

# KANALEN

Edition #3 of 23/24

## Sweet & Sour

### THIS EDITION

Drama of Draget

Sweets of Sweden

Infiltrating Architecture

The Cat of the Quarter

The Big Semmeltest

...

AND MORE!



# Den Hum-liga historien

I denna utgåva av *Kanalen* pryds omslaget av vår kära kameleontvän Hum. Han har i gosedjursform nu följt med oss i över ett år, men har varit med flera år innan dess som figur i tidningen.

**Genom historien** är det lätt att fakta och kuriositeter faller i glömska, och en sådan sak har varit Hums ursprung. Vi har flera gånger kollat igenom gamla tidningar av *Kanalen*, och inte lyckats förstå riktigt hur och varför maskoten Hum dök upp. Efter många år av undran kan jag nu meddela att detta mysterium är löst. Av en lycklig slump kom jag över en verksamhetsberättelse från året 1999/2000, där denna information gick att läsa:

*"Redaktionen utvecklade under sommaren 1999 en ny maskot vid namn HUM (HU:s maskot). HUM är en grön kameleontpojke som tycker om fest och skvaller."*

**En kort beskrivning**, men väldigt informativ. Att läsa den kändes dock... lite lustigt. Genom denna gamla dokumentation förstod jag äntligen när vår kära maskot uppstod, men jag fick också lära känna Hum på ett helt nytt sätt. Fest och skvaller? Jag har alltid fått bilden av att han är mer av en sitta-hemma-med-en-kopp-te-läsa-en-bok-kille... Att det var en skvallerglad festprisse som gömde sig under den gröna reptilhuden hade jag inte kunnat tänka mig.

**En förklaring** är kanske att Hum har förändrats, växt som person och på senare år blivit något mognare. Han är ändå 25 år nu, vilket för en kameleont motsvarar 335 (!!)-människoår, enligt uniquepetswiki.com. En riktig gamling alltså, som troligen varit med om och sett mycket på sektionen: Det bra, det dåliga; the sweet and the sour.

**Aja, ännu en gåta** är i alla fall löst och *Kanalen*s redaktion och läsare kan nu sova gott om natten. Avslutningsvis tänkte jag passa på att hedra Hums 25 år i *Kanalen* genom att visa några av de olika illustrationer han har levt igenom under åren. Beundra vår fina kameleontpojke (eller gubbe?)!



Julia Nyman

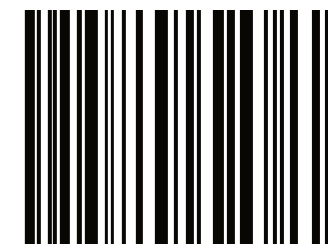
Chefredaktör

23/24



## Innehåll

The editorial board .....	3
Sweets of Sweden .....	5
Kanalen infiltrerar arkitektur .....	8
Drama of Draget .....	13
Semmeltest .....	15
Kvartalets Katt .....	20
The chapter .....	21
varav SM3 .....	21
varav Liganderna .....	22
Vinter i Stockholm .....	23
HU gräver: Benmärgsoperation .....	24
KTH Foodtech Event .....	25





Muthukumar Subramanian



Elsa Hesslow



Julia Nyman



Giang Truong Nguyen



Hum



Erika Lindh

Text, foto & grafisk design



Text, korrektur & grafisk design



Allt & lite till



Text, korrektur & grafisk design



Illustration



Korrektur, illustration & grafisk design



# Sweets of Sverige



In India, wherever you go, you're greeted with a wide array of sweet delicacies to indulge in! During festive periods, it seems like there's an endless supply of sweets, tempting your taste buds at every turn. I'm grateful that I haven't developed diabetes yet with all the sweet treats I've enjoyed! Transitioning to Sweden, I was pleasantly surprised to discover that the sweetness didn't diminish. On the contrary, Sweden has its own rich tradition of delectable sweets to savor. From classic pastries like Kanelbullar (cinnamon rolls) to mouthwatering chocolates and candies, Sweden offers a diverse range of sugary delights. Here, I have listed a few Swedish sweets to taste. Enjoy tasting (reading) them.



## List of Sweets

- Kanelbullar
- Semla
- Lussebullar
- Vaniljmunk
- Pepparkakor
- Chokladboll
- Prinsesstårta
- Punsch-roll
- Liquorice



### Kanelbullar:

Kanelbullar, also known as **Swedish cinnamon rolls or cinnamon buns**, are beloved pastries in Sweden and other Nordic countries. These delectable treats consist of a sweet, yeast-leavened dough rolled with a cinnamon and sugar filling, then baked to golden perfection. It's strange that cinnamon, which is cultivated in Sri Lanka and India - thousands of miles away from Sweden, became an integral part of Swedish culture, introduced by Roman traders. Kanelbulle takes the throne for a

Swedish Fika pause. Interestingly, it has a dedicated celebration day called 'Kanelbullans dag', which is October 4th every year. Don't miss enjoying the aroma of Kanelbullar when you come across a bakery.

### Semla:

A few weeks back, on Feb 13th Semla had its celebration day called 'Fettisdagen'. This beloved Swedish Pastry consists of a cardamom-spiced wheat bun filled with a rich almond paste and whipped cream, topped with a dusting of powdered sugar.

Originally, Semlor were eaten specifically on Shrove Tuesday, the day before the beginning of Lent, as a way to indulge before the fasting period began. However, nowadays, Semlor are enjoyed throughout the entire period leading up to Easter, from January until Easter Sunday. It's a cherished part of Swedish culinary heritage that continues to bring joy to people of all ages.



Did you know? Around 40-50 million semlas are sold every year in Sweden. Scandinavians are known for their adherence to rules and regulations, and this extends to the tradition of Semlor as well. Semlor have a designated season during which they can be served, and it was

once even against the law in Sweden to serve Semlor outside of this accepted period. An authentic newspaper article from 1952 illustrates this, detailing a situation where the police were summoned to address the issue of out-of-season Semlor being served. Source: <https://www.scandikitchen.co.uk/semlor101/>

### Lussebullar:

When Christmas was just around the corner, on the cold morning of December 13th, at our KTH Bibliotek, a religious Swedish cultural event called Lucia Morgon took place, dedicated to honoring and singing about Sankta Lucia. Following the blessed ceremony, Lussebullar (Lucia buns) were served to all attendees alongside typical Swedish coffee and tea. That was my first experience with Lussebullar, and it tasted completely different from other Swedish sweets/pastries, with a mild sweetness and dominant saffron aroma.

Lussebullar are typically enjoyed as a special treat during the holiday season, often served alongside a cup of coffee, tea, or hot cocoa. The key ingredient in Lussebullar is saffron, with other common



ingredients including flour, sugar, yeast, milk, butter, and sometimes raisins or currants. They are sometimes adorned with pearl sugar or raisins and are a beloved part of Swedish culinary tradition, symbolizing warmth, light, and the joy of the festive season.

