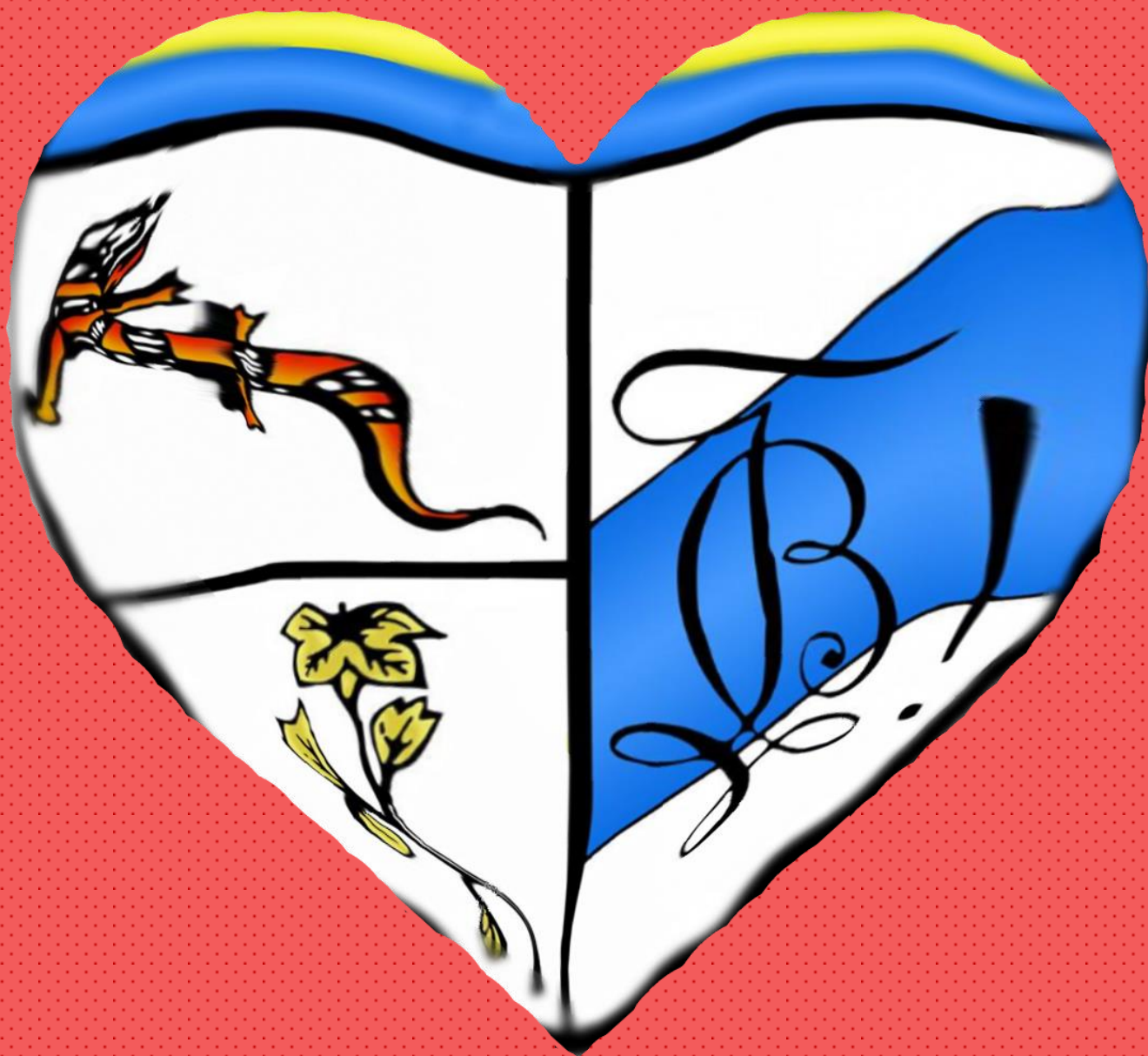




Biosblad

Valentijneditie

2020 – 2021

Voorwoord van de praeses

Lieve Biologen en sympathisanten,

Hopelijk zijn jullie een beetje kunnen bekomen van de voorbije weken en weer helemaal opgeladen voor een nieuw semester vol leuke activiteiten. Omdat de KUL opnieuw in code rood van start gaat, gaan de meerderheid van onze evenementen opnieuw online zijn maar geen nood: we doen er alles aan om jullie van gezellige avonden te voorzien!

