

# WINAGENDA

Wekelijks blaadje van studentenkring Wina verspreid onder studenten wiskunde, fysica en informatica.



*Zoek de 10 verschillen.*

Woensdag 5 mei	Meirondjes
Donderdag 6 mei	Online poker toernooi

---

# PRESESWOORDJE

---

COOOOMMILITONEEEES

Hihi hoi daar ik had eventjes cantus vibes dus toen kwam dees naar boven #ikhebnogsteedsnieopeenechtecantuskunnensalamanderen #sadlife

Ma oké swat nu de campagne voorbij is (proficiat aan kiesploeg Vortex, lolploeg Banaan en alle verkozen studentenvertegenwoordigers!) hebben we activiteiten deze week, joepieeee!

Woensdag staat ons een belangrijke avond te wachten. Het facultair congress van onze faculteit! Hier gaan we met iedereen die geïnteresseerd is een discussie houden over de opkomende rectoren. Op het einde kan dan iedereen zijn stem uitbrengen die integraal ook zal bepalen naar welke kandidaat de stem van de studenten van faculteit wetenschappen toe gaat. Het belooft een interessante avond te worden dus zeker komen 😊

Het is ook weer mei dus ook de meirondjes beginnen weer! Het weer zit goed mee dus haal die sportschoentjes maar naar boven en woopwoop lopeeeeen.

Donderdag is het dan tijd voor het online pokertoernooi dus alle wel en niet pokerfans daarheen!

Toedeloeeeeeeeee

*Bram*

*“Je bent wat je eet”*

*-lolploeg Banaan*

# DEZE WEEK

## Meirondjes

Haal je loopschoenen al maar boven, want de meirondjes komen eraan! Kom elke woensdag van mei gezellig lopen met je mede winezen op de atletiek piste bij het sportcentrum. De lopers die in een halfuur het meeste rondjes lopen worden vermeld in de Winanagenda. Bovendien verwennen we jullie met lekkere snacks na het lopen.

Vergeet je zeker niet in te schrijven, zodat we zeker de social distance regels kunnen respecteren. Elke woensdag zijn er twee tijdsloten, om 20u00 en om 20u45. Afspraak aan de ingang van de atletiekpiste (deze is aan de kant van gebouw de Nayer).

Inschrijflink 5 mei: <https://www.wina.be/nl/evenementen/2021-meirondjes/>

Inschrijflink 12 mei: <https://www.wina.be/nl/evenementen/2021-meirondjes-week-2/>

Inschrijflink 19 mei: <https://www.wina.be/nl/evenementen/2021-meirondjes-week-3/>

*Sport*

## Online pokertoernooi

Er doen geruchten de ronde... Geruchten dat er een online evenement wordt georganiseerd door een van de meest befaamde goksteden ter wereld ... Las Wina's! Ook dit jaar organiseren we op 6 mei opnieuw het jaarlijkse Wina-pokertoernooi! In deze editie kan je voor het eerst online met je vrienden en anderen samen de strijd aangaan om de titel van jaarlijkse pokerkampioen te bemachtigen! Neem zeker deel aan deze full-house boordevol gevuld met sfeer die van start gaat op 6 mei om 20u!

Inschrijven is verplicht en kan je tot en met dinsdag 4 mei doen op: <https://www.wina.be/nl/evenementen/2021-pokertoernooi/>

Link van de Wina Discord-server: <https://discord.gg/qP2b9UGG>

Heb je vragen? Dan mag je altijd een mailtje sturen naar [andreas@wina.be](mailto:andreas@wina.be)

Hopelijk tot dan!

*Sport*

# OM NAAR UIT TE KIJKEN

## Lenteconcert

Nu de examens in zicht komen, biedt Wina jullie nog even wat ontspanning aan, namelijk het jaarlijkse lenteconcert op 11 mei. Op dit culturele hoogtepunt zullen enkele artistieke Winezen hun kunsten tonen. Ook zullen we enkele proffen en assistenten in de bloemetjes zetten met de uitreiking van de Gouden Krijtjes. Verwacht je tevens aan een speech van onze preses! Spijtig genoeg zal het lenteconcert nog steeds online moeten doorgaan. Daarom gaan we de artiesten in de Aula Pieter de Somer livestreamen zodat jullie thuis of op kot kunnen volgen. De link hiervoor zal nog verschijnen op het Facebook-evenement en op [de site](#).

