



Februari 2021

VETOPIA

het driemaandelijks tijdschrift van Veto Gent

15e jaargang, tweede editie (2020-2021)



COLOFON

redactie: Astrid Drabs en Julie Defossez

voorwoord: Jaime Moreira Resina

cantorkwartiertje: Arno Vercruyssen

receptjes: Marie Delegrange & Jaime Moreira Resina

de Gentse Studentenraad: Maarten Buytaert

revisor: Marie Delegrange & Jaime Moreira Resina



INHOUDSTAFEL

voorwoord
cantorkwartiertje
vetoroscoop
receptjes
dilemma op dinsdag
spelletjes
de Gentse Studentenraad
sponsors

ONZE PRESES JAIME AAN HET WOORD

Voorwoord

Dag allemaal, gegroet, hallo

Zo begon meester Wim in mijn lagere school altijd het muzikaal uurtje tijdens de middagspeeltijd op vrijdag. Ik heb daar nog goede herinneringen aan, dus pats boem, schaamteloos gekopieerd.

We zijn alweer enkele edities van Vetopia verder en de eer valt mij opnieuw te beurt om een bescheiden voorwoord te redigeren en aan mijn poezelige vingertopjes te laten ontspruiten terwijl ze harmonisch over mijn toetsenbord roffelen. Ik kan niet anders dan te beginnen met een vrij tot zeer late, doch obligate nieuwjaarswens. Ik wou dat ik iedereen al een gelukkig 2022 kon wensen, maar jammer genoeg moeten we ons eerst nog door 20 “overgangsjaar” 21 worstelen, dus here we go. Om het met de gevleugelde woorden van Jelle “Meneer den Alien” De Beule te zeggen: “Dat we nog veel mogen mogen en nog veel kunnen kunnen”. Mocht deze verwijzing je helemaal niets zeggen, raad ik je aan om de klassiekers binnen de Vlaamse series te bekijken, want Willy’s en Marjetten niet kennen, dat is erger dan een wereldwijde pandemie.

In normale omstandigheden betekent de start van een nieuw semester eindelijk een brandende fakkel in dat spreekwoordelijke donkere bos dat de examens geweest zijn voor ons. Het presidium gaat zonder enige twijfel haar stinkende best doen om die traditie te behouden, maar we moeten ons natuurlijk houden aan bepaalde regels. Maar wees gerust, we hebben alweer enkele prachtige activiteiten voor jullie in petto, ook al zullen ze zich dan online of op veiligheidsafstand afspelen.

Aangezien Ben Weyts ook zijn stinkende best doet om geen hol uit te steken, laten we elkaar een hart onder de riem steken als we niet op onze beleidsmakers kunnen rekenen. Wij zijn een gigantische studentenpopulatie en we zullen er moeten zijn voor elkaar, nu nog meer dan ooit. Praat met vrienden, luister ook naar vrienden wanneer zij praten, zorg ervoor dat niemand zich alleen hoeft te voelen, ga wandelen in de vele parken en knusse wijken die Gent rijk is... Blijf in contact met elkaar, op welke manier dan ook. En als het even wat minder gaat, let it be. Het is helemaal toppie om even niet zo toppie te zijn en je hoeft je daarover niet te schamen. Er staat een hele trein mensen klaar, zowel vrienden als professioneel opgeleide experts, om je te helpen als je er alleen niet meer wijs uit raakt.

In deze laatste paragraaf zal nog weinig syntactische samenhang te vinden zijn, maar ik ga een beroep doen op jullie inlevingsvermogen zodat we allemaal hetzelfde gelukzalige gevoel ervaren wanneer we samen de namen lezen van mijn favoriete activiteiten die we jammer genoeg hebben moeten missen de afgelopen maanden.

Gratis vat / Cantus (Omer, hoe beter) / Cocktailavond (vooral de specials...) / Centrumrolling / Beiaardcantus / Bierbowling / Vetopiafuif / Spaghettiaavond...

Gelukkig hebben we nog enkele lichtpuntjes in de nabije toekomst, laat ons hopen op versoepelingen. Zoals een groot politicus al eens liet optekenen: "You can't spell versoepelingen without soep."

