



Verkenners verbeteren verkeerssituatie



Stierop Tussen de tenten en de haven van de Stierop ligt een fietspad dat de verkenners elke keer over moeten steken als ze naar de boten lopen.

Ondanks de borden “pas op wandelaars” ontstaan hier wel eens gevaarlijke situaties, door de grote kuddes oude mensen op elektrische fietsen.

Op een moment dat het wat rustiger was, hebben Elfi en Svea de oversteek proberen veiliger te maken met behulp van stoepkrijt.

Het zontje van de beheerder stopte in ieder geval netjes met zijn loopfiets.

Wilde Vaart bezoekt soortgenoten

BBQ eiland Milo en Marijn hebben gisteren een soortgenoot bezocht. Na lang twifelen of ze contact zouden zoeken hebben ze besloten toch op bezoek te gaan. Gelukkig hadden ze het gezond verstand de benen te nemen toen duidelijk werd dat de koe hun aanwezigheid niet op prijs stelde.



Verkenners maken piratenvlaggen



Stierop De Verkenners hebben gistermiddag echte piratenvlaggen gemaakt om te laten zien dat ze echte piraten zijn.

Met het voltooien van deze opdracht konden ze een deel van de schat van Kapitein Halfoog verdienen.

Hopelijk vinden ze de rest van de schat ook nog terug dit kamp.

Jens en Milo staan doodsangsten uit

Onderweg Tijdens een tochtje op de Geert-Jorn de eenhoorn verzochten Milo en Jens de bestuurder van de Aak om plankgas te geven. Dit verzoek werd natuurlijk niet afgeslagen en al gauw waren de angstkreten te horen terwijl zij omver getrokken werden. Dit werd natuurlijk met enthousiast gelach ontvangen op de Aak.



En waar was Toothless eigenlijk?



Toothless heeft gisteren geleerd om met de Sors te varen. In eerste instantie was de verkennersleiding aan het varen, maar Toothless vond dat het allemaal veel te langzaam ging.

Verkenners liggen Dwars

Stierop Na een heerlijke ochtend zeilen probeerden de Verkenners hun vletten weer netjes in de haven aan te leggen.

Om voorsnog onbekende redenen werd de orientatie van de boxen volledig verkeerd ingeschat en belandde de verkenners haaks op de gewenste richting bij maar 1 van de 4 palen.

Ter verduidelijking zijn de bedoelde randen van de boxen in rood aangegeven in onderstaande foto.



Wist je dat...

- Anoek in de Kaag zit?
- en wil kiprijden?
- Stan Jens wil zoenen uit principe?
- een echte piraat nooit zijn zwaard vergeet?
- het vuur aanzetten een essentieel onderdeel is van shoarma bakken?
- Paprika's hol zijn?
- Bartske de verkenners bananen wilde laten maken?
- de verkennersleiding de Sors kan manoeuvreren doormiddel van gewicht verplaatsting?
- de verkenners zich gedragen als welpen en hun leiding wakker schreeuwen vanuit hun tent?
- Arie een fokkezak is verloren?
- En dat hij hem moet opeten als Bartske hem vindt?

Verkennerleiding eet chic dit kamp

Stierop Dit jaar wordt het zomerkamp en de Vlotte Babbel gesponsort door Restaurant-Patisserie Chef le Coq.

Om de vrijwilligers van Kon-Tiki in het zonnetje te zetten zijn de beste chefs van Restaurant-Patisserie Chef le Coq ingevlogen naar de Stierop om ze te voorzien van een simpele, doch voedzame maaltijd.

Alle maaltijden worden met uiterste zorg samengesteld en opgediend door de beste ober(s) voorhande, voor de echte Chef-le-Coq ervaring.

Wilt u zelf ook de echte Chef-le-Coq ervaring beleven? Boek dan snel bij een filiaal bij u in de buurt of kook het gerecht in deze krant en gebruik de placemat op de laatste pagina.