*Cultuur*

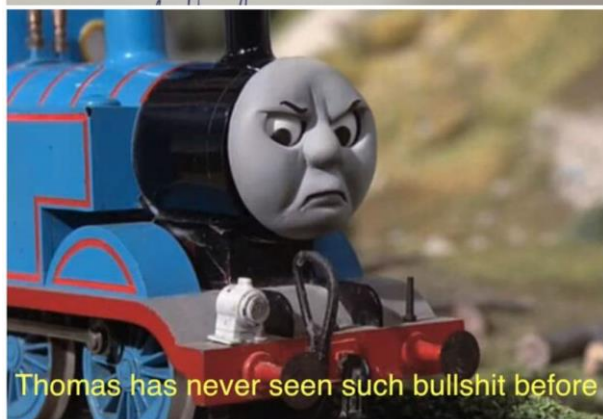
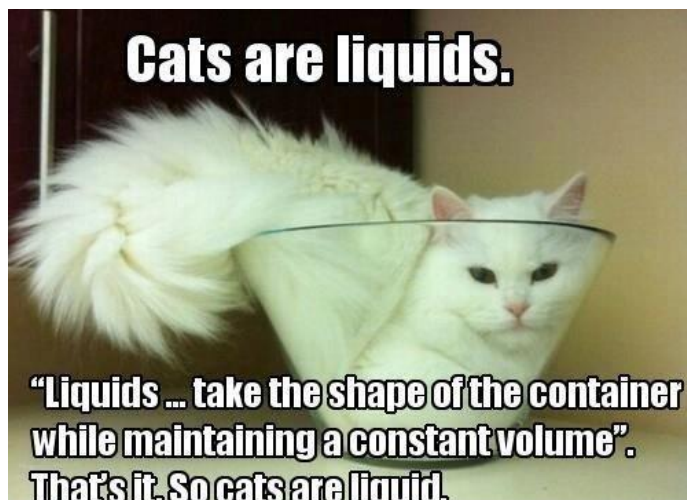
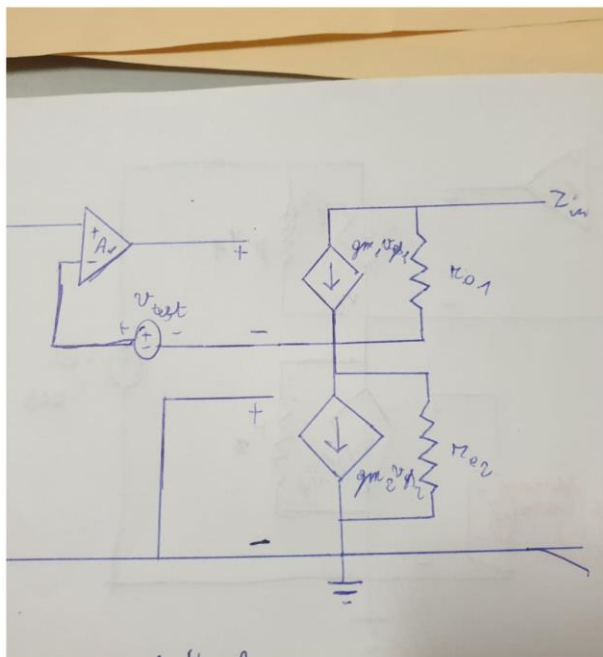
## ULYSSIS Open Source Jobfair

Bijna afgestudeerd en begint het wat te kriebelen om een job te zoeken? Of studeer je nog verder, maar zoek je een stage of studentenjob? De rest van het semester kan je zoeken naar de open source job van je dromen! Start je zoektocht op onze lijst met open source bedrijven op <https://opensourcejobfair.be>

