGENT.BE

NTGent

STUDENTENTARIEF: SLECHTS €15



Cynisme is een futloze reddingsboei

DOOR DRIES VAN DORT
BEELD DOOR HANNES BLOCKX

De ene cynische opmerking na de andere uit je mond laten rollen doet je misschien cool, *edgy* en alwetend voelen. Het is echter niets minder dan een slecht werkend verdedigingsmechanisme tegen angst en onzekerheid.

Ik ben een jongen van veel oordelen. Mijn vrienden, familie, de voltallige Schamperredactie en hun moeders zullen graag bevestigen dat ik op een heleboel mensen neerkijk. Mensen die zeggen dat ze later in een fermette willen wonen, iedereen die naar Zillionparty's gaat, fans van 'The masked singer', polo's van Ralph Lauren, jouw nieuwe zitbank die duidelijk van TopInterieur.be komt en tinderprofielen waarin vermeld wordt dat men 'houdt van wijn, reizen en Netflix'. Ja, *no shit Kelly*, half Vlaanderen gaat wel eens graag op vakantie. Kweek een persoonlijkheid! Geeuw. Geef me toch eens iets nieuws.

Ik dacht daar nooit veel bij na, behalve dat ik misschien een nogal opgeblazen ego had. Tot een goede vriendin van me onlangs tijdens een mooie wandeling vertelde dat ze 'weinig mensen kent die zo cynisch zijn als ik' (de vriendin was eigenlijk mijn moeder en de wandeling was een tripje naar de supermarkt). De volgende vijftien minuten zat ik vol ongeloof te sputteren hoe fout haar stelling wel niet was, maar ik kwam tot de pijnlijke conclusie dat ze misschien wel gelijk had. Nu moet je weten dat opmerkingen van mijn moeder de neiging hebben om nogal lang te blijven nazinderen. Vandaag, drie maanden later, besloot ik dan ook eens uit te zoeken wat mij zo tegensteekt aan cynisme.

Cynisme is het soort pessimisme dat zich uit in wantrouwen en verbitterdheid, soms grenzend

aan wreedheid. 'De aarde gaat naar de kloot en iedereen die denkt dat ze de planeet gaat redden met vegan granola en een bakfiets zou eens goed in de spiegel moeten kijken, zodat ze beseffen wat voor een onnozelaars ze zijn'. Niet alleen heb je een totaal gebrek aan vertrouwen in de wereld rondom je, je spot ook met elke dwaas die wél nog hoop heeft dat alles beter gaat worden.

Vanuit een machteloze positie gebruiken we cynisme om met teleurstelling, angst en machteloosheid om te gaan.

Zo dekken we onszelf in tegen onze eigen onzekerheid, want je hebt altijd een beetje gewonnen wanneer je op voorhand zegt dat iets toch niet zal uitmaken.

Het probleem is: het haalt niets uit. Slechte zaken worden niet spontaan goed door ze wantrouwig te benaderen.

Er verandert niets constructiefs, behalve dat we allemaal verbitterd raken. In plaats van pogingen te doen om onszelf en de wereld rondom ons te verbeteren, schuilen we achter cynisme uit angst dat de uitkomst toch alleen maar slechter zal worden.

Dat wil niet zeggen dat iedereen plots idealist moet worden. Ga ik nu spontaan grote fan van de Zillionfeestjes worden? Neen. Maar ik mag die vriendin, die daar de tijd van haar leven heeft, ook niet beoordelen omdat ze nu eenmaal bestaat.

“
Vanuit een machteloze positie gebruiken we cynisme om met teleurstelling, angst en machteloosheid om te gaan

“IK KIJK MET LEDE OGEN NAAR AFGEZETTE AUTO-SNELWEGEN OF BUNGELENDE STROPOPPEN”

DOOR DRIES BLONTROCK // BEELD DOOR TEJA DE PRINS

De Groene Kring verzamelt jonge land- en tuinbouwers in heel Vlaanderen onder een vlag. De boerenvereniging heeft ook een afdeling aan UGent. “Wij willen maatschappelijke aandacht vragen voor onze uitdagingen, maar op een constructieve manier.”

Zelf is **Bram Van Hecke** geen boer. Als nationaal voorzitter van de Groene Kring brengt hij zijn dagen vaker door aan een bureau dan op het veld of in de stal. “Maar als het past in het weekend, help ik wel met de koeien op het landbouwbedrijf van mijn ouders melken.”

Waar houdt de Groene Kring zich mee bezig?

“Het lijkt alsof we enkel betogen, maar we zijn een beweging voor jongeren met een hart voor land- en tuinbouw. Alles samen tellen we ongeveer 4.000 leden. In Gent staat ons ledenaantal dit jaar op

48. Dat zijn studenten die geïnteresseerd zijn in landbouw. Veel boeren zal je niet vinden in het centrum van Gent.”

“

“Het stikstofplan is een stap vooruit, maar wij hadden liever een totaalaanpak gezien”

“We doen wat een jeugdhuis doet, maar dan specifiek voor jongeren in de land- en tuinbouw. Dat gaat van feesten tot bedrijfsbezoeken. Zo organiseert het lokale gewest in Brecht een fietstocht waarop ze een karretje met wat pinten langs landbouwbedrijven trekt. We voorzien heel wat opleidingen en zijn de spreekbuis voor jonge boeren. Wij overleggen met alle partijen, behalve Vlaams Belang en PVDA. Als het nodig is, voeren we ook actie.”

Jonge landbouwers spelen vaak een hoofdrol in maatschappelijke discussies, vooral in het debat over stikstof. Wordt hun stem voldoende gehoord?

“We worden wel gehoord, maar het probleem is dat de daden ontbreken. Ik zie alle politieke partijen, van extreemlinks tot extreemrechts, het belang van jonge boeren beklemtonen. Blij dat

te horen, maar we missen beleid waarmee we milieu- en klimaatdoelstellingen kunnen halen en tegelijk een leefbaar bedrijf kunnen uitbaten. Het zijn vaak holle woorden. Aan het eind van de rit telt voor ons dat we perspectief krijgen. Dat missen we vandaag.”

De Groene Kring juicht toe dat in het nieuwe stikstofakkoord “een aanzet tot perspectief” is opgenomen. Zijn jullie voorzichtig tevreden met het akkoord?

“Voorzichtig tevreden zijn we niet. Het is een stap vooruit, maar wij hadden liever een totaalaanpak gezien die verder vooruitkijkt en perspectief biedt. We zien enkele aanzetten die het perspectief kunnen verbeteren. Voor ons betekent perspectief dat wie morgen een landbouwbedrijf overneemt, weet dat die daarmee een inkomen kan verdienen. Natuurlijk speelt de markt ook een rol en kan je die nooit garanderen, maar vandaag zien we dat er zó weinig mogelijkheden zijn dat er nog nauwelijks mensen instappen.”

“De overheid heeft met dat akkoord perspectief gegeven tot 2030, in het beste geval. Of toch een aanzet ertoe. Een jonge boer vertelde mij echter onlangs dat hij moet lenen met een termijn van 25 jaar. Zijn vergunning loopt tot



2032, maar zijn lening loopt nog veel langer door.”

Wat is er nodig om jonge landbouwers écht toekomstperspectief te geven?

“Een gedragen langetermijnvisie. We moeten weten waar we tegen 2050 naartoe willen met de landbouwsector, zowel op het vlak van stikstof en ecologische duurzaamheid als op economisch vlak. We moeten minder stikstof uitstoten en hebben een klimaatuitdaging voor ons. Daarnaast is het gemiddelde inkomen van de Vlaamse boer 60 % van dat van de gemiddelde Vlaming. We doen dat met veel passie, maar er klopt iets niet aan.”

“Nu zeg je tegen een jonge boer dat die kosten moet maken, maar die niet mag dekken door tien koeien meer te houden. Dan loopt het vast en gaat het inkomen van 60 % naar 45 %. Daarom stappen jonge boeren er ook niet meer in. Vaak zijn zij mensen met een bachelor- of masterdiploma. De arbeidsmarkt smeekt om hen. Ze hebben veel passie, maar ze denken ook aan hun toekomst.”

Zijn er in het verleden maatregelen genomen die niet ver genoeg gingen, waardoor nu een zeer grote sprong nodig is?

“In het verleden zijn kansen gemist om meer doortastend beleid te voeren. We zien vandaag ook dat het makkelijkste is om alles voor ons uit te schuiven. Wij doen dat bewust niet, omdat we nu weten hoeveel pijn het doet. De eisen

van de consument en de maatschappij tegenover landbouwers zijn ook sterk veranderd. Toen mijn ouders in 2001 begonnen, was de belangrijkste vereiste dat ze konden concurreren met hun Poolse en Spaanse collega's. Daar aan hebben mijn ouders voldaan, maar dat had bepaalde milieukosten als keerzijde.”

“

“In het verleden zijn kansen gemist om meer doortastend beleid te voeren”

“Vandaag moeten ze concurrentieel blijven én voldoen aan milieunormen die strenger zijn dan bij hun collega's. Dan wordt het moeilijk. Ik verwijt mijn ouders niet veel. Ze hebben geïnvesteerd volgens de maatschappelijke vragen en de wettelijke normen die toen golden. Ik pleit voor alle duidelijkheid niet voor zuiver protectionisme, maar we moeten kijken hoe we ecologische en economische duurzaamheid kunnen integreren.”

In juni werd een opgeknoopte pop met het opschrift “Demir aan de strop” rondgevoerd. Hoe staan jullie tegenover dergelijke protesten?

“Heel wat leden, waaronder ikzelf, waren heel boos. Wij willen maatschappelijke aandacht vragen voor onze uitdagingen, maar op een constructieve manier. Poppen aan koorden laten bungelen valt daar niet onder. Ik kijk met lede ogen naar Nederlandse toestanden,

met afgezette autosnelwegen, of zaken zoals die bungelende stropoppen. We willen een oplossing, met de milieu- en natuurorganisaties, en ook met minister Demir.”

Jullie zijn wel pleitbezorgers van het Europees Gemeenschappelijk Landbouwbeleid (GLB), dat de Vlaamse Regering naar jullie aanvoelen pas laat implementeerde. Waarom duurde dat zo lang?

“Ik wil niet gefrustreerd overkomen, maar toen ik in 2019 voorzitter werd, zei men dat het GLB in 2021 geïmplementeerd zou worden. De Europese Commissie liet het toen nog twee jaar aanslepen. Het is geen perfect akkoord, maar het bevat veel maatregelen om jonge boeren te helpen instappen en verduurzamen.”

“

“We willen een oplossing, met de milieu- en natuurorganisaties, en ook met minister Demir”

“Dan zegt de Vlaamse Regering eind december doodleuk: ‘We voeren het toch niet in.’ Ik heb buitenlandse collega's aan de lijn gehad die zich afvroegen wat wij hier uitspookten. Ik wist het ook niet, want het is illegaal. We móeten dat uitvoeren. De ene partij wil er nog iets bij en de andere wil er iets uit. Uiteindelijk is alleen de richtlijn voor de bestrijding van de akkerdistel weggehaald. Waar zijn we in godsnaam mee bezig geweest?”

DE INTERNE KEUKEN VAN DE STUDENTENRESTO'S

DOOR ANAÏS VANASSCHE & DRIES BLONTROCK

VEGGIE AANBOD TER DISCUSSIE EN STIJGENDE PRIJZEN

De studentenresto's zijn een combinatie van vaste waarden en vernieuwing. Er is de immer aanwezige en populaire brugspaghetti, en de wisselende maaltijden met al even wisselend succes. Welke overwegingen schuilen er achter het aanbod van de resto's?

De studentenresto's van Universiteit Gent zijn al sinds menscheugenis, of toch sinds 1949, een baken van goedkoop voedsel voor studenten. In 2022 bestelden studenten er nog 51.800 keer hun kost, 800 meer dan in 2021, maar procentueel kwam maar 64 % van de studenten over de vloer. Minder dan vorig jaar (67 %) en in vergelijking met het coronaloze jaar 2019 (69 %) is de kloof zelfs nog groter. De laatste tijd rommelt het bovendien in de keuken. Een tevredenheidsenquête toont groeiende ergernissen en ontevredenheid: er is intern discussie over de balans tussen duurzaamheid en maaltijdprijzen, en wat met de aangekondigde besparingen aan UGent?

WAT STAAT ER OP HET MENU?

