

**STRAKSKE I**  
VU NATHAN STEYAERT  
JAARGANG 82





## Editoriaal

Beste wineesjes, toeval-  
lige voorbijgangers en  
dergelijk gespuis.

De zomer is voorbij, iedereen is bekomen van de festivals, herexamens en puntenmededelingen en iedereen zit weer braafjes achter zijn studieboeken<sup>1</sup>. De rollercoaster is weer vertrokken voor een nieuw ritje met nu *nog* duurdere ticketjes. Achter mij is er al iemand aan 't wenen omdat ie eraf wilt en de persoon naast mij heeft zijn ingewanden er al uitgekotst; zolang de persoon in kwestie zijn/haar kleren aanhoudt, kan ik ermee leven.

Ik ben namelijk in een fantastische bui want mijn ritje gaat langs vakken met illustere namen als “Analyse V: Functieruimten”<sup>2</sup> en “Statistiek

III: Regressieanalyse” en er is geen enkel vak dat ik opnieuw doe<sup>3</sup>.



Andere mensen zijn misschien minder enthousiast omdat ze voor het eerst kennismaken met vakken als Analyse I, Materiaalfysica en Databanken, maar dat kan mij niet zo veel schelen want ik ben een zorgeloze eikel. Daarbij moeten ze concepten als Fourieranalyse, kristallen en nor-

<sup>1</sup>Of ligt ergens in een goot. Whatever, doe met uw leven wat ge wilt.

<sup>2</sup>En het is niet eens de laatste analyse.

<sup>3</sup>We spreken niet over mijn keuzevakken want daarvoor ben ik gebuisd.

malisatie maar leren appreciëren, nergens werkt het stockholmsyndroom zo hard als bij deze vakken.

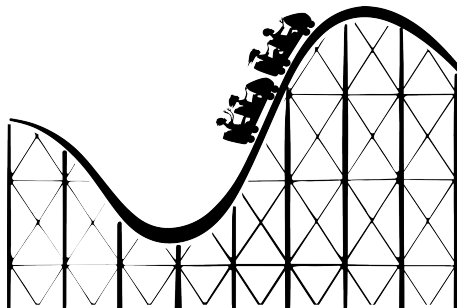
Over stockholmsyndroom gesproken, ik begin Matthias bijna tof te vinden als PR-intern. Je weet wel, die blonde jongen die elke week mensen tevergeefs probeert te overtuigen naar activiteiten te komen. Hij staat ook wel bekend als de  $\LaTeX$ -master vanwege zijn werk voor 't Strakske en zonder hem zou ik waarschijnlijk zelf mijn job moeten doen.

ik kan opvullen met aangename zaken als vage muziek<sup>4</sup> beluisteren, afschuwelijk calorierijke gerechten bereiden en WiNA-activiteiten bezoeken. Een snelle blik op de inhoudstafel verklapt dat dit Strakske vrij representatief is voor de rest van mijn leven. Ik hoop dus dat de lezers en lezersessen hiervan mijn voorbeeld volgen. De wereld zou toch zo veel aangener zijn mocht iedereen gewoon mij volgen. Vooral voor mij dan<sup>5</sup>.

Nathan Steyaert

Gelukkig bestaat hij en komt er daardoor voor mij een zee van tijd vrij die

Uw scriptor en enige connectie met de werkelijkheid.



<sup>4</sup>Om Tuur gerust te stellen: de zware metalen horen daarbij.

<sup>5</sup>Eigenlijk enkel voor mij.

# Inhoudstafel

## Inhoudsopgave

<b>Editoriaal</b>	<b>3</b>
<b>Inhoudstafel</b>	<b>5</b>
<b>Woordje van de praeses</b>	<b>7</b>
<b>Verslagen en nabije toekomst</b>	<b>9</b>
Cultuur	9
Feest	10
Openingsfuif	10
Kasteelavond	10
Sport	11
<b>Kalender</b>	<b>12</b>
WiNA	12
Werkgroepen	12
<b>Geeks, Attack!</b>	<b>13</b>
<b>Kookrubrieken</b>	<b>14</b>
Koken met Mongolen	14
Van DavIT tot Meus	16
Level 1: DavIT	16
Level 2: n00b	16
Level 3: Vinanda's Snapchatverhaal	17
Level 4: Jeroen Meus	18
<b>Vage chips met Thomas</b>	<b>20</b>
<b>Wiskundigen ondereen</b>	<b>25</b>
<b>Rikspiracy</b>	<b>28</b>
<b>Vage Muziek</b>	<b>30</b>
Arnaut Pavle - Arnaut Pavle	30

Ulver - Kveldssanger	31
Depressive Silence - Depressive Silence	31
<b>Interview met prof. Jasson Vindas Antonio Diaz</b>	<b>32</b>
<b>Woordje van de temmer</b>	<b>38</b>
<b>Glijbaantjes</b>	<b>40</b>
<b>Kleurplaat</b>	<b>44</b>
<b>Puzzels</b>	<b>45</b>
Raadsels	45
Groter-dan-sudoku	46
Maysu	46
Bruggen	48
Tectonic	49
<b>Dankwoordje</b>	<b>50</b>



*Gehavende soldaat viert thuiskomst bij geliefde na zeven maanden dienst in Afghanistan, 2004 ingekleurd.*

## Woordje van de praeses

Dag beste Winezen.

Hopelijk hebben jullie je de eerste paar weken van het nieuwe jaar geamuseerd, ik in elk geval wel.

Het jaar begon met een vrij drukke introductiedag voor de eerstejaars, en toen was het academiejaar nog niet eens van start gegaan. Zo kregen alle eerstejaars eerst een lezing van onze decaan in de Ledeganck om vervolgens op de Sterre nog een speech over hun eigen richting te volgen. Daarna



maakten ze kennis met elkaar op het grasveld naast S9 terwijl ze een broodje verorberden. Nadat de eerstejaars elkaar en het praesidium al wat beter kenden konden ze ook hun cursussen kopen. Gelukkig werd de pijn van het aanschuiven verzacht met gratis bier voor de mensen die dat wensten.

Gelukkig was er de dinsdag daarop een activiteit waar ook de ouderejaars van konden genieten: WiNA-dag I. Het was enorm druk voor de koffiekoeken 's ochtends, maar ondanks deze drukte bleven er nog koffiekoeken over. Toen de laatste koffiekoeken door de kelen van nietsvermoedende voorbijgangers gepropt waren, kon het praesidium even tot rust komen. 's Avonds was het tenslotte tijd voor een barbecue. Het leek erop dat het zeer rustig zou worden, want om 18u was er nog niet zoveel volk. Uiteindelijk bleek dat het merendeel van de mensen gewoon *fashionably late* was zodat al onze ribbetjes toch een warme eindbestemming tegemoet gingen, hoewel enkelen best nog een

ribbetje meer hadden kunnen smaken. Naar traditie werd er uiteraard ook beerpong gespeeld<sup>6</sup>, en gratis drank uitgedeeld. Achteraf gingen we gezellig naar de Canard Bizar om met z'n allen nog een gratis vat (bier) te ledigen.

Daarna gingen we gewoon even hard door met een toch wel vrij geslaagde pasta-avond<sup>7</sup>, een openings-fuif, voordoop en kasteelavond. Hierover volgt verder in dit Strakske echter meer.

Het jaar is echter nog maar net begonnen en heeft nog veel meer te bieden. Zo vindt morgen<sup>8</sup> bijvoorbeeld onze openingscantus plaats.

Je ziet het, de WiNA-kalender staat vrij vol. Om dat allemaal mogelijk te maken, heb ik gelukkig een fantastisch praesidium. Zonder hen waren er geen cursussen, feestjes, cantussen, schachten, Strakskes, noem maar op. Ik zou ze dan ook allemaal willen bedanken voor de tijd, inzet en toewijding die ze reeds getoond hebben, maar die ze ook gedurende de rest van het jaar zullen tonen.

Ut vivat, crescat, floreatque WiNA  
David Vanderpe  
Jullie praeses

---

<sup>6</sup>Blijven oefenen Manon.

<sup>7</sup>Zeker nadat het grote kaasmysterie opgelost raakte.

<sup>8</sup>Op moment van schrijven, als jullie dit lezen is het waarschijnlijk al een mooie herinnering.



# **Verslagen en nabije toekomst**

## **Cultuur**

Beste winezen,

Goedkope pasta en gratis meters en peters erbovenop? Wie kan daar nu nee tegen zeggen? Jullie waren het duidelijk met mij eens want ook dit jaar waren jullie talrijk aanwezig op de pasta-avond. A3 werd voor de gelegenheid omgetoverd tot een eetzaal zodat we in WiNA-stijl van de avond konden genieten. De saus was zoals elk jaar overheerlijk en er werd gretig - en meerdere keren - aangeschoven. De eerstejaars waren dolgelukkig met hun studiepeter/meter en ook de peters en meters zelf waren duidelijk meer dan tevreden.