Zo hebben jullie de voorbije week al kunnen genieten van de eerste blokhutavond van 2021. Deze week staat de eerste cantus van het nieuwe jaar op de planning evenals de eerste outdoor activiteit van dit semester! Daarnaast zijn we ook volop bezig met het plannen van een evenement rond mindfulness en een infomoment over het reilen en zeilen binnen het praesidium. Je gaat je dus zeker niet vervelen!

Begint het bij jou ook al te kriebelen om mee vorm te geven aan BIOS? Kom dan zeker eens piepen op ons praesidium-praatcafé en kom meer te weten over wie wij zijn, welke functies er bestaan en wat wij zoal (in een normaal jaar) organiseren! Ben je helemaal overtuigd na het praatcafé? Hou dan zeker begin maart vrij, dan is er een infosessie voor het nieuwe praesidium. Hou dus goed onze facebookpagina in de gaten 😊

Elleboogjes,

Jullie praeses,
Jasmine

No simp singles check list

Geen boy-/girlfriend of crush? Just some good ol' self-love? Vervolledig dan deze checklist voor/tijdens of na Valentijn, it's just a date after all 😊.

1) Kies een toffe film om volledig bij te ontspannen (pssst, geen inspo? Lees dan zeker verder voor wat suggesties).

2) Kook wat lekkers of laat iets leveren van je favoriete restaurant/brasserie!

En hier mag natuurlijk geen dessertje ontbreken... bekijk hiervoor het recept, wat verder in het boekje.

3) Bel of stuur een berichtje naar de mensen die je graag ziet.

4) Ga na Valentijn op 'cheap-chocolate hunt' want er zal weer een overmaat aan chocolade zijn en die wordt stevig afgeprijsd!

5) Plak je foto bij 1 van deze babes, zo heb je altijd gezelschap 😊.

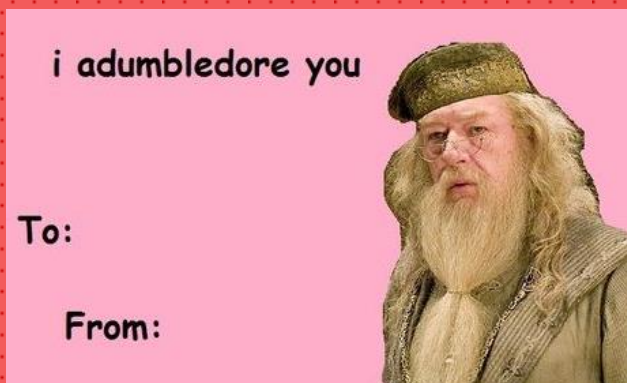


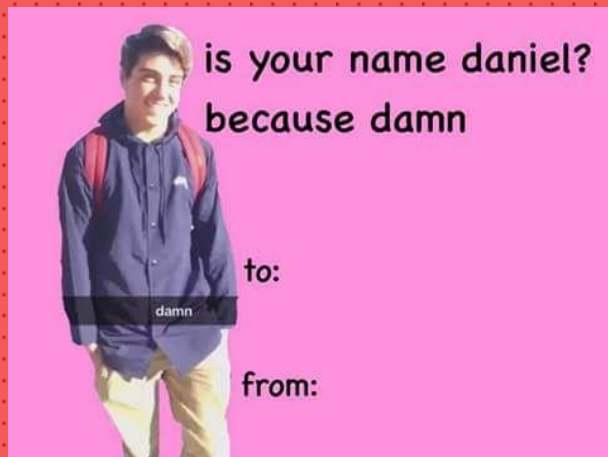
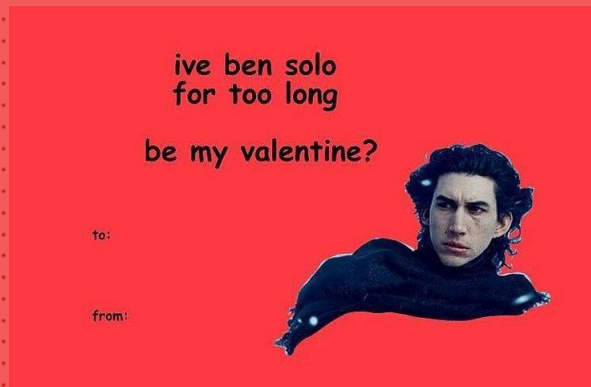