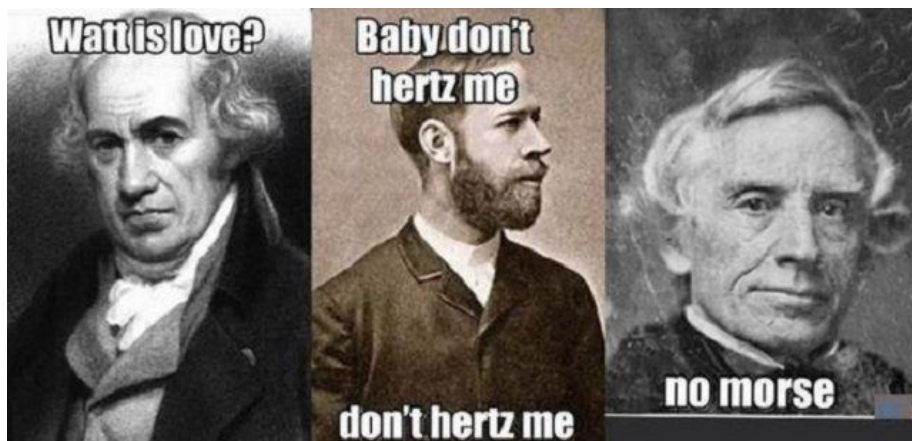




# MEME VAN DE WEEK



Vind net wat kleingeld in mijn zak van de laatste keer dat ik ben uit geweest



# PUUR CULTUUR

Sedert het uitbreken van de coronawandelwoede is geen enkele kassei in Leuven -- en dat zijn er best wat -- gespaard gebleven van de slagen mijner schoenzolen. Ik mijmer dan over de grote vragen des levens, zoals *wat is het praktisch nut van Frankrijk of mag ik nog bloed geven als cultuur in mijn bloed zit*. Op de eerste vraag moet ik het antwoord nog vinden, op de tweede vraag is het antwoord een volmondig ja, al loop ik hiermee het risico om gerechtelijk vervolgd te worden door de Duitse winkelketen Rewe, waarvan *Ja!* het huismerk is.

Alsof de landelijke chaos die zal voortvloeien uit het gesabel van burgemeesters, provinciegouverneurs, moraalridders uit de zes regeringen die ons land rijk is, virologen, epidemiologen, biostatistici, motivatiepsychologen (waar men inmiddels volgens de kranten de straten mee kan plaveien) en kustburgemeesters -- een speciale ondersoort van burgemeesters -- nog niet genoeg is, zal ik op mijn volgende wandeling het overlijden van de enige echte Pieter Aspe moeten verwerken, samen met het verlies van een stukje grammatica. Ik zal voortaan -- met recht -- tegengesproken worden als ik mijn medemens er op wijs dat *dan en slechts dan* geen correct alternatief is voor *als en slechts als*. Morrend zal ik uit verstrooidheid de doodlopende Elzasgang binnenlopen en proberen mijn verdwaling uit mijn gedachten te verdringen door zo luid ik kan aan het *Gloria en halleluja* van Sviridov te denken, een paardenmiddel dat mij zelfs na het binnen gieten van drie kruiken koffie nirvana brengt.

Als u deze week culturele honger heeft, eet dan wat Russische romantiek. Sviridovs *Gloria en hallelujah* is een goed aankopingspunt. Zijn *Reveille* uit wat ik door gebrek aan een treffende vertaling in het Nederlands *Pushkin's Garland* zal noemen is een streling voor het oor, net als al het werk van Pavel Tsjesnokov (en dan vooral diens *Wij prijzen u (To thee we sing)*) en zijn Cherubische hymnes), want Tsjesnokov is God. Hij is al wat goed is. Troost, erbarmen en hoop. Als desert na Rachmaninov, kunt u naar *De leewerik (The Lark* gaat u op het zeer Engelstalige internet meer zoekresultaten opleveren) van Glinka luisteren voor het slapengaan.

Een Cherubikosche hymne, waar ik het eerder al over had, is een lied uit de Byzatijnse traditie dat de Cherubim, de Gods troon omringende engelen, bezingt en werd vaak geschreven door orthodoxe componisten, een beetje zoals Bach ook ons bekendere missen voor zijn eigen Kerk schreef. Cherubim - - het Hebreeuwse meervoud van Cherub -- vormen de op een na hoogste engelenorde en worden vaak afgebeeld als op Cupido gelijkende kinderen, maar zijn eigenlijk een overblijfsel van mythologie uit het Oude Nabije Oosten.

U is weer wat slimmer, en mijn pen -- de beeldspraak werkt minder goed voor een toetsenbord -- is leeggeschreven.

