



Wilde Vaart doet kerstkamp lichtjes over



Stierop Gisteren is de Wilde Vaart van de Braassemermeer naar de Noordeinderplas gevaren.

Op de route zijn zij verschillende plekken tegengekomen die ze eerder in het scoutingseizoen met kerstkamp ook bezocht hebben.

Door een navigatiefoutje van de begeleiding zijn ze zelfs nog onder een kerstkampbrug gevaren waar ze niet onderdoor hadden gemoeten.



Verkenners schrijven



Stierop De Verkenners hebben gisteren echte piratenbrieven gemaakt en geschreven. Als het goed is gaan de brieven vandaag op de post richting het thuisfront.

Welp wint met armpje drukken



Stierop Luke had al een aantal keer een grote mond tegen de Verkenners, daarom werd hij uitgedaagd tot een duel armpje drukken door Arie. Luke won met vlag en wimpel en we wensen Arie een voorspoedig herstel.

Er was er een jarig

Stierop De Verkenners hebben gisteren de verjaardag van Philippine gevierd.

De leiding had vlaggetjes en een cadeau geregeld en de kookstaf had voor de gelegenheid 4 soorten taart gekocht.

Vanuit de redactie ook nog van harte gefeliciteerd Philippine!



En waar was Toothless eigenlijk?



Toothless heeft gisteren het kampuur aangestoken en genoten van de moppen van Niek. Vooral die ene mop over de man met het koffertje op het strand, die moest dammen, maar niet wilde dammen viel in de smaak.

De bootsen zijn kwijt

Stierop Met behulp van de kookstaf hebben de verkennerleiding gisteren de ontvoering van de bootsen gefaked. De kookstaf riep dat ze werden ontvoerd, maar ondertussen zaten de bootsen verstoppt op de Vertrouwen. Daarna hebben de leiding met de bootsen een spel gespeeld en gezwommen.



Ondertussen waren de andere verkenners hun zeilkunsten laten zien terwijl ze op zoek waren naar de bootsen. Ze hebben de bootsen wel gezien, maar niet gevonden.



Wist je dat...

- afwassen in vies water de afwas niet schoon maakt?
- de PTT toren te zien is vanaf de Vertrouwen?
- de welpen heel hard proberen om in de vlotte babbel te komen door veel te veel zonnebrand op hun gezicht te doen?
- er een schip naar Nika is vernoemd?
- er ook een schip naar Jip is vernoemd?
- de kookstaf de pakken rijst en hagelslag door elkaar heeft gehaald?
- de onderkant van een bank ook een snijplank is?

Wiva bunkert water

Zwammerdam Vandaag moest de Wilde Vaart op hun trektocht wachten op een brug (en Harmke die opzoek ging naar een toilet).

Alert dat zij waren, zagen zij een vulpunt voor waterflesjes. Snel werd de conclusie getrokken dat een jerrycan een soort drinkfles is.

Beide jerrycans zij dan ook weer helemaal afgetopt door een hand op de knop te houden, zodat deze niet uit ging.