### Vaniljmunk:

"Munk" in Swedish indeed means "donut", and "Vaniljmunk" essentially translates to "Vanilla donut," reflecting both its round shape and vanilla flavoring. It's essentially a Swedish version of the classic donut. While it may resemble the German Berliner, Vaniljmunk is distinct as it is filled with vanilla custard. Personally, I used to enjoy Vadai, a tasty South Indian snack, with tea most of the time. Now, my preference has shifted to donuts or munk. Whether served as a snack with coffee or tea or enjoyed as a dessert, Vaniljmunk brings people together, fostering warmth and conviviality. My first preference would be a Vaniljmunk if I go to a bakery or grocery store.

### Pepparkakor:

Once again, a festive season's delight from Sweden! It's Swedish Gingerbread, often served alongside glögg, a traditional Swedish mulled wine, or enjoyed on its own as a sweet treat (or with coffee, as you prefer!). These thin, crispy cookies are flavored with a blend of spices, including ginger, cinnamon, cloves, and nutmeg, giving them a warm and aromatic flavor. To be honest, this was the first Swedish food I tasted, offered by my senior on my very first day in Sweden.



Pepparkakor are often cut into festive shapes such as hearts, stars, or gingerbread men, adding to their charm and appeal. They are commonly decorated with icing or sugar before being served, making them not only delicious but also visually appealing. In Sweden, baking and decorating Pepparkakor is a cherished Christmas tradition, with families gathering together to make and enjoy these delightful cookies. This activity is particularly loved and enjoyed by children and even by adults due to the fun shapes and the excitement of pepparkakor-making events.

**H**istorisk fakta: Early references from the Vadstena Abbey show that the Swedish nuns baked gingerbread to ease indigestion in 1444.

### Chokladboll:

Chokladboll, translated as "chocolate ball," is a classic Swedish confectionery treat enjoyed by people of all ages. It's a delightful combination of oats, sugar, cocoa, and butter rolled into small balls and often coated with coconut flakes. They're simple yet incredibly satisfying. The ingredients are combined into a dough-like consistency, rolled into small balls, and then coated in coconut flakes or pearl sugar. Chokladbollar are popular for their simplicity and versatility, requiring no baking and allowing for easy customization. Some variations may include additional ingredients such as chopped nuts, raisins, or chocolate chips. Some Swedes who have a fondness for coconut have even added dried grated coconut as a topping to Chokladboll, which gives it a native touch. (We add coconut to almost all dishes we make, haha!)

### Prinsesstårta:

The original name of Prinsesstårta is Grön Tårta, referring to its appearance. It was later dubbed "princess cake" because Swedish princesses were said to have been particularly fond of it. This iconic Swedish dessert features layers of sponge cake, raspberry jam, vanilla custard, and whipped cream, all encased in a thin layer of green marzipan. It's a feast for both the eyes and the taste buds. In Sweden, Prinsesstårta is often enjoyed on special occasions such as birthdays, weddings, and celebrations, where it serves as a symbol of elegance and sophistication. It is a dessert that brings people together, evoking feelings of joy and indulgence. Whether knowingly or unknowingly, my friends bought a Prinsesstårta for my birthday, which happened to be the first cake I tasted in Sweden!

### Punsch-roll:

A few weeks ago, in our SFI class our teacher had given an exercise about Swedish foods and sweets. I was using Google translate to find the meaning of Swedish food names. When I checked for the Punsch roll, I could not control laughing since it showed the translation as Vacuum cleaner. I wondered

what! How come a dish called a vacuum cleaner? I cleared my doubts with the teacher. She explained a bit about the Punsch roll. This pastry is often called "dammsugare" ("vacuum cleaner"), because it looks like a vacuum cleaner nozzle. But the name also comes from the idea that pastry chefs use leftover cookie crumbs to make its filling. It's also known by other names like "arraksrulle," because it has arrak (fermented and distilled alcoholic beverage made from rice or molasses) in it, or "150-ohmare," because of its brown-green-brown color scheme, which matches a resistor value of 150 ohms.

It is a classic Swedish pastry made from marzipan, cocoa, and punsch liqueur, wrapped in green marzipan and often garnished with chocolate. Its unique flavor profile makes it a favorite among dessert enthusiasts.

### Liquorice:

To conclude, Swedish liquorice, also known as "Svensk lakrits," offers a delightful blend of salty and sweet flavors. Available in various forms, from soft and chewy to firm and salty, it caters to diverse preferences. A standout type is the salty liquorice, or "salmiak," (Salmiak means Ammonium Chloride) renowned for its unique salty and occasionally bitter taste, derived from ammonium chloride. Loved and loathed by liquorice aficionados worldwide, it's a distinctive treat. Conversely, sweet liquorice, akin to varieties found elsewhere, boasts a soft, chewy texture and a rich, sweet liquorice flavor. During a recent visit by Swedish astronaut Marcus Wandt to KTH, he even mentioned liquorice in space! For those curious to learn more, scan the provided QR code.

Want to tell us something about that? Contact via Instagram ID @hwitterhetsutskottet\_hu Which is your favorite Sweet and why? Scan and tell us as funny as you can.

+QR here



Photos: Online

Illustrations:  
Giang Truong Nguyen



# Kanalen infiltrerar

## Arkitektur

Text & foto: Julia Nyman

**Vid Valhallavägen finns en plats som är så nära, men ändå så långt bort. En plats där det gömmer sig ett program som inte riktigt är som de andra på KTH. Jag talar förstås om den rödostiga, rundade konstruktion som tornar upp sig bakom KTH entré med all sin bragd och ståtlighet: Arkitekturbyggnaden. En välbekant fasad för samtliga KTH-studenter, men med en insida av utforskad mark för en ingenjörstudent. Vad gömmer sig därinne, bortom den dörr där min kortaccess tvärt tar slut? Jag bestämmer mig för att ta reda på sanningen, och för att göra det fullt ut behöver jag höra den direkt från källan.**

**Då jag kommer** in i byggnaden möts jag av en trätäckt insida full av rundade väggar, och ett stort underskott av räta vinklar.

Korridorerna andas konstnärlighet. Till exempel är en av väggarna täckt av enorma porträtt av olika stil och uttryck.

**Inför besöket** har jag lyckats få en intervju med några av de mest insatta inom arkitekturprogrammet, nämligen arkitekturstudenterna själva. Tillsammans med dessa fick jag följa med i hissen några våningar upp, in i det som kallas för deras studio. Där hamnar jag bland skrivbord och väggar av ritningar, mitt i studenternas förberedelser för sin slutgenomgång kommande vecka. Som tur var kan de två tredjeårsstudenterna Felicia och Miranda ta lite av sin tid för att upplysa mig om deras program, studentliv och åsikter - the sweet and the sour. De båda sitter vid ett av de stora borden i studion, och runt omkring sitter andra studenter som jobbar på sina datorer med ritningar och uppgifter, och då och då flikar in med svar i intervjun.