*Cultuur*

## SUDOKU

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

# MEI PLASTIEK VRIJ



Joepie mei is aangebroken! Doorheen deze maand nemen wij jullie mee op avontuur samen met de Winagang! Wij zullen jullie elke week een kleine update geven over onze emmers. Wij hebben afgesproken om ons aan de volgende regels te houden:

1. Het plastic dat je nog hebt van vorige week, mag je alles nog overpotten tot net voor je eerste maaltijd. Wees hier echter wel eerlijk in, dit telt enkel voor dingen die je in de weken hiervoor.
2. Brik en blik tellen niet mee. (PMD)
3. Alles wat je van plasticen verpakkingen nog koopt, stop je nadien in je emmer voor overzicht te houden.
4. Probeer ook andere slechte dingen zoals aluminium folie te minderen. Gebruik je dit toch steek dit dan toch in je emmer.
5. Elke zondag een foto update.

Nog vragen stuur ons op onze facebookpagina @winagang of via [gang@wina.be](mailto:gang@wina.be).

Hier willen we wel bij benadrukken dat dit eigenlijk een soort van richtlijnen zijn. Het is helemaal niet erg om soms nog iets van plastic te kopen, maar het is gewoon heel belangrijk dat we er ons van bewust zijn en ons zelf proberen meer aan te zetten om eens te kijken naar betere alternatieven die vaak heel voor de hand liggen!

Doe jij ook mee? Stuur een foto van jou en je emmer en krijg een plaatsje in de spotlight samen met de andere deelnemers!

Vind je het moeilijk om te beginnen? Hier heb je 2 eenvoudige receptjes, die volledig plastic vrij zijn, om je start iets makkelijker te maken.

Nog enkele tips voor als het heel moeilijk te maken, wat kan je allemaal eten?

- ➔ Brood, soep, pannenkoeken, wentelteefjes, omeletje, slaatjes, loempia land met eigen bakje en nog zoveel meer zoals de volgende receptjes!



# 1 POT FRANSE RATATOUILLE

(2 PERSONEN)

## Ingrediënten:

- 3 tomaten (groot)
- 1 Ui (groot)
- 4 teentjes knoflook
- 1 Paprika (rood, geel, groen)
- 1 Aubergine (middelgroot)
- 1 Courgette (klein)
- 1 eetlepel olijfolie
- Peper en zout naar smaak
- (Verse) basilicum naar smaak
- (Verse) tijm naar smaak



## Bereiding van de ingrediënten

- Pel en snipper ui en knoflook.
- Was en snij de courgette en aubergines fijn. Snij ze in plakken van 1-1,5 cm dik en snijd de "schijven" vervolgens in vieren. Je hoeft ze niet te schillen.
- Was de tomaten en snij ze eerst in partjes en vervolgens in tweeën of drieën. U moet uiteindelijk stukjes ter grootte van blokjes van 1-1,5 cm overhouden.
- Was de paprika's en snij ze in plakjes. Snij ze eerst doormidden, verwijder de zaadlijsten en het steeltje. Leg ze op de snijplank en snij er verticale strepen van. Snij de strepen nu horizontaal doormidden, zodat je 3-4 cm lange strepen hebt.

### Ratatouille koken in één pan

- Verwarm je kookpot of oven op middelhoog vuur en voeg olijfolie toe.
- Bak de gesnipperde ui, roer en bak gedurende 2 minuten.
- Voeg knoflook toe, roer en bak een minuut.
- Voeg de gesneden tomaten, paprika's, zout en peper toe. Begin met 1 theelepel zout, ½ theelepel zwarte peper en pas aan het eind aan naar eigen smaak. Dek het geheel af met een deksel en laat het op middelhoog vuur koken tot het kookt. Verwijder het deksel, roer en kook 6-8 minuten tot de tomaten papperig zijn en er vocht van de groenten is.
- Voeg als laatste de gesneden courgette en aubergine toe. Roer en kook tot ze zacht zijn, niet papperig. De courgette moet een beetje knapperig zijn om op te bijten. De aubergine moet zacht zijn en helemaal niet knapperig zoals courgette. Het vocht moet grotendeels verdampt zijn en het moet een stoofpotachtige consistentie krijgen. Wij hebben ongeveer 15 minuten nodig om deze textuur in onze oven te krijgen.
- Roer er wat (verse) basilicum of tijm door en je bent klaar om te serveren. Eet smakelijk!