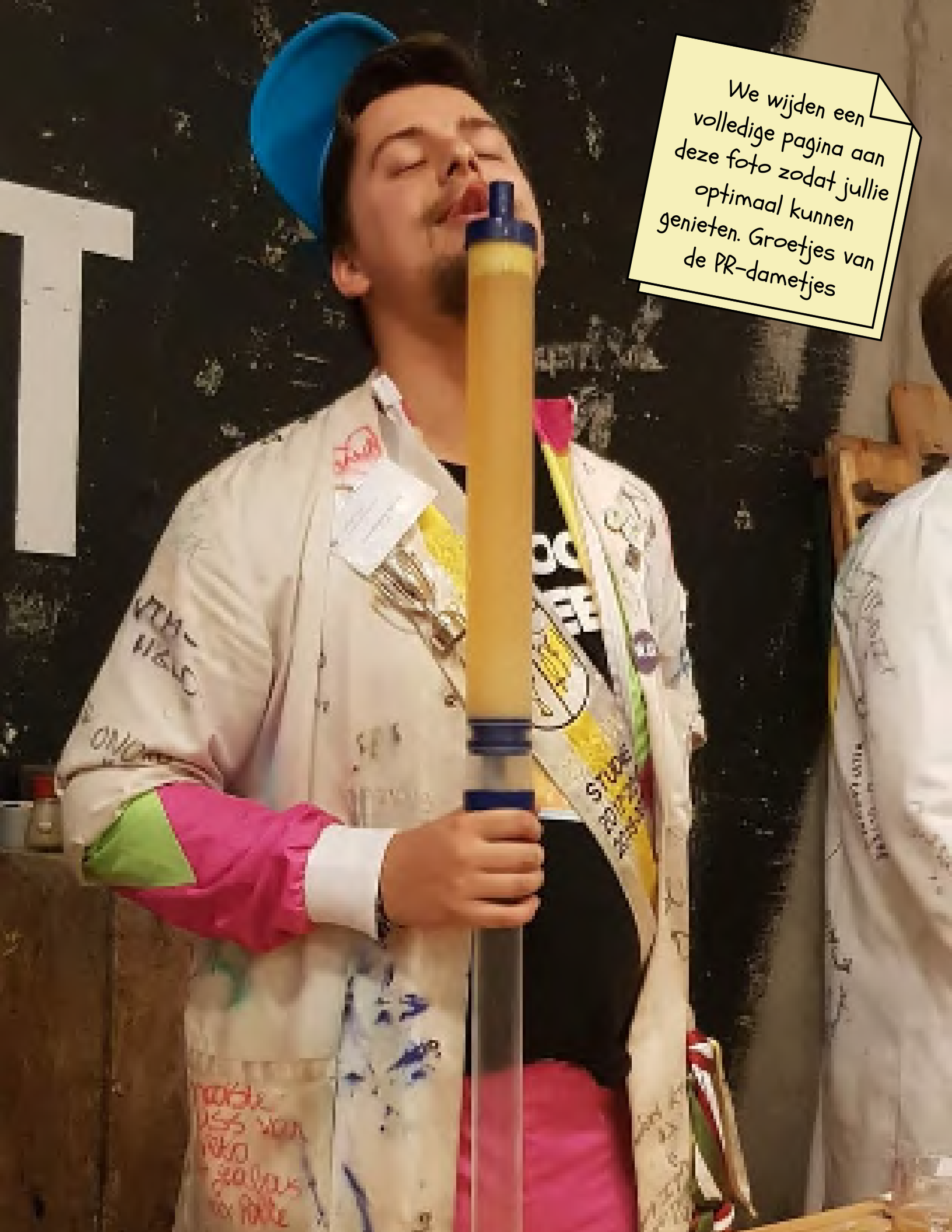
Jeneverbaseball / Troeladodgeball / Sneukeltocht / Winetasting 2.0 / Galakringavond...

Blijf allemaal gezond en laat ons hopen dat we elkaar snel in groten getale opnieuw mogen ontmoeten!

Jaime Moreira Resina

Preses 2019-2021

We wijden een
volledige pagina aan
deze foto zodat jullie
optimaal kunnen
genieten. Groetjes van
de PR-dametjes



Cantorkwartiertje



Heyhoi, jullie cantusloze cantor hier! Nu het tweede semester begonnen is, wordt het eens tijd dat ik jullie hersenpannetjes terug volstop met broodnodige cantuskennis. Het triomfantelijk lied van de Zilvervloot is geen onbekend lied, maar heb je je ooit afgevraagd wie Piet Hein nu precies was en waarom de Zilvervloot zo triomfantelijk was? Geen nood! Ik zal speciaal voor jullie alles eens piekfijn uitleggen.