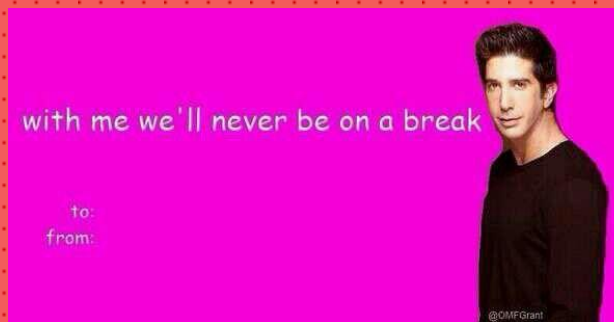
6) Niet voldoende? Organiseer een videochat met je vrienden: speel spelletjes, kijk de film of bak tegelijkertijd, ...

Of toch liever geflirt?

Stiekem toch aan het hopen dat die ene persoon jouw knuffelcontact wordt? Make your move met deze 'subtiele' kaarten!







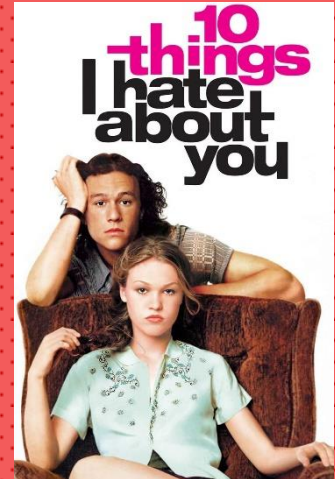
Redenen om een bioloog te daten

- 1) Elke bioloog heeft wel wat plantjes op zijn of haar kamer staan, dit is een handige parameter (en potentiële red flag). Goede zorg voor de plant = boy-/girlfriend material
- 2) We zijn zeer slim. Zeker na al die wiskundige en biochemische vakken. Toch ook tof, veel leuker dan de Burgies... perfecte combo right?
- 3) Door ervaring met urenlange labo's hebben we het beste geduld ontwikkeld.
- 4) Een Bioloog kent alles over de bloemetjes en de bijtjes, if yk what I mean 😊.
- 5) We zijn enorm bescheiden, daarom zullen we het dan ook op deze 5 redenen houden 😊.

Movies

Hou je klaar voor heel wat sompige films, klassiekers maar ook wat anti-romance films die je deze Valentijn kan bekijken!

- The notebook (Nick Cassavetes, 2004)
- P.S. I love you (Richard LaGravenese, 2007)
- Portrait de la jeune fille en feu (Céline Sciamma, 2019)
- Dirty Dancing (Emile Ardolino, 1987)
- Someone great (Jennifer Kaytin Robinson, 2019)
- Five feet apart (Justin Baldoni, 2019)
- Call Me By Your Name (Luca Guadagnino, 2017)
- 10 things I hate about you (Gil Junger, 1999)
- Brokeback Mountain (Ang Lee, 2005)
- Me before you (Thea Sharrock, 2016)
- Casablanca (Michael Curtiz, 1942)
- Ghost (Jerry Zucker, 1990)
- Romeo + Juliet (Baz Luhrmann, 1996)
- Moulin Rouge! (Baz Luhrmann, 2001)
- Chocolat (Lasse Hallström, 2000)



Date night

Nog geen idee wat te doen op Valentijn met je lief? Of inspiratie nodig voor een date avondje een andere keer? Door corona zijn de mogelijkheden natuurlijk iets beperkter, maar geen nood, wij helpen je verder op weg.