**Miranda:** Historia, teknik, konst, representation. Mycket om stadsplanering.

*~ Sweet ~ Vad är det bästa med att gå arkitektur?*

**Felicia:** Man får vara kreativ!

**Staffan inflikar från några bord bort:** Att man inte behöver gå runt på campus. Man har ett eget hus och en egen plats.

**Felicia:** Det är fan sant. Skönt att inte behöva gå till AlbaNova liksom.

*\* Jag gråter tyst i bioteknik \**

**Felicia:** Också, inga tentor. Det är nog det bästa, nummer 1. Väldigt befriande. Strax därefter kommer kreativiteten som nummer 2. Det är också bra att alla handledare faktiskt jobbar som arkitekter.

*~ Sweet ~ Roligaste kursen/projektet?*

**Felicia:** Jag tycker det var Transformationer.

**Miranda:** Aa, jag håller med.

**Mina tankar förs** direkt till kursen Linjär algebra, men inom arkitektur verkar begreppet "transformation" syfta på något annat.

**Felicia:** Vi fick en existerande byggnad, och så skulle vi kartlägga den: Rita upp den, mäta upp den...

**Miranda:** Sen skulle vi göra en förändring. Min studio skulle göra en installation, så jag gjorde en jazzklubb.

**Felicia:** Och jag gjorde en vinbar. Det var jättekul! Det var ännu mer verklighetsförankrat. Vi fick inte hålla på i väggen, det skulle gå att ta ner...

**Miranda:** Och eftersom det var ett mindre projekt kunde man verkligen djupdyka på ett annat sätt i detaljer. Jag satt och designade trappträcken, något som man inte har kunnat göra på de flesta grejer. Annars jobbar man bara med material och volymer.

**Felicia:** Det bästa är också Julio,

Det första vi tar oss an är att förstå vad arkitektutbildningen egentligen är för något. Enligt KTHs beskrivning ger den "färdigheter inom ett område som verkar mellan konst och vetenskap", men vad detta innebär är för mig inte självklart. Felicia och Miranda beskriver ungefär hur utbildningen är upplagd.

**Felicia:** Det vi läser främst är projektkurser.

**Miranda:** Ja, vi får en premiss; en tomt och ungefär vad vi ska bygga. Sen samarbetar vi med våra handledare för att komma fram till ett resultat som vi sen presenterar.

**Efter att man** har gått ut arkitektutbildningen får man en arkitektexamen, och blir kort och gott arkitekt - även om det finns olika områden inom detta. Man behöver dock ingen utbildning för att jobba som arkitekt, då det inte är en skyddad titel.

**På arkitektutbildningen** är varje årskurs uppdelad i fyra studios, vilket är ungefär som olika klassgrupper som byts ut varje år. Varje studio har två handledare, de vill säga lärare som ansvarar för studenternas uppgifter och inlämningskrav. När det gäller utbildningens innehåll får jag veta att den är främst estetisk, men att den också har inslag av mer tekniska delar såsom tekniska snitt (genomskärningsritningar), samt historia och visst juridiskt innehåll.

**Felicia:** På tekniken nu så har vi lärt oss PBL, Plan och bygglagen. Det var jag jätteglad över, det var så bra! Fett tråkigt, det tråkigaste vi gjort faktiskt. Men det var lärorikt! Sen har vi småkurser, typ historia...

vaktmästaren. Han är en jättebra del av utbildningen. Han möter en på morgonen, hälsar en välkommen, frågar om allting är bra. Han känner alla.

*~ Sour ~ Vad är era största klagomål?*

**Felicia:** Att vi har 80% närvarokrav på allt schemalagt. Man tvingas komma hit när man är sjuk för att inte riskera världens jävla komplettering, eller att inte bli godkänd på kursen och behöva gå om ett år. Det finns inga om-försök. Om du inte har närvaro kan de nita dig direkt utan att fråga. Det har hänt.

**Miranda:** Och det kombinerat med att lärare är väldigt otydliga och kastar ut grejer så att man inte kan planera sitt liv.

**Felicia:** Vi ska ha en historievecka om två veckor, och skolan har som ett krav att schemat måste komma ut minst två veckor innan. Och då håller de på det tills två veckor innan istället för att bara lägga ut det tidigare.

**Vad är en arkitekturstudents värsta mardröm?**

**Felicia:** Att ens dator blir stulen!

**Miranda:** Eller typ att skrivaren sabbas samma dag som man har genomgång.

**Felicia:** Ja plotten, vi har ju en fet skrivare där nere. Om en av dem är sönder, fy fan. Det blir milslånga köer. Det händer ganska ofta.

**Vidare diskuterar vi** vad som är det svåraste med just arkitekturutbildningen, och Miranda tar upp att det är jobbigt att hela tiden bli kritiserad för sin kreativa output, och att behöva göra om när handledarna inte förstår ens idéer.

**Miranda:** De säger inte att saker är fult, men man kan få bilden av att de tycker att saker är väldigt fult.

**Felicia:** Man måste personligt koppla ifrån sig själv från sitt projekt, för annars slutar det med att man gråter på handledning.

Att gråta på slutgenomgången, det händer ju.

**Till skillnad från** resterande utbildningar på KTH är arkitektutbildningen, så vitt jag vet, den enda som endast har betygen pass/fail och helt saknar tentor. Istället har de slutpresentationer. Enligt Felicia, som tidigare gick tekniskt basår, gav tentorna mer av en tillfredsställelse än att ha gjort en slutpresentation.

**Felicia:** Arbetsbelastningen börjar på en rimlig nivå, och sen stiger det långsamt uppåt. Sen när man har gjort slutpresentationen, känner man sig tom: "aha, på nästa grej". Man får liksom inte det här "skönt, nu är tentan över". Det saknar jag.

**För att vara** behörig till arkitektutbildningen behöver man inte gå ett tekniskt basår, men Felicia funderade på att läsa samhällsbygg. Detta tills hon insåg att matte är jävligt tråkigt.

**Miranda tillägger att** projekt ofta överlappar varandra och att man sällan får någon dag emellan där man kan andas ut, såsom vi med tentor ofta får i slutet av tentaperioden innan nästa period börjar.

**Vi går vidare till de konstigaste delarna av utbildningen.**

**Felicia:** Vi hade en vecka i ettan med en uppgift där vi skulle använda sinnen. Så på måndagen skulle vi sitta utanför och bara använda hörseln, inget annat. Sen andra dagen var det lukt i skogskyrkogården. Tredje dagen var det känslan vid stadshuset och fjärde dagen skulle vi smaka på skeppsbrokajen.