Het triomfantelijk lied van de Zilvervloot

De Zilvervloot was in de 16e en 17e eeuw een jaarlijks konvooi van schepen, waarin surprise surprise zilver (en andere kostbaarheden) van de Spaanse koloniën in Amerika naar Spanje werden verscheept. De waarde van het vervoerde zilver was gigantisch en was de motor achter de wereldhandel op Azië. Zo voerde men een deel van het zilver vanuit het huidige Mexico over de Stille Oceaan naar de Filipijnen, om daar specerijen, porselein, zijde en andere waardevolle goederen uit Zuidoost-Azië te kopen, bedoeld voor de Europese markt. De vloten die verantwoordelijk waren voor deze Spaanse trans-Pacifische handel werden de Manillagaljoenen genoemd.

Ps: de Manillagaljoenen en de Zilvervloot zijn twee verschillende vloten. De Manillagaljoenen vervoerden zilver over de Stille Oceaan richting Azië en de Zilvervloot vervoerde zilver over de Atlantische Oceaan richting Spanje.

Je kan je waarschijnlijk wel voorstellen dat de gigantische waarde van de Zilvervloot veel sloebertjes aantrok die de vloot probeerde kapen. Vanaf 1543 (17 jaar na de organisatie van het eerste konvooi) was het dan ook verplicht dat alle zilverschepen zwaarbewapend waren. Meestal nam men daarvoor het nieuwe en wendbare galjoen-type (zie foto). Het lukte de sloebertjes maar zelden om iets te onderscheppen gedurende het bestaan van het konvoosysteem.

Een vroege en vasthoudende sloeber was de Engelsman Francis Drake. Hij overviel in 1573 het landtransport over de landengte van Panama en kaapte in 1578 onverwachts aan de westkust van Zuid-Amerika een klaarliggend zilverschip weg. Het lukte slechts een iemand om een hele deelvloot met zilver en al te veroveren en deze heette Piet Hein.



Pieter Pieterszoon Hein (ook wel Heyn genoemd), meestal Piet Hein genoemd was een Nederlandse luitenant-admiraal en een grote sloeber.

Piet Hein werd geboren in 1577 als zoon van de schipper Pieter Corneliszoon Hein en Neeltgen Claeszdochter. In 1598 raakte hij, samen met zijn vader, in Spaanse gevangenschap. Hij werd ingezet als galeislaaf (a.k.a. roeier). in de vloot van Ambrosio Spinola en kwam pas vrij in 1602 bij een uitwisseling van gevangenen. In zijn latere leven gaf

hij op verschillende momenten aan dat hij medelijden voelde voor de tot slaaf gemaakte Afrikanen en inheemse Amerikanen en was kritisch op de manier hoe zij door Europeanen werden behandeld. Zijn ervaring als galeislaaf heeft waarschijnlijk invloed gehad op zijn visie op slavernij.

ONZE VOORSPELLINGEN VOOR DIT SEMESTER

Vetoroscoop

Duits - Italiaans

Als je examens wat minder waren, geen nood! Je hebt nog een volledig tweede semester om het goed te maken, zodat je toch nog van je zomer kan genieten! We're rooting for you xoxo



Duits - Russisch

Oei! We zien in onze glazen Vetobol dat je schrik hebt voor wat 2021 je zal brengen... Maar geen worries, alles gebeurt voor een reden en alles komt heus wel in orde hoor! Laat het gewoon op je afkomen en geniet van het leven!



Duits - Spaans

Stevenen jullie af op 12 herexamens zoals Carotje? BEGIN DAN DEFTIG TE STUDEREN. En niet vergeten, rosse mensen zijn een bedreigde ziersoort.



Duits - Turks

Zit je nog wat in je schulp? Lukte het niet zo goed om vrienden te maken in het eerste semester? We got you! Ook in het tweede semester worden tal van activiteiten (online of met afstand) georganiseerd zodat jij nieuwe mensen kan leren kennen! Wees welkom <3.