Freija

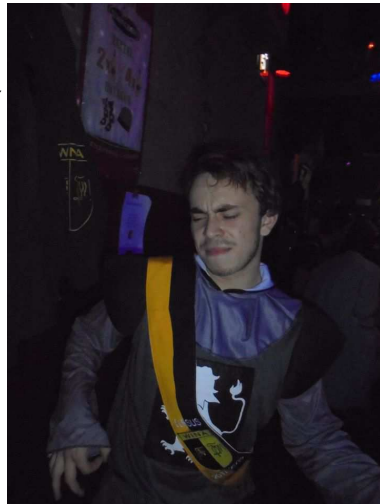


## Feest

Het academiejaarjaar is nog maar net begonnen en het feestjaar is al direct goed van start gegaan. Na die legendarische openingsfuif<sup>9</sup>, was er de derde editie van de Kasteelavond, en dat allemaal op nog geen week tijd. Wat is het toch fijn om bij WiNA te zijn!

## Openingsfuif

Herinner je je die fameuze zwarte vlekken op de banner<sup>10</sup> van het openingsfuifevenement op Facebook? Wel, de zwarte gaten van de nacht zelf waren veel erger en als de rest van het jaar even spectaculair is, maken we ons serieus zorgen om jullie levertjes. Duvel en Karmeliet aan €3 was voor iedereen moeilijk te weerstaan<sup>11</sup>, maar een gemiddelde Winees kan wel meer aan, zoals jullie met zijn allen bewezen hebben. We hebben het academiejaar met een knaller ingezet en bedanken daarom iedereen die erbij was voor de fantastische avond!



## Kasteelavond

Van prinsen en prinsessen tot gevangenen en struiken, we zagen ze allemaal op de Kasteelavond. Al bij het begin van de avond was de Canard Bizar goed

<sup>9</sup>Waar we ons eigenlijk niet echt veel van kunnen herinneren. . .

<sup>10</sup>Onze affiches zijn nog altijd de mooiste tot nu toe. :)

<sup>11</sup>Gratis noodnummer van de Anonieme Alcoholisten: 03 239 14 15

gevuld met verklede mensen<sup>12</sup> en de drank vloeide rijkelijk. Jullie konden genieten van maar liefst vier soorten Kasteelbieren en ons *speciale* ‘La Chouffe Rouge’, wat zeer goed in de smaak viel. Deze keer maakten we gebruik van Kevins nieuwe frigo, die het bier weldegelijk koel hield. Iedereen was gelukkig door het koude bier wat zorgde voor ideale omstandigheden om de toekomstige schachten te verwelkomen na Voordoop I. De prijs voor het beste kostuum gaat naar onszelf<sup>13</sup> en de eerste *runner-up* is onze struik Nathan, gevolgd door aluminiumkoning Blokland. We hopen dat jullie net zoals wij de tijd van jullie leven hebben gehad en zien jullie graag terug op de pizza-avond na Voordoop II.

Jullie feestjes,  
Julie & Polina



## Sport

Op moment van schrijven zijn de resultaten van de voorronde van het IFT en van het IFK tafeltennis nog niet binnen, dus er is niet echt iets om over te praten. Jammer zeg.

<sup>12</sup>En niet zo verklede mensen van het praesidium, die nu een ambetante shift gaan krijgen

<sup>13</sup>Als Sinterklaas en Oostblokpiet, oftewel markiezin en hertog van het graafschap Marginalia

# Kalender

## WiNA

ma 16 okt	Voorronde IFT voetbal	Schoonmeersen
	IFK Tafeltennis	GUSB
wo 18 okt	WiNA@Beiaard-cantus	Sint-Baafsplein
di 24 okt	Voordoop 2	S9
	Pizza-avond	CB
ma 30 okt	Interfacultair Toernooi	GUSB
	IFK Watersportbaanloop	Watersportbaan
di 31 okt	Doop en doopcantus	CB
di 7 nov	Themaclubavond: 60 - 70 - 80 - 90	CB
ma 13 nov	Nadoop en nadoopcantus	CB
di 21 nov	Bierkoning en bitterballen-avond	CB
	IFK Judo	GUSB

## Werkgroepen

di 17 okt	VVN's Filmavond	S9
do 19 okt	Japanse Avond	Emmy Noether
wo 25 okt	PRIME Quiz	A3
vr 27 okt	Geeks, Attack! VI - Zeus LAN party	Therminal
do 9 nov	PSA	A3
do 9 nov	Prime's PSA	CB
	Lezing: zwaarte-krachtsgolven	A0

## Geeks, Attack!

Je leest het goed, op 27 oktober 2017 vindt de zesde editie van onze<sup>14</sup> jaarlijkse LAN-Party plaats De Thermanal (Hoveniersberg 24, 9000 Gent).

Vanaf 16:00 kunnen jullie elkaars Nexus vernietigen in League of Legends, een Ancient ten val brengen in Dota 2, bommen ontmantelen in Counter Strike: Global Offensive, op ontzagwekkende snelheden door de maps van Trackmania rijden, en nog veel, veel meer.

Geen computer bij? Geen zorgen! We voorzien een aantal couch games zoals de Jackbox Party Packs, Nidhogg, Keep Talking and Nobody Explodes, ... Gewoonweg voor de sfeer en de gezelligheid afkomen is dus zeker een optie!

Door je in te schrijven krijgen wij een beter beeld van hoeveel volk we kunnen verwachten, wat we allemaal moeten voorzien, en welke competities we kunnen organiseren. Klik<sup>15</sup> hier om je in te schrijven: <https://goo.gl/forms/MRWHUbCrNuHmWK4w2>.

De deuren openen om 16:00. We vragen €2 inkom die gebruikt zal worden om de prijzenpot van onze competities aan te dikken. We voorzien ook een aantal *runs* naar een pizzeria, zodat je zo lang mogelijk aan je scherm gekluisterd kunt zitten. Drank zal ook aanwezig zijn om aan te kopen.

Uit ervaring weten we dat het soms wat kouder kan worden in de Thermanal rondom die tijd, dus draag zeker een trui of iets dergelijks! We doen echter ons best om de verwarming in orde te krijgen.

<sup>14</sup>Zeus, nvdr.

<sup>15</sup>Gaat waarschijnlijk niet lukken als je de fysieke versie van 't Strakske leest, maar je kan maar proberen, nvdr.

# Kookrubrieken

## Koken met Mongolen

*Jeffreyburger*<sup>16</sup>. Voedt 3 personen<sup>17</sup>, 2 burgers per persoon.

In mijn zoektocht naar het antwoord op de vraag “Hoeveel calorieën kan men tussen twee stukken brood krijgen?” stuitte ik op de Jeffreyburger. Deze bestaat uit maar is niet gelimiteerd tot:

- Zes paar hamburgerbroodjes
- 200 gram lasagne (400 is ook een optie maar dan overheerst de smaak heel sterk, experimenteer zelf op eigen risico<sup>18</sup>)
- 1 pizza naar keuze<sup>19</sup>
- Geraspte kaas
- Niet geraspte kaas<sup>20</sup>
- Spek
- Bakboter of -olie<sup>21</sup>

Bereiding:

1. Warm de over voor op 3.5 radialen Celsius en begin met de lasagne want die kost twee keer zoveel tijd om klaar te maken als de pizza. Rond de helft van de tijd steek je dan ook de pizza in.

<sup>16</sup>Bedacht door Jeffrey

<sup>17</sup>Of 0.73 DavIT's. Het bewijs hiervoor is triviaal en laat men over als oefening aan de gemotiveerde lezer.

<sup>18</sup>Opgelet: Het inbrengen van penissen in Jeffreyburgers kan leiden tot zware brandwonden

<sup>19</sup>Best een vette wel

<sup>20</sup>Ook wel bekend als plakjeskaas

<sup>21</sup>Of allebei, *if you're into that*

2. Wanneer de pizza en lasagne bijna klaar zijn, bak je het spek in de pan met je bakboter of -olie. Ook steek je de broodjes in de oven om deze warm te maken.
3. Wanneer alles klaar is, neem je de *bottom bun*<sup>22</sup>, leg je daar pizza op, gevolgd door lasagne en achteraf de geraspte kaas, spek, het plakje kaas en als laatste<sup>23</sup>: de *top bun*.



Ironisch genoeg bevat de Jeffreyburger geen burger, dit voor komisch effect. Of omdat ons budget op was, wie zal het zeggen<sup>24</sup>. Bij het bijten zal je allereerst de krokante pizza smaken, gevolgd door de aanwezige tomatensmaak van de lasagne. Wanneer je het stuk eraf trekt, zal je de smeuge kaasslierten tevoorschijn zien komen. Bij het knabbelen proef je ook iets subtiels; het is het spek dat je op de achtergrond

proeft, als een chic parfum: niet te zwak maar zeker niet overheersend.

Eventueel kan je ook eens experimenteren<sup>25</sup> met macaroni met kaas en hesp. Dit omdat pasta een logische DLC voor dit recept is. Ook heb je dan lekkere stukjes hesp en ja, nog meer gesmolten kaas.

<sup>22</sup>Ook wel de *receiver* genoemd

<sup>23</sup>Experimenteren met deze volgorde mag zeker

<sup>24</sup>Ik. Ons budget was op.

<sup>25</sup>blabla penis blabla

## Van DavIT tot Meus

Dit is de vierde editie van *Koken van Davit tot Meus*, met als thema desserts. De vorige edities zijn terug te vinden op de site, in de Strakskes van vorige jaren.