## VEGAN CHILLI

(2 PERSONEN)

### Ingrediënten:

- 3 eetlepels olijfolie
- 2 zoete aardappelen, geschild en in middelgrote stukken gesneden
- (2 theelepels gerookt paprikapoeder)
- (2 theelepels gemalen komijn)
- 1 ui, gesnipperd
- 2 wortelen, in stukjes gesneden
- 2 teentjes knoflook, geplet
- (1-2 theelepels chilipoeder (afhankelijk van hoe heet je het wilt hebben))
- (1 theelepel gedroogde oregano)
- Mini blikje tomatenpuree
- (1 rode peper, in stukjes gesneden)
- 2 x 400 g blik gehakte tomaten
- 400 g blik kidneybonen, uitgelekt

*Tussen haakjes zijn optionele ingrediënten. In het recept staat wel uitgelegd hoe deze te gebruiken, maar zijn niet noodzakelijk voor een lekker gerechtje.*

## Bereiding:

- Verwarm de oven op 200°C. Doe de zoete aardappel in een schaal en besprenkel met 1½ eetlepel olie, 1 theelepel gerookt paprikapoeder en 1 theelepel gemalen komijn. Meng alles goed door elkaar zodat alle stukjes met de kruiden bedekt zijn, breng op smaak met zout en peper en rooster ze in 25 minuten gaar. Een snellere optie is om ze te bakken in de pan in kleine stukjes tot ze zacht zijn.
- Verhit intussen de resterende olie in een grote pan op een matig vuur. Voeg de ui en wortel toe. Bak 8-10 minuten, af en toe roerend, tot ze zacht zijn, pers dan de knoflook erdoor en bak nog 1 minuut. Voeg de overige gedroogde specerijen en de tomatenpuree toe. Meng alles goed door elkaar en laat nog 1 minuut koken.
- Voeg de rode peper, gehakte tomaten en 200 ml water toe. Breng de Spaanse peper aan de kook en laat hem 20 minuten zachtjes koken. Doe de bonen erbij en laat nog 10 minuten koken voordat u de zoete aardappel toevoegt. Breng op smaak en serveer met rijst.