Engels - Duits

Je krijgt uit een onverwachtse hoek liefde. Misschien is dit je soulmate maaaaar pas op er is nog altijd trash... En je bent geen vuilnisman/-mevrouwje dus laat dat afval maar liggen!



Engels - Italiaans

Onze glazen bol laat het even afweten, dus hier een mopje. Hoe noem je vrienden in het Italiaans.

MAKKERONI WOW ZO GRAPPIG



Engels - Russisch

Er heerst chaos in je leven en je wilt orde scheppen in je hoofd. Reflecteer rustig over alle dingen die je stress en zorgen geeft en probeer kalmte te vinden. Het zijn stressvolle tijden, dus wees ook niet te hard voor jezelf xxx.



Engels - Spaans

Aangezien we nog zeker voor zes weken wat afstand van elkaar moeten houden, is dit het ideale moment om nieuwe talenten te ontdekken! Gaat er een Picasso in jou schuil? Ben je de Vlaamse Charli d'Amelio? Tijd om het te ontdekken!



Engels - Turks

We kennen allemaal wel de problematiek van lessen skippen. Zorg ervoor dat je het skippen binnen de perken houdt, want anders heb je wel een probleempje. Het zal je in elk geval al heel wat mental breakdowns besparen!



Frans - Duits

Deze maand hebben de sterren weinig voor jou in petto. Ofwel zijn we toch niet zo een goeie helderzienden. Het wordt dus een verrassing, geniet er alvast van.



Frans - Engels

Jeetjemina, stop met zo veel online te shoppen! Er zijn echt wel nog andere activiteiten om je tijd te vullen hoor. Wij kunnen zeker de online activiteiten van Veto aanbevelen. Veto Gent en je portemonnee zullen je dankbaar zijn met je komst xo.



Frans - Italiaans

Het wordt lente, dringend tijd dus om je portie vitamine D aan te vullen! Een leuke wandeling in Gent, chillen in een parkje... Er zijn mooie dagen op komst, dus pluk de dag.



Frans - Russisch

Je voelt je wat sip door de omstandigheden? Kijk naar hondenfilmpjes op TikTok, vreugde gegarandeerd!



Frans - Spaans

Je zult wat fouten maken komend semester, maar hieruit leer je en werk je aan jezelf! Zie het dus als een wijze les.



Frans - Turks

Je zult een paar moeilijke knopen moeten doorhakken. Durf gerust hulp vragen aan familie en vrienden! Zij staan je graag met raad en daad bij, dus profiteer ervan.



SMULLEN MET ONZE PRESES EN VICE

Receptjes



Shakshouka uit Tunesië

Ingrediënten

- 1 ajuin of 2 sjalotten
- 2 teentjes look
- 1 rode chilipeper
- 2 rode puntpaprika's
- 4 vleestomaten
- 2 koffielepels tomatenpuree
- 1/2 liter witte wijn
- 750 gram passata
- 4 eieren
- 80 gram pijnboompitten
- 200 gram feta
- 2 stokbroden
- olijfolie
- Gerookt paprikapoeder
- Komijn
- Ras el hanout
- Oregano
- Kurkuma
- Rozemarijn
- Tijm
- Zout
- Peterselie

Bereiding

1. Verwarm een flinke scheut olijfolie in een grote sautoire (pan met deksel).
2. Snijd de ui/sjalot in halve ringen, plet de teentjes look, snijd de chilipeper, de puntpaprika's en de tomaten in blokjes en voeg alles toe aan de hete olijfolie.
3. Voeg paprikapoeder, komijn, ras el hanout, oregano, kurkuma, rozemarijn, tijm, zout en tomatenpuree toe en laat even meebakken om de stoffige smaak van de kruiden en de rauwe smaak van de tomatenpuree weg te werken.
4. Voeg de witte wijn toe en laat volledig droog koken.
5. Voeg de passata toe. Ga verspilling tegen en spoel de verpakking uit met een scheutje water. Laat het geheel een beetje inkoken tot je de gewenste dikte van de saus hebt.
6. Pocheer de eieren rechtstreeks in de tomatensaus. Zorg ervoor dat je nu het deksel op de pan plaatst.
7. Terwijl de eieren pocheren heb je tijd om de pijnboompitten kort te roosteren in een pannetje met olijfolie en om de fetakaas te verbrokkelen. Haal het deksel van de pan, strooi de pijnboompitten, de fetakaas en de peterselie er royaal over en serveer met stokbrood.