Laten we beginnen bij het begin: hoe slagen de studentenrestaurants erin om een maaltijd op je bord te toveren? Hopelijk is het geen verrassing, maar UGent heeft geen legertje chef-koks in dienst die de hele dag door goedkope studentenkost bereiden. De resto's hebben een regeneratiekeuken. Dat betekent dat maaltijden in diepgevroren of gekoelde vorm in het studentenrestaurant aankomen en dan in de ovens van de resto's opgewarmd worden. Niet elke maaltijd wordt door de

zelfde leverancier geproduceerd. Om de vier jaar schrijft de afdeling Maaltijdvoorzieningen een openbare aanbesteding uit, soms voor aparte maaltijden, soms voor meerdere maaltijden tegelijk.

De keuze van leveranciers gebeurt op basis van twee belangrijke criteria: prijs en smaak. Prijs valt makkelijk te vergelijken, maar hoe begin je aan de smaak? Wanneer het tijd is voor de aanbestedingen stelt UGent 'smaakpanels' aan. Dat zijn studenten en personeelsleden die de maaltijden voorproeven en er vervolgens hun mening over geven.

Andere factoren die het restome nu beïnvloeden, zijn het beschikbare aanbod op de markt, en of de maaltijden bij de keukenapparatuur van de resto's passen. Verder trekt Maaltijdvoorzieningen haar conclusies uit de afname van en feedback over maaltijden die ze in de loop van de jaren verzamelt. Ook variatie is een reden om een maaltijd al dan niet op het menu te zetten.

ZWAAR OP DE MAAG

Als we even eerlijk zijn, is er maar één reden waarom de studentenresto's zo populair zijn. Voor de prijs die je er neerlegt, kan je zelf

nooit een even voedzaam potje koken. Daarom fronsten heel wat studenten de wenkbrauwen toen de prijzen in hun resto's dit jaar verhoogd werden, tot twee keer toe. Daarmee kwam de universiteit al in het vizier van PVDA-organisatie Comac.

“

“Met subsidies kunnen we de huidige prijsstijgingen in de voedingsindustrie niet opvangen”

De prijzen van alle maaltijden worden aan de hand van dezelfde formule berekend. Die omvat voor een deel 'foodcost', dat is wat de universiteit voor het eten zelf betaalt, en vaste kosten, zoals verwarming, personeel, enzovoort. “Met subsidies kunnen we de huidige prijsstijgingen in de voedingsindustrie niet opvangen”, klinkt het bij Maaltijdvoorzieningen. Daarom betaal je tegenwoordig al € 5,05 voor een spaghetti bolognaise.

Die hogere prijzen worden niet door iedereen gesmaakt, zo blijkt uit de tevredenheidsenquête. Vooral studenten lijken te mopperen over de prijsstijgingen. Bij het UGent-personeel, dat ook vaak in de resto's eet, is de dalende kwa-

liteit de grootste klacht. Ook het dalende aanbod moet het ontgelden.

Maaltijdvoorzieningen ondernam al actie om de ontevredenheden die in de enquête kwamen boven-drijven, te counteren. “Er zijn opnieuw twee soorten soep verkrijgbaar, het volledige aanbod moet tot net voor sluitingstijd aangeboden blijven en we werken aan het bijsturen van de portiegroottes waar nodig.”

VEGGIE OF VEG-NIE?

Het aanbod in de resto's bestaat tegenwoordig voor de helft uit veggie en vegan maaltijden, omwille van de zogenaamde 50/50-regel. De tevredenheidsenquête toont echter dat maar 30 % van de klanten veggie en vegan maaltijden bestelt. De afdeling Maaltijdvoorzieningen geeft toe dat “de verkoop het aanbod niet volgt”, waardoor er voedselverlies ontstaat. “Dat wordt herbekeken”, klinkt het. “De 50/50-regel staat inderdaad ter discussie.” Als daar verandering in komt, zal dat via de Sociale Raad gebeuren.

Achter de schermen woedt inderdaad al enige tijd een discussie over het veggie aanbod. In het kader van duurzaamheid verbond UGent zich er enkele jaren geleden toe om haar veggie aanbod te verruimen. Nu de consumptie het aanbod niet volgt, zijn er twee perspectieven op de toekomst van het veggie aanbod ontstaan. Het eerste wil het veggie-aanbod goedkoper maken en legt zo de klemtoon op duurzaamheid. De tweede visie wil het veggie-aanbod niet in prijs verlagen omdat dat niet voldoen-

de rendabel zou zijn.

Daarbij kwam het al tot uitgespro-

“

Achter de schermen woedt al enige tijd een discussie over het veggie aanbod

ken meningsverschillen tussen duurzaamheidscoördinator **Riet Van de Velde**, die het veggie-aanbod goedkoper wil maken en zich beroept op beloftes uit het verleden, en directeur Studentenvoorzieningen **Dominique Van Acker**,



die de prijs niet naar beneden wil halen en de 50/50-regel in twijfel trekt. Van Acker laat weten dat er steeds een evenwicht moet gevonden worden tussen de sociale opdracht van de resto's, de economische realiteit én duurzaamheid. Van de Velde lijkt in **Vera Putteman**, hoofd van de afdeling Maaltijdvoorzieningen, een bondgenoot te vinden voor haar veg-

giezaak, maar die zou tijdens een recente vergadering dan weer uit budgettaire overwegingen niet meegegaan zijn in de vraag van de duurzaamheidscoördinator om de veggiemaaltijden merkbaar goedkoper te maken. Putteman was zelf niet beschikbaar voor commentaar.

HALALMAALTIDJEN IN HET VERSCHIET?

Vanzelfsprekend kampen de resto's met voedseloverschotten. Niet-verkochte maaltijden worden niet zomaar weggegooid, maar schenkt UGent aan Let's save food, een Gentse vzw die de strijd aanbindt tegen voedselverspilling door voedseloverschotten nuttig te herverdelen.

In de cafetaria's en resto's vind je nog steeds koude afhaalmaaltijden, een overblijfsel van de coronaperiode. Maaltijdvoorzieningen ziet de verkoop van deze maaltijden dalen, maar er komt een vernieuwing in het aanbod aan. Vanaf 24 april kun je halal vleesmaaltijden in de koeltoog terugvinden. Warme halalmaaltijden aanbieden is op dit moment praktisch niet haalbaar, aangezien je daarvoor de keuken moet opdelen in afgescheiden zones.

Tot slot: in tijden van besparingen, zoals UGent die nu doormaakt, weerklinkt steevast gefluister over privatisering. Daar is in het geval van de resto's evenwel niks van aan, beweert men bij Maaltijdvoorzieningen: “Privatisering van de maaltijdvoorzieningen staat niet op de planning.”

Etenstijd: receptjes voor en door studenten

DOOR HELENA NOPPE, PIETER BEIRENS, SANDER POTIER & AXEL VAN DEN EYNDEN

INGREDIËNTEN

- 5 TOMATEN
- 1 COURGETTE
- 1 AUBERGINE
- 1 AJUIN
- 2 TEENTJES LOOK
- 1 RODE PAPRIKA
- 1 GELE PAPRIKA
- OLIJFOLIE
- PEPER
- ZOUT
- OREGANO
- GEROOKT SPEK
- LINGUINE
- VERSE BASILICUM

BEREIDING

Laat de stukjes gerookt spek verzengen in een eetlepel olijfolie.

Snij de groenten in kleine stukjes en voeg ze toe aan het spek.

Begiet de mengeling met een glas water.

Laat alles langzaam koken gedurende 1 uur, op een zacht vuur.

Voeg peper, zout en oregano toe (naar smaak).

Proef en serveer met linguine en een blaadje basilicum.

RATATOUILLE



FRIED RICE



BENODIGDHEDEN

diepe pan
olie
steelpan met water

INGREDIËNTEN

- WITTE RIJST
- 2 À 3 EIEREN
- 1 À 2 AJUINEN
- VERSE GROENTEN/BEVROREN GROENTENMIX (aangeraden: broccoli, bloemkool, paprika, wortelen, erwten, bonen)
- KRUIDEN (aangeraden: lookpoeder, peper, zout, paprikapoeder, curry)
- SOJASAUUS
- LENTE-UITJES

BEREIDING

Vul een steelpan met water en breng aan de kook. Voeg zout toe. Voeg de rijst toe aan de pan en laat het koken terwijl je de andere ingrediënten voorbereidt. Was en snij de verse groenten,

ajunnen en lente-uitjes in kleine stukjes. Hou de lente-uitjes apart.

Zet de diepe pan op het vuur en voeg wat olie toe. Stoof de ajunnen op hoge temperatuur tot ze glazig ogen. Voeg de rest van de groenten toe en laat even stoven terwijl je roert. Verlaag de temperatuur en laat even afgedekt garen. Roer regelmatig om.

Haal het deksel eraf en voeg kruiden en sojasaus toe. Meng goed.

Meng de gekookte rijst met de groenten in de pan. Breek de eieren en kluts ze door elkaar. Voeg daarna aan de rijst en groenten toe en blijf roeren tot de eieren doorbakken zijn.

Schep de rijst uit en garneer met de lente-uitjes. Smakelijk!

EEN MODERNER AVG'TJE (AARDAPPELS, VLEES, GROENTEN)



BENODIGDHEDEN

pan
olie

INGREDIËNTEN

- SOJASAUZ
- 1 BLOK TOFU
- 1 EL MOSTERD

- LIMOENSAP
- 1 ZOETE AARDAPPEL
- 1 RODE UI
- 1 AVOCADO
- KRUIDEN (aangeraden: zout, peper, knoflookpoeder, komijn poeder)

BEREIDING

Haal het blok tofu uit zijn verpakking en snij deze in plakjes. Leg de plakjes in een schaal. Voeg toe: sojasaus, mosterd, limoensap. Laat dit zo lang mogelijk marineren – maar wie heeft daar tegenwoordig nog tijd voor?.

Was ondertussen de zoete aardappel goed onder de kraan. Prik met een vork gaatjes in de schil van de aardappel. Leg hem in de microgolf op 700 watt voor 8-10 minuten. In het midden van de

kooktijd draai je de aardappel om.

Wanneer hij klaar is, kan je hem opensnijden en zo serveren (aangeraden om kruiden toe te voegen).

Maak nu guacamole. Schep de avocado leeg in een kom. Voeg toe: zout, peper, limoensap, knoflook(poeder) en komijnpoeder (naar smaak). Snij de rode ui in kleine blokjes en voeg toe. Meng nu alles goed onder elkaar.

Maak olie warm in een pan. Bak hierin de plakjes tofu.

Serveer alles op een bord, of zet het gewoon op tafel zoals de mama doet.

Smakelijk!

INGREDIËNTEN

- PASTA NAAR KEUZE
- EEN POT PESTO
- WATER
- PEPER
- ZOUT
- OPTIONEEL: MOZARELLA (bol of blok)
- OPTIONEEL: KERSTOMATJES

BEREIDING

Laat het water koken.
Giet de gewenste hoeveelheid pasta in het water (het is altijd minder

dan je denkt dat het moet zijn).

Op de verpakking staat een kooktijd. Wacht zoveel minuten.

Giet het water af, zodat je enkel de opgewarmde pasta overhoudt.

Meng een halve of hele pot pesto door de pasta. Het hangt af van de hoeveelheid pasta.

Snij je optionele mozzarella en/of kerstomaatjes in hapklare stukjes, en meng ze door de pasta pesto.

Proficiat, je hebt het makkelijkste gerecht ooit gemaakt.

PASTA PESTO



DE UGENT-RESTOBROODJES, GERANGSCHIKT

DOOR HELENA NOPPE, DRIES BLONTROCK, AXEL VAN DEN EYNDEN, SANDER POTIER & COLLIN CARDON

BEELD DOOR YANNE DE FRENNE

Préparé, kaas, hesp, smos. Lang geleden leefden de 4 broodjes in vrede samen, maar alles veranderde toen UGent 12 broodjes op haar menukaart zette. Maar geen zorgen, met deze gids hoef je nooit meer de rij op te houden.

Een wijs persoon in de cafetaria van de Blandijn zei ooit: "Ik kan niet kiezen." Misschien dat het eerder een twijfelende student was dan een daadwerkelijk verstandig persoon, maar we kunnen het deze niet kwalijk nemen. Er is simpelweg (te) veel keuze. Om het iets makkelijker te maken, geven we daarom onze mening zoals menig bord spaghetti in de Brug: ongezoeten. Hierbij echter een kleine disclaimer: ook wij kunnen maar zoveel broodjes in een week eten. Als je favoriete broodje er niet bijstaat, verkondig dit dan luidop op de plaats waar je dit leest. Bonuspunten indien dit een aula is.