## Menade de bokstavligt?

**Felicia:** Nej, vi skulle ju inte sätta oss och slicka på marken. Men det var typ den viben. "Smaka på luften, kanske ät någonting". Vi köpte glass. Det var liksom första veckan på utbildningen, och jag bara "vafan har jag gett mig in på?". Det var ju typ för att kicka igång vår kreativitet, så man kan ju fatta det. Men det var högst oklart. Det var väldigt flummigt i början i min studio.

**Miranda:** Ja, vissa lärare är ju mer flummiga än andra. Min studio var ändå mest logisk och teknisk i ettan. Vi gjorde gipskuber.

**Felicia och Miranda** berättar hur uppgifterna, speciellt under första året, kunde se ganska olika ut beroende på vilken studio man var i och därmed vilken lärare man hade, medan uppgifterna nu under tredje året är mer lika för alla.

**Nu när jag känner** att jag har fått en bättre bild av hur utbildningen ser ut, är jag nyfiken på att veta mer om hur det känns att vara arkitektstudent på KTH.

## Känner ni er isolerade från resten av KTH?

**Miranda:** Ja lite. Vi delar ju inte lektioner eller något med någon annan, och vi stannar i vår byggnad.

**Samtidigt menar** Miranda och Felicia att det beror mycket på hur engagerad man är i studentlivet.

Om man går på pubar och evenemang är det lätt att prata med folk från andra sektioner, och de har umgåtts en del med studenter från till exempel bygg och flyg. På så sätt känner de sig inte så isolerade. Men när det gäller

utbildningen är de ändå lite annorlunda.

**Felicia:** Man är ju the odd one out. Dels är vi inte en ingenjörutbildning. Vi är ju "konsten" i "konst och vetenskap". Det finns fler som har konst-aktiga grejer, men vi är konst-igast om man tänker på riktig konst.

## Vad vill ni att resten av KTH ska veta om arkitektur?

**Felicia:** Vi är snälla och vi tror inte att vi är bättre än alla andra. Det känns som att alla tror att vi går till vårt hus och så sitter vi här och bara...

**Samtidigt avbryter någon** från andra sidan bordet: "vi är ju bättre än alla andra?". Det verkar råda en delad uppfattning.

## Vad har ni för fördomar om resten av KTH?

**Felicia:** Att de sitter och är deprimerade under tentaperioder. Vi är deprimerade hela tiden.

## Och om Kemisektionen?

**Felicia:** Jag har ett bra intryck av kemi, de är trevliga! Förutom på deras pubar där de aldrig släpper in någon. Eller jo, de gör det ibland, men ibland är de elaka.

**Miranda:** Kemi känns som det ämne som, i min hjärna, mest liknar det humanistiska ämnet. Något i biologi som liknar arkitektur tycker jag är uppskattningen för skönhet i naturen.

**Då intervjun börjar** lida mot sitt slut är det dags för några, i min uppfattning, snabba frågor, men den första av dem visar sig vara den fråga som tog längst tid att besvara under hela intervjun.

## Vilken är er favoritbyggnad?

**Till en början** verkar varken Felicia eller Miranda ha något svar, men efter lång betänketid, många suckanden, diskussion sinsemellan studenter runt omkring och en del "är det ingen här som kan säga sin favoritbyggnad?", lyckas jag få några blandade svar från ett antal studenter.

**William:** Stadshuset

**Felicia:** Jag gillar kolhusladan i

Hälleforsnäs. Den har ett coolt tak.

**Staffan:** Kan jag va jättecorny och säga mitt landställe?

**Miranda:** Jag säger Sagrada Familia av Gaudi.

**Felicia:** Om vi ska säga en historisk byggnad, då säger jag Crystal Palace.

**Lite tveksamt**, med rädsla för att denna fråga ska vara lika svår att besvara, frågar jag vilken som är arkitekturstudenternas favoritepok. Till min stora lättnad var detta inte lika klurigt.

**William:** Allt utom modernismen

**Felicia:** Jag gillar nutidens byggnader. I like trä.

**Miranda:** Jag säger gotisk arkitektur. Fast det beror ju på vad man är ute efter.

## Gotisk arkitektur?

**Miranda:** Det är vampyr, det är mörkt.

**Felicia:** Mycket tinnar och torn. Tänk ortodoxa kyrkor.

## Vilken är den största arkitektur-synden?

**Felicia:** Oj, Brutalism. Jag hatar brutalism, det är så fult.

**Miranda:** Jag håller med. Det är rått och kantigt.

## Som den gamla arkitekturbyggnaden?

**Felicia:** Ja. Jag tycker det är fett fult.

## Brukar du tänka på den ofta?

**Felicia:** Ja, jag tänkte på den igår senast. Det är mitt roman empire. Skitful, men den var praktisk!

## Vad borde någon starta en namnsamling för?

**Felicia:** Att inte ha 80% närvarokrav...

**Miranda:** Om det ska vara allmänt om



arkitektur - att allt inte behöver vara så fokuserat på effektivitet och pengar. Vi behöver inte lösa klimatkrisen, bostadskrisen och den sociala välfärden.

**Felicia:** Arkitekturen ska inte stå för det, det är politiken som ska göra det och inte vi.

## Något mer ni vill säga innan vi avslutar?

**Felicia:** Don't hate us. Hate us cause you ain't us.

**Det är med många** nya kunskaper som jag slutligen lämnar A-huset. Vad är då sanningen om arkitektutbildningen? På många sätt är den väldigt annorlunda från resten av KTH, med ett helt annat kursupplägg och mer fokus på praktiskt arbete och kreativitet. Jag upplever det också som att de vistas i en annorlunda atmosfär och stämning än vad jag har upplevt annars på KTH. På sätt och vis förs mina tankar tillbaka till gymnasiet, där man hade mer av en "hemma"-känsla, med ett eget skåp att ha sina saker i, mer lärarkontakt, en och samma byggnad att vara i under dagen och mindre klassgrupper. Mitt besök på arkitektur väckte nästan lite känslor av nostalgi.

**Jag hoppas att** även du har lärt dig något nytt om arkitektutbildningen, och att jag med denna artikel i alla fall lite grann har lyckats avmystifiera vilka arkitektstudenterna är och vad de håller på med. Vi som studerar en ingenjörutbildning må vara lite mindre "konst-iga", ha ganska mycket mindre obligatorisk närvaro och handskas med lite andra typer av problem, men i slutändan är vi alla ändå bara studenter på KTH. Så, nästa gång du träffar på en arkitektstudent: Var inte rädd! Säg hej! De är faktiskt snälla. Bara vissa av dem tror att de är bättre än alla andra.