Misosoep met zalm, sesam en chili uit Japan

Ingrediënten (4 personen)

- 3 eetlepels witte misopasta
- 1 liter visbouillon of visfumet
- 3 kaffir limoenblaadjes
- 1 rode chilipepers
- 1 duim gember
- 4 moten zalm met vel
- 1 paksoi
- 1 broccoli
- 400g kastanjechampignons
- Sesamolie
- Zout
- Koriander

Bereiding

1. Doe de misopasta in een grote pan en warm samen op met de visbouillon. Zorg ervoor dat de warmte geleidelijk aan stijgt, want als de misopasta te rap opwarmt, kan hij schiften.
2. Voeg de limoenblaadjes, de gehakte chilipeper en de geraspte gember toe aan de warme vloeistof.
3. Voeg de moten zalm toe aan de vloeistof met de velkant naar beneden. Laat de zalm acht minuten pocheren en arroseeer van tijd tot tijd om uitdroging te vermijden.
4. Terwijl de zalm pocheert, heb je tijd om de paksoi in beetklare stukken te snijden, om de broccoliroosjes te verwijderen en om de kastanjechampignons in plakjes te snijden.
5. Neem de gepocheerde zalm uit de vloeistof en houd warm.
6. Blancheer de groenten in de vloeistof tot ze gaar zijn en bak de champignons in arachideolie in een aparte pan.
7. Serveer per persoon in een bord dat je inwrijft met sesamolie: voldoende soep, stukjes paksoi, enkele plakjes kastanjechampignon, enkele broccoliroosjes en een moot zalm. Werk af met een takje koriander. Je kan dit gerecht eventueel ook met rijst serveren.

Hachis Parmentier uit Vlaanderen

Ingrediënten

- 10 loskokende aardappelen
- 10 stoofappels (Boskoop of Elstar)
- 2 ajuinen
- 1 teentje look
- 500 gemengd gehakt (varken-rund)
- 400g tomatenstukjes
- 2 eieren
- 2dl melk
- Zout
- Boter
- Tijm
- Peper
- Nootmuskaat
- Chapelure

Bereiding

1. Schil de aardappelen en kook ze in een ruime hoeveelheid water met zout.
2. Snipper de ui en plet de look tot pulp. Stoof aan in boter.
3. Voeg het gemengd gehakt toe en breng op smaak met peper, zout en tijm.
4. Roer de tomatenstukjes onder het vlees en laat het geheel pruttelen.
5. Giet de aardappelen af en stamp ze tot een rustieke puree. Voeg voor een fluwelen effect de melk en de eierdooiers toe. Kruid met peper, zout en nootmuskaat.
6. Schil de appels en stoof aan in boter met een scheutje water tot je appelmoes overhoudt.
7. Schik de drie lagen – gehakmengsel, appelmoes en puree van onder naar boven – in een ovenschaal en bedek met een laagje chapelure.
8. Plaats de schaal onder een hete grill om een goudbruin korstje te krijgen.

Ovenschotel met geitenkaas, gehakt en rode biet (2 porties)

Ingrediënten

- 300g kippengehakt/vegetarische variant
- 1 Gele paprika
- 1 Stengel bleekselderij
- 500g Rode biet
- 3 Takjes verse tijm
- 100g zachte geitenkaas
- 20g pijnboompitten
- Peper & zout

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 180 graden.
2. Snijd de paprika in blokjes en de bleekselderij in halve maantjes.
3. Bak het gehakt rul en voeg halverwege de paprika en bleekselderij toe.
4. Spoel ondertussen de voorgekookte bieten af en snijd ze in blokjes.
5. Meng het gehaktmengsel en de bieten in een kom, voeg de blaadjes tijm toe, en kruid met flink wat grove peper en een beetje zout.
6. Schep dit in een ovenschaal, verkruimel de geitenkaas er overheen en bedek met de pijnboompitjes.
7. Verwarm het geheel 15-20 minuten in de oven.

