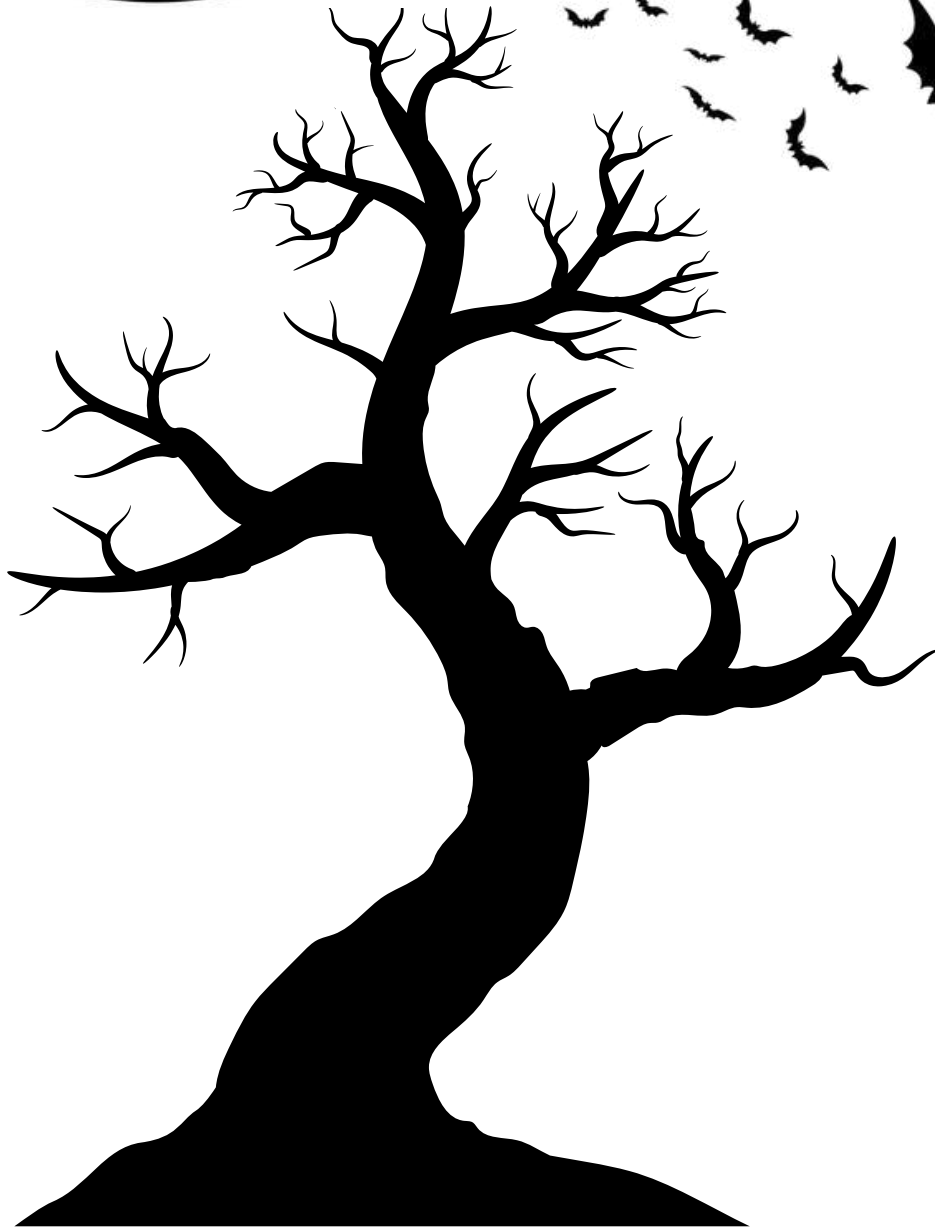


BIOS

EDITIE 2022-2023



VOORWOORD PRAESES

Beste biologen,

Het academiejaar is goed van start gegaan. Al verschillende evenementen waren een groot succes waarvoor ik jullie enorm hard wil bedanken. Het is tijd om ons terug student te voelen op de manier waarop het hoort. Op de cantus, de blokhutavonden, wandeling, maar ook educatieve zaken zoals de lezing waren jullie met veel aanwezig. Het praesidium Lord of the Lynx zal dit semester iedere week opnieuw verschillende evenementen organiseren waarbij iedereen van harte welkom is. Hopelijk mogen we blijven gaan zoals we dat nu aan het doen zijn en dan kan ik jullie verzekeren dat dit een jaar wordt om U tegen te zeggen.

Verschillende evenementen zoals de jaarlijkse quiz en kerstfeestje, maar ook de doop zijn ook in aantocht en deze mag je absoluut niet missen! Hopelijk zien wij jou dan ook verschijnen :-)

Dat we veel prachtige herinneringen mogen maken, veel pintjes mogen drinken en mogen genieten van het student zijn.