# Drama of Draget

Vi frågade sektionen vad som händer i Draget, och svaren gjorde oss inte besvikna! Läs och förfäras.



“Visselkören är otrolig!”

**Ett utlåtande** som lästes upp under **SM3** väcker starka känslor. En anonym sektionsmedlem hörde av sig till HU och förklarade att det är **tramsigt** att signera dokument med titlar i stället för folks riktiga namn. Ibland går formalia för långt helt enkelt.

Det viskas om att någon på sektionen har satt **eld på en mikro**. Vem kan den skyldiga vara?

“Jag tycker att många tar sektionen för seriöst! Visst vill man att allt ska gå bra, men man borde inte vara taskig mot någon eller tala elakt om dem för att de inte prioriterar sitt sektionsarbete över allt annat som kan hända i livet. Hur vi behandlar våra medmänniskor är viktigare än hur bra det går för sektionen.”

“En gång gick jag in i Draget och var rädd att Sexmannen skulle ta mig”

Vem är Sexmannen? Undrar vi i redaktionen.

**Långsynt much?** Tydligt är biotreaan fortfarande upprörda över en närvarolista som försvann när de gick i ettan...

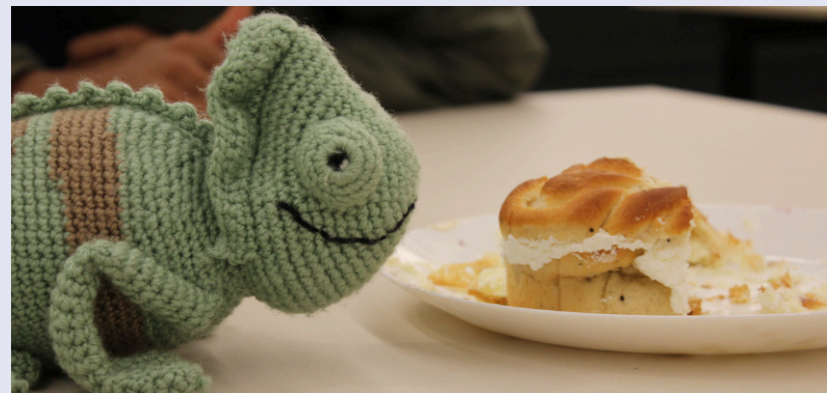
**Den nya sektionsmappningen** upprör många, även på kemisektionen.

**Vilka lampor** som ska vara tända under pubar väcker mer känslor än en utomstående skulle kunna tro...

**Text: Elsa Hesslow**



# Semmeltest



## Introduction

**Cardamom bun, almond paste, whipped cream and a light sprinkle of powdered sugar.** The semla is a true masterpiece of baking art. It is also a critical component of Swedish fika tradition this time of year.

**In recent years,** the semla has also served as the template for a bewildering range of culinary experimentation. From the humble pistachio semla to the cocky semla wrap to the absolutely shocking semla burger, there truly is a semla for everyone and for every preference. And then some to nobody's preference, for good measure.

**Traditionally semlas are** eaten on Fettisdagen, which is the Tuesday before Lent (the Christian fast before Easter). In 2024, Fettisdagen falls on the 13th of February. However, in these enlightened times it is customary in some quarters to enjoy a semla (or many) without fasting afterwards. As good members of society, the editorial board of Kanalen naturally participates in these traditions with great enthusiasm. But now an important question arises: which semla is the best semla? We set out to answer this pressing matter with a scientific study.

## Materials and methods

**Semlas were purchased** on the day of the test from several bakeries within walking distance from Draget. To remain compliant with the nut ban, the test itself was carried out in the E building.

**Erika and Elsa** purchased the semlas on the day of the experiment. Julia, Muthu and Giang independently tested the different semlas and ranked them in taste from 1-10, proportions from 1-5 and appearance on a scale from 1-5. For the experimental semlas, additional points were awarded for creativity on a scale from 1-5. Since Muthu was not previously familiar with semla culture, he was provided a short lecture on the topic before the tasting began.

**A composite score** for each semla was calculated using the formula:  $Score = (points\ awarded / points\ available) * 10$

**Hum does not** support the consumption of hetvägg and threatened to dunk the editorial board in hot milk if they tried to desecrate a perfectly good semla thusly. Instead, we followed the example of Ture Svenon and enjoyed our temlas plain with a cup of hot, tasty coffee.

## Results: Classical Semlas

### Lindquist's classical Semla



Price: 59 kr

Distance from bakery to Draget: 1.2 km, ca 18 min walk

Description: Perhaps the most classical of the classical semlas

Overall score: 5.8

Table 1.1. Ratings of Lindquist's classic semla

Reviewer	Taste	Proportions	Appearance
Julia	6.5/10	4/5	2.5/5 too pear-shaped, the bread is too brown
Muthu	6/10	2/5	3/5
Giang	5.5 /10 bread was a little dry, good cream, too little almond paste	3 / 5 wanted more mandelmassa	2 / 5 too high, you're gonna get cream on your nose

### Thelins' classical semla



Price: 59 kr

Distance from bakery to Draget: 1.3 km, ca 20 min walk

Description: Also a very classical semla. The bread had a slightly acidic flavour.

Overall score: 4.9

Table 1.2 Ratings of Thelins's classic semla

Reviewer	Taste	Proportions	Appearance
Julia	3/10 something was wrong with the bread	4/5	3.5/5 good color
Muthu	2/5 didn't like the bread	2/5	3/5
Giang	4.4/10 not very good taste	3.9/5 I want more paste!!!!	3.40/5 too little powdered sugar, very round

### Espresso House: vegansk semmelsnäcka



Price: 45 kr

Distance from bakery to Draget: 1.4 km, ca 21 min walk

Description: Baked with a braided cardamom bun, but classical enough to be in the classical category

Overall score: 6.6

Table 1.3 Ratings of vegan semmelsnäcka

Reviewer	Taste	Proportions	Appearance
Julia	7.5/10 would not consider it a classical semla, tasted like vanilla	3/5 looked bad but it was surprisingly good because the bun was moist	1.5/5 nice lid, ugly cream, you can hardly tell it's a semla
Muthu	7.5/10	3.5/5	4.5/5 looks like a cinnamon bun! nice that it's untraditional, like when you put avocado in kebab
Giang	7/10 not great cream, but stronger taste in paste	3/5 easy to eat like a burger but too little almond paste	2/5

### Bröd & Salt's classical semla



Price: 59 kr

Distance from bakery to Draget: 1.1 km, ca 17 min walk

Description: A classical semla with the addition of whole toasted almonds. Bonus points for assembling the semla fresh when it was bought, minus points for the terrible packaging; it was almost impossible to take the semla from its box without smashing the lid in.