# PUZZELKLASSEMENT

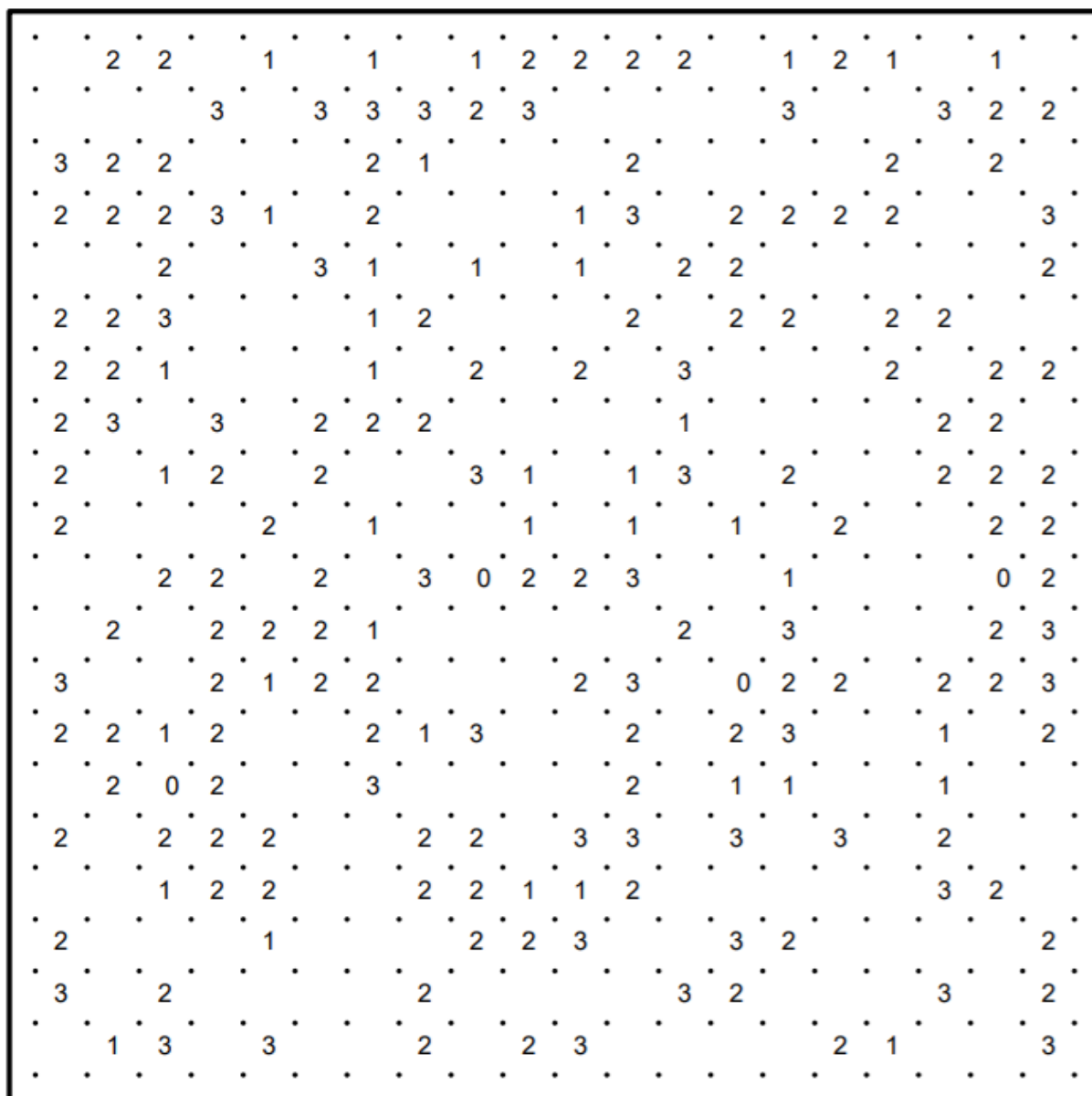
Ja, je leest het goed: we brengen het puzzelklassement terug! De Winezen onder ons die al een jaartje meegaan zijn vast al bekend met het concept, maar als opfrissing en voor de jongere zielen leggen we het hier toch nog even uit.

Jullie worden uitgedaagd om zo snel mogelijk de puzzels in de Winagenda's op te lossen en een foto van jullie oplossing te mailen naar **puzzelklassement@wina.be**. Degene die als eerste de juiste oplossing van een puzzel stuurt, verdient daarvoor 5 punten. Alle juiste oplossingen van die puzzel die de week zelf nog binnenkomen zijn 3 punten waard. Als je je oplossing later dan een week mailt, verdien je daar nog 1 punt voor. De tussenstand zal elke week in de Winagenda te bewonderen zijn. De top 3 wint op het einde van het semester een toffe puzzelprijs, zet je beste beentje dus maar voor!

Tip: Haal je paint-skills boven om de puzzels digitaal op te lossen, zo bespaar je papier!