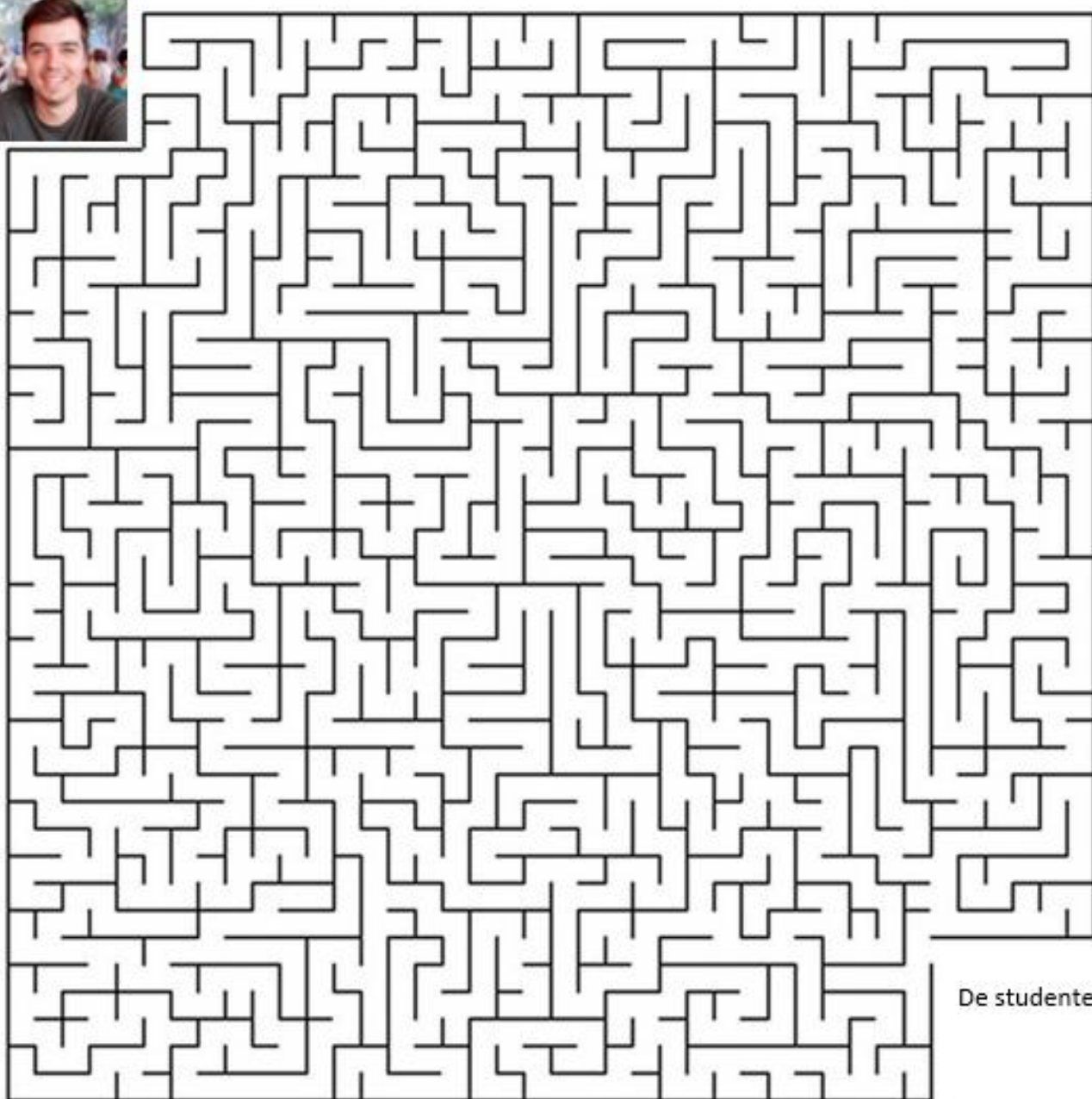
- Bestel jullie favoriete take away gerechtje, en waarom niet op verschillende plaatsen kleine dingetjes bestellen, zodat jullie de hele avond kunnen genieten van al het lekkers?
- Samen koken: misschien zelfs nog leuker dan gewoon eten te bestellen, maak het eens zelf! Je kan ervoor kiezen om iemand een voorgerecht te laten maken en iemand een hoofdgerecht zodat jullie elkaar kunnen verrassen, of jullie kunnen als volwaardige chef en souschef samenwerken aan de verschillende gangen.
- Jij en je partner gaan apart naar de winkel met hetzelfde lijstje: zo halen jullie beiden bv. een zoete snack, een hartige hap, een drankje, iets blauw, iets in een pot, iets te drinken met bubbels,... op de date night zelf bekijk je welke items de ander koos en welke eventueel overeenkomen.
- Movie night: altijd een goed idee als je niet weet wat te doen, je kan deze avond net iets anders maken dan anders door het extra comfy te maken met veel dekens en kussens, zorg ervoor dat het heel donker is en haal misschien wat kaarsjes in huis voor de sfeer (zorg natuurlijk zeker dat je een aansteker of lucifers in de buurt hebt).
- Gezelschapsspelletjes avond: geef toe, als we kunnen uitgaan en afspreken met vrienden en familie komt dit er veel te weinig van om nog eens een avondje (of een hele dag) rustig gezelschapsspelletjes te spelen. Je kan er bijvoorbeeld ook een wedstrijdje van maken wie het meeste spelletjes op een dag wint.
- Schrijf elkaar een liefdesbrief en lees deze erna voor.