BROODJE PRÉPARÉ

Het broodje préparé is het ultieme Brugbroodje. Het combineert de twee kernwaarden waar het studentenrestaurant tegenwoordig voor staat: een acceptabele prijs en de afwezigheid van smaak. Wie voor niet al te veel geld iets met enige voedingswaarde achter de kiezen wil stoppen, kan zich voeden met het broodje préparé. Wie iets hoger mikt, is er met het broodje evenwel aan voor de moeite. Na onge-

veer drie happen begint het broodje bovendien ietwat zompig te worden. Geen probleem voor wie het binnen de twee minuten naar binnen speelt, wel voor wie er een gezellige middag met vrienden van wou maken.

BROODJE MAISON

Niets schreeuwt zo hard onterechte zelfzekerheid als het opnemen van een 'broodje maison' op de menukaart. Want tenzij de universiteit een ondergrondse cocktailpoel heeft die niemand kent, staat de 'maison' gewoon voor '*ne keer iet anders*'. En iets anders, dat vertaalt zich in een smos met cocktailsaus en augurken. Maar het mag gezegd worden: de combinatie van zoet en zuur doet dit broodje alle eer aan.

BROODJE ZALM MET KRUIDENKAAS

De bourgeois van de UGent-broodjes, en niet verbazingwekkend dus het duurste broodje op de lijst. Maar respect voor UGent: probeer maar eens een broodje onder de vier euro te vinden in het centrum. Niet alleen de selectie van het beleg is decadent, ook de hoeveelheid romige fraîcheur. Een niet-alledaagse keuze, maar uiteindelijk wel een manier om aan te geven dat je een rechtenstudent bent zonder een dikke nek te tonen.

BROODJE CAESAR

Jammer genoeg heeft het broodje caesar een *fall from grace* gemaakt sinds vorig jaar. Het had de perfecte balans tussen kip, caesardressing, parmezaanse kaas, croutons en die lichte kick, maar nu is het slechts een schim van wat het toen was. Dit broodje duurt ook wel even om binnen te spelen omdat je je na elke twee happen afvraagt waarom er nu toch zo'n hallucinante hoeveelheid gekookte kip op je broodje ligt! Mij rest er enkel nog deze kreet van verraad: "Et tu, Caesare?"

BROODJE BRIE

To brie or not to brie, een vraag die zich naar voren wurmt wanneer je staat aan te schuiven voor een broodje in de Brug. De brie is zeker van acceptabele kwaliteit, maar vooral het volgende dilemma baart me al snel zorgen: de keuze voor brie is namelijk onlosmakelijk verbonden met een gebrek aan groentjes. Nu heeft mijn mama me altijd bevolen voldoende groenten te eten, maar laat me even het volgende zeggen: de pijnboompitten en honing zorgen hier toch wel voor een heerlijk gebalanceerde invulling van deze klassieker. Helemaal niet zo slecht voor €2,80.

BROODJE EIERSALADE VAN OESTERZWAM

The new kid on the block doet het lang niet zo slecht. Hoewel zijn naam toch nog even een enigma blijft. Wat is een ei? Wat is een oesterzwam? Leggen oesterzwammen eieren? Dit zijn de vragen die door je hoofd blijven spoken bij iedere hap. De zoete currytoetsen in combinatie met de textuur van de oesterzwam doen het broodje eerder lijken op een kipcurrycosplay. Maar dat wil zeker niet zeggen dat dit vegan broodje onder moet doen aan zijn vleesbevattende achterneef.

BROODJE TOMAAT-MOZZARELLA

Het broodje tomaat-mozzarella blijft een klassieker van formaat. Het combineert de wereldberoemde elegantie van Italiaanse groene pesto en sappige tomaten met de trillende ervaring van dikke schijfjes mozzarella. De prijs van €3,55 is niet niks, maar voor wie nog aan het bekomen is van de stijgende prijs van de Brugspaghetti is dit *the next best thing* voor een imaginaire reis naar het zuiden van Italië.

VOX POPULI

Na grimmig debat, waarbij menige brok kip om de oren vloog, geraakte de redactie het niet eens wat nu het beste broodje was. Dit viel vanzelfsprekend enkel op te lossen met de meest democratische der oplossingen: de interne enquête. We polden naar ieders favoriete broodje, welk broodjes ze al verorberden, en of ze witte of bruine broodjes verkozen.



Het broodje tomaat-mozzarella stak als populairste broodje met kop en schouders boven de competitie uit met 25 % van de stemmen, met als gedeelde tweede plaats de broodjes toscane, caesar en wildcard groentenspread, met 12,5 %. Ook bij de broodjes die men ooit al naar binnen werkte, pronkt tomaat-mozzarella vanboven. De grote verliezers? De meeste vleesbroodjes. Hetzij dat onze redactie duurzaam, of simpelweg vrij vegetarisch is, maar kip curry, *préparé* en *maison* worden maar door een minimaal deel van de redactie binnengespeeld of geapprecieerd. Ten slotte zijn we niet alleen woke in onze artikels, maar ook in onze broodkeuze: twee derde van de redactie verkiest namelijk bruine broodjes boven witte.

Eindigen doen we met een shout-out naar het restopersoneel, dat ervoor zorgt dat al deze broodjes in de handen van de studenten terechtkomen: zonder jullie geraken we nooit aan onze goedkope lunch. We beloven dat we onze studentenkaart wat rapper zullen bovenhalen.

Als student word je tijdens je loopbaan aan UGent nogal vaak bekogeld met enquêtes, vaak louter om medestudenten te helpen afstuderen, soms een opportuniteit om te klagen over de lessen. Ditmaal gaat het om de kwaliteit van de dienstverlening aan UGent.

Je mailbox is er getuige van: UGent wilt nogmaals je input. Deze keer op aanvraag van de Gentse Studentenraad, aangezien het voor studentenvertegenwoordigers belangrijk is om te weten hoe medestudenten de diensten aan UGent ervaren, en waar die diensten eventueel tekortschieten. Omdat 'dienstverlening' een vrij vaag begrip is, lijsten we in dit artikel een aantal diensten op die je als student zeker zou moeten kennen.

WEET WAT JE OPTIES ZIJN

Allereerst kan je altijd bij studentenvertegenwoordigers terecht met vragen. Dat is hun taak, zij offeren zich hiervoor op; maak er gebruik van! Dit kan zowel op je faculteit als op universitair niveau, bij de Gentse Studentenraad. Zij kunnen je vaak doorverwijzen naar de dienst die je nodig hebt. Op de faculteit heb je bijvoorbeeld de Facultaire Studentenadministratie (FSA), dit zijn de mensen die je moet contacteren wanneer je afwezig bent op een examen. Ze zijn daarnaast bevoegd voor het opstellen van examenroosters en curriculumwijzigingen. Het monitortaat is een dienst die ongetwijfeld beter bekend is bij studenten: zij verzorgen de studie- en trajectbegeleiding. Voor vragen rond studeren in het buitenland kan je uiteraard terecht bij de dienst Internationalisering.

CENTRALE DIENSTVERLENING: OOK VOOR JOU!

Ook op centraal niveau kan je terecht met vragen. De IT-helpdesk of Ufora-helpdesk is er voor allerhande digitale problemen. Taalonthaal is het academisch schrijfcentrum waar je – je raadt het al – begeleid kan worden bij het schrijven van Nederlandstalige wetenschappelijke papers. Een onmisbare dienst is de Sociale Dienst, die informatie verstrekt over studiekosten, studietoelages van de Vlaamse overheid en bijkomende studiefinanciering. Op vlak van mentaal welzijn kan de Sociale Dienst ook doorverwijzen naar psychologische begeleiding, zij het online informatiebronnen rond struikelblokken bij het studeren, studentenpsychologen, of laagdrempelige studenteninitiatieven zoals de chatlijn Epione en de praatgroepen Start to Talk.

Een andere dienst is de Afdeling Huisvesting, dit is dé informatiebron wanneer je op kot zit of een kot zoekt in Gent, zowel op de private markt als in de homes. Uiteindelijk is er de centrale studentenadministratie in het UFO: Afdeling Studentenadministratie en Studieprogramma's. Daar kan je bijvoorbeeld terecht voor praktische vragen rond inschrijving, of als je weer eens je studentenkaart bent kwijtgeraakt.



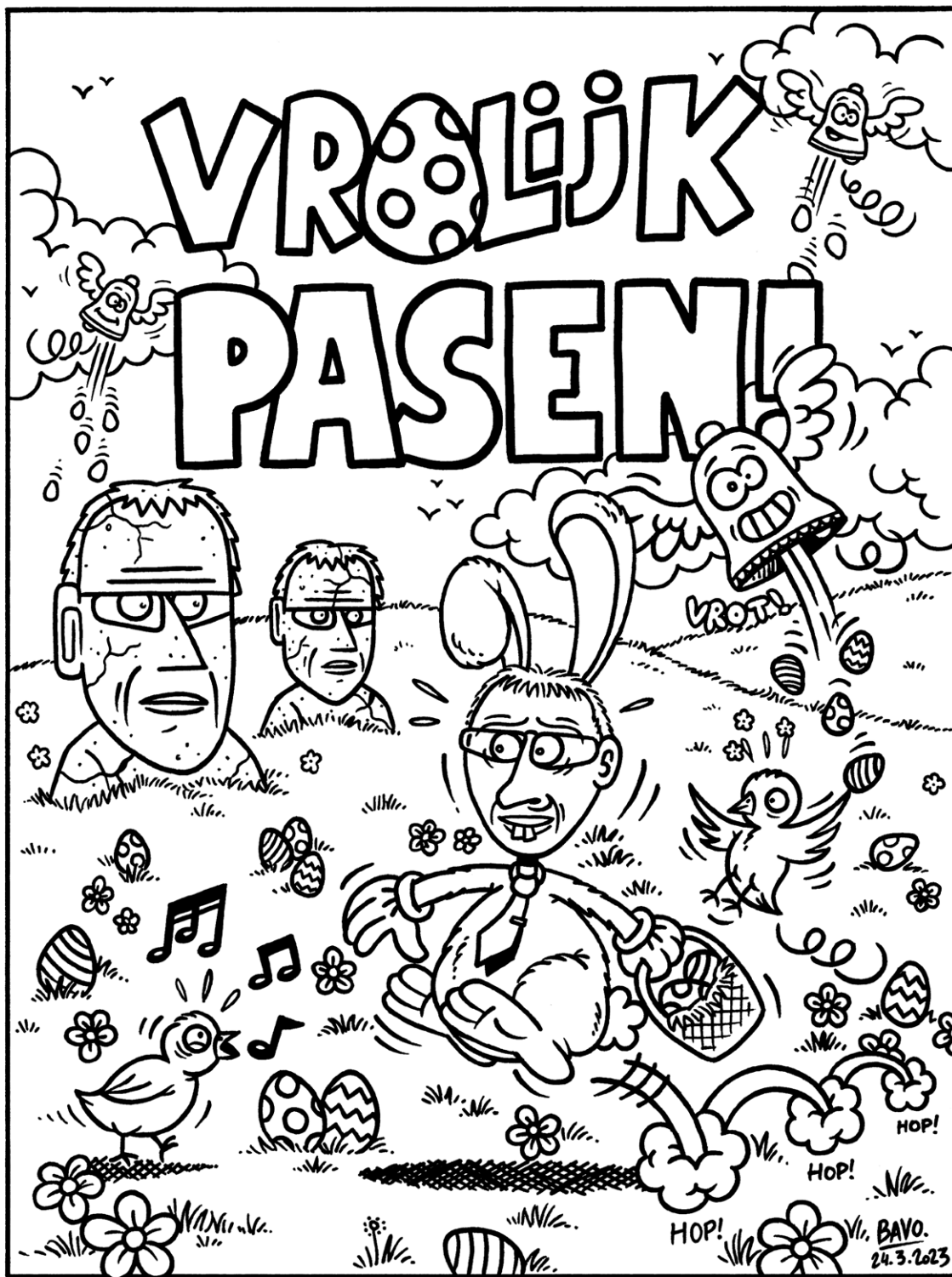
AARZEL NIET LANGER

De bevraging is opgesteld om na te gaan of de studenten wel weten waar ze terecht kunnen met bepaalde vragen of meldingen. Weet een student bijvoorbeeld dat het Onderwijs- en Examenreglement bestaat? En belangrijker, vindt die er de nodige informatie? De bestaande hulpbronnen kennen is essentieel voor een goede dienstverlening. Door te peilen naar deze kennis en de ervaringen met andere diensten, kan UGent haar diensten in de toekomst beter afstemmen op de behoeftes van de studenten. De bevraging loopt tot en met maandag 1 mei.