Gevulde aubergine

Ingrediënten (2-3 porties)

- 2 aubergines
- 3-4 tomaten
- 1 teentje knoflook
- 1 ui
- 100g feta
- 2 handen spinazie
- 150g wortel
- 2-3 el olijfolie
- Peper en zout
- 2 el amandelschaafsel
- 2 tl za'atar

Bereiding

1. Verwarm de (hetelucht) oven voor op 180 graden
2. Was de aubergines. Halveer ze in de lengte en kerf met een mes ruiten in het vruchtvlees. Wrijf de witte kant ook in met zout.
3. Smeer de aubergines volledig in met een beetje olijfolie, en plaats ze in de oven tot ze zacht zijn (ongeveer 15 minuten).
4. Haal de aubergines uit de oven en laat ze eventueel even afkoelen. Schep daarna voorzigt het merendeel van het vruchtvlees uit, en houd het bij. Zorg dat er nog een boordje aan de schil blijft hangen, zodat je de aubergines makkelijk kan vullen.
5. Verhit wat olijfolie in een pan. Bak de gesnipperde ui samen met het fijngesneden vruchtvlees en de za'atar.
6. Snijd de wortel en tomaat fijn en voeg toe aan de pan. Pers hier ook het knoflookteentje bij.
7. Als laatste voeg je ook de spinazie toe. Laat de pan nog even op het vuur staan tot de saus is ingedikt.
8. Leg de uitgeholde aubergines op een bakplaat en vul ze met de groentesaus. Werk af met verkruimelde feta.
9. Plaats de aubergines in de oven tot alles gaar is (afhankelijk van hoe lang je alles al hebt gebakken; ongeveer 20-40min)
10. Voor de liefhebbers: rooster ondertussen het amandelschaafsel eventjes in een pan. Hiermee kan je de aubergines garneren als ze uit de oven komen.
11. Eventueel kan je nog wat bulgur/couscous/quinoa koken om erbij te eten!

Bloemkoolcouscous met garnaaltjes en spicy omelet

Ingrediënten

- 1 Bloemkool
- 1 Rode peper
- Peterselie
- Peper & Zout
- 3 Eieren
- 2 el olijfolie
- 1 Rode ui
- 1 Prei
- 1 Rode paprika
- ½ el ras el hanout
- ½ Komkommer
- 200g roze garnaaltjes

Bereiding

1. Snijd de bloemkool in kleine roosjes en vermaal deze in de keukenmachine tot rijstformaat. (Of koop ze gemalen in de winkel xdxp)
2. Snijd de rode peper doormidden, verwijder de pitjes snijd het vruchtvlees fijn. Snijd ook wat peterselie fijn.
3. Kluts de eieren met de rode peper, de peterselie en peper en zout naar smaak en bak er met wat olijfolie een omelet van op laag vuur.
4. Snipper intussen de ui en snijd de prei in de lengte in vieren en vervolgens in kleine blokjes.
5. Snijd de rode paprika doormidden, verwijder het steeltje en de zaadlijsten en snijd het vruchtvlees in blokjes.
6. Fruit de ui in een el olijfolie in een pan, voeg de prei, de paprika en de ras el hanout toe en bak dit ongeveer 3 minuten.
7. Snijd intussen de komkommer in blokjes en voeg deze samen met de bloemkoolcouscous en de garnaaltjes toe aan de prei en paprika en verwarm het gerecht nog 2 minuten.
8. Snijd de omelet in reepjes en leg ze bovenop de bloemkoolcouscous.

Dilemma op dinsdag

#404 ALS JE UITGAAT KIJKEN JE OUDERS MEE VIA EEN LIVESTREAM -OF- JE MOET JE VADER BELLEN OM TOESTEMMING TE VRAGEN OM MET IEMAND TE ZOENEN

10/11/2020



DILEMMA
OF
DINSDAG

#408 ALS JE EEN EEND ZIET MOET JE OVERGEVEN OF JE HEBT EEN SNAVEL I.P.V. EEN NAVEL

15/12/2020



DILEMMA
OF
DINSDAG

#412 JE HEBT EEN PERMANENTE PISVLEK IN JE BROEK – OF – JE HOUDT EEN AFSCHIEDSSPEECH VOOR ELKE DROL VOORDAT JE 'M DOORspoelt

12/01/2021

DILEMMA
OF
DINSDAG



#402 GE WOONT IN EEN FRIETKOT -OF- GE ADT ELKE OCHTEND EEN TRIPPELKE

20/10/2020

DILEMMA
OF
DINSDAG



**#388 JE BENT ONSTERFELIJK, MAAR JE VRIENDEN EN FAMILIE NIET – OF – JE WORDT DE REST
VAN JE LEVEN CONTINU ACHTERVOLGD DOOR EEN LEGER DAT JE DNA WIL HEBBEN**