- Organiseer je eigen fotoshoot: kies een mooi plekje op te gaan wandelen, neem een statief en fototoestel mee en laat de fotograaf en model in jullie maar naar boven komen.
- “The 36 Questions That Lead to Love”: ookal zijn jullie al smoorverliefd op elkaar kan het toch leuk zijn om de vragen te overlopen. Even gsm’s en alle andere afleiding aan de kant, time for some deep talk 😊.
➔ <https://www.nytimes.com/2015/01/09/style/no-37-big-wedding-or-small.html>
- Wellness@home: geef elkaar een massage, haal een gezichtsmaskertje in huis, geniet van een avondje gewoon ontspannen, pluspunt is natuurlijk als je een bad hebt en voor bruisballen zorgt.
- Cocktail night: haal alles in huis om jullie favoriete cocktails te maken. Zin in competitie? Geef elkaar een score op 10 op presentatie en op smaak.
- Ga eens terugkijken naar de foto’s die jullie van in het begin hebben gemaakt en haal mooie herinneringen op.
- Ga geblinddoekt een lijst met eigenschappen af bv. wie is het verantwoordelijkst, wie zou als eerste toegeven dat hij/zij in de fout was,... Per eigenschap wijs je naar jezelf of naar je partner, film dit en bekijk nadien of jullie antwoorden overeenkwamen! Tip, o.a. deze challenge kan je vinden op TikTok onder #coupleschallenge.



Echte liefde

Om elkaar geven is belangrijk, zeker in deze tijden. Iemand die ons allen nauw in het hart ligt, is niemand minder dan assistent Daan. Breng hem snel terug naar de practica lokalen waar de studenten radeloos op hem wachten!



De studenten



*Mwah*lleux

Spontaan een glimlach toveren op het gezicht van je lief? Grote kans dat dit lukt als je volgend recept gebruikt voor het maken van een moelleux.

Ingrediënten

- Belgische pure chocolade 100 g
- boter 110 g
- volledige eieren 2
- eierdooiers 2
- suiker 100 g
- gezeefde patisseriebloem 50 g
- zoutsnuifjes
- vanille-ijs
- vers rood fruit

Benodigdheden

- 4 metalen serveerringen
- een zeef
- een spuitzak
- een vel bakpapier of een ovenmatje van siliconen
- een keukenweegschaal
- een mesje

Het beslag bereiden

- 1) 100 g Belgische pure chocolade, 110 g boter
Smelt de chocolade samen met de boter op een zacht vuur.
- 2) 2 volledige eieren, 2 eierdooiers, 100 g suiker
Meng de volledige eieren en de dooiers van de overgebleven eieren met de suiker. Klop het mengsel los met de garde.
- 3) 50 g gezeefde patisseriebloem
Zeef de bloem erbovenop en klop met de garde tot je een glad, klontervrij beslag krijgt.
- 4) Snuifjes zout
Schenk het mengsel van gesmolten chocolade met boter bij het beslag. Roer er een snuifje zout onder.
- 5) Giet het moelleuxbeslag in een spuitzak. Laat het een paar uur afkoelen en opstijven in de koelkast.