Deelname kan via de persoonlijke link in de e-mail of via de hyperlink op de website van Schamper.

KLEURPLAAT

DOOR BAVO BOBELIJN



Kleur deze kleurplaat mooi in, stuur 'm op naar de Sint-Pietersnieuwstraat, nummer 25 (9000, Gent) en misschien maakt Schamper dan wel kans op een klachtenbrief van het Rectoraat!

KOTKOST: WAT EET DE STUDENT?

DOOR IBE BRAECKMAN & NETTE DE SCHRIJVER

BEELD DOOR ODILE DE VOS

Het eeuwenoude avondetendilemma: geef je geld aan een voedzame maaltijd of klets je cornflakes in een kom om 's avonds te kunnen uitgaan? De innerlijke strijd is ons allen welbekend. Een uitgebreide analyse van de eetgewoontes van de student.

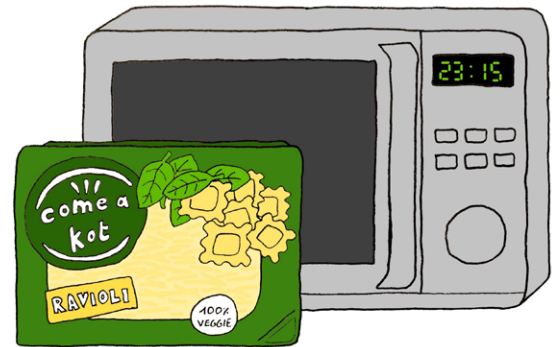
Een eerste blik op onze enquête maakt duidelijk dat tijd en moeilijkheidsgraad de twee meest doorslaggevende factoren zijn in het kiesproces van de perfecte avondmaaltijd. Ook aan de portefeuille wordt gedacht ... en het moet natuurlijk ook gewoon lekker en eetbaar zijn.

PASTA VANAVOND?

De gele Italiaanse delicatessen is de overduidelijke winnaar in de receptenboekjes die jullie gegarandeerd allemaal op kot hebben staan. Een kleine helft van de studenten (46 %) verkiest als maaltijd pasta of spaghetti. Een pot water op het vuur zetten, wachten tot het water kookt terwijl je TikTok-video's kijkt omdat het zo traag gaat, en vervolgens de pasta nonchalant in de pot zwieren: het lukt de gemiddelde kotstudent dus behoorlijk goed. En het valt in de smaak. Pasta pesto triomfeert vol trots op de eerste plaats met daarop volgend de klassieke spaghetti bolognese. Ook de carbonara doet het niet slecht en staat bij enkelen op het vaste weekmenu. Sommige studenten halen af en toe zelfs de chef-kok in zichzelf naar boven en snijden zelf hun verse groentjes om bij de pastasaus te doen!

DE GEZONDE STUDENTEN

Niet iedereen verkiest een pizza in de oven, een goed pak friet of een kant-en-klaar lasagne. Zo is er een kleine groep studenten die niet meestrijdt voor de titel 'om ter ongezondst met zo min mogelijk ingrediënten' en er



“**“Makkelijk, snel, goedkoop én lekker. Meer moet dat toch niet zijn?”**

wél op let dat ze groentjes eten. Gimhap, aubergine parmigiana of een groentesoepje staat bij enkele studenten op hun nummer één go to kotvoedsel. Enkele uitzonderingen eten dus niet de hele week bucht en krijgen wel degelijk hun dagelijkse portie vitaminen binnen.

ZORGWEKKENDE RESULTATEN

Een aantal kotbewoners kiest ervoor om als avondeten een hele zak chips naar binnen te schuiven. “Makkelijk, snel, goedkoop én lekker. Meer moet dat toch niet zijn?” Toegegeven, dat zijn

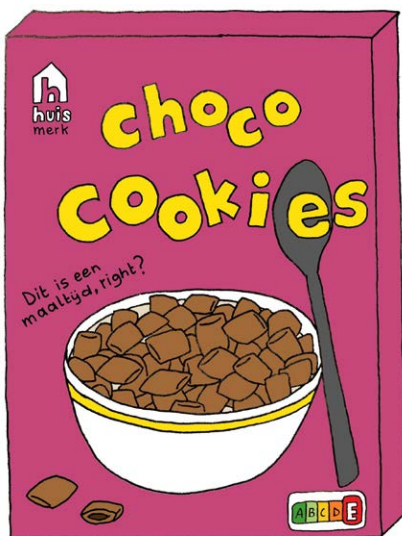
inderdaad de vier belangrijkste eigenschappen van kotvoedsel. Toch is het niet aan te raden dit dagelijks te doen. Als je heel lui bent, is het een goed idee om eens aan te kloppen bij een goede vriend of vriendin en samen te koken. Dat is gezelliger en zorgt ervoor dat je toch iets meer voedingsstoffen binnenkrijgt dan wat je uit een zak chips haalt.

Naast deze kleine groep ongezonde kotstudenten, geven sommigen zelfs aan dat ze af en toe helemaal niets eten. ‘Besparen’ noemen ze het. Deze strijders geven liever geld uit in de Overpoort dan aan een maaltijd. Een gevaarlijke soort, die je liever niet per ongeluk een stoot geeft op de dansvloer. Hopelijk eten beide groepen in het weekend een extra groot bord met groentjes leeg.

TYPISCH VLAAMS

Vlamingen lijken te overleven op aardappelen in alle vormen en maten. Van frieten tot puree tot gewoon gekookt en absoluut smaakloos. Zo vindt ook de persoon die zegt dat die het liefst puree met eieren eet. Waarom? Het is “goedkoop, lekker en glijdt door de keel”, aldus de student in kwestie.

Maar aardappelen zijn niet het enige voedingsmiddel dat ons Vlamingen typeert. Wij eten overdreven veel brood. En voor een aantal jongvolwassenen is het blijkbaar nooit genoeg. Er zijn er een aantal die ook 's avonds een boterham met hesp en boter eten. Vrij droog en saai, hoewel er ook studenten zijn die al wat meer richting de *haute cuisine* gaan en croque-monsieurs maken.

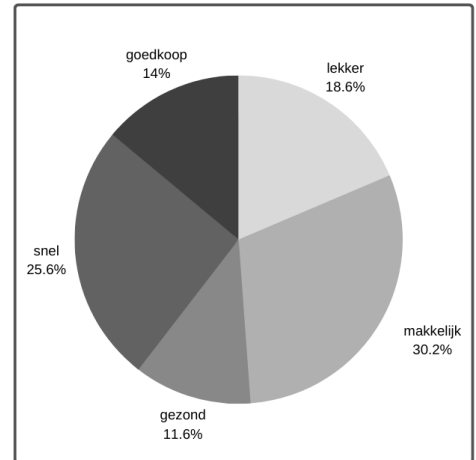


SIMPELE FAVORIETEN

Enkele respondenten geven toe dat ze koken haten, en er dus het liefst geen tijd aan besteden. Voor hen zijn Aiki Noodles de enige optie om toch een maaltijd te hebben. Na gemiddeld vier minuten koken is het gerecht om van te smullen al klaar. Het is dus nog makkelijk en sneller dan pasta klaarmaken en net daarom zijn zij er fan van. Deze Aiki Noodles-fans hebben een hele voorraad potjes staan met verschillende smaken. Het is voor hen dan ook de enige manier om een week op kot te overleven.

“

“Goedkoop, lekker en glijdt door de keel”



uit deze antwoorden valt af te leiden dat er niet echt veel verfijnde gerechten worden bereid. Geen tijd, te moeilijk en een budget waarvan je wilt dat het enkel naar pintjes en feestjes gaat. We snappen het, ook wij zijn schuldig. Wijn is nu eenmaal lekkerder dan druiven.

Ook kant-en-klare gerechten helpen velen uit een hongersnood. Dit is het soort dat op het kantelpunt zit om naar de groep van 'zorgwekkende resultaten' te verschuiven. Soms hebben ze van die dagen dat zelfs naar de microgolfoven stappen te veel is. Hou de moed erin! Simpel is nog altijd beter dan niets.

TOEKOMSTIGE KOKS?

Als er toekomstige koks tussen onze studenten zitten, houden ze zich toch goed verscholen, want





STONED RAKEN VAN NOOTMUSKAAT



Je zal waarschijnlijk eens fronsen als je dit leest, maar het kan wel degelijk. Als je te veel nootmuskaat inneemt, kan je er high van worden. Al geven de meeste mensen aan de effecten onplezierig te vinden. Slechts 5 tot 10 gram zou voldoende zijn om een sterk effect te hebben. Dat lijkt misschien weinig, maar het volledig naar binnen krijgen is een ander verhaal. Je moet twee tot vijf uur wachten, wil je iets voelen en daarna kan het high-gevoel wel twee dagen aanhouden. Je zou ervan overgeven, je hartslag kan zo de hoogte ingaan, en je zou er misselijk van worden. Als je er mee overdrijft (10 gram), kan je zelfs hallucinaties krijgen. Net zoals bij overmatig alcoholgebruik mag je het de volgende dag dubbel en dik bekopen met een kater. Verschillende mensen werden al opgenomen voor overmatig nootmuskaatgebruik. Bij sommigen gebeurde dit zeer onbewust. Oppassen met die nootmuskaat dus!

MENSENVLEES SMAAKT NAAR KALFESVLEES

Hopelijk heb je niet net gegeten, wanneer je dit leest. De gedachte alleen al is hartstikke eng en ook echt ranzig. Toch kwam kannibalisme vroeger op elk werelddeel op aarde voor. Vandaag gebeurt dit vooral nog in Afrika en Nieuw-Guinea. **William Buehler Seabrook** gaf een heel uitgebreide beschrijving over zijn eigen ervaringen in Afrika. Qua structuur en zicht zou het lijken op rundsvlees, maar dan wel niet zo rood. Eenmaal gebakken zou het in de buurt komen van kalfsvlees. Geweldig mals en zonder sterke nasmaken zoals bij varkensvlees. Ook de Japanner **Issei Sagawa** vertelde over zijn ervaringen. Na een Nederlandse studente te vermoorden begon hij delen van haar lichaam rauw op te eten. Het vlees was naar eigen zeggen "zo zacht als tonijn" en smolt op zijn tong.



PIZZA MARGHERITA IS VAN ADEL



Vroeger was pizza een gerechtje voor de armen in Italië, maar op een dag bezochten koning **Umberto I** en zijn lieftallige echtgenote **Margherita** het prachtige Napels. Na het proeven van een pizza in pizzeria Brandi was Margherita er helemaal weg van. Ze kon er haast niet meer afblijven. Vooral van de pizza met tomaat, mozzarella en basilicum was ze zot. Eens terug op het paleis, stuurde de koningin een bedankbriefje naar de kok **Esposito**. De kok was door het dolle heen en vernoemde de pizza naar haar. Na al die jaren hangt nog altijd een kopie van die brief in pizzeria Brandi. Dat is de legende, maar dat de kleuren rood, wit en groen de Italiaanse vlag vormen, zal er ook wel voor iets tussen zitten ...

CHOCOLA: HET VOEDSEL VAN DE GODEN

DOOR LARA MERLEVEDE & SANDER MUYLELAERT // BEELD DOOR YANNE DE FRENNE

Van chocolade krijg je nooit genoeg. De dromen over loslopende konijnen zijn misschien vervlogen als paasklokken, de liefde voor chocolade is nog even intact als een ongeopend paaseitje.

Spoiler alert: de eerste chocolade komt niet uit **Wonka's** chocolade-fabriek, maar van over de oceaan, ver terug in de tijd, bij de Maya's en Azteken. Zij waren de eersten die een cacaoboom plantten en deze verwerkten tot voedsel. Voor hen betekende 'cacao' letterlijk 'het voedsel van de goden'. Met de bonen uit de cacaoplant bereidden de Maya's een bittere, schuimige chocoladedrank die de naam 'xocoatl' kreeg. Dit godendrankje werd pas écht populair in de Aztekencultuur. Deze gebruikten het als betaalmiddel omdat ze geloofden dat chocolade een geschenk van de god **Quetzalcoatl** was. Ze dronken het als een verfrissend, lustopwekkend middel en gebruikten het als voorbereiding op de strijd.