14/07/2020

DILEMMA
OF
DINSDAG



**#370 JE TEPELS EN OGEN ZIJN OMGEWISSELD -OF- VOORDAT JE MAG ETEN MOET JE EEN
LEGPUZZEL OPLOSSEN VAN 1000 STUKJES**

10/03/2020

DILEMMA
OF
DINSDAG



SPELLETJES

WOORDZOEKER, FRITUUREDITIE

F	I	R	M	I	U	P	T	J	B	F	T	H	F	S	C	K	X
V	U	M	K	U	I	J	L	O	E	M	P	I	A	Q	A	S	W
L	I	R	J	D	S	H	M	G	H	T	S	U	K	A	E	V	D
E	T	T	E	H	C	O	R	B	S	I	V	W	S	J	G	H	M
K	V	E	Y	F	N	H	K	W	R	S	V	K	T	N	I	U	I
B	O	W	B	F	J	X	E	C	Q	P	R	E	E	V	G	V	N
L	B	E	W	Z	M	Z	H	L	A	O	L	L	Y	P	S	P	V
S	F	H	S	F	H	T	E	N	K	L	L	W	H	R	N	L	G
V	E	Q	F	D	F	C	J	E	A	A	A	M	D	G	E	D	B
T	J	G	T	X	M	E	T	B	B	Y	I	S	E	E	U	Z	L
C	S	R	P	W	J	K	L	R	J	T	X	J	S	R	S	E	E
N	H	W	K	P	H	A	E	D	J	C	T	K	U	Q	Y	F	D
Q	R	O	B	I	A	T	E	J	V	N	R	M	C	I	J	N	N
E	Y	M	C	N	T	Y	M	M	E	O	H	P	N	P	R	L	A
G	M	D	R	I	N	Z	N	I	K	I	Z	U	O	G	A	R	K
E	U	A	B	E	G	A	L	E	W	P	V	L	W	P	T	T	I
S	G	X	Q	C	G	U	T	E	J	S	M	T	L	D	N	U	R
I	W	U	U	I	J	P	V	W	B	S	F	X	R	M	E	Y	F

- BITTERBALLEN
- FRIKANDEL
- JULIENTJE
- LOEMPJA
- VISBROCHETTE
- DURUM
- GARNAALBALLETTJES
- KAASKROKET
- RAGOUZI
- VLEESKROKET

SUDOKU

4				5	6			3
			7	8	3			5
	3				9			7
		7	2	6				
		1				5	9	
			5				8	9
6			3	7	8			1
1		8				7	3	

3				4				
				7		3	2	8
			6		5	9	4	7
	4					8	7	
	6		3		7		5	
	8	3					9	
6	3	4	9		8			
1	2	7		6				
				1				6

QUIZ: HOE GOED KEN JIJ DE DT-REGEL

<https://www.vrt.be/vrtnws/nl/2018/06/18/dt-quiz/>

1. Marieke wil een ijsje, want dat heeft mama haar vanmorgen al beloof_.

- ☐ D
- ☐ T
- ☐ DT

2. Ik zeg alleen dat ik het niet normaal vin_ dat de kat binnen slaapt.

- ☐ D
- ☐ T
- ☐ DT

3. Als je na negen uur vertrekt, vermij_ je de ochtendfiles.

- ☐ D
- ☐ T
- ☐ DT

4. Het gevaar bestaat dat het virus zich heel snel in de gemeenschap versprei_.

- ☐ D
- ☐ T
- ☐ DT

5. Morgen verloof_ mijn nichtje zich met een van haar collega's.

- ☐ D
- ☐ T
- ☐ DT

6. Het land bie_ je meer dan zon, zee en strand.

- ☐ D
- ☐ T
- ☐ DT

7. Klee_ u zich maar weer aan.

- ☐ D
- ☐ T
- ☐ DT

8. Ze is al zo lang van het scherm dat niemand haar nog herken_.

- ☐ D
- ☐ T
- ☐ DT

9. Het pand is gerenoveerd nadat het jaren in slechte staat had verkeer_.

- ☐ D
- ☐ T
- ☐ DT

10. Juist als er in hun droom iets spannends gebeur_, schieten veel mensen wakker.

- ☐ D
- ☐ T
- ☐ DT

SCORE

- 0 - 5 : De DT-regel heeft nog vele geheimen voor je. Ontrafel de geheimen door terug te gaan naar de basisschool xo.
- 6 - 8: Op enkele schoonheidsfoutjes na, heb je de regel best wel onder de knie. Nog een klein tandje bijsteken en je wordt een echte expert!
- 9 - 10: Geen enkele twijfel mogelijk, jij bent duidelijk een kenner! Wees héél trots op jezelf!