Jullie praeses,

Silke x



AGENDA

Jeneverwandeling (08/11): Na een rustige eerste week van november vliegen we er direct weer in. Bij deze koudere temperaturen kan de jenever niet ontbreken bij de tocht (kwestie van warm blijven hé ;))

Quiz 'Reis rond de wereld' (15/11): Wil jij jouw kennis en dat van je vrienden eens op de proef stellen? Samen strijden of tegen elkaar? Kan allemaal bij onze super BIOS-quiz. Kom zeker af en win misschien een prijs uit ons uitgebreid aanbod. Je zal hier zeker niet met lege handen naar huis gaan, want elke aanwezige krijgt een gratis eos magazine ;) ook onze sponsor animaux spéciaux verdient een speciale vermelding.

Solo cantus (24/11): Laat het studentennat weer vlotjes binnenvloeien op deze epische BIOS-solocantus. Een cantus voor echte cantusgangers en diegenen die het ook gewoon eens willen proberen, elke enthousiasteling is welkom.

Cocktailavond (28/11): Ben je iemand die eerder fancy drankjes drinkt en graag eens nipt van een lekkere cocktail? Dan is deze avond perfect voor jouw. Laat hier je smakenpallet eens verwennen.

BOO!



Sorry, hopelijk niet te hard verschoten

Schaatsen (07/12): Oeh leuk schaatsen!! We weten dat dit niet is weggelegd voor de klungeligen onder ons, maar zie het schaatsen als een opportuniteit om eens 'per ongeluk' in de armen van je crush te vallen (we kunnen alleen maar tips geven hier hé).



Kerstfeestje (15/12): Kerstmis! Gezelligste tijd van het jaar. Wij vieren dit graag samen en zouden de 'kerstwarmte' graag met je delen. Dus kom zeker naar ons top kerstfeestje ;)).



RECEPTJES

PUMPKIN SPICE LATTE

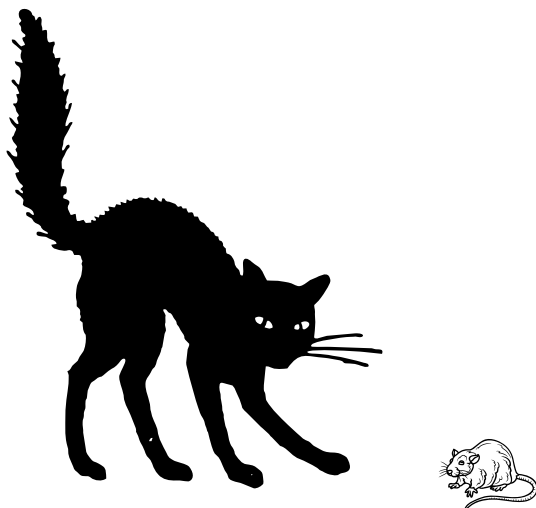


Ingrediënten:

- 200 g koelverse pompoenblokjes
- 2 tl kaneel
- 1 tl gemalen gember
- ½ tl gemalen kruidnagel
- ½ tl gemalen nootmuskaat
- 250 ml verse slagroom
- 4 el fijne kristalsuiker
- 750 ml volle melk
- 1 tl vanille-extract
- 180 ml espresso

Aan de slag:

1. Kook de pompoenblokjes in een klein laagje water op laag vuur in 15 min. gaar. Pureer ze daarna met de staafmixer glad en zeef het mengsel met de fijne zeef, zodat een dunne puree overblijft.
2. Meng ondertussen de kaneel, gember, kruidnagel en nootmuskaat tot een egaal mengsel, dit is de pumpkin spice. Klop de slagroom stijf met ¼ van de suiker.
3. Verwarm de melk met de rest van de suiker en 4 el pompoenpuree (per 4 personen) op middelhoog vuur al roerend tot de melk bijna kookt. Zet het vuur uit en roer het vanille-extract en de pumpkin spice erdoor.
4. Giet het mengsel voorzichtig in de blender (of gebruik de staafmixer) en pulseer enkele malen om het drankje luchtig te maken.
5. Doe de pumpkin spice latte in 4 glazen. Verdeel er voorzichtig de koffie en daarna de slagroom erover. Bestuif met wat kaneel en serveer meteen.