De Azteken geloofden dat chocolade positieve gevolgen heeft voor je lichaam. Ze konden wel eens gelijk hebben. Steeds meer studies stellen dat chocolade in beperkte mate gezond is voor je lichaam. Zo boost chocolade je humeur omdat het de productie van serotonine, fenylethylamine en tryptofaan stimuleert. Om dit effect ook echt te voelen, moet je wel een heel grote dosis nemen – en wie wordt daar nu niet blij van? Chocolade lijkt ook een positief effect te hebben op je geheugen. Proefpersonen die een aantal weken een chocoladedrankje van meer dan

zeventig procent cacao dronken, presteerden beter bij cognitieve testen. Ook je spieren en gewrichten profiteren van je zoete zonde door het calcium, het magnesium en de antioxidanten die je gezonder maken. Je huid geniet ook van een stukje chocola. De flavanolen die in cacao zitten, maken je huid meer weerbaar tegen de zon. Een Italiaanse universiteit toonde ook aan dat chocolade het libido verhoogt. Reden te meer dus om nog een extra paaseitje te eten.



De positieve effecten zijn het sterkst bij pure chocolade met een hoog cacaogehalte. Zwarte chocolade bevat bijvoorbeeld vijf keer meer flavanolen die je huid beschermen tegen de zon. Witte chocolade daarentegen bestaat uit weinig tot geen cacao, om-

dat het cacaopoeder vervangen wordt door extra cacaoboter en melkpoeder. Sommige mensen stellen zo dat witte chocolade eigenlijk geen chocolade is. Witte chocolade heeft daarom minder positieve effecten op je gezondheid, maar het blijft natuurlijk heel lekker. Toch is bij chocolade de gulden regel 'geniet met mate' van toepassing. Zo bevat de leukernij veel verzadigd vet, suiker en calorieën. Pure chocolade kan positieve effecten hebben op je gezondheid, op voorwaarde dat je niet overdrijft.

Over chocolade bestaan er ook een aantal fabeltjes. Zo wordt chocolade soms voorgesteld als grote boosdoener bij puisten. Maar dit is eigenlijk niet het geval. Het is de suiker, en niet de cacao, die de kans op pukkels op je voorhoofd vergroot. In realiteit is er zelfs niet één boosdoener die puisten veroorzaakt. Het is vaak een combinatie van hormonen, slechte huidverzorging, stress en een ongezond eetpatroon. Wie volgende keer geniet van een paaseitje – of van een hele zak paaseieren en paashazen – hoeft zich dus niet druk te maken over een extra puistje en kan met een gerust hart denken aan de gezondheidsvoordelen.

“DE MILIEU-IMPACT VAN AL DAT WEGGESMETEN ETEN IS ZOVEEL GROTER DAN VAN DAT STUKJE PLASTIC”

DOOR HÉLOÏSE VANDEKERCKHOVE & HANNAH BOEN

Ongeveer 30 % van het geproduceerde voedsel wordt weggegooid. Professor Frank Devlieghere specialiseerde zich in de mechanismen achter voedselbewaring. Door op zoek te gaan naar efficiënte en duurzame verpakkingen probeert hij voedselverspilling tegen te gaan.

Het is een veelvoorkomende teleurstelling: je doet een zakje chips open en vindt in de zak meer lucht dan chips. Hoewel de teleurstelling op dit moment vaak groot is, hebben zo'n soort verpakkingen wel degelijk nut volgens **professor Devlieghere**: “Verpakken heeft meerdere functies. Als eerste is het een manier om het levensmiddel te beschermen tegen uitwendige invloeden. Bij chips proberen we van de verpakking een kussentje te maken. Op die manier beschermen we de chips. Moesten we dat niet doen, dan zou bij het opstapelen van de chips alles kapotgaan. Daarnaast zorgt verpakking ook voor een langere houdbaarheid. Een derde functie is uiteraard de communicatie.”

HOE PLASTIC DUURZAAM KAN ZIJN

Verpakkingen zijn dus heel handig, maar waarschijnlijk ook verschrikkelijk vervuilend. “Het is een uitdaging om recycleerbare verpakkingen te produceren, maar we zien wel een duidelijke shift naar duurzamere verpakkingen. Neem nu bijvoorbeeld een koekje voor bij de koffie dat verpakt is in plastic. Je kan je voorstellen dat als zo'n kleine verpakking uit verschillende lagen bestaat, het bijzonder moeilijk wordt om dit te recyclen. Daar-

om zien we nu een shift naar meer eenvoudiger verpakkingsmaterialen. Maar dit betekent ook dat de kwaliteit minder goed is. Neem nu weer dat koekje: normaal is dat één jaar houdbaar, maar door een eenvoudigere verpakking te gebruiken kan het maar drie maanden bewaard worden. Dit betekent dat er veel meer voedselverspilling zou zijn indien we een simpele verpakking gebruiken. De milieu-impact van al het eten dat wordt weggesmeten, is zoveel groter dan van dat stukje plastic. We moeten dus bij de verschuiving naar meer duurzaamheid opletten dat dat niet leidt tot meer voedselverspilling. En daar proberen wij nu een goede compromis in te vinden.”

SOS: SCHIMMEL IN JE KOELKAST

Een kotstudent die met een zuur getrokken gezicht de koelkast opentrekt, het is geen ongebruikelijk tafereel. Het gebeurt meer dan eens dat een potje yoghurt of een bord spaghetti iets

te lang uit het oog verloren raakt. Maar hoe vindt die bacterie eigenlijk de weg naar jouw voedsel en hoe ontwikkelt een kleine bacterie zich tot een volledig ecosysteem?

Devlieghere vertelt: “Van nature zitten er al heel wat bacteriën op je eten. Wanneer je eten klaarmaakt, opschept of bewaart, komen daar nog extra bacteriën bij. Deze micro-organismen gaan langzaam vermenigvuldigen tot niveaus die het eten dan uiteindelijk slecht maken. Je hebt eigenlijk drie soor-



ten micro-organismen die weefsel bederven, waaronder in de eerste plaats bacteriën. Je hebt ook nog schimmels, dat zijn sporen die uit de lucht komen en op het product kiemen. Daarnaast heb je ook nog gisten. Wanneer gist op een product komt, begint het te vermenigvuldigen en te fermenteren. Dit proces zorgt voor CO₂-vorming waardoor je pakje bol zal beginnen staan.”

Het is dus belangrijk dat je steeds alert bent als je denkt dat eten slecht begint te worden. “Wanneer bacteriën op hoge niveaus zijn gekomen, kunnen er altijd ziekteverwekkers tussen zitten. Het is daarom zeer belangrijk om eerst te ruiken en te kijken voordat je beslist om iets op te eten. Op die manier ga je al 80 % van het probleem oplossen. Hetzelfde geldt

“

“Schimmels produceren kankerverwekkende toxines, dus je mag beschimmelde zaken echt niet opeten”

voor schimmels. Die produceren kankerverwekkende toxines, dus je mag beschimmelde zaken echt niet opeten.”

Gelukkig zijn er wel een aantal manieren waarop je voedselbederf kan voorkomen. “Het is heel be-



langrijk om je diepvries te gebruiken. Via de diepvries ga je de groei van micro-organismen stilleggen. Dat geeft een veel langere houdbaarheid. Een goed afsluitend tupperwaredoosje is handig voor producten die snel uitdrogen. Als je eten meeneemt van thuis, moet je je koelkast voldoende laag zetten. Er is al een groot verschil tussen vier en zeven graden. Als je je koelkast op zeven graden zet, wordt eten twee keer zo snel slecht.”

THEORIE EN PRAKTIJK

Professor Devlieghere wil graag zijn steentje bijdragen aan een duurzamere wereld. “Heel de trend rond de duurzame verpakkingen vind ik enorm boeiend. De toekomst is heel belangrijk. We moeten ook echt op zoek gaan naar nieuwe

duurzame verpakkingsconcepten. Het moet niet blijven zoals het is, maar je moet steeds alles in de weegschaal leggen en dan een beslissing nemen. Dit gebeurt nu te vaak niet.”

Het is belangrijk om een brug te vormen tussen de academische wereld en de zakenwereld. Professor Devlieghere richtte twintig jaar geleden de vzw Pack4food op. “We merkten dat bij problemen met het verpakken van levensmiddelen de voedingsindustrie naar de verpakkingsindustrie keek en omgekeerd. Ze kenden elkaar niet en konden eigenlijk heel moeilijk met elkaar communiceren. Door deze bedrijven in contact te brengen met een kennisinstelling konden de problemen snel geïdentificeerd worden. Wat ik fantastisch vind, is dat ik hierdoor in mijn lessen voorbeelden kan geven die echt gebeurd zijn. Sommige van mijn studenten komen ook terecht in deze sector. Als het in de les heel theoretisch blijft, vergeten ze de leerstof snel. Als je dan een vraag kan stellen waar je zelf mee te maken hebt gehad, en hen tot discussie laat komen, dan blijft leerstof veel beter hangen.”

Geen nood meer om je vergrootglas mee te nemen naar de supermarkt, want de meeste producten bevatten nu een letter met bijhorend stoplicht kleurtje. Maar wat is die precies, waar komt ze vandaan, en kunnen we het gewoon blind volgen?

NUTRI-BOOM

De Nutri-Score is een logo dat uit vijfletters bestaat, aangevuld met de bijpassende kleur, dat informatie over de voedingswaarde van een product verstrekt. De letter A geeft een gezond product aan, de letter E daarentegen wijst op een ongezond, te vermijden product. De producent van een product mag zelf kiezen of die het al dan niet gebruikt. Het is eigenlijk een aanvulling op de voedingsdriehoek. Waar de driehoek een beeld schetst van een gezond voedingspatroon, trekt de Nutri-Score die lijn door tot het maken van de juiste keuze in de supermarkt, alsof winkelen al niet moeilijk genoeg is! Maar de gemakkelijke visuele weergave zorgt ervoor dat de klant snel alle info heeft om een totaaloordeel te kunnen vellen.

De oorsprong van deze score ligt bij onze zuiderburen. Naar aanleiding van de sensibiliseringscampagne tegen ongezonde voedingsproducten (met o.a. verzadigde vetten, suikers, enzovoort) kwam de minister van Volksgezondheid **Marisol Tousaine** met dit voorstel. De Nutri-Score werd ontwikkeld door het Frans agentschap van Volksgezondheid en het nationaal instituut voor Gezondheid en

medisch onderzoek (INSERM). Na een grondig steekproefonderzoek met andere voedingslabels, won de Nutri-Score de strijd en is sindsdien geïmplementeerd. In 2018 besliste onze minister van Volksgezondheid **Maggie De Block** om het ook in België toe te passen.



ABC & 123

Om tot die letter te komen, mag je eerst je rekenmachientje bovenhalen, aangezien elke letter

staat voor een numerieke score. Deze score wordt berekend op basis van de hoeveelheid gezonde en ongezonde voedingsstoffen, en het soort product. De gezonde vallen uiteen in drie groepen: groenten, fruit en noten, met daarnaast enerzijds vezels, en anderzijds proteïnen. Die krijgen allemaal een score op 5, voor een totaal op 15. De ongezonde krijgen punten op 10, voor een totaal op 40, en daarbij gaat het om energie, suikers, verzadigde vetzuren en natrium. Als je de ongezonde score van de gezonde aftrekt, krijg je een score tussen -15 en 40, en afhankelijk daarvan krijgt het product een letter aange-

“

Alsof winkelen al niet moeilijk genoeg is

wezen, tussen A (-15 tot 0) en E (19-40). Afhankelijk van het soort product verschillen deze waarden dan ook nog eens. De gebruiksvriendelijkheid is duidelijk niet in evenwicht met de wetenschap erachter.

Het wordt nog wat moeilijker bij drankjes. Hierbij is er een maximumscore, of een meest ongezond alternatief, vanaf 10 punten. Bij alles tot -1 krijgt men een

B-score. Op het eerste gezicht een beetje vreemd, maar de hoogste score wordt voorgehouden voor een drankje, namelijk water. Ook de tussenliggende scores hebben andere numerieke waarden. Voor een keer niet omdat de wetenschappers ons graag plagen met onlogische aanpassingen, maar vooral omdat de drankjes andere voedingsstoffen bevatten dan vast voedsel. Ze hebben bijvoorbeeld geen vetten, maar in de meeste gevallen wel een pak meer suiker; niet alleen je favoriete frisdrankje, maar ook andere drankjes als fruitsap hebben het equivalent van meerdere suikerklontjes. Toch geen slecht idee om die drinkfles te vullen met kraantjeswater.

Als je echt de handen uit de mouwen wil steken, kan je ook zelf de Nutri-Scores berekenen. Verschillende programma's laten toe om de variabelen van je rijstkoek, huisgemaakte limonade of tikka masala in te geven, waarop je zelf kan zien hoe hard je je moet schamen. Niemand neemt het je echter kwalijk als je jezelf in het ongewisse wilt laten.