De Gentse Studentenraad



De Gentse Studentenraad, een decennia oude instantie met maar één doel: de stem zijn van de studenten. Maar wat betekent dat nu concreet? Dat doen we in dit artikel uit de doeken. Daarnaast zullen we tonen dat de Gentse Studentenraad méér is dan de stem van de student: ze is er ook om elke student te ondersteunen, te ontspannen, en nog zoveel meer!

De stem van de student

Dit is het hoofddoel van de Gentse Studentenraad: de stem van iedere student vertegenwoordigen binnen de wereld van de UGent. Dit willen we op verschillende manieren doen. Zo kan je bij ons terecht met alle problemen in verband met je studies. Een prof die slecht lesgeeft of zijn slides niet online zet? Een assistent die grof of ongepast is? Studentenvertegenwoordigers binnen je faculteit/opleiding kunnen naar je problemen luisteren en deze aanpakken op niveau van de faculteit of centraal. Bedenkingen bij het overkoepelende UGent beleid? Dan ben je bij de Gentse Studentenraad aan het juiste adres!

Daarnaast organiseren we bijvoorbeeld tijdens de rectorverkiezingen verschillende promotiecampagnes en een debat, zodat jullie geïnformeerd kunnen stemmen.

Ondersteunen?

De Gentse Studentenraad is er voor jou bij elke emotie. Ben je blij? Dan ben je bij ons welkom om te brainstormen over allerlei projecten. Nood aan een goede babbel? Ook dan staan we klaar om je te helpen, omdat mentaal welzijn een thema van hoge prioriteit is voor ons. Wij zijn pas tevreden als elke student zich wel in z'n vel voelt! Maar soms zijn er ook gewoon van die momenten waarop je even niet de deur uit wilt of kunt. Daarom heeft de Gentse Studentenraad in het verleden bijvoorbeeld al gezorgd voor meer lesopnames. Er wordt ook geijverd om uit deze coronapandemie, ook al is ze voor niemand leuk, de goede punten te bewaren. Op die manier werken we allemaal samen aan een beter onderwijs!

Ontspannen?

Wat dacht je nu, dat wij enkel bezig waren met onderwijs? Natuurlijk niet! Naast onze standaard organisatie ondersteunen wij ook verschillende projecten aan de UGent, zoals de welbekende gele fietsen (nu groene) van de Fietsambassade, Student Kick-Off, Zeus WPI, Cultour, Stujardin, Start To Talk en Massacantus. We staan altijd open om nieuwe projecten te ondersteunen! Naast al deze projecten organiseren we ook werkgroepen over sociale thema's zoals de resto's, huisvesting, enzoverder. Ook voor interessante lezingen en debatten kan je bij ons terecht. Want natuurlijk is student zijn meer dan enkel studeren.

En wat betekent dit voor jou?

En nu heel concreet: ook voor jou kan de Gentse Studentenraad een hulp, een interessante meerwaarde of simpelweg een nieuwe vriendengroep betekenen. Iedere faculteit heeft een eigen facultaire studentenraad (bij jullie is dit StuArt), die regelmatig AV's organiseert waarop relevante thema's besproken worden en waarop iedere student welkom is. Aarzel dus zeker niet om je eigen FSR aan te spreken of om eens binnen te springen op één van hun activiteiten! Daarnaast kan je ook altijd terecht bij de Gentse Studentenraad zelf, overkoepelend over de FSR's. Dus de volgende keer dat je met een probleem zit en niet weet waar naartoe, kom dan snel naar ons! Volg ons op Facebook, Instagram of Twitter op @gentsestudentenraad om zo op de hoogte te blijven van al onze acties.

*Have a problem? Find a
Stuver!*



Sponsors