Overall score: 7.0

Table 1.4. Ratings of Bröd & Salt's classic semla

Reviewer	Taste	Proportions	Appearance
Julia	6/10 did not appreciate the full size almonds, bread wasn't exactly how I wanted it	3/5 a little too much cream	3/5 cream looks like soft ice cream. original.
Muthu	7/10 should have cut the almonds	3.5/5	4/5
Giang	5.5/10 bread wasn't great	5/5 finally enough paste!!!!	5/5 artistic cream

**Bullar & Bröd's classical semla**



Price: 58 kr  
 Distance from bakery to Draget: 700 m, ca 10 min walk  
 Description: A classical semla with the addition of chopped, toasted almonds.  
 Overall score: 7.1  
 Table 1.5. Ratings of Bullar & Bröd's classic semla

Reviewer	Taste	Proportions	Appearance
Julia	7.5/10 almond paste could have been better	2/5 "Ew"	3/5 too wide
Muthu	7/10	3/5	4.5/5
Giang	8.2/10 cream was not impressive, bread is okay and almond paste was easy to choke on	4/5	3.3/5

**Results: Experimental Semlas**

**Semmelburgaren - Burger King**



Price: 39 kr  
 Distance from bakery to Draget: 1.8 km, ca 26 min walk  
 Description: A cardamom bun with a brownie patty, whipped cream and almond paste  
 Overall score: 4.4  
 Table 2.1. Ratings of semmelburgaren

Reviewer	Taste	Proportions	Appearance	Creativity
Julia	1/10 bread is bready, brownie, doesn't taste like chocolate	2/5 Too much of everything but at least it had the burger proportions	0.5/5	4/5
Muthu	4/10	1.5/5	4/5	4/5
Giang	1/10 horrendous	1.234/5 The cream is bad because when it melts it becomes nonexistent. Not enough almond paste.	5/5 the more horrendous the better. looks like mayonnaise.	5/5 almost too creative

**Red velvet - Espresso House**



Price: 45 kr  
 Distance from bakery to Draget: 1.4 km, ca 21 min walk  
 Description: Vegan semmelsnäcka but with a red velvet bun and raspberry jam  
 Overall score: 6.1  
 Table 2.2 Ratings of the red velvet semla

Reviewer	Taste	Proportions	Appearance	Creativity
Julia	6/10 like a syltgrotta. not how I imagine red velvet would taste like.	4.5/5	3.8/5	3/5 not really a semla anymore, missing crucial semla elements
Muthu	7/10 tasted like a cake	4.5/5	3/5	4.25/5
Giang	6/10 mildly exotic	4/5	red/5	3/5 Very similar to the other semla from the same bakery, they just changed the colour

**Blåbär och kokos - Lindquists konditori**



Price: 69 kr  
 Distance from bakery to Draget: 1.2 km, ca 18 min walk  
 Description: Yikes! A blueberry and coconut semla!  
 Overall score: 7.5  
 Table 2.3 Ratings of blueberry and coconut semla

Reviewer	Taste	Proportions	Appearance	Creativity
Julia	8/10 fresh, I like the coconut	4/5 you get a piece of everything... even if you don't want a piece of everything	4/5 they put a lot of energy into decoration	4/5
Muthu	8/10	4/5	4/5	4/5
Giang	3.33/10 they tried to be creative but it doesn't taste very good	5/5	4/5	3.75/5

**Semmelbiskvin - Bullar & Bröd**



Price: 45 kr  
 Distance from bakery to Draget: 700 m, ca 10 min walk  
 Description: A semla-inspired biscuit with an almond buttercream filling and white chocolate  
 Overall score: 6.6  
 Table 2.4. Ratings of semmelbiskvin

Reviewer	Taste	Proportions	Appearance	Creativity
Julia	4/10	4/5	5/5 cute!	2/5 that's not a semla
Muthu	5/10	125/5	5/5	2.7/5
Giang	7/10 too sweet, lost the taste of semla	cookie/5 fine I guess	4.5/5 very good	8/5

**Pistaschsemla - Bröd & Salt**



Price: 69 kr  
 Distance from bakery to Draget: 1.1 km, ca 17 min walk  
 Description: Similar to their classical semla, but with the addition of pistachios  
 Overall score: 4.4  
 Table 2.5. Ratings of the pistachio semla

Reviewer	Taste	Proportions	Appearance	Creativity
Julia	4/10 didn't taste like pistachios (which is good)	4/5	2/5 looks like someone barfed	2/5
Muthu	4/10	125	5/5	2.25/5
Giang	Horrendous/10	5/5 extra points because they make it fresh	5/5 Same as the other one from the same bakery	0/5 it's the same concept they just changed one ingredient

**Croissantsemla - Thelins**



Price: 64kr  
 Distance from bakery to Draget: 1.3 km, ca 20 min walk  
 Description: similar to a classical semla, but using a croissant in place of a cardamom bun  
 Overall score: 7.1  
 Table 2.6. Ratings of the croissant semla

Reviewer	Taste	Proportions	Appearance	Creativity
Julia	7/10	4/5 could be more cream	5/5	2.5/5 definitely counts as a semla
Muthu	7.5/10 tastes like semla	3.75/5	4.25/5	2.5/5
Giang	9/10 crunchy bread, cream is okay	3/5 They put too much paste in the middle and not enough at the ends so it's not very balanced, you don't get any paste when you first bite into it.	fresh/5	4.725/5

Table 2.7 Overall ratings: classical semla

Semla	Overall score
Bullar & Bröd	7,1
Bröd & Salt	7,0
Espresso House	6,6
Lindquists konditori	5,8
Thelins	4,9

Table 2.8 Overall ratings: experimental semla

Semla	Overall score
Lindquists konditori	7,5
Thelins	7,1
Bullar & Bröd	6,6
Espresso House	6,1
Bröd & Salt	4,4
Burger King	4,4