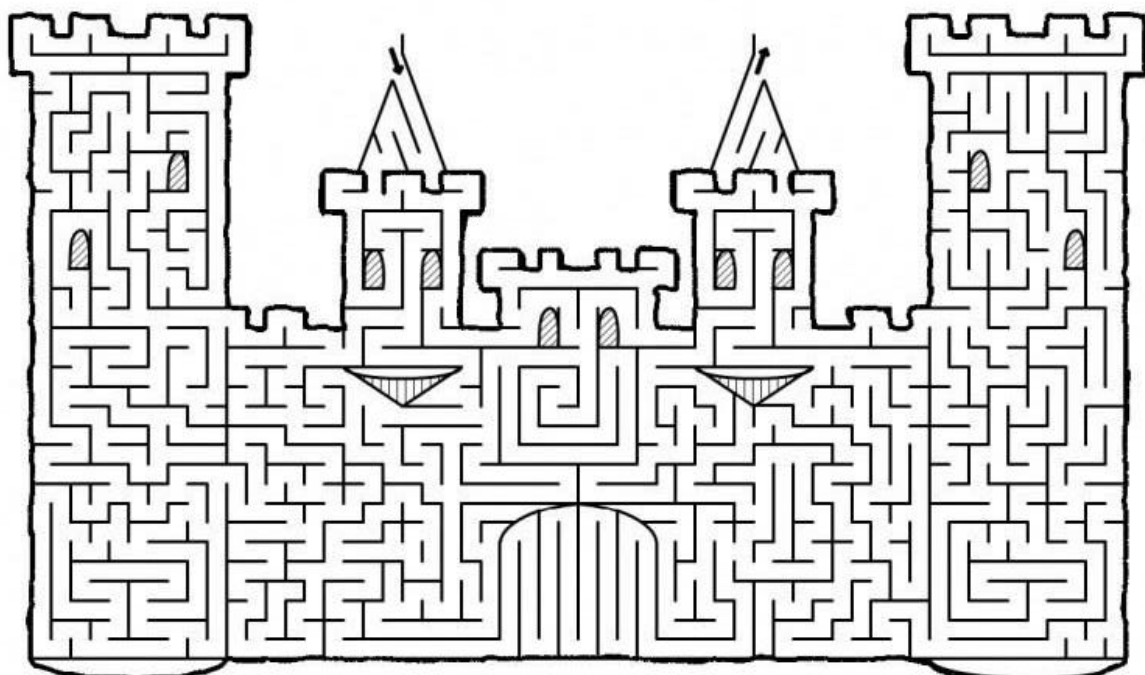
Welpen koken zelf

Stierop De welpen besloten het avondeten vandaag wat anders aan te pakken: gewapend met een dutch oven en een stapel kampvuurstokken zijn ze naar de vuurkuil gegaan.

Hier hebben ze soep gemaakt, en broodjes met knakworst gebakken. Als kers op de taart hebben ze kampvuurliedjes gezongen, samen met de kookstaf die allerlei muziekinstrumenten bij zich had.



kasteel doolhof



Welpen houden watergevecht

Stierop De welpen hebben gisteren een brief gekregen van sir Lancelot, een dappere ridder die goede vrienden is met koning Arthur. Hij beweerde een stuk van een kaart te hebben die naar de locatie van Excalibur zou leiden. In ruil hiervoor hebben de welpen een grote katapult gebouwd voor de verdediging van het kasteel van sir Lancelot.



Helaas was het enige geschikte projectiel in de buurt een emmer met waterballonnen. Omdat de katapult toch even getest moest worden leidde dit tot een heus watergevecht, dat eindigde met doorweekte kinderen, leiding en kookstaf. Toen besloten de welpen dat ze, aangezien ze toch al nat waren, maar beter een sopduik konden nemen. De vraag resteert of de welpen hier daadwerkelijk schoner door zijn geworden, maar het was in ieder geval een welkome verkoeling.



De gerechten van Chef le Coq



Nasi

- 1 kg rijst
- 1 kg nasi/bami vlees
- 1 kg nasi/bami groenten
- 1 vegetarisch gehakt
- 2 pakjes nasi/bami kruiden
- 3 Satésaus
- 1 Pot gebakken uitjes
- 3 Zakken kroepoek

Vorbereiding van de rijst:

Kook de rijst volgens de instructies op de verpakking. Zorg ervoor dat de rijst licht en luchtig is, zodat het een perfecte basis vormt voor de nasi.

Vorbereiding van het vlees:

Verhit een beetje olie in een grote wok of koekenpan op middelhoog vuur. Voeg het nasi/bami vlees toe en bak het tot het goudbruin en gaar is. Dit duurt ongeveer 10 minuten. Haal het vlees uit de pan en zet apart.

Bereiding van de groenten:

In dezelfde pan, voeg indien nodig nog wat olie toe. Voeg de nasi/bami groenten toe en roerbak deze tot ze knapperig en gaar zijn. Dit duurt ongeveer 5-7 minuten.

Toevoegen van de kruiden:

Voeg het gebakken vlees weer toe aan de pan met groenten. Strooi de nasi/bami kruiden over het mengsel en roer goed door, zodat alle ingrediënten gelijkmatig bedekt zijn met de kruiden. Laat het geheel nog enkele minuten doorwarmen op laag vuur, zodat de smaken goed kunnen intrekken.

Serveren van de satésaus:

Verwarm de satésaus volgens de instructies op de verpakking. Dit kan in een pannetje op het fornuis.

Kooktip:

De genoemde tijden in dit recept kunnen afwijken door de hoogte van het vuur.