

Weekendje steensel

12t/m14 maart

Weekend voorjaar 2004: Kookinsigne examen weekend

Vrijdag

18:30 Leiding op de blokhut

19:00 De kinderen komen op de blokhut

De ouders krijgen een brief waarin staat dat de kinderen zondag in Steensel opgehaald kunnen worden.

19:30 Kinderen worden verdeeld in groepjes. De leiding maakt vooraf groepjes. Niet vergeten om de kinderen hesjes aan te doen. Kort tochtje met twee technieken naar de blokhut in Steensel. Zorgen dat het eerste groepje op tijd vertrekt.

Spullen van de kinderen gaan in de aanhangwagen of achter in de auto. Bij voorkeur even een aanhangwagen regelen of vragen of Bert kan rijden.

21:00 Aankomst leiding op de blokhut in Steensel (Eerder kunnen we niet terecht)

21:30 Aankomst van het eerste groepje op de blokhut

22:00 Spullen klaarleggen voor de nacht. De kinderen mogen in de blokhut slapen.

22:15 Kampvuur

23:00 Slapen

Vooraf de volgende spullen uit het magazijn vragen:

- Gasstel
- Gas flessen

De volgende spullen mee nemen:

- Patrouille kisten
- Voldoende pannen en kook spullen
- Kaarten, kompas en kaarthoek meters
- Groepjes indeling, 4 personen per groepje
- Soort van lege formulieren maken voor de beoordeling.

Vrijdag 12 maart 2004

Kaartcoördinaat 1.1

Zoek op de kaart die je gekregen hebt het volgende kaartcoördinaat op:

154,50 - 374,98

Op dit punt vind je een post. Hier zul je het volgende deel van de tocht krijgen.