---

### Level 1: DavIT



Koop een potje ijscrème in de Delhaize. Indien een lepel zich niet in je directe omgeving bevindt en je te veel moeite moet doen om er één te gaan halen, bijvoorbeeld indien vele hindernissen in de kleine WiNA-kelder de weg naar het zakje wegwerplepels versperren, wacht dan een

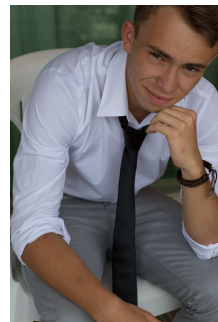
half uurtje. Je kan dan het ijsje gewoonweg opdrinken, ad fundum natuurlijk!

### Level 2: n00b

#### *Sabayon*

Ingrediënten (4 personen): 5 eieren (enkel de dooiers), 125 g suiker en 2 dl witte wijn (champagne of bier kan ook)

Klop de dooiers met de suiker en witte wijn los met een garde op een zacht vuurtje (in een kookpot dus). Blijf kloppen alsof je leven ervan afhangt tot de sabayon mooi consistent en schuimig is. Wanneer je merkt dat je vuur te warm wordt, haal dan even de pot eraf of je krijgt een omeletachtig wezen zonder spek. Wanneer de gewenste consistentie bereikt is, haal je de sabayon nog steeds verder kloppend van het vuur. Indien je de





sabayon graag warm hebt kun je deze nu al verde-  
len over vier *fancy* glaasjes, anders kun je de pot nog  
even in een bodempje koud water zetten om af te koe-  
len (blijven kloppen, jom). Lekker met een bolletje  
vanille ijs en/of rood fruit! Voeg gebakken spek toe  
bij mislukking.

### **Level 3: Vinanda's Snapchatverhaal**

#### *Tiramisu*

Ingrediënten: 3 eieren, 100 g suiker, 500 g mascar-  
pone, 8 eetlepels amaretto, 300 g boudoirkoekjes, en-  
kele kopjes sterke koffie, cacaopoeder (geen nesquick,  
maar puur cacaopoeder).



Scheid het eiwit van de eidooi-  
ers. Meng de eidooiers met  
de suiker. Voeg hier de mas-  
carpone en amaretto aan toe  
en roer. Klop nu het eiwit  
stijf en spatel dit zachtjes on-  
der de rest zodat je een luch-  
tige massa krijgt. Het is niet  
de bedoeling dat je gewoon  
roert, maar voorzichtig het ei-  
wit door het mengsel schept.

Nu is het tijd om een schaal (type lasagnevorm is  
goed) erbij te nemen die we gaan opvullen. Begin met  
een laag koekjes op de bodem. Deze dompel je eerst  
even onder in de koffie zodat ze goed zacht zijn. Ook  
niet té lang dompelen want dan zal er echt vocht uit  
je tiramisu komen als je deze later serveert. Je kan  
eventueel in de koffie ook wat amaretto doen om de  
koekjes nog meer smaak te geven. Schep bovenop de  
koekjeslaag vervolgens een laagje van het mascarpo-  
nemengsel. Herhaal dit proces nog één of twee keer,  
afhankelijk van de vorm en grootte van je schaal, zo-  
dat je twee of drie koekjeslagen hebt en bovenaan  
mascarponemengsel. Laat nu enkele uren opstijven

in de koelkast. Je rekent best zeker een uur of vier voor de tiramisu de gewenste stijfheid heeft bereikt. Voor je presenteert, bestrooi je de tiramisu met cacao-poeder.

Enkele tips... Om het iets chiquer te presenteren kan je in plaats van in een schaal de tiramisu ook opbouwen in enkele mooie glazen, bijvoorbeeld gin-tonic glazen. Een framboosje erbij oogt ook mooi. Wil je helemaal origineel doen, snijd dan een vormpje naar keuze uit papier en leg dit op de tiramisu voor je deze bestrooit met cacao-poeder. Natuurlijk niet vergeten het papiertje nadien te verwijderen!

#### **Level 4: Jeroen Meus**

##### *Moelleux van chocolade*

Ingrediënten (4 personen): 100 g pure chocolade, 110 g boter, 100 g suiker, 50 g bloem, 2 volledige eieren, 2 eidooiers, snuifje zout



Extra materiaal dat je nodig hebt: serveerringen, wij gebruiken er met een diameter van 7 cm wat ideaal is voor een moelleux. Dit recept werd ook al getest met serveerringen van grotere diameter met als resultaat dat de moelleux een beetje inzakte. Spuitzakken heb je ook nodig, aanrader zijn de wegwerpspuitzakken van Dr. Oetker, maar je kan eventueel ook gewoon een proper plastic

zakje gebruiken.

Jeroen Meus publiceerde dit recept onder de titel “moel-

leux van chocolade die altijd lukt”. Dit is echter niet helemaal waar. Slechts een minuutje te lang in de oven kan nefast zijn voor de cuisson van je moelleux en de juiste baktijd is bovendien verschillend van oven tot oven en afhankelijk van de diameter van de serveerringen die je gebruikt. De perfecte moelleux maken is dus een proces van trial and error, maar met een beetje geluk ben je zo een echte specialist.

Meng alle eieren (dus de 2 volledige en 2 eidooiers) en de suiker. Voeg de bloem toe. Volgens het recept moet je die zeven maar badass als ik ben, heb ik dit eens niet gedaan en dit had geen invloed op het resultaat. Smelt de chocolade samen met de boter en voeg toe aan het mengsel. Roer goed. Giet dit nu in een gesloten spuitzak en leg in de frigo om op te stijven. Mocht je bezoek hebben, kan je dit mengsel gerust een dag op voorhand maken en zo lang in de frigo laten liggen.

Verwarm je oven voor tot 210°C. Wrijf je serveerringen in met wat boter en strooi er bloem over. Zo zal de moelleux er straks niet aan blijven plakken. Plaats de ringen dan op de bakplaat en vul ze met het mengsel uit de spuitzak. De moelleux rijst nog veel in de oven, dus vul de ringen maar ongeveer 2/3. Bak dit voor 8 à 10 minuten en serveer meteen. Heel lekker met een bolletje ijs en rood fruit. Ook kokosnootijs en munt past hier goed bij!



## Vage chips met Thomas

Chips en fysica zijn praktisch hetzelfde. Om mijn favoriete prof eens te quoten: Het wordt pas echt interessant in de extremen. Daarom verkenden wij afgelopen jaar de meest tropische chips die niet op ooghoogte te vinden zijn in de Delhaize om iedere kelderbewoner zijn/haar smaakpapillen wat extra cultuur bij te brengen. Enkele hiervan hebben we nogmaals in groep uitbundig bestudeerd voor iedere Winees die eens zijn/haar horizons uitbreidt.

---

### Market Deli – flame grilled spanish chorizo with roasted onions €2.09



Deze gedurfde chips zitten in een stevige retro zak die voor sommige prosenioren met nekbaardje moeilijk te openen zijn. Zo'n kwaliteitszak wijst direct in de richting van duurdere chips. Wanneer het uiteindelijk lukt om de zak open te doen, word je omringt door een aantrekkelijke geur. Het genot van deze scherpe geur is

een cruciaal element want de rest van de dag stinkt uw bek ernaar. Eindelijk tijd voor een smaak- en knapperigheidstest, denk ik dan. Deze chips zijn enorm knapperig, wat aangetoond wordt door de stikkende prosenior naast mij, die bovendien lid van Team Vlees is. Zijn tranende ogen zeggen dat er genoeg vlezige smaak op één chipje zit en je dus niet je volledige mond moet volproppen. Het is eens iets anders en lekker, maar heel speciaal is het niet.

Francisscore: 2 flamingo's

### **Koikeya – Teriyaki €1.49**

Laat je eens onderdompelen in de echte Oriëntaalse keuken met Japan's Finest Potetchi. Deze zak is gemakkelijk te openen; de verpakking suggereert vlees en dat is altijd welgekomen. Eens de zak open is, voel je je ietwat misleid door de verpakking omdat er maar weinig geur is. Maar wat ontbreekt voor de neus is



er in overvloed voor de tong. Zelfs de boertjes smaken goed. Van stikgevaar is weinig sprake omdat deze chips perfect gebakken zijn. Een echte aanrader!

Francisscore: 3 flamingo's

### **Crocky – Zoobidoo ketchup: Piet Piraat edition €1.29**



Als dit niet de beste verpakking voor chips is, dan weet ik het ook niet meer #pietpiraat4life. Deze zak trekt direct de aandacht met zijn felle kleuren en spreekt onze halfverloren jeugd aan. Bovendien is hij heel gemakkelijk te openen, en daarom mogelijk voor kinderen. Eenmaal de zak open is, trekken deze

chips aandacht. Een overweldigende ketchupgeur vult de ruimte met scherpe aroma's. Ook qua smaak zijn deze iets te dominant, dus is er iets nodig om de smaak te verzachten. Als je ze in melk doet, kan je ze eten als cornflakes bijvoorbeeld. Belangrijk detail: de chips zijn in de vorm van zeedieren.