DANGER ZONE

Net zoals jouw favoriet dessertje is echter niets perfect: er zijn ook duidelijke nadelen verbonden aan de score. Ten eerste gaat het dus om een maatstaf die bedoeld is om producten uit dezelfde categorie te vergelijken. In dit ge-

val mag je dus wél appels met peren vergelijken, maar geen blikje cola zero met een doos ontbijtgranen, omdat de samenstelling van verschillende voedingsstoffen zo radicaal anders is. Vervolgens bestaat een evenwichtige maaltijd meestal uit meerdere producten. Je mag nog zó trots zijn op je B-score-zoeteaardappelfrietjes, maar als je je daarnaast volpropt met vette frituursnacks, mag je

“
Binnenkort hebben we
misschien zoveel scores dat
we een samenvattende score
voor al die scores kunnen
maken

jezelf niet als een gezondheidsgoeroe bestempelen. Ten slotte kan de score zelf ook verraderlijk overkomen. Producten zoals olijfolie hebben vaak een vrij slechte Nutri-Score, maar worden gezien als een gezond product, dat dan ook nog eens een gezond alter-

natief blijkt te zijn voor andere vetstoffen. Maar ook omgekeerd staat A dus niet altijd per se voor A-okay.

Dat de Nutri-Score zo snel zo populair wordt, is ook te zien aan het copycateffect. Nieuwe scores en puntentellingen schieten als paddenstoelen (score A) uit de grond. De meeste van deze verdwijnen even snel als ze gekomen zijn, maar vooral de Eco-score van keten Colruyt blijft hangen. Deze score, vanzelfsprekend gebaseerd op de ecologische voetafdruk van deze producten, wil mensen doen nadenken over het ecologisch kantje van hun koopgedrag. Initieel was dit vrij moeilijk, aangezien de score enkel te checken viel via een eigen app, maar nu wordt deze ook op prijsetiketten geplaatst. Binnenkort hebben we misschien zoveel scores dat we een samenvattende score voor al die scores kunnen maken. Voor sfeer en gezelligheid echter een rode E.



ELKE DAG PIZZA EN KLEI: BEROEMDHEDEN EN HUN EETGEWOONTES

DOOR DAAN HEYNDERICKX & GIULIANA GILBERT

Dat beroemdheden er nogal vreemde eetgewoonten op na houden, is geen geheim. Het is dus tijd om enkele van deze krankzinnige diëten eens op de rooster te leggen.

Voel jij je soms schuldig over je ongezonde eetgewoonten? Dan voel je je ongetwijfeld beter als je hoort welk dieet de 25-jarige rapper **Lil Yachty** volgt. Toen Yachty tijdens een interview met *BAZAAR* de vraag kreeg wat hij zoal eet in een dag, somde hij zijn favoriete chips, snackrepen, frisdranken en snoepjes op. Dat de rapper gepassioneerd is over zijn snacks wordt nog duidelijker wanneer hij vertelt dat hij op zijn tournee eens meer dan een uur tankstations afreed, op zoek naar zijn favoriete ontbijtreep. In een ander interview komen we te weten dat de rapper de laatste 18

jaar – hij is nu 25 – elke dag pizza at. Als duidelijke kenner bracht hij dan ook zijn eigen merk diepvries-pizza's uit. Wanneer de interviewer doorheeft dat Yachty zijn dieet lijkt op te stellen als een twaalfjarig kind

“

Het is logischer je dieettips bij een diëtist te halen dan bij een taxichauffeur.

dat inkopen mag doen voor zijn verjaardagsfeestje, vraagt ze of de rapper ooit wel eens groenten of fruit eet. “No I never ate ‘em”, vertelt hij de verbaasde vrouw. Wanneer ze vraagt wat de rapper zou doen als een dokter het hem zou verplichten, antwoordt hij: “Stop it, you’re crazy.”

SHAILENE WOODLEY

Een ander kenmerk van dieetcultuur zijn de zogenaamde *cleansing*-methoden. Denk hierbij aan allerlei middelen als sapjes of supplementen die de slechte stoffen uit je lichaam zouden reinigen. Actrice **Shailene Woodley**, bekend van de ‘Divergent’-films en ‘The fault in our stars’, gaat een stapje verder met die *cleansing*. De

ster consumeert namelijk dagelijks een theelepel klei. Ze beweert dat de klei zich bindt met allerlei zware metalen en gifstoffen die zich in haar lichaam bevinden en zo uit haar lichaam gereinigd zouden worden. Ze gaat niet verder in over welke stoffen het zou gaan of waarom ze denkt dat onze lever dit proces niet natuurlijk uitvoert (spoiler: die doet dat wel). Op de vraag wat het verschil is tussen de ‘gezonde klei’ en doorsnee aarde, had de actrice geen pasklaar antwoord. Wat deze dieettip enkel beter maakt, is dat Shailene in een ander interview vertelt dat ze de tip gekregen heeft van een taxichauffeur van Afrikaanse afkomst. Hoewel het bewonderenswaardig is om nieuwsgierig te zijn naar voeding en gewoontes uit andere culturen, is het logischer je dieettips bij een diëtist te halen dan bij een taxichauffeur.

KATY PERRY

De alom bekende **Katy Perry** volgt een iets minder bekend dieet, namelijk het *mushroom diet*. Als Katy een paar kilo’s kwijt wil, zal ze in een maaltijd van de dag rauwe champignons verwerken ,en dit twee weken lang. Een dieet voor de champignonliefhebber, lijkt het. De champignon is een ca-



loriearme groente met een enorme hoeveelheid proteïnen en vezels, die je een voldaan gevoel geven waardoor je niet snel naar een snack grijpt. Ook bevat een champignon selenium, dat de rode bloedlichamen beschermt, en tevens zink, vitamine D en ijzer. Laatstgenoemde zijn ook zeer goed voor de nagels, huid en het haar. Alleen maar voordelen, zo lijkt het. Al zijn gebakken champignons wellicht iets smakelijker dan rauwe. Er zijn zeer veel gerechten te vinden met champignons, zoals biefstuk met gebakken champignons of champignonrisotto. Het wordt pas echt gezond wanneer de champignons gebruikt worden als vervangmiddel, bijvoorbeeld portobello's in plaats van een hamburgerbroodje. Dit is in het begin allemaal zeer goed te doen, maar het begint na een tijdje toch wel tegen te steken, al die champignons! Ook is het idee om ongezonde dingen te vervangen door een groente eigenlijk belangrijker dan de champignons zelf.

MARIAH CAREY

Mariah Carey volgt een nog iets vreemder dieet: *the purple diet*. De naam verklapt al veel: je mag enkel paarse dingen eten. Paarse voedingsmiddelen bevatten anthocyanen, die naar verluidt een antioxidantachtige werking zouden hebben en cellulaire be-



“

Het is moeilijk om gevarieerd te eten als je dit dieet volgt, want paarse groenten komen niet zo vaak voor.

schadiging zouden voorkomen en herstellen. Ze zouden ook de kans op een hoge bloeddruk en hart- en vaatziekten verkleinen. Klinkt allemaal veelbelovend, en Mariah zweert bij dit dieet, dus wat kan er mislopen? Het is moeilijk om gevarieerd te eten als je dit dieet volgt, want paarse groenten komen niet zo vaak voor. Een paar

groenten die je kan gebruiken, zijn: aubergine, ube (paarse zoete aardappel), rode kool, rode eikenbladsla, rode ajuin, rode druiven, blauwe bessen en yoghurt met bessensmaak. Aangezien dit lijstje snel uitgeput is, volgt Mariah slechts drie dagen per week dit dieet. Het mag dan wel leuk zijn voor de *aesthetics*, dit dieet word je snel moe.

WEG VAN HET PLATGETREDEN PAD: ORIGINELE EETADRESJES IN GENT

DOOR HELENA NOPPE, COLLIN CARDON, DRIES VAN DORT & JASPER MOUTON // BEELD DOOR BAVO BOBELIJN

Gent barst van de restaurants, en daar durft menig culinair fanaat wel eens een lijstje van te maken. Net daarom maakten wij ook een lijstje, maar dan beter. Volg de kaart en ontdek vier adresjes in Gent voor een gelukkig en memorabel tafelmoment.

1. CINÉ MANGIARE

Uit eten en een film. Een onlosmakelijk verbonden duo, toch? Laat dat nu net het aloude concept zijn waar Ciné Mangiare gretig op inspeelt. In de Klapensterstraat kan je hier terecht voor een authentieke, huisbereide maaltijd, stevast gevolgd door een film. Bezieler en cinefiel **Lotar Desmet** kiest de film en zijn mama zorgt voor de maaltijd. Bij Ciné Mangiare worden alle soorten klassiekers vertoond, en die lijn trekt zich door tot in de keuken. Denk aan gerechten als spaghetti bolognese, balletjes in tomatensaus of hespenrolletjes met prei. Keuzestress is er allermist, want elke film gaat gepaard met één enkel gerecht, al wordt ook telkens een vegetarische variant voorzien. Afhankelijk van de combinatie betaal je voor een avondje Ciné Mangiare tussen de 25 en de 35 euro.

Adres: Klapensterstraat 24

2. YALLA YALLA

Wanneer het gaat over Libanees eten in Gent, komen we al snel aan bij Beiruti. Een fijne keuze, maar wij zouden toch aanraden om ook Yalla Yalla eens een kans te geven. Een beetje verstopt in de rustige Donkersteeg vind je dit gezellige adresje knal in het centrum. In een enorm gezellige omgeving eet je er overheerlijke gerechten en kilo's hummus. Ook voor zij die nog nooit Libanees hebben gegeten, is het echt een aanrader; elk gerecht is zo lekker dat *picky eaters* meteen overtuigd zijn. Dat overheerlijke eten wordt helaas niet aan studentenprijzen geserveerd: het is dus de ideale plek om eens met je ouders te be-

zoeken wanneer die langskomen om te kijken of je nog leeft. Daarnaast is de plek maar beperkt: reserveren is de boodschap! Ze hebben trouwens ook een adres in Antwerpen, dus dat zijn dubbel zoveel kansen om eens van het geweldige eten te proeven.

Adres: Donkersteeg 3

3. ALICE

Recht tegenover het Pand ligt een pareltje verstopt. Of zeg gerust: grootmoeders parels. Dit stijlvol lunchrestaurant in Onderbergen lijkt namelijk gewijd aan oma's keuken en klassiekers. Geen exotische wok of gedeconstrueerde gastronomie, maar een eerlijke keuken die je oma's *golden oldies* van de troon kunnen stoten: een klassieke croque Parisienne, stoverij, kalfstong in madeirasaus, of een gebraden kippenbout met appelmoes en kroketjes. Maar de lunch is niet het enige dat mensen de deur doet platlopen. Alice staat namelijk ook bekend voor haar ontbijt, brunch en high tea: van sappige koffiekoeken en charcuterieplateau's over pannenkoeken en wafels tot een gigantisch brunchbuffet op zondag. Als je geen tijd hebt om in de stijlvolle zaak te zitten, kan je de huisgemaakte taarten van Alice niet alleen ter plaatse vinden, maar ook in hun apart winkeltje een paar huizen verder. Ga echter op eigen risico: je zou niet de eerste zijn die gegeneerd in de spiegel kijkt na een groot stuk romige tiramisutaart.

Adres: Onderbergen 6

4. LIMERICK 2.1

In het begin van de Koningin Elisabethlaan, op een paar passen van het Koningin Maria Hendrikaplein, ligt wellicht het meest gezellige koffiehuisje van Gent (en het is eigenlijk een boekenwinkel). De Limerick is een boekenwinkel die al jaren bekend staat in de stationsbuurt. Sinds een paar jaar heeft deze er een extra tak bij. Links van de originele winkel bevindt zich Limerick 2.1, een tweedehandsboekenwinkel/koffiehuis. Binnen kan je met een koffie of ander drankje naar keuze alles doen wat je in een koffiehuis doet, van je nieuwste aankoop lezen tot bijpraten met een oude vriend of zelfs gewoon eindeloos *doomscrollen*. De muurhoge boekenkasten

en kaartjeswand gemixt met een heerlijk rustige soundtrack op de achtergrond doen je voelen alsof je net onder een warm deken bent gekropen. Aan de voorgevel bevindt zich ook een terrasje waar je rustig kan *peoplewatchen* of genieten van het zonnetje, dat er hopelijk rap aankomt. Er is ook een gezellige tuin, omringd door oude muren die door de natuur gedecoreerd worden met klimop. Op zoek naar een rustige leesplek, een nieuw boek of een laatste koffie voor je met de trein terug naar huis keert? Denk dan eens aan de Limerick!