SPINNENSOEP



Ingrediënten

- 1 Ui
- 2 stuks Knoflookteen
- 100 gram Vastkokende aardappelen
- 1 Wortel
- 1 bottle Nootmuskaat
- 300 gram Pompoenblokjes
- 2 tl Gedroogde tijm
- 150 ml Kokosmelk
- 2/3 pak(ken) Tomatenblokjes
- 25 gram Panko paneermeel
- 200 gram Gemengd gekruid gehakt
- 50 gram Spaghetti
- 5 gram Verse krulpeterselie
- 1 el Olijfolie
- 400 ml Groentebouillon

1. Bereid de bouillon. Snijd de ui in halve ringen. Pers de knoflook of snijd fijn. Schil de aardappel en snijd in kleine stukken. Snijd de wortel in blokjes. Rasp de nootmuskaat met een fijne rasp.
2. Verhit 1/2 el olijfolie per persoon in een soeppan of pan met deksel op middelhoog vuur. Fruit de ui en knoflook 2 – 3 minuten. Voeg de pompoenblokjes, aardappel, wortel, gedroogde tijm, een snuf nootmuskaat per persoon, peper en zout toe. Meng goed en bak 3 – 4 minuten. Voeg de bouillon, de tomatenblokjes en 2/3 van de kokosmelk toe. Breng, afgedekt, aan de kook. Verlaag het vuur en kook 20 – 25 minuten zachtjes.
3. Breng ruim water met een snuf zout aan de kook in een steelpan. Meng het gehakt in een kom met de panko, peper en zout. Kneed goed tot alles goed gemengd is en rol dan 8 kleine gehaktballetjes per persoon. Breek de droge spaghetti in 2 stukken. Steek per balletje vier stokjes droge spaghetti door de balletjes – dit worden de spinnenpootjes.
4. Kook de spinnenballetjes 8 – 10 minuten in de steelpan. Haal de spinnenballetjes met een schuimspaan uit de steelpan en bewaar apart. Bewaar het kookvocht van de balletjes. Snijd ondertussen de krulpeterselie fijn.
5. Haal de soep van het vuur. Voeg de helft van de krulpeterselie en 50 ml kookvocht van de spinnenballetjes per persoon toe aan de soep. Pureer glad met een staafmixer. Breng op smaak met ruim peper en zout. Vind je de soep nog te dik? Voeg dan extra kookvocht toe.
6. Verdeel de soep over kommen of diepe borden en voeg de spinnenballetjes toe. Besprenkel met de overige kokosmelk, garneer met de krulpeterselie en griezelen maar!





HORO(R)SCOOP



Gemini

Beste **Tweeling** verlies jezelf niet in de rivier van alle leerstof. Je bent gefocust op je toekomstige carrière maar zie niet dat je je vrienden niet uit het oog verliest. Ga zeker eens een avondje ontspannen en genieten van hun aanwezigheid.



Aries

Ram, jij bent geboren voor het studentenleven. Je bent zeer zelfstandig en je zal dit jaar de voordelen hiervan leren kennen. Het is een jaar van ontplooiing en nieuwe zelfkennis. Zorg er wel voor dat je jezelf niet verliest in de flow van het uitgaansleven.



Virgo

Liefste **Maagd**, dit jaar zal je nood hebben aan wat stabiliteit, maar geen paniek je perfectionisme zal je helpen deze noden te verwezenlijken en structuur te geven aan je nieuwe leven als student.



Pisces

Vis, spring zoals altijd met volle moed in nieuwe uitdagingen. Sta terug op bij elke tegenslag. Laat de dipjes je dit jaar niet tegenhouden.



Taurus

Salut **Stier**, de enige tip die we dit jaar aan jullie kunnen geven is om jezelf een ram te vinden. Deze zal jouw leidraad zijn in dit jaar vol verassingen en veranderingen. Niets gebeurt vanzelf je werk zal wel hard worden beloont.



Scorpio

Beste **Schorpioen**, dit jaar zal je veel nieuwe mensen ontmoeten. Hierbij zit iemand die nog veel voor je zal betekenen in je latere leven. Let goed op je omgeving zodat je deze persoon niet uit het oog verliest.



Capricorn

Beste **Steenbok**, jij zult dit jaar een van de beste jaren van je leven beleven. Je zal moeite hebben met de flow van he studeren te vinden, maar geen paniek alles zal goedkomen.



Libra

Dag **Weegschaal**, je zal dit jaar veel nieuwe vrienden maken. Zorg er wel voor dat je tussen het terrassen en uitgaan tijd maakt om wat te studeren. Je zal dan zonder twijfel het jaar knallend zal afsluiten



Cancer

Whassup **Kreeft**, dit jaar zal je een nieuw talent ontdekken dat zich zal ontwikkelen in een nieuwe hobby. We zeggen niet dat het talent nuttig zal zijn maar je zal en goede tijden mee beleven.



Aquarius

Beste **Waterman**, dit jaar zal je merken dat je omgeving je meer zal zien en behandelen als een volwassen persoon. Dit zal een boost geven aan je zelfvertrouwen en je zal een nieuwe kant van jezelf leren kennen.