Francisscore: 2,75 flimango's

## Kettle Chips – Sea salt and balsamic vinegar €1.99



Kettle staat niet bekend voor zijn flashy verpakking, of voor zijn chips, maar zij volgen het motto 'less is more'. Eenvoudig en strak. Het materiaal van de zak is zo stevig dat het zowaar een knal ontstaat bij het openen. Hierdoor wordt de zoutgeur in je gezicht geduwd en kan je genieten van een milde azijngeur die op de

achtergrond optreedt. Deze chips zijn handgebakken en ze zijn verdoemd goed gebakken. Kettle weet op een gekend concept zijn eigen finishing touch achter te laten. Sommigen vinden dat de azijnsmaak in het begin wat te sterk is, maar na verloop van tijd vloeit die mooi over naar het zoutige dat we gewend zijn. Zeker niet laten liggen als je ze tegenkomt.

Francisscore: 2,5 flamingo's

## Terra – Original sea salt (Parsnip, Taro, Sweet Potato, Yuca, Batata) €2.49

Deze zak chips is gemaakt voor brakkers en is uitgerust met een hulpmiddel om de zak te ontsluiten. "Fukin ez" hoor ik naast mij terwijl de zak naar de klote geholpen wordt. Bij de reconstructie van de zak merken we dat hier een hoge lucht-chips verhouding optreedt. Groentenchips zijn misschien al langer een ding, maar die groenten tho... Een volledig smakenspectrum zorgt ervoor dat je van deze chips zou blijven eten.



Het productieproces verliep hoogstwaarschijnlijk vrij random, want sommige chips zijn volledig dubbel geplooid en ook de grootte van de chips varieert sterk. Ook qua knapperigheid zijn er fluctuaties. Terwijl anderen uiterst geschikt zijn, kunnen sommigen de melktanden doen uitvallen. Door het label glutenvrij direct duur.

Francisscore: 4,5 flamingo's

### **Bacon Rinds - Best quality - triple BBQ flavour €0.79**



Alles heeft zijn prijs. Die van brakheid is spotgoedkoop. Deze mondstukken van varkenszwoerd zijn in een verdeelde plasticzak gestopt en in een hoekje van het chipsrek geplaatst, waar ze ongetwijfeld

de komende 37 weken nog staan. Je ziet dat er aan enkele punten van de ontwikkeling minder aandacht is besteed. Een plaats op het wijde smakenspectrum hebben ze niet. Een geur wel. Voor mensen met avontuurlijke aanleg en ervaring.

Francisscore: 4,5 flamingo's

### **Kettle Chips - Sea salt and rosemary \*new\* €1.99**

Nieuw op de markt, rechtstreeks van Vagechipsland Kettle. Met een zelfde type verpakking als de vorige en een even onverwacht kleur voor een chipsverpakking zijn ze een magneet voor de ogen. Het is een gewaagde combinatie van aardappelchips en bloemen, maar het werpt zijn vruchten af. Als ik ooit geen deo meer heb dan



wrijf ik een paar van deze onder mijn oksel, zo goed ruiken ze. Deze chips zijn licht en luchtig, maar behouden hun knapperigheid. Je proeft de flora en voelt je verbonden met de wereld. Alsof ge Moeder Natuur aan het beffen zijt.

Francisscore: 3,62 flamingo's

### **Mix van de meester**

Door mijn interesse en passie voor vage chips was ik nog niet voldaan. Ik wou het extreme ervaren en dus deed ik wat iedere weldenkende mens zou doen. Ik nam alle zakken bijeen en begon een toren in mijn hand te maken van allemaal verschillende smaken. Andere keldergangers keken vreemd op toen ik deze pilaar van verwerkte aardappelen in mijn strot ramde. Ik was even weg van de wereld. Ik was sprakeloos.

Francisscore: de volle 5 flamingo's

Het verhaal van vage chips in de kelder is hierbij nog niet ten einde, want volgende keer gaan we verder met producten van de Albert Heijn.

Ieders hakkende, brakkende makker.

Thomas





## Wiskundigen ondereen

Er hangt een gespannen sfeer in de zaal. Sommige mensen zijn hevig verhit in een discussie, anderen voelen zich eerder onwennig. Ik denk niet dat het concept van de generatiekloof ooit zo duidelijk is geïllustreerd. Terwijl Hilbert plaatsneemt op het podium beginnen de genodigden zich stilaan tot kalmte te komen. Wanneer het geluid is teruggedrongen tot gefluister en geroezemoes begint Hilbert te spreken.

**Hilbert:** “Welkom iedereen, op de eerste Anachronistische Conferentie Voor De Grootsten Der Wiskunde. Zoals aangekondigd op de uitnodiging, is er eten voorzien. Op deze tafel staat Hilbert’s menu uitgestald. Galois heeft de gratin verzorgd, Gauss heeft voor het vlees gezorgd en Fibonacci heeft even veel groentjes bij als de vorige twee samen.”



**Fibonacci:** “Het is weer duidelijk wie zich het hardst heeft uitgeslooft, hé Gauss!”

**Kronecker:** “Kom, Fibonacci. Groenten en vlees, dat is niet hetzelfde he.”

**Boole:** “Dat is waar.”

**Gödel:** “Ik ga daar niet van eten, hoor.”

**Abel:** “Mijn stoel zit niet comfortabel, wilt er iemand van plaats wisselen?”

**Hilbert:** “Heren, stilte aub. Verder is er ook nog wat

Oriëntaalse keuken beschikbaar, met dank aan onze vriend de Chinees.”

**Sunzi**<sup>26</sup>: “Ik heb een naam he, stelletje *lacisten!*”

<sup>26</sup>Wiskundige aan wie aan de Chinese reststelling wordt toegeschreven

**Hilbert:** “Maar zoals ik al zei, noemen we het Hilbert’s menu.”

Op dit moment vliegt de deur open en een razende Newton meldt zich aan.

**Newton:** “Wat is dit hier voor onzin! Een conferentie voor de grootste wiskundigen? En de grootste van allemaal is niet eens uitgenodigd!”

**Descartes:** “Hoe heb jij deze conferentie ontdekt?! Dat je hier nu staat, ik geloof mijn eigen ogen niet.”

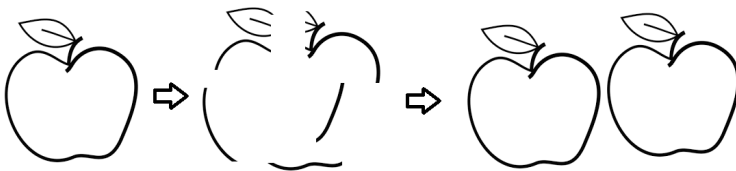
**Nash:** “Er zijn dan ook wel meer dingen die jij niet gelooft.”

**Hilbert:** “Tegen wie heb je het, Nash?”

**Newton:** “Zelfs Leibniz is hier! Hebben jullie hem hier gevraagd of heeft een uitnodiging te pakken gekregen zoals hij alles te pakken krijgt: door hem te stelen?”



Newton wil zijn woede koelen op alle aanwezigen en gooit een appel de menigte in. Dit wordt gevolgd door twee appels in zijn eigen gezicht, één gegooid door Banach, de andere door Tarski.



**Cantor:** “Newton, dit is nu net het soort gedrag dat ervoor zorgt dat je niet wordt uitgenodigd. Je bent gewoon een eikel.”

**Boole:** “Dat is waar.”

**Newton:** “Jij bent een dubbel - wat zeg ik - oneindig keer zo grote eikel als ik.”

**Cantor:** “Wel, speciaal om dat te overtreffen, ga ik een nog grotere soort oneindigheid bedenken.”

**Noether:** “Heren, heren, ik heb de perfecte oplossing om dit probleem op te lossen.”



Heel de menigte, behalve Hilbert en Noether: “Zwijg, vrouwmens!”

**Galois:** “Kies je favoriete wapen, Isaac, want zonder duel is dit conflict zo oplosbaar als  $S_5$ .”

**Fermat:** “Onzin, ik kan een zeer elegante manier bedenken om dit meningsverschil van de baan te helpen.”

**Newton:** “Verlicht ons, hoe dan?”

**Fermat:** “De rest van deze column is te kort om het te formuleren.”

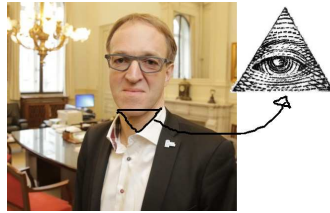
Op dat moment stort Ramanujan in. Hardy brengt hem naar het ziekenhuis. De rest van deze column is triviaal en is een oefening voor de lezer.



*Geschreven door Sam Adriaensen voor het verloren Strakske van vorig jaar.*

## Rikspiracy

Aan het begin van het academiejaar werd Rik Van De Walle verkozen tot rector, na maar liefst NEGEN rondes. Is dit toeval, of een *scheme* waar jaren planning aan voorafging? Wie zal het zeggen? Nu ja, wij natuur-



lijk. Een week later behaalde het referendum in Catalonië NEGENTig percent van de stemmen vóór onafhankelijkheid. De nationale feestdag valt ook geheel toevallig op ELF september of 9/11. Hierover zullen we evenwel pas uitwijken in editie 2.

In januari 2017 werd Donald Trump de 45ste president van Amerika en dit heeft zonder twijfel onze vriend Rik een ideetje gegeven. Als hij dat kan, dan ik ook! Hij zocht zich een vice rector die hij vond in MI(e)KE Van Herreweghe. Riks eigen PENCE. PENCE is het meervoud van penny, dat zelf is afgeleid van het oud-Engelse woord pawn. MI(e)KE is dan ook een pawn (een pion dus) in Riks schaakspel.