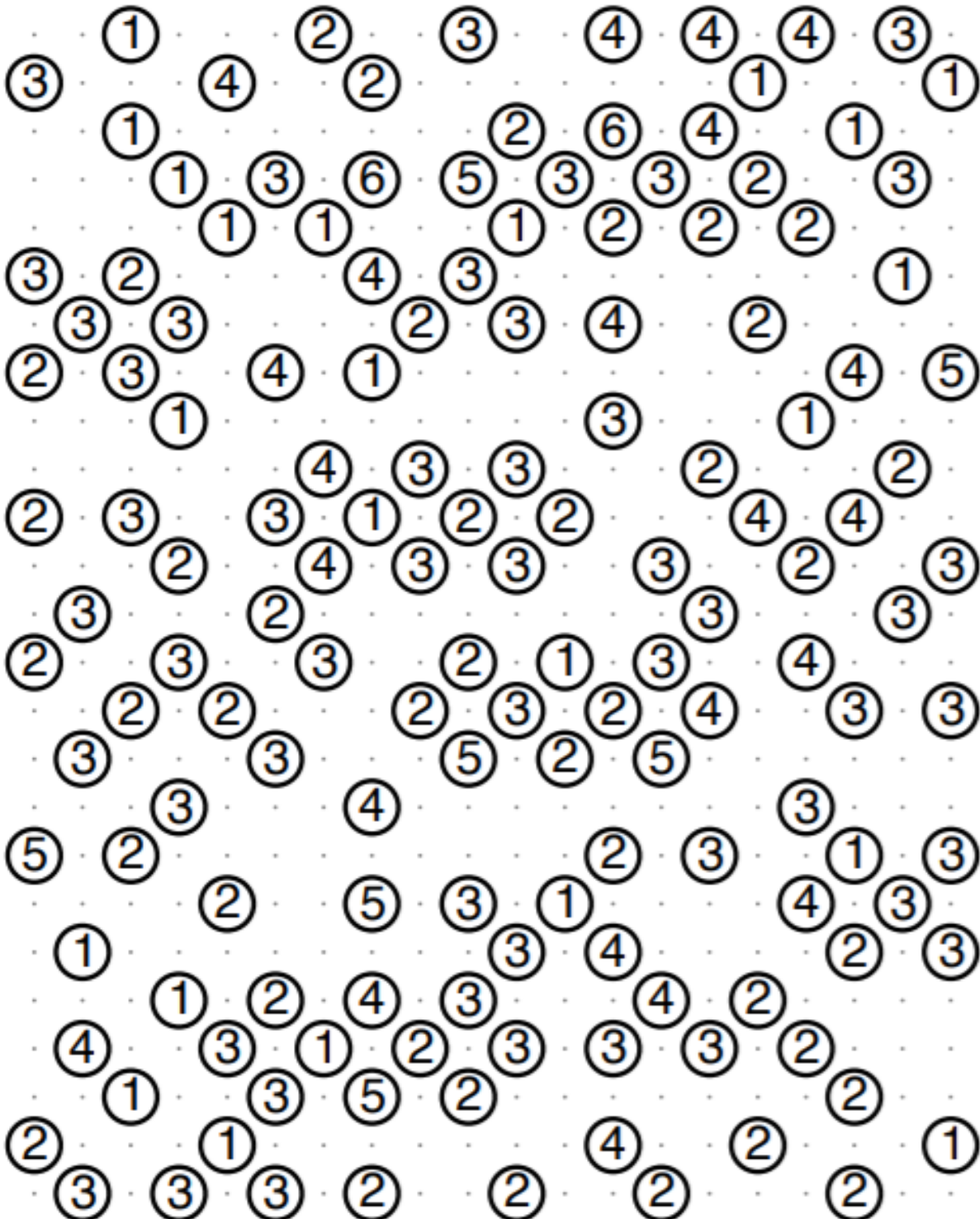
# SLITHERLINK

Vorm één gesloten lus door punten te verbinden. De cijfers in de vakjes geven aan hoeveel keer de rand gebruikt wordt. (Wanneer er bijvoorbeeld een 3 in een vierkantje staat, weet je dat 3 van de 4 zijanten deel uitmaken van de lus.)



# BRIDGES

Verbind alle eilandjes (cirkels) met bruggen om een groot samenhangend eiland te bouwen. Elk eilandje moet evenveel bruggen hebben als het getal dat er in staat. Bruggen mogen alleen perfect horizontaal of verticaal geplaatst worden, en er mogen maximaal twee bruggen tussen elk eiland staan.





Wekelijks blaadje van studentenkring Wina verspreid onder de studenten  
wiskunde, informatica en fysica.

Online te vinden op <http://www.wina.be/>

Voor alle verzoekjes, roddels, columns, tekstjes en aanvragen, in- en  
uitschrijvingen op de winagendamail,  
slechts één adres: [communicatie@wina.be](mailto:communicatie@wina.be).

V.U: Wina Leuven VZW, Studentenwijk Arenberg 4/0, 3001 Heverlee

## Volgende week

<b>Maandag 10 mei</b>	Scientica fakkeltocht
<b>Dinsdag 11 mei</b>	Lenteconcert
<b>Woensdag 12 mei</b>	Mei rondjes Scientica quiztocht
<b>Donderdag 13 mei</b>	EJW wat een mooi jaar