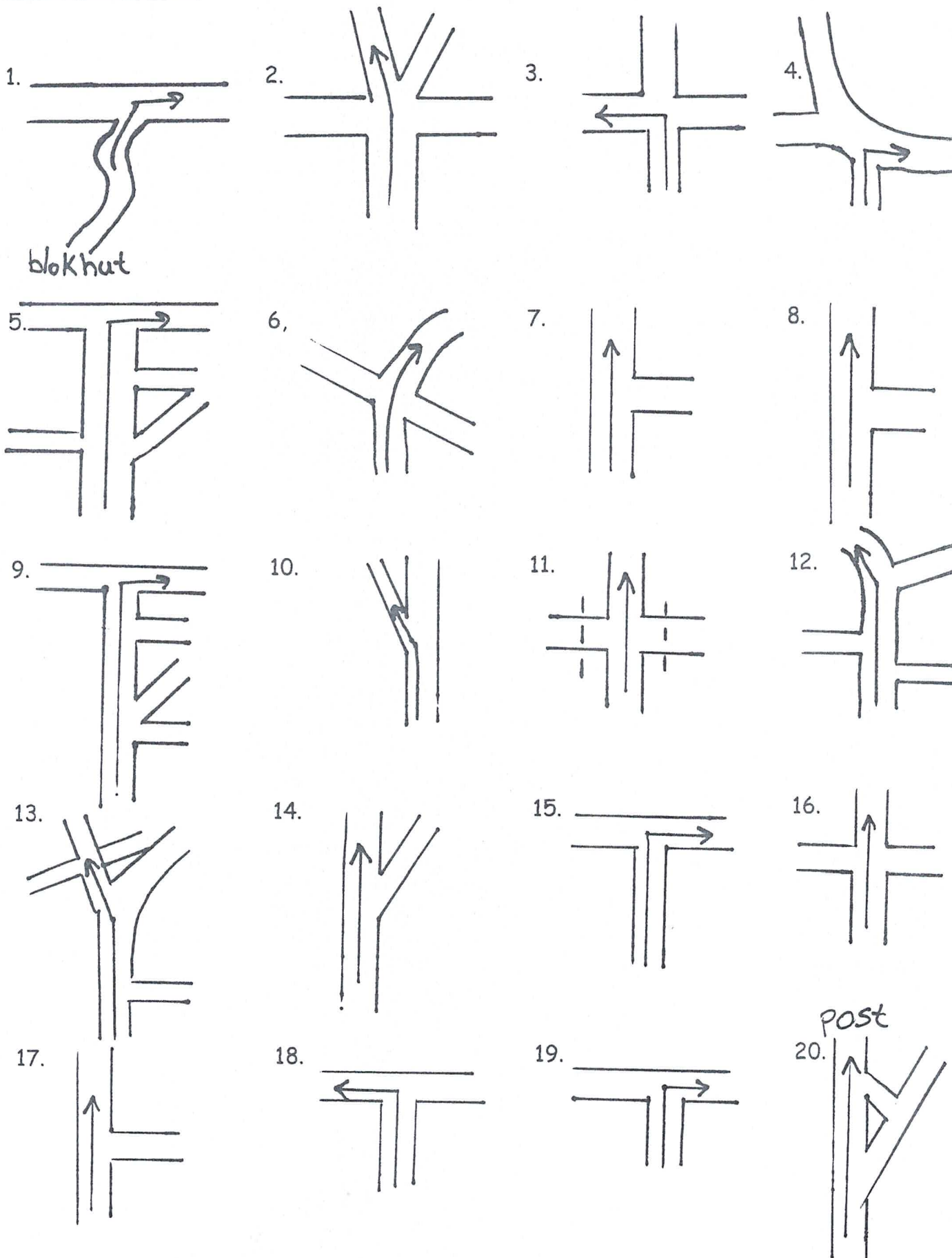
Vrijdag 12 maart 2004

Doorsteek 1.2

Loop 45 ° W.O. over een afstand van 1680 meter.

Zaterdag 13 maart 2004

Kruisingentocht 2.1



Zaterdag 13 maart 2004

Windrichtingen 2.2

Steek de grote weg met iemand van de leiding over en ga linksaf! Vanaf dit punt begint de windrichtingen tocht:

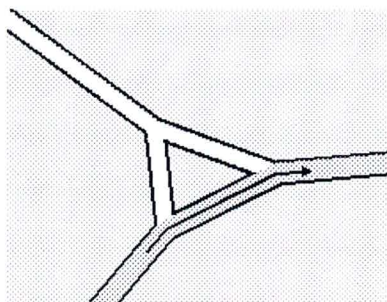
- ☐ W
- ☐ NW
- ☐ W
- ☐ W
- ☐ W
- ☐ W
- ☐ NW
- ☐ NW
- ☐ NW
- ☐ NW

Bij de volgende kruising vind je iemand van de leiding!

Return-From-The-C1000-Hike Part II

Steek de grote weg over met iemand van de leiding hierna begint het tweede gedeelte van de hike.

1.



- | | | | | | | | | | |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| 2. | 3. | 4. | 5. | 6. | 7. | 8. | 9. | 10. | 11. |
| | | | | | | | | | |
| 12. | 13. | 14. | 15. | 16. | 17. | 18. | 19. | 20. | |
| | | | | | | | | | |

Zomerse tomatensoep (voor 4 personen):

Ingrediënten:

- 1 ui, gesnipperd
- 2 eetlepels olijfolie traditioneel
- 200 gram panklare krielaardappeltjes, gehalveerd
- 3 stengels bleekselderij, in plakjes
- 5 worteltje, in plakjes
- 1 fles basis voor tomatensoep a 255 gram
- peper
- 1 blik maïskorrels a 300 gram
- 1 prei, in dunne ringen
- 2 eetlepels fijngehakte bladselderij
- stokbrood

1. Fruit de ui in 3 minuten al omscheppend in de hete olie.
2. Bak de aardappeltjes met de bleekselderij en de worteltjes al omscheppend 5 minuten mee.
3. Schenk de soepbasis erbij en voeg 1 1/2 liter water toe.
4. Breng de soep aan de kook en laat hem 10 minuten zachtjes pruttelen.
5. Voeg de uitgelekte maïs en de prei toe en warm de soep kort op.
6. Breng de soep eventueel op smaak met peper en zout.
7. Strooi de bladselderij erover.
8. Serveer de soep met het stokbrood.

Pannenkoek met bosvruchtenkwark (voor 4 personen):

Ingrediënten:

- 150 gram mix voor pannenkoeken
- 1 scharrelei
- 1½ dl melk
- 250 gram aardbeien
- 15 gram boter, gesmolten
- 350 gram verwenkwark bosvruchten
- poedersuiker

1. Klop een beslag zonder klontjes van de pannenkoekenmix, het ei en de melk en klop er de gesmolten boter door.
2. Bak er in een koekenpan 4 pannenkoeken van.
3. Schep de aardbeien door de kwark.
4. Verdeel het kwarkmengsel over de pannenkoeken, en vouw ze in vieren.
5. Bestuif ze met poedersuiker.