Het leek eigenlijk een WONDER dat rik van de WALLE verkozen werd als rector van de UGent, die online weleens werkt met OASIS. OASIS – WONDER WALL uit 1995. Het jaar waarin onze prosenior en temmer Wouter Blokland geboren werd. In dat jaar zijn er ook 240 AfRIKanen gestorven aan het Ebolavirus. Het duo werd verkozen met 71% van de stemmen en net zoals het hoofdpersonage in de film '71 zal ook Rik zich vaak verward en alleen achtergelaten hebben gevoeld tijdens deze helse strijd.

Het getal 9 heeft ook een heel symbolische betekenis, voor de Grieken was 9 het getal dat alle andere getal-

len met elkaar verbond. Zo is ook 9 een symbool voor een cirkel. Een cirkel heeft 360 graden,  $3+6+0=9$ . En de cirkel is rond. Net als de Aarde, zo worden we toch verteld door de regering en ons onderwijssysteem, waar Rik deel van uitmaakt. ÉÉN jaar voor Rik geboren werd, landde Neil ARM-STRONG op de maan, vanwaar hij de waarheid kon zien dat de Aarde al dan niet rond is. (NEIL A. = ALIEN)

Armstrong is anno 2012 gestorven op 25 augustus. 5 jaar later werd de kust van Texas ontruimd voor de komst van de HurRIKane Harvey, tijdens de harde strijd om het rectorship. Die ramp heeft onze gedachten verzet van de verkiezingen, en *lo and behold*, op 25 september werd Rik uitEINDElijk toch verkozen. Zo ook betekent de ramp die Van De Walle is, het einde van onze UNiversiteit. Hij zaait verdeeldheid, als het ware een Berlin WALL in de UGent.

Zelf is Rik geboren op 21 juli 1970, de nationale feestdag van België. EXACT 139 jaar na het ontstaan van ons landje in 1831. In dat jaar werd ook de eerste Belgische regering ingehuldigd.

Buiten MI(e)ke is er nog één bekende Van Herreweghe: StEVEN ( $1001+7 = 1008$ ). Het wordt ons meteen duidelijk dat deze “nieuwe” Van Herreweghe er één te veel is.  $1008/9 = 112$  ofte het NOODnummer voor België.

De link met de regering wordt alsmaar duidelijker. Toeval bestaat niet. De Gentse student wordt onderdrukt door de regering die ons probeert te brainwaschen. Het ultieme bewijs hiervan is veggie thursday: de regering heeft Rik Van De Walle uitverkoren om de gehate veggiedag verder te zetten en zo onze UGent te verdelen.

## Vage Muziek

Iedereen heeft zo al zijn specifieke muzieksmaak. Mijn muzieksmaak komt neer op muziek waar vrij weinig anderen naar luisteren. Dit heeft zoal zijn voordelen:

- Het is gemakkelijker om pretentius over te komen.
- Het is gemakkelijker om contact op te nemen met artiesten, aangezien ze weinig fans hebben. Tenzij de artiest in kwestie al vier jaar van de aardbol is verdwenen.
- Tof op feestjes.

Daarom geef ik een kijkje in mijn persoonlijke audiotheek.

---

### **Arnaut Pavle - Arnaut Pavle**

*FI 2013, Black Metal/Crust Punk*

Deze energieke band besloot in 2013 een demo uit te brengen met grootse commerciële verwachtingen (oplage van 153 cassettes); verwachtingen die uiteraard werden ingelost. Daarna besloot deze band om van de aardbol te verdwijnen en de honderden fans voor eeuwig te doen schreeuwen<sup>27</sup>.



Tot de invloeden kunnen we infameuze namen als Katharsis en Darkthrone rekenen. Een aanrader voor elke aspirant-vage muziek-luisteraar en ook mijn startpunt binnen het genre.

---

<sup>27</sup>Hij/zij antwoordt ook niet meer op de mails van zijn/haar label *Fallen Empire*.

## Ulver - Kveldssanger

NO 1996, Neofolk



Ulver hebben zich doorheen de jaren gekroond tot de absolute keizers van de vage muziek. Hun passages langs black metal, electronic soundscape<sup>28</sup>, kerkmuziek en drone zijn nog maar het topje van de ijsberg. Daar waar de bekendste van hun albums toch *Bergtatt* en *Nattens Madrigal* blijven, laat deze toch

het meest indruk achter. De duistere sfeer en subtile hints naar Noorse traditionele muziek en *Bathory* maken het helemaal af en zorgen wel eens voor occasionele orgasmes bij de gemiddelde hippie met duistere schmink op.

## Depressive Silence - Depressive Silence

DE 1996, *Dungeon Synth*

“Een genre gebaseerd op *Dungeons & Dragons*? Waarom?”

Het antwoord van deze vraag wordt pas duidelijk eens je helemaal bent afgedaald in de donkerste krochten van dit genre gepioneerd door *Mortiis*, *Wongraven* en deze band. In tegenstelling tot wat de naam u zou doen vermoeden, is dit



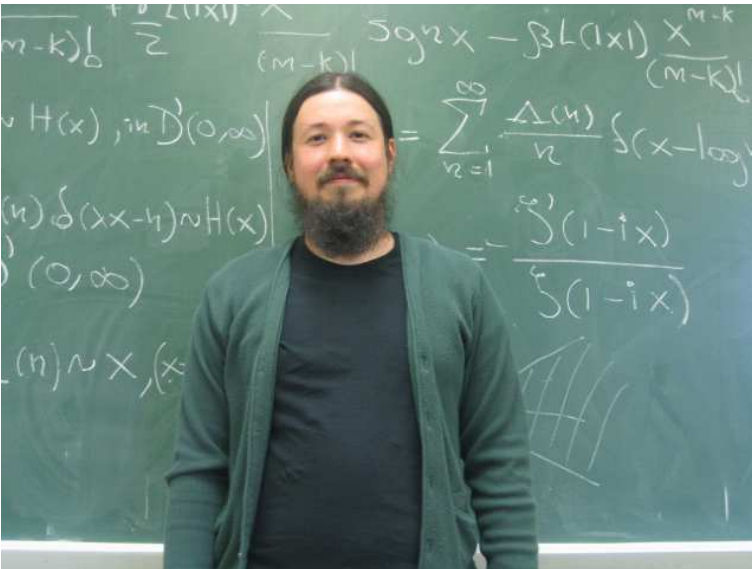
eigenlijk een vrij vrolijk album. Opgepast, indien je hier niet mee oppast kan dit leiden tot fanatieke devotie voor obscure tabletop RPG's<sup>29</sup>.

<sup>28</sup>Is dit zelfs een genre?

<sup>29</sup>Misschien spreek ik ooit wel nog eens over *Traveller*, maar waarschijnlijk niet.

## Interview met prof. Jasson Vindas Antonio Diaz

Professor Diaz is hoogleraar in de wiskunde aan de UGent en jullie allen vast wel bekend. Omdat uw scriptor het wel al eens aandurft om interviews af te leggen, heeft uw scriptor een interview afgenomen.



**U hebt eerst gestudeerd aan de universiteit van Costa Rica. Ik kan me wel voorstellen hoe het studentenleven in Europese landen en in de VS is, maar ik heb geen idee hoe het in Costa Rica is. Hoe is het studentenleven daar?**

**Jasson:** Ik zou zeggen dat het studentenleven wel ongeveer zoals in België is en ik zie niet zulke grote verschillen. Wat wel een groot verschil is, is dat je in Costa Rica langer studeert dan in België. Het duurt normaal 7 jaar: een bachelorprogramma is vier jaar, een licentiaat dat je moet volgen. Daarna volgen er twee jaren master. In mijn geval ben ik vroegtijdig met een bachelor afgestudeerd en vertrokken naar de VS.



### **Wat is de beste bar in San José<sup>30</sup>?**

**Jasson:** Vandaag de dag zou ik het niet meer weten. Toen ik student was, was er een heel populaire genaamd “Sand”, het was dé plaats waar mensen naartoe gingen na middernacht.



### **Toen u naar de VS ging, merkte u grote verschillen tussen de landen? Waren er grote cultuurshocks?**



**Jasson:** Een groot verschil is dat je voor alles een auto nodig hebt. In de middelgrote steden in de VS, waaronder degene waarin ik leefde (Baton Rouge, Louisiana, met een metropoolgebied twee keer zo groot als Gent), kan je gewoon niet

overleven op openbaar vervoer omdat dat zo goed als zo goed als onbestaande is. Zulke steden zijn ook zo uitgespreid dat het niet mogelijk is om enige plek te voet of met een fiets te bereiken.

Mijn thuisstad San José in Costa Rica is een vrij drukke (met een metropoolgebied iets groter dan Brussel) en je ziet vaak een grote hoeveelheid mensen op straat. In mijn eerste maanden in Louisiana vond ik het vreemd dat er geen mensen op straat wandelden. Dat is iets dat je moet gewoon worden.