Adres: Koningin Elisabethlaan 142





Bloed, zweet en tranen: de ui

DOOR IBE BRAECKMAN

Ui. Een klein woord, maar een duivelse groente. Rauw is hij krachtiger dan eender wat. Overal kom je hem tegen. En op elke mogelijke manier maakt hij mijn leven walgelijk.

Als een persoon die alles lust, mag ik mij gelukkig prijzen: wat er ook op mijn bordje ligt, als het eetbaar is, krijg ik het naar binnen geschoven. Enkel die verdorpe rauwe ui. Die moet mijn heerlijke maaltijd keer op keer verpesten. (Goed gebakken ui of *crispy onions* mogen er wel zijn: ik zie jullie graag.)

Ten eerste is een ui al geen aangename groente om klaar te maken. Dan heb ik het natuurlijk over je ogen die knalrood worden en beginnen tranen alsof je hartzeer hebt van hem te doden. Snikkend sta je daar dan in de keuken, je af te vragen of dit het wel waard is. Bij mij waren die tranen ooit de reden dat ik een grote snijwonde in mijn onschuldige duim kreeg. Door mijn waterige ogen zag ik namelijk niet meer waar dat scherpe mes heen ging. Bloed vloeide over de snijplank, stukjes vel werden een deel van het gerecht en fake uitranen werden echt. Tot op de dag van vandaag heb ik daar niet alleen een trauma, maar ook een verschrikkelijk litteken aan overgehouden. Die ui, die zal ik het nooit vergeven. En op die manier werd mijn haat voor de ui versterkt.

Ik hoor het al: "Er zijn toch oplossingen voor die tranen, zoals een duikbril dragen tijdens het snijden?" Nee, daar begin ik niet aan. Als je aan het koken bent met een duikbril op, moet je je toch al eens vragen beginnen stellen over je eigen bestaan.

Naast bloed en tranen, brengt die duivelse groente mij vaak aan het zweten. Ik lust het écht niet, want zo'n rauwe ui is de smerigste smaakbom die er bestaat. Op een-twee-drie kan het je gerecht verpesten. En voor mij gaat dat gepaard met heel veel stress wanneer ik een eerste hap neem van een gerecht. In studentenresto De Kantiene aan Artevelde is die stress het grootst. Zo at ik daar begin vorig jaar voor het eerst

een pasta carbonara. En daar was volgens mij meer rauwe ui ingegooid dan kaas. Walgelijk. Enkele weken later maakte ik hetzelfde mee met de vierkazenpasta. Sindsdien sta ik dus altijd in het zweet aan te schuiven in De Kantiene, stress om die eerste hap te nemen.

Thuis hoef ik gelukkig niet te zweten. Daar ben ik de verwendde dochter waarvoor mijn lieve mama twee aparte potjes maakt: eentje zonder ui, voor mij, en eentje met ui. Ook de McDonald's laat me zweetloos mijn hamburger opeten, want daar kan ik gewoon ervoor kiezen om de ui eraf te halen. Zo'n lekkere Generous Jack burger zou niet hetzelfde zijn.

“

Rauwe ui is de smerigste smaakbom die er bestaat



Ik, **Ibe Braeckman**, geboren in Aalst, dé *ajoin-stad*, haat rauwe ui. Ik durfde er nooit voor uitkomen, maar bij deze is het gebeurd.

RECENSIE:

DRAG RACE BELGIQUE

DOOR SANDER POTIER

"You're all born naked and the rest is drag!" De slogan van de Amerikaanse reality-competitieve reeks 'Rupaul's drag race' gaat in België niet meer alleen over Manneken Pis: België heeft sinds 16 februari een eigen spin-off, genaamd 'Drag race Belgique'.

Aan de naam te horen is het dus eerder een Waalse versie dan een 'Belgische'. Hoewel het initieel wat demotiverend was om in het Frans te moeten kijken, was ik verbaasd dat RTBF, de zender waarop het wordt uitgezonden, elke week de afleveringen gratis online zette met goede ondertitels. Dat kom je niet vaak tegen. Ik zat dan ook stevast elke donderdag te wachten om de nieuwe aflevering te bekijken.

De cast is voor mij waar de serie echt tot z'n recht komt. Voor mensen bij wie dit hun eerste contact is met de Belgische *dragscene*, is deze cast een enorm goede en diverse representatie van wat men kan verwachten op vlak van dragstijlen (hoewel de diversiteit op vlak van huidskleur nogal ontbreekt). Zo zijn er meer cabaret-gerichte queens, conceptuele fashionqueens, en-

zovoort. Voor elk wat wils dus. Alhoewel de meerderheid van de cast uit Brussel komt, doen er ook queens mee die eerder in Gent bekend zijn. **Susan from Grindr** van **House of Lux** en **Valenciaga** van het dragcollectief **Vile Motif** zijn twee enorm goede vertegenwoordigers van wat Gent te bieden heeft. Maar ook de Brusselse queens hebben veel *hard hitters*. Persoonlijke favorieten daar zijn **Athena Sorgelikis** en **Drag Couenne**, die elke week verbazingwekkende interpretaties van de *runway*-thema's vertonen. Een cast om U tegen te zeggen!



Het programma staat echter nog niet helemaal op punt. Sommige aspecten waren wat minder, waaronder de jury. Die bestaat uit **Rita Baga**, een Canadese dragqueen wier connectie met België is dat die er ooit gestudeerd heeft, **Lufy**, een influencer, en **Mustii**, een zanger/acteur. Ook is er elke week een ander gastjurylid. Het grootste probleem is dat het panel amper voeling lijkt te hebben met de Belgische *dragscene* of met *drag* in het algemeen.

Het charisma van Rita Baga als host tegenover de queens en gastjuryleden lijkt geforceerd, alsof ze niet weet waar ze is en wie de mensen rondom haar zijn. Lufy lijkt weinig voeling te hebben met de diversiteit aan dragstijlen die buiten haar nauwe perspectief liggen, waardoor het lijkt alsof ze er niet wil zijn. Dit geldt ook voor de gastjuryleden, die amper weten

waarvoor ze zijn uitgenodigd. Het enige jurylid dat oprecht geëngageerd lijkt, is Mustii, maar zelfs hij kan het jurypanel niet redden.

Al bij al is het eerste seizoen een goede introductie en representatie van wat je kan verwachten van de Belgische *dragscene*, maar er is nog veel groeipotentieel op bepaalde vlakken. Laten we hopen dat het tweede seizoen een even goede cast en een nog beter jurypanel brengt.

De smaak van vettigen bucht: Interview met Lukas Lelie

DOOR HÉLOÏSE VANDEKERCKHOVE & ANAÏS VANASSCHE

Het gaat hard voor stand-upcomedian Lukas Lelie. Hij is een vaste waarde in 'De ideale wereld' en verhiel met zijn YouTubereeks 'Standaard koekhandel' koeken eten tot een weledele kunst. Nu is er zijn nieuwe zaalshow 'Kwestie van smaak'.

Je tourt op dit moment met je nieuwe show. Kun je eens uitleggen waar die over gaat?

"Zowat 90 procent van wat ik creëer aan humor en content gaat over eten. Als thema is dat heel vruchtbaar, en mijn leven staat eigenlijk ook in het teken van eten. Ik moet al heel mijn leven vechten tegen het gewicht, met succesvolle en minder succesvolle periodes. Ik merk dat dat een thema is waar je mensen mee kunt aanspreken, want iedereen moet eten. Om de een of de andere reden komt het als ik stand-up maak vaak uit die hoek, ook al is dat niet de bedoeling. Ik vertel over de laatste tien jaar, en als het over mij gaat, gaat het ook vaak over eten. 'Kwestie van smaak' verwijst naar de smaak van vettigen bucht, of van wat je ook maar wil eten. Mijn optredens in Gent, in de Minard en de VIERNULVIER, waren allebei uitverkocht. Het waren fantastische avonden met een fijn publiek. Op 28 april speel ik in de Capitole in Gent, daar zijn nog tickets voor beschikbaar als er Schamperlezers zin hebben om te komen kijken."

Hoe ga je van een idee naar een goed stuk voor in je shows? Zit er een bepaald proces achter?

"Een show tot stand laten komen begint bij mij met optreden. Ik treed op in line-ups. Dat zijn avon-

den met meerdere comedians, waarbij je dan elk een halfuurtje speelt. Door de jaren heen vergaarde ik materiaal. Ik probeer er daarna een geheel van te maken door er dingen bij te schrijven, zodat het resultaat een goede avondvullende show is."

“

**"Ik denk dat ik –
onrechtstreeks – de
koekenverkoop in België,
en bijgevolg het aantal
diabetici, heb gestimuleerd"**

"Ik start die periode niet met het idee: 'Ik ga een show maken over dit.' Ik vertel wat in me opkomt, en waar ik een leuke grap over kan maken. En ja, dat blijkt gewoon altijd in de lijn van eten te liggen, dat is zeker niet de bedoeling geweest. Als ik begin te schrijven, dan kom ik daarbij terecht. Al die bands blijven ook maar liedjes schrijven over de liefde, dus waarom zou ik geen moppen mogen maken over eten?"

Er heerst veel stigma rond eten. Vind je jezelf stigmadoorbrekend, of probeer je expres een concept aan te halen waar soms schaamte rond heerst?

"Eigenlijk niet. Ik denk dat ik het thema behandel op een andere manier. Het gaat over ik die wil vermageren, maar het wordt nooit



serieus. Het is momenteel heel bon ton om in je show een stukje 'even serieus' te steken, maar ik krijg zoiets niet over mijn lippen. Ik heb graag dat de show altijd rond moppen draait; het doel is altijd om mensen te doen lachen. Ik probeer zeker geen punt te maken. Hoewel ik het vaak heb over eten, is het bij mij dus niet met een boodschap, buiten dan de boodschap dat alles heel lekker is."

Je hebt ook een Youtubereeks 'Standaard koekhandel'. Vind je dat een meerwaarde om te praten met de mensen?

"Het is leuk om iets belachelijk heel serieus te nemen. Ik ben enorm geïnspireerd geweest door 'Winteruur' van Wim Helsen. Ik merkte dat er ook al snel passionele meningen

naar voren kwamen wanneer het ging over koeken. Als je een komiek laat praten over koeken, neemt de gravitas enkel toe, ook al is het onderwerp een beetje belachelijk en banaal. Het wordt al heel snel een leven-of-doodonderwerp. Ik denk dat ik – onrechtstreeks – de koekenverkoop in België, en bijgevolg het aantal diabetici, heb gestimuleerd (*lacht*). Ik weet niet of het de samenleving verbetert, maar het is toch leuk dat de mensen ervan genieten.

Zijn er cabaretiers of stand-up comedians waar je naar opkijkt?

“Ik was heel grote fan van Amerikaanse stand-ups: **Bill Burr, Louis C.K., Brian Regan, Jerry Seinfeld, Pete Holmes** ... dat zijn ze zo een beetje. De algoritmes van YouTube brachten mij uiteindelijk steeds naar hen. Ik keek ook veel naar satirische Amerikaanse *late night shows*, zoals ‘The daily show’, waar er vaak comedians te gast waren. Het is vooral door het ontdekken van Amerikaanse stand-up dat ik veel goesting had om op het podium te gaan.”

Zou je dat zelf ook willen, een eigen late night show zoals ‘Zondag met Lubach’ of ‘De ideale wereld’?

“Niet echt, omdat actualiteit an sich mij niet zo boeit om humor over te maken, ondanks het feit dat ik dat nu wel doe in ‘De ideale wereld’. Maar het is toch anders als je een sketch moet schrijven. Dan krijg je via een artikel steeds een nieuw thema aangeboden. Ik maak veel liever sketches waar ik onnozel mag doen.”

“

“Ik geloof niet in het voorverwarmen van de oven”

“Ik vind stand-up fantastisch om te doen en ik hoop vooral dat ik dat kan blijven doen. Daarnaast wil ik ook wel andere dingen doen voor televisie. Ik heb vorig jaar een kleine reeks gemaakt op Streamz, ‘Doe zo voort’. Het was heel plezant om eens iets anders te doen, dus ik hoop dat ik nog af en toe de kans krijg om aan andere programma’s mee te werken of zelf wat dingen te kunnen maken.”

Stel dat je voor je studies naar UGent was getrokken, wat zou je dan gestudeerd hebben?

“Ik denk dat ik als doel zou gehad hebben om les te geven in een

middelbare school. Ik denk dan aan Nederlands of Engels – het zou een Germaanse taal geweest zijn. Ik kan het nooit zeker weten natuurlijk. Ik studeerde in Brussel, maar ik zat wel op kot in Gent. Je vond mij vooral in de Jan van Gent, echt een fantastisch café. De Overpoort niet veel eigenlijk, ik viel niet te rijmen met die sfeer daar.”