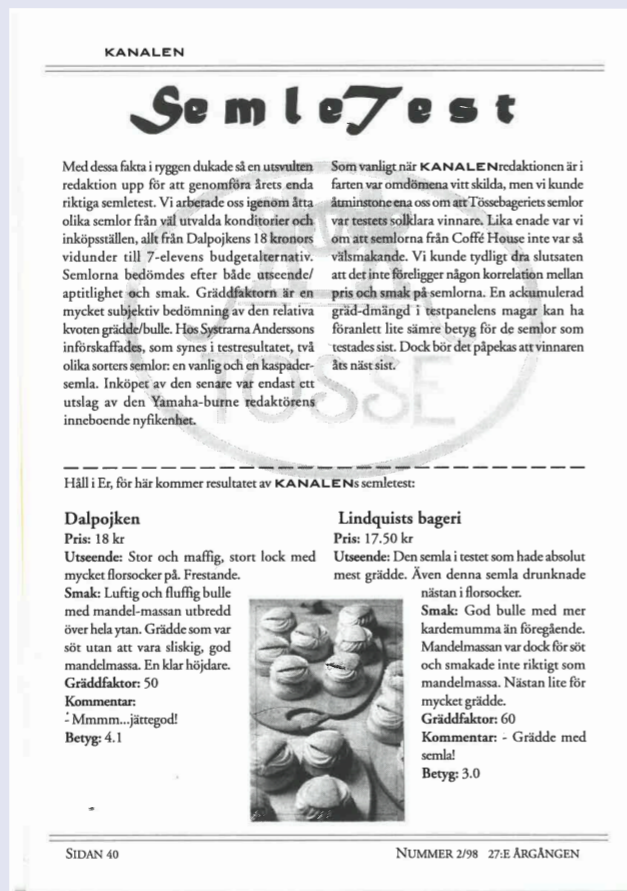


## Discussion

Among the classical semlas, bread and almonds became the main topic of discussion. The winner of in the classical semla category was the semla from Bullar & Bröd (7.1 overall score), closely followed by Bröd & Salt (7.0 overall score). Both had either chopped or whole almonds - perhaps these are a crowd favourite after all? Bullar & Bröd has the additional advantage of being the bakery closest to Draget.

The winner in the experimental semla category was the blueberry and coconut semla from Lindquists konditori, with an overall score of 7.5. Although it wasn't the most creative construction, the testers enjoyed its sweet coconut flavour and beautiful design. Lindquist also sell many other experimental semlas including nutella, toffee and more. We look forward to trying more of these variants in the coming days.

Finally, a warning: do not, under any circumstances, buy the semmelburgare!



HU also did a semmeltest in 1998. This is what it looked like then!

Text: Elsa Hesselow

Illustrations and photography:  
Giang Truong Nguyen & Elsa Hesselow

# Kvartalets Katt



Sektionens katter efterlystes och ni levererade.

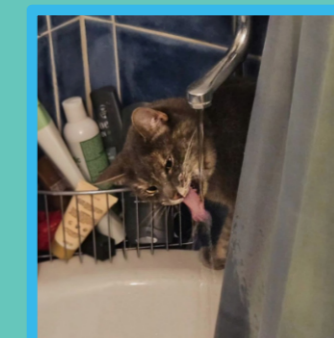
Bland alla katter var det en vars avslappnade stil och otypliga namn stod ut lite extra...

Grattis till Kvartalets Katt,  
**Lars-Sebbe!**

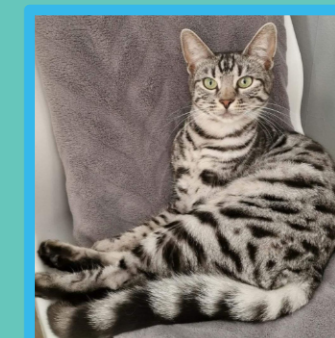
Några nämnvärda bidrag:



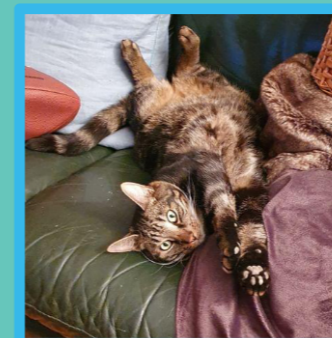
T-röd



Doris



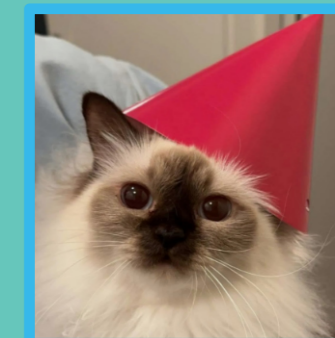
Lilla tjejen



Flempan



Sumpan



Cleo

Text: Erika Lindh

# Chapter News



## SM3 Summary

**The third chapter meeting of this academic year (SM3) was eventful to say the least!**

Many roles of responsibility were elected, including the chapter board members, those in charge of the associations KÖN, KNUT, KÅKA as well as the student safety representative TryggO, auditor and THS union representatives. In cases where there was multiple candidates, the chapter meeting engaged themselves in various discussions about who to elect, before each chapter member got to cast their votes on Menti. They also got to nominate and elect three chapter members that have stood out as good friends for the "kamratstipendie". Lastly members of associations, such as Krexet and KOMPIS among others, were confirmed and made official!

## Apply now for SM4 elections (18-31 mars)

**Apply for the positions of:** Auditor ("revisor"), SNOK, PAS-K, PAS-Bio, PAS-King, MAK-Bio, MAK-K, KAS-K, KAS-Bio, TLCO, TLCnous, KEqO, Speaker ("talman"), Deputy speaker ("vice talman"), C-red, UK, Ligandarisk, Ligest, KNUTVO.



Hej sektionen,

Nu i P4 kommer Liganderna bland annat ha ett **kalasdragspel** under dragets födelsedagsvecka; rolig **tävling**, **märke** och härligt **dragspel** utlovas. **DnD** dragspelen som vi började med i P3 har varit väldigt uppskattade, tusen tack till alla som har varit med!! Vi fortsätter med DnD även i P4, om man är intresserad så är bara att gå med i vår **discord** och anmäla sig (länk finns på facebook och instagram). Om du har någon idé kring ett event eller spel du vill ha i draget är bara att höra av dig till oss

Kram,

Liganderna

PS. Visste du att man kan söka till Ligandansvarig nu i P4?

Follow Liganderna on instagram @liganderna to not miss any of their gamenights and other fun stuff!  
Here are some posts of previous events:



# Vinter i Stockholm



Foton: Muthukumar Subramanian

# HU gräver: "Testa benmärgsoperation"

Den som brukar vistas vid AlbaNova kan inte ha missat denna underliga affisch. Vem är det på bilden? Vad vill han med min benmärg? Vad är kopplingen till Expressen? Vad betyder det att kelb sökes? Med vem får man det "goda umgänget"...? 😊 Dessa är bara ett urval av de frågor som snurrar i mitt huvud varje gång jag beundrar det svartvita A4-pappret.

Självklart var HU tvungen att göra en *djupgående* undersökning av detta. En snabb googling av "kelb" gav svaret att det är ett arabiskt ord för hund, eller slang för idiot. Vidare ledde en analys av telefonnumret på affischen oss till inget mindre än... Pizza Hut Hötorget.