### **Wat denkt u van de verschillen in de kwaliteit van wiskundige opleiding tussen de verschillende plekken waar u hebt gestudeerd, lesgegeven en aan onderzoek hebt gedaan? Zou u zeggen dat de UGent dit beter doet dan andere universiteiten of net omgekeerd?**

**Jasson:** De systemen in de verschillende plekken zijn

<sup>30</sup>Locatie van de Universiteit van Costa Rica.

zo uiteenlopend verschillend dat ik geloof dat het niet zo gemakkelijk is om ze te vergelijken. Ik zou simpelweg zeggen dat elk systeem zijn voor- en nadelen heeft, dus geen enkele is beter dan de andere! Een voorbeeld: overal waar ik heb gestudeerd en lesgegeven heb (op mijn Amerikaans continent) gebeurde het lesgeven in kleinere groepen van maximaal 25 mensen, wat voor betere interactie zorgde tussen student en leerkracht. In Gent hangt dat sterk af van het aantal studenten per generatie, en er zijn programma's waar lessen gegeven worden aan grote groepen van honderden studenten. Anderzijds, waar ik studeerde was er geen verschil tussen theorie en oefeningenlessen; hier in Gent zijn er assistenten die je helpen om oefeningen te maken in praktijklessen. Op andere plaatsen is dat niet zo en moet je dat zelf doen.

**Om aan te sluiten bij de laatste vraag: wat zou u veranderen aan de wiskundige opleiding hier?**

**Jasson:** Er is misschien een zwak punt in het huidig curriculum van wiskundige analyse dat kan verbeterd worden. Dat is natuurlijk beïnvloed door mijn onderwijs in de VS. In bijna alle Amerikaanse universiteiten is het deel van de standaardopleiding om een of zelfs twee plichtvakken op masterniveau te hebben in wat "Real Analysis" wordt genoemd en gewoonlijk geavanceerde maat- en integratietheorie beslaat. Onze opleiding wiskunde in Gent mist dit.

**Natuurlijk is Gent meer dan alleen een universiteit. Leeft u ook hier en wat denk je van de stad?**



**Jasson:** Mijn vrouw en ik zijn verliefd geworden op deze stad toen wij hier voor de eerste keer kwamen in 2009. Ik heb vijf jaar in het stadscentrum gewoond en drie jaar geleden zijn we naar Destelbergen verhuisd, maar natuurlijk is dit nog steeds dicht

genoeg om te genieten van de stad.

**De meeste studenten kennen u als de persoon die als de man die 's morgens vroeg reële analyse komt geven. Daarbuiten geeft u nog wat andere vakken, maar met de meeste binnen de analyse. Vindt u analyse het meest interessante deelgebied van de wiskunde of zijn er interesses waar we niets over weten?**

**Jasson:** Ik vind elk deelgebied van de wiskunde interessant. Natuurlijk moet men op een bepaald punt een specialisatie kiezen en voor mij was dat wiskundige analyse. Ik geloof wel dat wiskunde heel spannend wordt wanneer verschillende deelgebieden elkaar tegenkomen. Een paar van mijn recente interesses liggen in de overlapping tussen Fourieranalyse en getaltheorie. Ook heb ik recent wat interesse gekregen in homologe algebramethoden in de analyse, waarbij men ideeën uit cohomologie gebruikt om problemen in de functionaalanalyse op te lossen.

**Wat denkt u over de priemgetalstelling<sup>31</sup>?**

**Jasson:** Kort gezegd: een prachtige stelling in de wiskunde, en ook wel een van mijn favorieten. Op het moment doe ik onderzoek naar wat “abstracte” generalisaties van deze priemgetalstelling.

**Kunt u uitleggen waar u op dit moment onderzoek naar doet? Ga ervan uit dat we niet al te veel weten van wiskunde buiten de eerste twee analyses en lineaire algebra.**

**Jasson:** Ik werk vooral in functionaalanalyse en zijn toepassingen in zuivere wiskunde.

<sup>31</sup>De priemgetalstelling zegt dat  $\lim_{x \rightarrow \infty} \frac{\pi(x) \log x}{x} \rightarrow 1$ , met  $\pi(x)$  het aantal priemgetallen kleiner dan  $x$ . Geïnteresseerden kunnen altijd het vak Analytische Getaltheorie volgen.

Een aspect van mijn onderzoek is de theorie van ggeneraliseerde functies. Eenvoudig gezegd: dit studiegebied komt van de nood om grote klassen objecten te hebben waarvoor de regels van basisanalyse (differentiaal- en integraalcalculus) kunnen toegepast worden op een meer flexibele manier zodat we ons kunnen bevrijden van de lastige verificaties die nodig zijn in de klassieke analyse (i.e. men zou graag die lange lijst van hypothesen voor elke stelling die ik u laat leren in Analyse I en II wegwerken<sup>32</sup>). Gegeneraliseerde functies zijn typisch geconstrueerd als dualen van (oneindig dimensionale) vectorruimten van gladde functies, dus ik bestudeer ook eigenschappen van de onderliggende vectorruimten van functies.

In mijn onderzoek ben ik vooral geïnteresseerd in de eigenschappen van ggeneraliseerde functies op zichzelf, maar ontwikkel ook de *tools* voor toepassingen. Het ontwikkelen van deze *tools* is een tweede aspect in mijn onderzoek, vooral in verband met integraaltransformaties (e.g. Fouriertransformaties, Laplacetransformaties etc) en asymptotische benaderingen. Dat laatste noemt *Tauberian theory*, een veld met als doel asymptotische informatie over functies van informatie te verkrijgen rond eigenschappen van integraaltransformaties van de functies. Blijkbaar is *Tauberian theory* heel nuttig in de getaltheorie, en een deel van mijn recentste onderzoek gaat rond zulke toepassingen. Ik heb zo bijvoorbeeld verschillende generalisaties van de priemgetalstelling bewezen.

**In onze studentenvereniging hebben we niet enkel wiskundigen maar ook fysici en informatici. Heb je enige interesse in deze velden?**

**Jasson:** Wiskunde is natuurlijk zeer dicht gerelateerd

---

<sup>32</sup>Een suggestie die waarschijnlijk vrij aangenaam in de oren van menig eerstejaars klinkt, nvdr.

tot fysica en informatica en het blijkt ook zeer belangrijk te zijn voor fysici en informatici om een sterke wiskundige achtergrond te hebben. Ik vind beide velden interessant en belangrijk, hoewel ik moet toegeven dat ik behalve een paar vakken uit mijn universitaire opleiding een totale leek ben.

### **Behalve wiskunde, welke hobbies hebt u nog?**

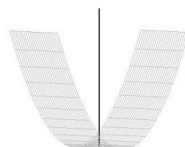
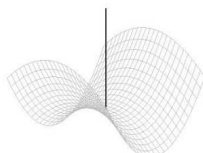
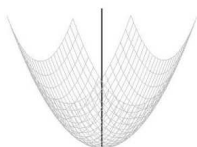


**Jasson:** Ik heb geen uitgebreide hobby. Dingen waar ik wel van geniet zijn reizen, fietsen (van thuis tot mijn werk!), koken en Belgische bieren proeven.

### **Ten slotte: hebt u enige tip voor onze lezers?**

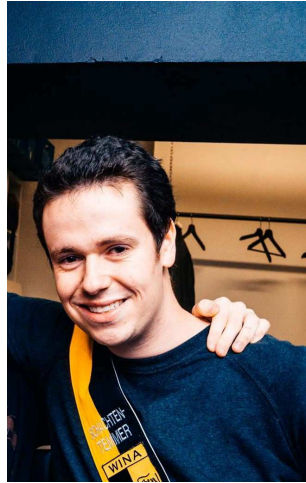
**Jasson:** Mijn enige advies is dat je wat je studeert tof moet vinden. Ik vind het heel belangrijk om gepassioneerd te zijn over het onderwerp dat je studeert.

### **Een mooie boodschap. Hartelijk bedankt voor het interview!**



## Woordje van de temmer

*Jawadde dadde*, we zijn alweer door de eerste drie weken van het jaar gevlogen dat het geen naam heeft. Ik herinner me niet alles zo goed meer <sup>33</sup>, maar wat me wel is bijgebleven zijn de enthousiaste eerstejaartjes<sup>34</sup> die ik al heb gezien op al onze activiteiten. Van WiNA-dag 1 tot de Openingscantus, iedere keer waren ze paraat en enthousiast om er een fantastische avond<sup>35</sup> van te maken. Wij leerden de eerstejaars kennen en zij ons, sommige gingen zelfs mee om nog een durum rond een uur of vier <sup>36</sup>.



Ook onderling leerden ze elkaar beter kennen op bijvoorbeeld Voordoop 1, die qua aantal niet het grootste succes van de laatste jaren was, maar op gebied van kwaliteit zeker niet moest onderdoen. Allen kregen ze uiteraard ook een verkleedopdracht en het doopcomité kan niet wachten om deze te zien op Voordoop 2 <sup>3738</sup>. Thomas leerde ook veel bij dankzij de feutjes en kan trots zijn dat zijn kennis aan pornosites opnieuw is uitgebreid. De Openingscantus was naar mijn me-

<sup>33</sup>blame alcohol

<sup>34</sup>zelfs iemand van 2001. . . .maar hij leefde al tijdens nine eleven dus allemaal chill

<sup>35</sup>of soms eerder een nacht

<sup>36</sup>hij was misschien ook getuige van de diefstal van een kipnugget van twee *basic bitches* door een niet nader genoemd persoon

<sup>37</sup>buiten David misschien want er gaat de hele tijd een paaltje voor zijn voeten lopen

<sup>38</sup>uiteraard hebben we op deze manier onszelf ook een ontbijtje gefikst

ning ook een groot succes. Niet alleen heeft de senior deze goed geleid <sup>39</sup><sup>40</sup>, ook de aanwezige feutjes deden het super. Zo goed als geen fouten in de pagina's en geen één keer moeten klagen dat ze niet enthousiast genoeg waren. Kortom ik was een tevreden temmer en ik kan alleen maar hopen dat het in de toekomst even goed gaat.