Restaurant-Patisserie

Chef le Coq



**Wekelijks wisselend
3-gangen menu**

Onzinweg 23 Rommeldam
Tel: 55417849846

Jumbo geeft tiploze tip

Stierop Vlak voordat de Verkenners hun broodjes shoarma volgens recept verzopen in de knoflooksaus, viel het ze op dat er een tip op de fles van de Jumbo Knoflooksaus stond.

Hoewel ze de tip herhaaldelijk lazen, konden ze niet achterhalen wat nu daadwerkelijk de tip was en moesten concluderen dat het niet om een tip ging.

De redactie van de Vlotte Babbel heeft Jumbo om een reactie gevraagd, maar het bedrijf wilde niet ingaan op de aantijgingen.



Kort spel na lange afwas

Stierop Nadat de afwas eindelijk klaar was (wat lang duurde omdat de Verkenners weer vergeten waren de pan water op het vuur te zetten en de gasfles tussendoor ook nog leeg was), was er nog net tijd om een potje 30 seconds spelen voordat iedereen naar bed moest.



Foto van de dag

Darryl Godfried, Haarlem 1991
Man snijdt **paprika**, 2024
Samsung Galaxy met groothoek



Op de zwart-wit foto zien we een man geconcentreerd bezig met het snijden van een groene paprika. Zijn gezicht, gehuld in schaduwen, straalt een gevoel van ernst en introspectie uit.

De omgeving is in sobere grijstinten, wat een contrast vormt met de levendige groene kleur van de paprika en zijn shirt. Deze kleurcontrasten symboliseren leven en groei te midden van de monotone routine van het dagelijkse bestaan.

De felgroene paprika, die in scherp contrast staat met de rest van de foto, lijkt bijna te stralen met een eigen vitaliteit, terwijl het grijzige decor een zekere melancholie en tijdloosheid uitstraalt.

De man, gevangen in dit moment van alledaagse taak, roept vragen op over de betekenis van zijn handelingen en zijn plaats in een wereld die soms kleurloos kan lijken.

De gerechten van Chef le Coq



Krokante Kip Wraps

8 krokante kipschnitzels
14 tortilla's
1 vegetarische kip
1 krop sla
6 uien
3 blikjes maïs
3 blikjes kidneybonen
2 flesjes honing-mosterd dressing

Vorbereiding van de kip:

Verwarm een beetje olie in een koekenpan op middelhoog vuur (**Echt het vuur aanzetten!**). Bak de kipschnitzels totdat ze goudbruin en krokant zijn. Haal ze uit de pan en laat ze even rusten.

Vorbereiding van de groenten:

Laat de maïs en kidneybonen goed uitlekken in een vergiet. Dit zorgt ervoor dat er geen overtollig vocht in de wrap terecht komt.

Snijden van de groenten:

Snijd de krop sla in fijne reepjes en de uien in dunne ringen. Zorg ervoor dat de groenten goed gewassen zijn voor een frisse smaak.

Meng de groenten:

Meng in een grote kom de gesneden sla, uien, uitgelekte maïs en kidneybonen. Dit zorgt voor een kleurrijke en smaakvolle vulling.

Snijden van de kipschnitzels:

Snijd de gebakken kipschnitzels in dunne reepjes. Dit maakt het makkelijker om de kip gelijkmatig over de tortilla's te verdelen.

Samenstellen van de wraps:

Leg een tortilla op een vlakke ondergrond. Verdeel een handvol van het groentemengsel over het midden van de tortilla. Voeg vervolgens een paar reepjes kipschnitzel toe.

Toevoegen van de dressing:

Sprenkel naar smaak wat honing-mosterd dressing over de kip en groenten. De dressing geeft een heerlijke zoete en pittige smaak aan de wrap.

Oprollen van de tortilla:

Rol de tortilla strak op tot een wrap. Zorg ervoor dat de uiteinden goed gesloten zijn, zodat de vulling er niet uit valt.

Serveersuggestie:

Serveer de wraps op een mooie schaal. Ze zijn perfect als een lichte lunch of als een smaakvol diner. Voeg eventueel wat extra honing-mosterd dressing aan de zijkant toe voor degenen die van extra smaak houden. Eet smakelijk!

Restaurant-Pâtisserie Chef le Coq