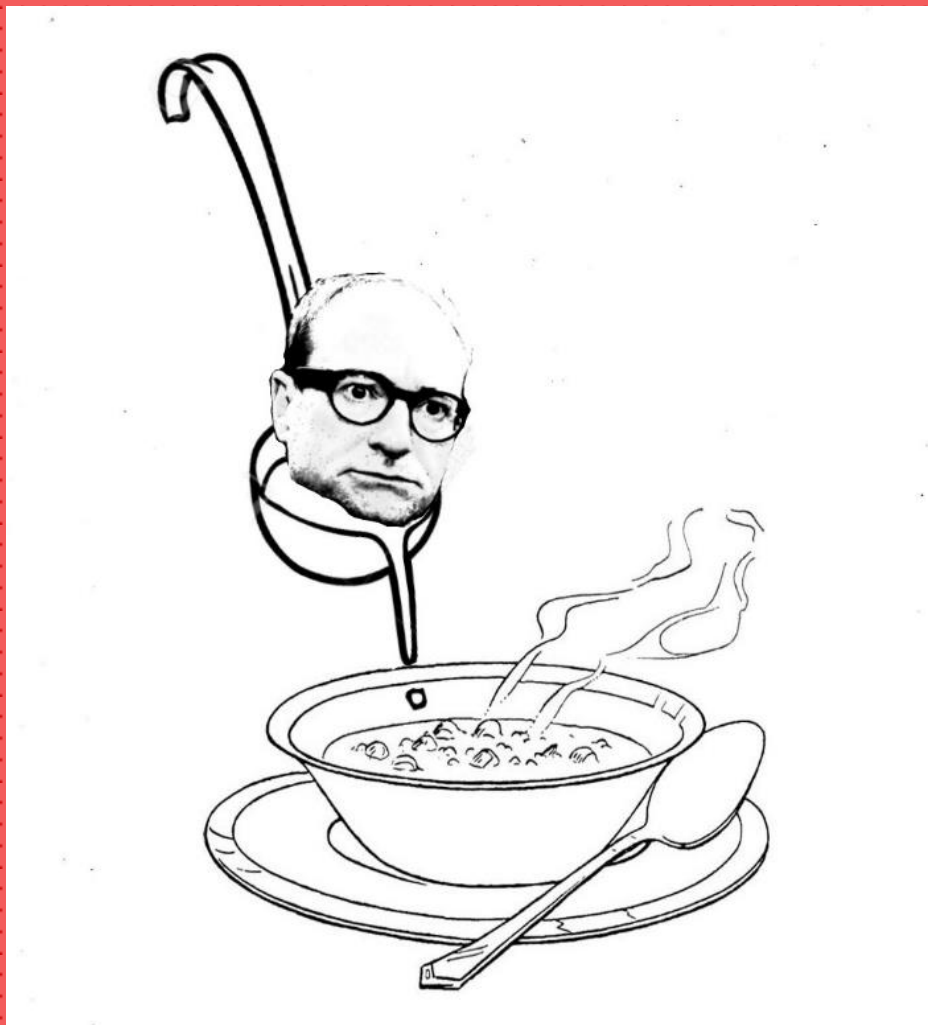
Bakken en serveren

- 6) Warm de oven voor tot 210°C. Hou de bakplaat apart. Bak de moelleux vlak voor het serveren.
- 7) Wrijf de binnenzijde van de serveerringen in met een beetje boter en strooi er vervolgens bloem over. Dankzij dit bescherm laagje kan je de gebakjes later makkelijk losmaken.
- 8) Plaats de ringen op de bakplaat, bij voorkeur op een vel bakpapier of een bakmatje.
- 9) Snij de top van de spuitzak (en gooi het stukje plastic meteen weg). Spuit porties beslag in de vormpjes. Vul elke ring voor 2/3 met het chocoladebeslag. Het gebak zal rijzen in de oven.
- 10) Bak de moelleux 8 (tot max. 10) minuten in de oven op 210 °C. (de baktijd hangt af van het type oven)
- 11) Plaats de ring met de moelleux in het midden van het bord en schuif de metalen ring eraf. Zit het gebakje te vast? Gebruik een aardappelmesje om het gebak voorzichtig los te snijden. Het hart van de moelleux moet vloeibaar zijn. Meteen serveren!
- 12) **Vanille-ijs vers rood fruit**
Serveer de warme moelleux met een bol vanille-ijs en/of een beetje vers rood fruit.

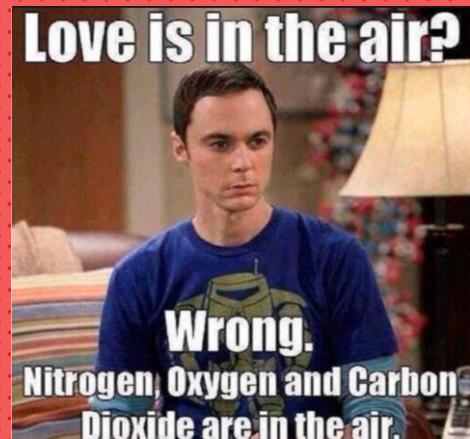


'Ben' je klaar voor het nieuwe semester of 'Weyt(s)' je nu al niet meer of je nog een online les aankan?

Bloed, zweet en tranen kostte het om door de afgelopen examenperiode te geraken. Het was zwaarder dan anders, maar gelukkig was er soep! Liters werden uitgedeeld door Ben Weyts himself. Die ene student zal het gesmaakt hebben, jammer dat niet aan de rest gedacht werd... Om dit voorval recht te trekken hebben we voor jullie een mooie tekening voorzien! Kleur hem in terwijl we afwachten op de verSOEPelingen.



Meme's



acco

MAAKT KENNIS MET U

GUIDO