De beste activiteiten komen er bijna aan en het voltallige doopcomité is nu al zeker dat zowel Voordoop 2 als de Doop zelf fantastisch gaan worden. Tot de volgende, wanneer ik eindelijk echte schachtjes zal hebben<sup>41</sup>.



*Doopcomité 2017-2018.*

<sup>39</sup>\*kneukeltje voor David\*

<sup>40</sup>Maar in mijn jaar was het uiteraard beter

<sup>41</sup>Whoop whoop!

## Glijbaantjes

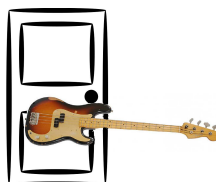
Julie: “Zouden eekhoorns high kunnen worden?”

Polina: “Nee, we hebben geen wiet meer.”



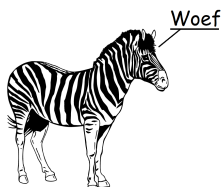
“Ik ben een seksueel gefrustreerde fysicus, als het internet weer eens plat ligt ben ik zo hopeloos dat ik fantaseer over Nazi-Duitsland, it always gets the job done.” - (auteur is triviaal en overgelaten aan de lezer als oefening)

“Oh wat, de Doors komen. Ah wacht, dan gaan de deuren open.” - Nathan Steyaert



“’t Is niet omdat er een keeper in de goal staat dat ge niet kunt scoren. Dat kwetst die keeper wel, dus ik doe dat dan niet. Daarom ben ik zo slecht in voetbal.” - Ferre Vanden Kerchove

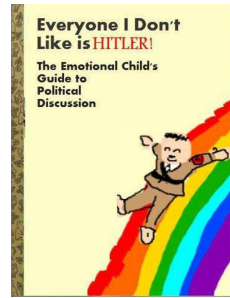
“Aan dit tempo komen David en ik klaar tegen januari” - Mathieu Coussens



Nathan: “Je zit op de goede weg. Het is een hondachtige”  
Mathieu: “Een zebra?”

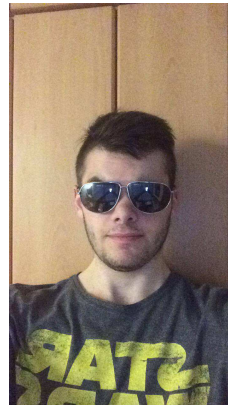


“t Is geen racisme als er maar één ras over is.” - Yarrik.



“Dat zou veel beter zijn, als mensen eieren zouden leggen, liever een minuut een ei leggen dan een week uw regels” - Sarah Cornelis over genetische manipulatie.

“Ik haat het strand, want daar is er zon” - Vincent Vandeperre, klimatoloog in spé.



“Ik ben mijn eigen eendje” - David over Rubber Ducky debugging

“Zijn worstenbroodjes in seizoenen?” - Vincent Vandeperre, voedingsdeskundige in spé.

Blokland: “Ge moet die aan duizend per uur beffen.”

David: “Dat is een keer om de drie seconden.”

“Mensen die Word gebruiken voor academische *shit* kunnen echt SARS krijgen gelijk de fucking UGent en hun fucking Word-templates en hun fucking kanker.” - Jonathan Peck, assistent computergebruik, Artificialle Intelligentie en Machine Learning.



Tijdens een probleem met multithreading, de oplossing aange-reikt door diezelfde assistent Jonathan Peck: “Maak alles single threaded.”

Lars: “Hoe is uw examen ge-gaan?”

Maarten VT.: “Niet goed, maar ik heb wel respect ervoor”<sup>42</sup>

FAIL 7/20

FAIL 8/20

FAIL 2/20

FAIL 0/20

FAIL 8/20

<sup>42</sup>Ja, die puntenlijst rechts van dit glijbaantje is van mij. 't was niet mijn sterkste semester, nvdr.

“Well initially I thought the classes were to be held at 9h30... little did I know it should be 8h30, I was in the UK when I read it on Oasis.” - prof. dr. Dirk Van De Gaer, over waarom zijn les speltheorie een uur te laat begon.

“Haskell is zo geil, daarin programmeren is letterlijk mentale masturbatie” - Davit.

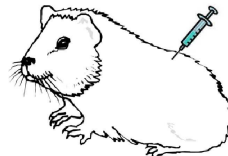


“’t is niet omdat ge zelf een keeper zijt dat ge niet kunt scoren in een andere goal.” - Tuur Vera.

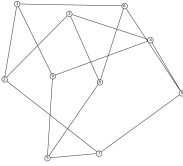
“Die mag zelfs over mij kakken.” - Vincent Vandeperre, stoelgangster in sp , over Alex

“Morfisme? Ik las eerst morfine. Ik lees wat ik wil zeker?” - prof. dr. Marnix Van Daele tijdens de les Modelleren en Simuleren.

Terwijl Julien zijn oogdruppels in doet voor zijn lenzen: “Ik heb dat ook eens moeten doen bij mijn cavia Speedy, en die droeg niet eens lenzen.” - Sarah.

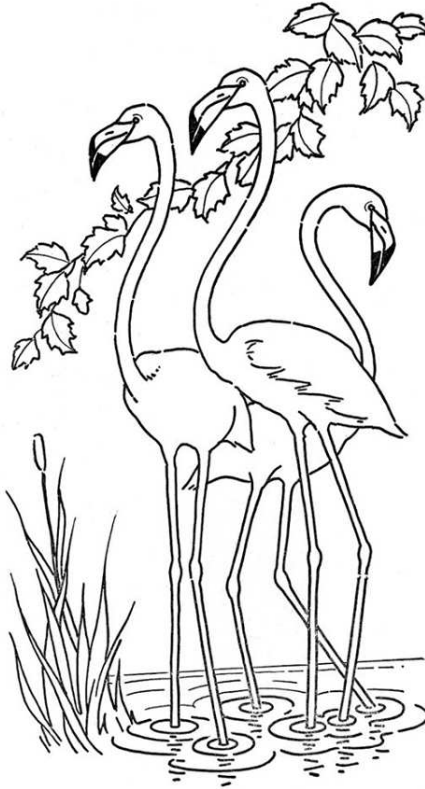


## Kleurplaat



Een kleuring van een graaf  $\Gamma$  is een toekenning van kleuren aan de toppen van  $\Gamma$ , één kleur per top, zodanig dat adjacenten toppen een verschillende kleur krijgen. Wanneer  $k$  kleuren worden gebruikt, noemt men dit een  $k$ -kleuring. Uw taak is nu deze graaf te kleuren en  $k$  zo klein mogelijk te houden. Of kleur de flamingo's eronder in, als dat meer uw ding is.

---



## Puzzels

Puzzels oplossen is goed voor de hersenen. Of dat heb ik toch ooit eens gehoord. Vraag me niet om details a.u.b.

---

## Raadsels

Je zit in een gesloten ruimte, op aarde, gevuld met lucht onder normvoorwaarden (maar best, anders zou je dood gaan). Voor je ligt een kilo lood, een kilo veren (deftig op elkaar gepropt), en een weegschaal die 0000,0 gram aangeeft. Deze weegschaal is trouwens heel nauwkeurig! Tof hé! Nu is de vraag: welke van de 2 (de veren of het lood), zal volgens de weegschaal het minst wegen?

Dank u Jeffrey voor dit raadsel. Heel tof hoor.

---

Een informaticus met te veel tijd beslist om een efficiënt programma te schrijven dat berekent voor welke (natuurlijke) waarden van  $n$  het getal  $2^{2^n} - n^4$  priem is. Ervan uitgaande dat hij zijn programma runt op de supercomputer in S10<sup>43</sup>, hoeveel priemgetallen van die vorm gaat hij (maximaal) vinden?

---

Een verzameling is totaal geordend als voor elke twee elementen  $a$  en  $b$  in de verzameling  $a < b$ ,  $b < a$  of  $a = b$ . Beschouw een verzameling  $V \subset \mathcal{P}(\mathbb{N})$  van deelverzamelingen van de natuurlijke getallen, totaal geordend via inclusie.

Dan is deze verzameling aftelbaar, want elke keer als je hoger gaat in de orde voeg je minstens een natuurlijk getal toe en dus kan je een surjectie construeren

<sup>43</sup>Ik hoop dat die daar effectief staat anders slaat dit raadsel nergens op.