Is er nog een laatste levenswijshet die je wil meegeven aan de lezer?

“Ik geloof niet in het voorverwarmen van de oven. Ik denk dat dat totaal niet moet. Steek gewoon een pizza in de oven en die zal wel klaar raken. Niet voorverwarmen, tijdverspilling.”



©Jef Boes

Koffie is vandaag even verfijnd als de hipsterlifestyle zelf. Toch draait het bij koffie niet om de finesse, wel om het wachten. Laat die dure bonen en dat plantaardige schuim voor wat ze zijn; hou het bij tien minuten.



Of je het nu zelf maakt of bestelt in een chique koffiebar, op koffie moet je altijd wachten.

Op koffie moet je wachten, vooraleer hij gezet is. Terwijl je nog verslagen door je wekker uit het raam staart, hoor je de koffie druppen en je gefilterde gedachten traag de dag insijpelen. Je drukke planning lijkt voor even leeg te zijn, net als je hoofd vol zorgen. En je energie stel je nog even uit, want je koffie is nog lang niet gezet.

Op koffie moet je wachten, vooraleer hij uitgegoten is. Koffie schenk je zonder gemok in een tas die bij jou past, één met zo'n oor dat naar je luistert. Eén die altijd op je bureau staat en je maar af en toe afwast omdat je hem niet kan missen. Liefst met een boodschap die je het nodige duwtje in de rug geeft. De mijne is wit, gekregen van mijn pa en schreeuwt in zwarte blokletters: "ZEDDIS KALM". En elke ochtend opnieuw heeft hij gelijk.

Op koffie moet je wachten, vooraleer je ervan kan drinken. Die warme wasem vol heerlijke aroma's zwaait naar je, wachtend op je lippen en je zelfgenoegzame 'AAH' achteraf. De juiste temperatuur is er één van geduld, want je verbranden zou te jammer zijn. Dan maar de krant even lezen, je hebt nu toch tijd.

Op koffie moet je wachten, vooraleer hij leeggedronken is. Geduldig heb je gewacht op die zalige warmte, en nu eindelijk, die eerste slok zwart geluk. De tere laag *crema*, die smaakt naar donkerbruine wolken verzacht de daaropvolgende oase van energieke rust die door je lichaam stroomt. En ja, ik drink mijn koffie zwart, zonder verzoeting of verdoezelende melk. Ik hou van een bittere slok wereld, net als een vaccin, een kleine dosis geconcentreerde somberheid, een goedbewaarde erfenis van de nacht, die – wanneer het in je systeem geraakt – je dag verlicht.

Op koffie moet je wachten, vooraleer hij werkt. Ook al brengt het idee van koffie al helderheid, toch is het even wachten voor de mist in je hoofd helemaal is gaan zakken en je ledematen de energie voelen zinderen. Je wordt langzamerhand lichter in je hoofd, je hersenkronkels vormen zich als soepele bochten voor je gestroomlijnde ideeën en je lichaam staat op springen: Je bent klaar voor de dag!

Op koffie moet je wachten, dat ligt er nu wel koffiedik op. En het beste van al? Je verliest er helemaal geen tijd mee, want het is diezelfde rustgevende tas koffie die je iets later het gevoel geeft dat je de dag goedgemutst en in volle glorie kan doorstaan. Een goede tas koffie is zowel de pauzeknop als het startsignaal. Het is als een bries voor je ziel: bedarend én stuwend.

Koffie is dé pauze bij uitstek, het is die rust- en krachtgevende tien minuten die je voor jezelf neemt of net die gezamenlijke koffieklets die jou en anderen verbindt. Koffie is een pauze die altijd uitloopt, in tijd en in vreugde.



PICASSO EN EEN BANANENBOOM: IDEALE GESPREKSSTOF VOOR EEN EERSTE DATE

DOOR TAILAH BAERT
BEELD DOOR JASPER MOUTON

Deze date begon eigenlijk niet als een date. Z vroeg in een groepschat of er iemand zin had om mee te gaan naar Museumnacht. Daar hoefde ik geen twee keer over na te denken. Niemand anders reageerde positief, en zo geschiedde.

Er was super veel volk rond het Museumkwartier. Als het gratis is, zijn studenten plots geïnteresseerd in kunst. Het was wel meteen gezellig en de klik was goed. We moesten best wel een tijdje aanschuiven om de plantentuin naast het **GUM** binnen te raken. De warmte van de serres was welgekomen na een halfuurtje bibberen in de wind. De planten waren vast wel mooi, maar mijn aandacht was uiteraard niet op de cactussen en varens gericht.

We hadden een kleine onenigheid over of een boom die er stond al dan niet een bananenboom was. Mijn twijfels waren onterecht: het was inderdaad een bananenboom. Bij het verlaten van de serre waren we op de een of andere manier verdwaald geraakt. Plots stonden we in een soort backstage waar bezoekers niet horen te zijn. Ik kon het niet laten om haar een paar keer te doen schrikken en toen vond Z het welletjes geweest. Op naar het S.M.A.K.

Bij het betreden van dit iconische museum probeerde ik zo goed mogelijk te verdoezelen dat ik absoluut geen verstand heb van kunst. "Ben je fan van de werken uit **Picasso's** vroege periode, of eerder die uit de late?" Geen idee wat haar antwoord was, maar ik maakte alleszins een semi-intellectuele indruk. In een van de eerste

zalen stond er een simpele spiegel tegen de muur. Een kunstwerk,



“

"We moeten vaker op museumdate gaan :))"



blijkbaar. Z vond het geweldig. "Oh kijk! Die spiegel staat daar keileuk."

Vanop de eerste verdieping konden we door een raam de wachtrij zien. We stonden als twee kleine kindjes te zwaaien naar mensen die voorbij liepen, en ze zwaaiden terug! Er stond ook een piano waarop bezoekers naar hartenlust mochten spelen, zoals je die wel vaker ziet op openbare plaatsen. Toevallig was er net iemand aan het spelen toen we passeerden. Dus we hebben dan even stilzwijgend op een bankje gezeten, luisiterend naar de muziek.

Ondertussen was de tijd gekomen om huiswaarts te keren. Ze stond erop om mij af te zetten aan mijn kot, wat, opnieuw, heel lief was. We stonden aan de ingang van Home Vermeulen, klaar voor een nieuwe vertoning van de klassieker "allez, tot de volgende dan". Om die verbale decompressie te vermijden spreidde ik mijn armen tot een knuffelgebaar, waar ze gelukkig op inging. Terwijl ik enkele minuten later in de lift stond, kreeg ik

een berichtje: "Kvond het leuk :)". Mijn hart maakte een klein vreugdesprongetje en ik antwoordde: "We moeten vaker op museumdate gaan :))". Waarop ze reageerde: "Jaaa graag!!"



Haar enthousiasme werkte in ieder geval aanstekelijk. Doorheen het hele museum was ze naar dingen aan het wijzen en aan het lachen. Ik wist niet dat meisjes die op een extreem schattige manier over kunst praten mijn type waren. Het S.M.A.K. had er bijna een nieuw kunstwerk bij: een hoopje weggesmolten student.

Gelekte documenten bewijzen: UHasselt bestaat niet

DOOR PIETER BEIRENS

Via interne documenten die *Schamper* kon inkijken, werd bewezen wat al jaren werd vermoed: Universiteit Hasselt bestaat niet en heeft nooit bestaan. Een complot van de hoogste orde wordt aan het licht gebracht.

De Vlaamse universiteiten en Vlaamse Regering zitten in nauwe schoentjes. Uit interne documenten die *Schamper* kon bemachtigen, blijkt namelijk dat ze al meer dan vijf decennia lang samenzweren om de Vlaamse belastingbetaler op frauduleuze wijze een rad voor de ogen te draaien. Ondanks het feit dat UHasselt op papier ieder jaar miljoenen euro's subsidies ontvangt, blijkt nu dus dat die universiteit gewoonweg niet bestaat.

Uit de boekhouding van de Vlaamse overheid kunnen we concluderen dat een deel van dat budget om Limburgers toch ietwat een toekomst te geven in werkelijkheid gebruikt wordt om de steeds dieper wordende putten van de Oosterweelverbinding te dichten. Dit gaat zowel over de financiële putten die het wanbeleid rond Oosterweel veroorzaakt heeft, als over de letterlijke putten die ontstaan door de graafwerken. Vlaanderen lijkt er niets beter op gevonden te hebben dan deze putten gewoon op te vullen met fysiek belastinggeld.

Men zou verwachten dat de andere Vlaamse universiteiten dit complot snel door zouden hebben, aangezien zij vaak in contact staan met hun collega's uit het

oosten. Ook zij blijken echter deel uit te maken van dit snode systeem. De overgebleven middelen worden namelijk netjes verdeeld over de andere vier Vlaamse universiteiten, die dit op hun beurt dan weer voor allerlei nefaste materies aanwenden.

UAntwerpen zet het geld in om de Universiteitsclub in het Hof van Liere, waar hoogleraars komen om zich beter te voelen dan het gepeupel, te voorzien van een *all-you-can-snort*-buffet aan cocaïne. KU Leuven gebruikt haar deel van de buit dan weer om steeds extravagantere koloniale projecten op te zetten in andere (studenten)steden en zwijggeld te betalen aan slachtoffers van grensoverschrijdend gedrag. UGent besteedt haar som volledig aan behanglijm om Gent aan het begin van elk semester vol te kunnen plakken met posters met steeds betekenislozere slogans. Bij VUB gaat het gros van het geld naar huur en winkelposten. Het leven in Brussel is nu eenmaal duur.

Voor velen komt de vaststelling dat UHasselt niet bestaat allerminst als een verrassing. Een onderwijsinstelling met minder dan 7.000 studenten heeft dan ook meer weg van een middelbare school met allures dan een presti-



gieuze universiteit. Studenten die jarenlang overtuigd waren dat ze aan UHasselt studeerden, bleken eigenlijk elke les geblinddoekt naar campus Sterre in Gent gevoerd te worden. Door het bossige gebied dat de campus omringt, was het verschil met Limburg moeilijk zichtbaar.

Rector **Rik Van de Walle** is niet te spreken over de zaak. "Wat een onverantwoord gedrag. Zomaar geheime documenten lekken, zonder dat eerst met ons communicatieteam te bespreken?" Dat de documenten echt zijn, en hij de wereld dus jarenlang voorgelogen heeft, ontkent de rector niet. "Ja, dat klopt, hoor. Maar we moeten de aandacht leggen op het echte probleem. Dergelijke informatie lekken creëert paniek. Dat is de echte kern van de zaak."



Nieuwe besparingsmaatregel zet kwaad bloed

Wil UGent de gaten in haar begroting dichtten, dan moet ze besparen. En dat laat zich op vele vlakken voelen, zo ook in de studentenresto's.

Eerder al werden de maaltijdprijzen verhoogd, maar nu heeft de Raad van Bestuur ook haar zinnen gezet op een icoon: de brugspaghetti. Concreet heeft men besloten om de saus van de spaghetti te verdunnen. "Tomaten zijn in deze crisistijden quasi onbetaalbaar geworden", verklaart de UGent-persdienst.

Hiervoor heeft UGent een speciale overeenkomst afgesloten met het Rode Kruis. Uit interne communicatie blijkt dat het Rode Kruis voortaan gratis gebruik mag maken van de inkomhal van het UFO voor hun bloedinzamelacties. In ruil daarvoor ontvangt UGent zo'n 21 % van het ingezamelde bloed, en dat zal verwerkt worden in de brugspaghetti als substituut voor de dure tomatenpuree.

DOOR BAVO BOBELIJN

"We snappen dat dit mischien ongeloofwaardig overkomt," klinkt het bij de persdienst, "maar het zou niet de eerste keer in de geschiedenis zijn dat pure genialiteit (*sic*) initieel wordt miskend. Kijk maar naar de hele heisa rond **Mattias Desmet**. Studies tonen trouwens aan dat extra bloedinname ijzertekorten kan herstellen. U zult zien: binnenkort eten we met z'n allen bloedspaghetti alsof we nooit anders hebben gekend (*lacht diabolisch*)."



De liegende vampier



'Vertegenwoordiging aan de UGent voor en door elke student.'

Ben je geïnteresseerd of heb je vragen? Neem dan gerust contact op via info@gentsestudentenraad.be. Je bent eveneens steeds welkom op onze vergaderingen en werkgroepen die openstaan voor alle studenten.