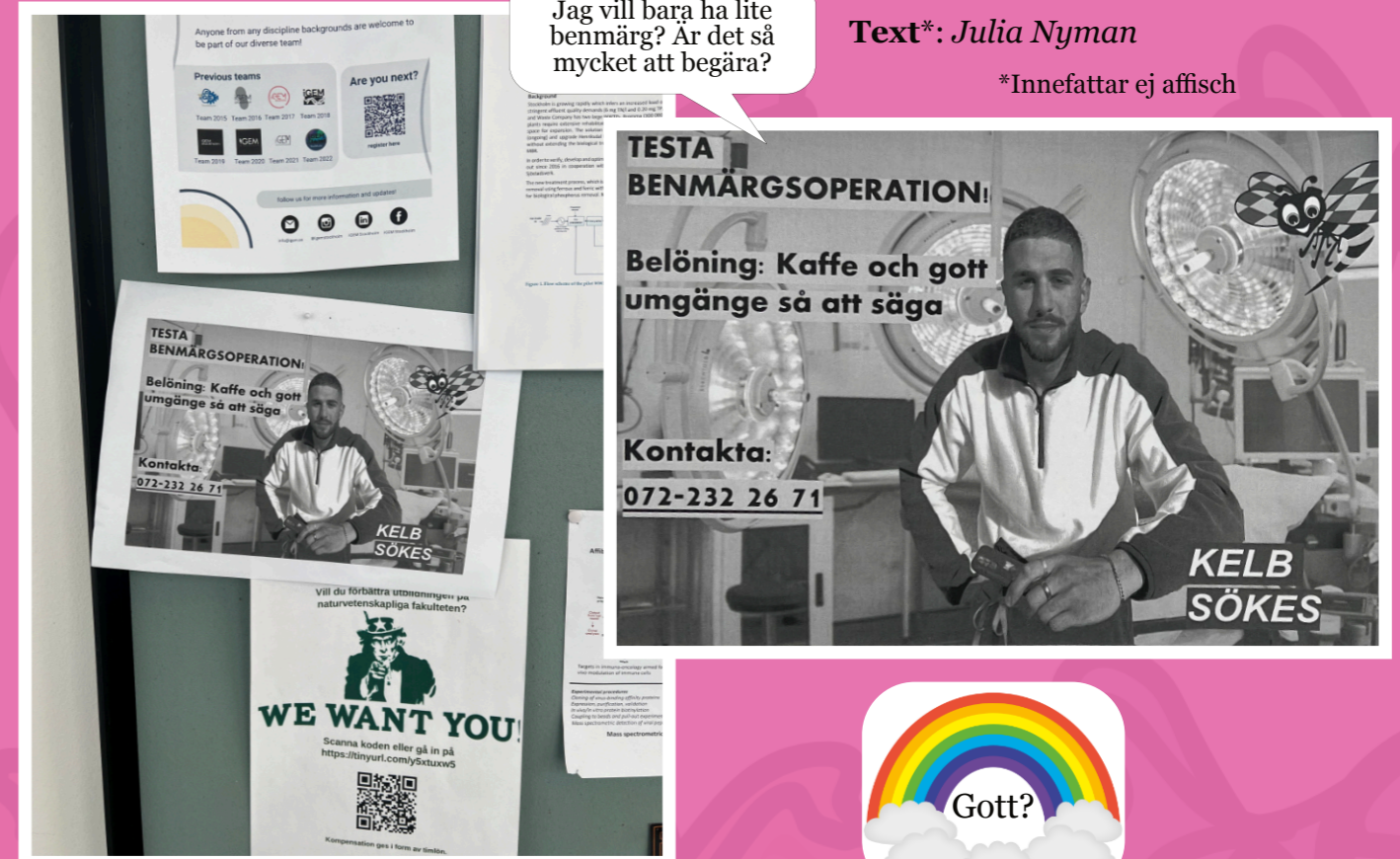
Någonstans där tog ledrådarna slut, och resten av reklamens ursprung lämnar vi okänt tills vidare. Har du mer information? Hör av dig!

Nästa utgåva: HU testar benmärgsoperation?

Jag vill bara ha lite benmärg? Är det så mycket att begära?

Text\*: Julia Nyman

\*Innefattar ej affisch



# HU visits: KTH Foodtech event!

Text and photo: Julia Nyman

On the 16th of february, the student association KTH Foodtech held the event “KTH Foodtech expo” at KTH innovation, and HU (represented by Julia) was there to see what was up!

The afternoon started off with some amazing free fika and Arla products, and continued on with panel discussions with Arla and Lantmännen, a pitch battle and workshops. For example, an amazing chocolate tasting with Höganäs chocolate!

But what is KTH Foodtech? To get to know a bit more I sat down for a few minutes with the two project managers Alexander and Tristan.



Alexander: We’re a student organization from 2019 who tries to advocate for sustainability and innovation in the food scene! Recently, we’re really trying to connect students to all of these different corporate companies and prepare them for potential careers, in anything from more agricultural things to supply chain, business concepts or even engineering in biotech. Connecting students and giving them opportunities.



This event in particular has been planned since november, when they were approached by the german group Q-summit. Collaborating companies were gathered by networking at, for example, Armada and KTH lunch lectures.

Tristan: We’ve had amazing opportunities

through the universities. KTH Food, which is a research institute at KTH, has put on several events where we’ve met a lot of the corporate partners. So it’s just a matter of being there and open to meeting new people.

When the organization was founded in 2019 it was quite small, but recently they have been expanding and are filling different roles within the group.

Tristan: Our structure in general is that we have a board that consists of us two, then we have a PR, so public relations, a corporate relations team, an events team and financial team. And then below that we have active members.

Alexander: Right now we’re recruiting people especially in public relations, so if you have any creative skills we’re looking for you! And to our corporate relations team, so a lot of networking, trying to connect with companies. Then past that we’re trying to build a brand around campus, so expect a lot of us handing out free coffee and chocolates and things from different companies in front of “entré”.

In the future they also have some creative workshops planned on product management, optimizing your LinkedIn and potentially one on product development and other fun stuff they are still looking into.

Tristan: For the international reception we’re thinking of putting on a meatball eating contest...

follow on instagram at @kthfoodtech or on LinkedIn.

Do you want to know more about KTH Foodtech, and perhaps join the team or any of their events? Make sure to give them a

Tristan: Feel free to come approach us and talk to us. We’re always happy to get you involved with foodtech!



*Kanalen is a part of THS Kemisektionen. Statements in the paper represent, unless stated otherwise, only the writer's own views.*

**Publisher:** Julia Nyman, [cred@k.kth.se](mailto:cred@k.kth.se) **Website:** <https://kongligkemi.com/kanalen-issues>

Dragskåpet, Teknikringen 36B, 114 28  
Stockholm

**Instagram:** @Hvitterhetsutskottet\_HU

**Org. Nr:** 802413-2154 **Send something to** [kanalen@k.kth.se!](mailto:kanalen@k.kth.se)