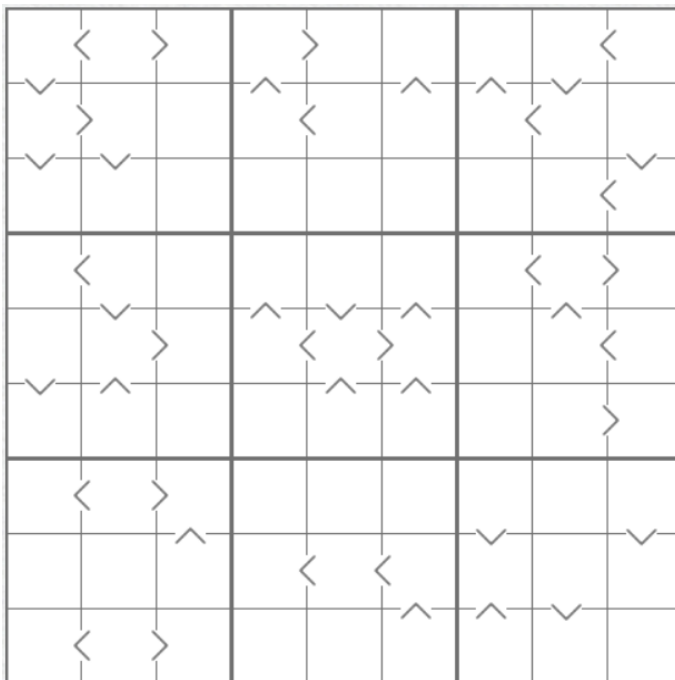
---

van de natuurlijke getallen naar V.

Spectaculair genoeg is dit bewijs fout. Zoek een tegenvoorbeeld.

### Groter-dan-sudoku

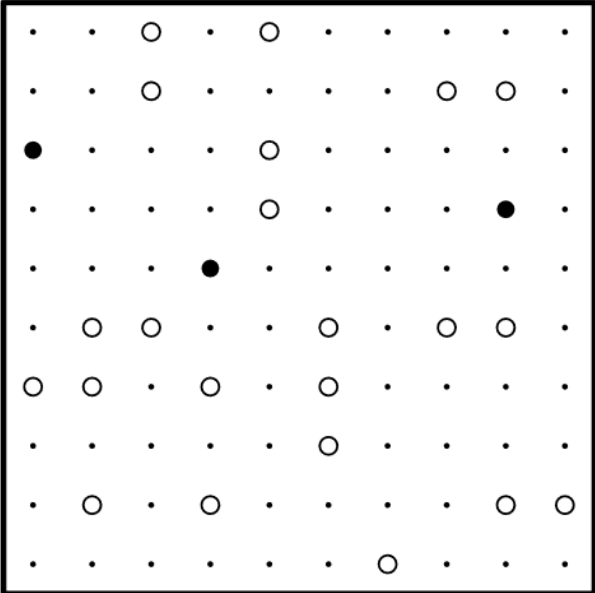
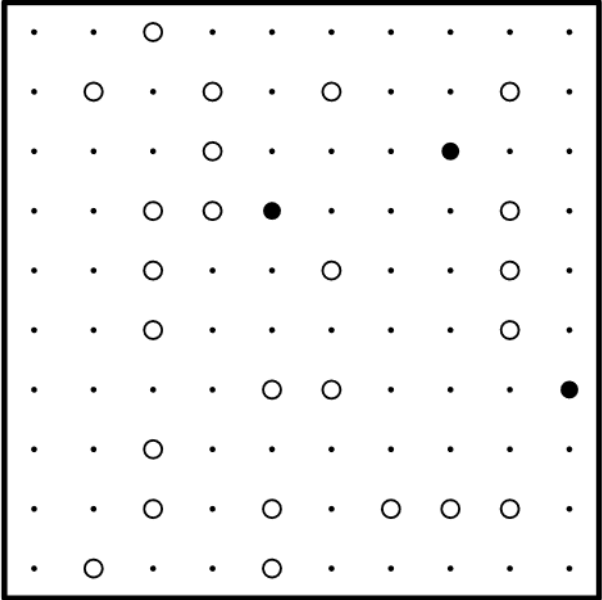
Deze puzzel werkt exact zoals een sudoku, maar hier staat er tussen twee getallen een kleiner-dan of groter-dan teken.



### Maysu

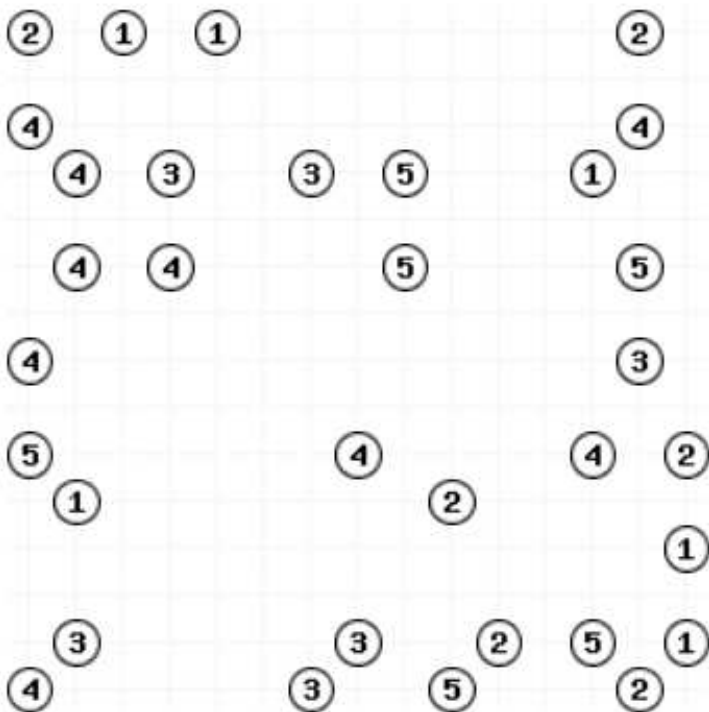
Maak een gesloten kromme met horizontale en verticale segmenten die alle witte en zwarte cirkels verbindt. De lijn door een witte cirkel is recht, maar maakt een bocht in het punt net voor of na de witte cirkel (of beide). De lijn door een zwarte cirkel maakt

er een bocht, maar is recht in de punten net voor én na de zwarte cirkel.



## Bruggen

Verbind de eilandjes met elkaar tot we een samenhangende, planaire<sup>44</sup> graaf krijgen waarin elk eiland het aangegeven aantal bruggen heeft. Bruggen lopen enkel verticaal en horizontaal. Tussen elke twee eilanden lopen hoogstens twee bruggen.



<sup>44</sup>I.e. de bruggen kruisen niet.



## Tectonic

Vul in de dik omlijnde vakjes van grootte  $n$  elk cijfer uit  $1, \dots, n$  éénmaal in. Bv. in een dik omlijnd vakje van grootte 2 (hier rechtsboven) staat één 1 en één 2. Bovendien is geen elk vakje gelijk aan één van zijn burens (waarbij burens ook diagonaal gerekend worden).

1			2	
			5	
				2
4				
				5

5				
	1			
			5	
	3			3

		5		
5				1
				4
	1			

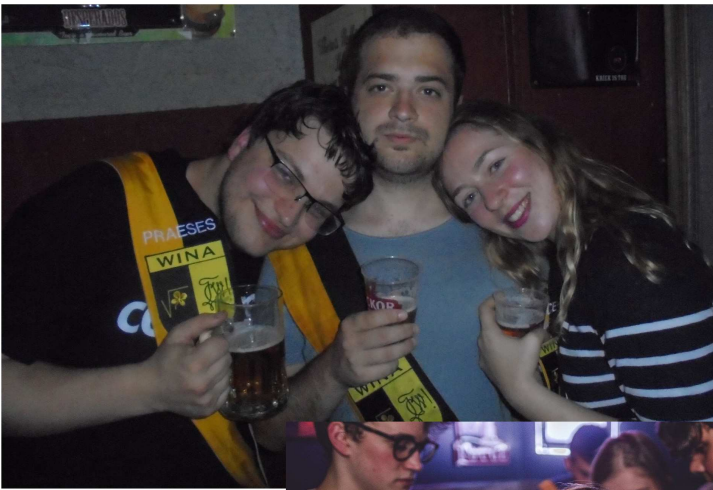
		4		
2				
1		5		
2				
			1	4

## Dankwoordje

Aangezien alleen maar alleen is, vraag ik aan allerlei tuig of zij willen meehelpen aan 't Strakske. Meestal bedank ik die mensen dan ook. Bijvoorbeeld met een dankwoordje.

- Anoek Strumane voor de cover.
- Matthias Coppens voor het wezen van de  $\text{\LaTeX}$ -master.
- Serafina Van Geertruyen van Filologica voor het wezen van corrector.
- Julie vanwege de photoshop op Fibonacci zijn gezicht.
- David, Blokkie, Freija, Poli en Julie voor hun woordjes.
- Jeffrey en Sarah voor hun kookrubrieken.
- De facebookpagina “Arno’s motiverende plaatjes voor overdag en soms in de nacht” voor de foto van Jeroen Meus.
- Professor Vindas Diaz voor het interview.
- Sam voor zijn fantastische historisch correcte column.
- Thomas voor zijn recensies.
- Vincent en Blokkie voor de samenvatting van hun gezamenlijke masterthesis in samenzwerings-theorie bij prof. dr. M. Peeters.

U mag uw literaire rommel, puzzels, kleurplaten, raadsels, communistische propaganda, intieme foto's en bitcoins altijd opsturen naar [scriptor@wina-gent.be](mailto:scriptor@wina-gent.be). Steek me a.u.b. wel niet meer in paardengroepen. Ik haat paarden.



# KPMG



Standaard  
Boekhandel



cAcard  
biza  
r

Overpoortstraat 94  
Gent

Guido