Sagittarius

Dag **Boogschutter**, dit wordt voor jou een jaar met veel gefeest. Je zal zeker veel van het studentenleven genieten dus voorzie zeker een Sportdrankje voor je kater tijdens de lessen



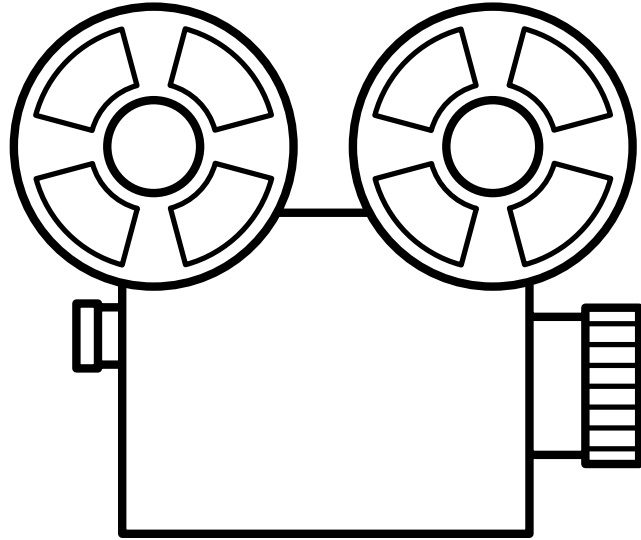
Leo

Hello, dag **Leeuw**, geniet dit jaar van je extra vrijheid en gebruik deze om nieuwe dingen te ontdekken. Je zal veel leren over alles en iedereen gebruik deze kennis wijs.

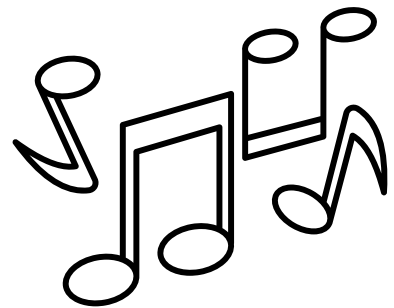
VIBES

Movies

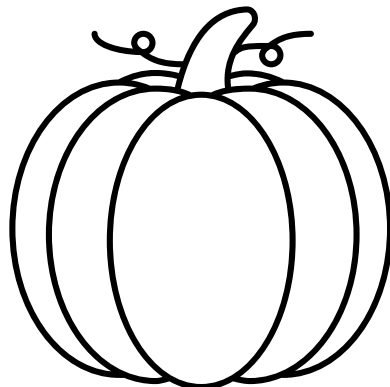
- The Addams family
- Get out
- Edward Scissorhands
- House of Wax
- Dark Shadows
- Scream
- Sinister
- The Ritual



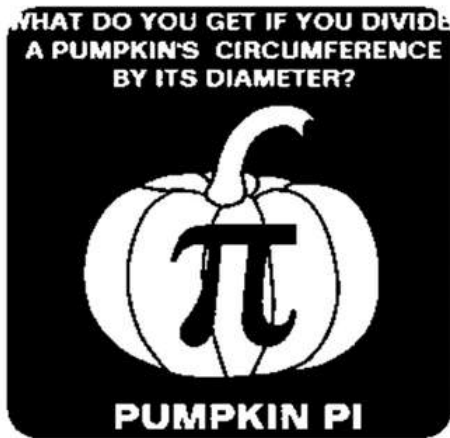
Playlist



Best Halloween song



HALLO- (W)EN: (E)



Virus



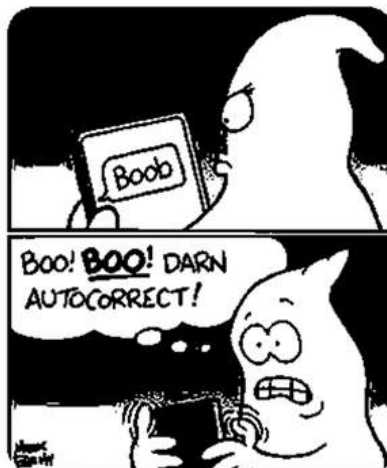
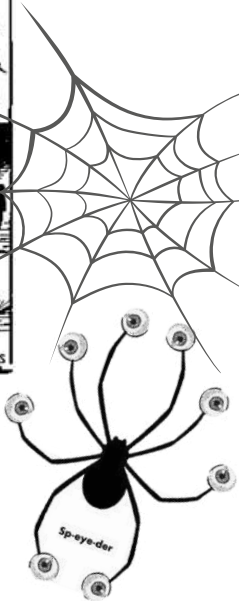
Retrovirus



Meanwhile, at the bottom
of the ocean...



Beatrice the Biologist



I hope you find
this humerus.

KLEURPLATEN-OPWARMERTJE



KLEURPLATEN-LEVEL: HARDCORE



SPONSORS



Red Bull



ANIMAUX SPÉCIAUX
Wonders Are Collectible



BLOKHUT

acco

MAAKT KENNIS MET U