Spaghetti milanese (voor 2 personen):

Ingrediënten:

- $\frac{1}{2}$ ui
- 1 dikke plak schouderham (50 gram)
- $1\frac{1}{2}$ liter water
- $\frac{1}{2}$ liter water
- $\frac{1}{2}$ vleesbouillontablet
- 150 gram spaghetti
- 15 gram margarine of boter
- 15 gram bloem
- $1\frac{1}{2}$ eetlepel tomatenpuree
- $\frac{1}{2}$ blikje champignons (1/8 liter)
- mes puntje oregano
- paprikapoeder
- 25 gram geraspte kaas

1. pel de ui en snipper deze.
2. snij de ham in blokjes.
3. breng het water met het bouillontablet aan de kook, voeg de spaghetti toe en kook ze gaar volgens de gebruiksaanwijzing op het pak.
4. Giet de spaghetti af, bewaar het kookvocht en laat de spaghetti uitlekken. Doe de spaghetti terug in de pan waarin een klein klontje boter is gesmolten en houd de spaghetti warm.
5. Smelt in de steelpan de margarine en fruit hierin de gesnipperde ui.
6. Voeg de bloem en de tomatenpuree toe en maak hiervan met 5 dl van het kookvocht een gebonden saus (eerst de helft erbij, goed roeren tot een gladde saus en daar na de rest er beetje voor beetje bij)
7. Doe de ham en de champignons erbij er warm alles nog even door,
8. Maak de saus op smaak met de oregano en het paprikapoeder.
9. Dien de spaghetti op met de saus erover en de geraspte kaas er apart bij.

Extra gevulde groentesoep (voor 4 personen):

Ingrediënten:

- 250 gram cervelaat in dunne plakjes
- 1 grote ui, gesnipperd
- 2 teentjes knoflook, gepeld
- 1 rode peper, zonder zaadjes en gesnipperd
- 1½ eetlepel olijfolie traditioneel
- 1 blik tomatenblokjes a 400 gram
- 1 pot witte bonen in tomatensaus a 340 gram
- 300 gram boerensoepgroente
- peper en zout
- 2 kippenbouillontabletten
- stokbrood

1. Bak de cervelaat in een hete koekenpan knapperig uit en laat ze even uitlekken op keukenpapier.
2. fruit de uitgeperste teentjes knoflook met de ui en het pepertje in 3 minuten op een halfhoog vuur in de olie.
3. Voeg de tomatenblokjes, de witte bonen met de saus, de soepgroenten en 9½ dl. water toe.
4. verkruimel de bouillontabletten erboven en breng de soep al roerend aan de kook.
5. Laat de soep nog 5 minuten zachtjes doorkoken.
6. Breng de soep op smaak met peper en zout en schep hem in.
7. Verdeel de plakjes cervelaat erover.
8. Serveer de soep met het stokbrood.

Spaghetti met pittige saus(voor 4 personen):

Ingrediënten:

- 1 ui, gesnipperd
- 2 eetlepels olijfolie traditioneel
- 75 gram magere spekreepjes
- 1 winterwortel, grof gehakt
- 2 stengels bleekselderij, grof gehakt
- geraspte schil van 1 schoongemaakte sinaasappel
- 400 gram gemengd gehakt
- 1 pot pasta saus hot a 600 gram
- 400 gram spaghetti
- zout en peper

1. Verhit de olie in een braadpan en bak de spekreepjes uit.
2. Schep ze uit de pan.
3. Voeg de rest van de olie toe en fruit de ui met de wortel, de bleekselderij en de sinaasappelrasp al omscheppend 5 minuten op een halfhoog vuur.
4. Voeg het gehakt toe en bak het al omscheppend bruin en rul.
5. Schep de pastasaus en de spekreepjes erdoor en breng alles aan de kook.
6. Laat de saus op een laag vuur 10 minuten zachtjes doorpruttelen.
7. Kook intussen de spaghetti volgens de gebruiksaanwijzing .
8. Breng de saus op smaak met peper en zout.
9. Serveer de saus met de spaghetti.

Drie-in-de-pan (9 stuks):

Ingrediënten:

- 25 gram krenten
- 25 gram rozijnen
- 1 kleine appel
- 150 gram zelfrijzend bakmeel
- theelepel zout
- $\frac{1}{2}$ ei
- $1\frac{1}{2}$ dl melk
- 30 gram margarine of boter
- 20 gram basterdsuiker

1. Was de krenten en rozijnen en lat ze uitlekken
2. Schil de appel, snij het klokhuis eruit en snipper de appel.
3. Vermeng het zelfrijzend bakmeel en het zout in een beslagkom en maak hierin een kuiltje
4. Breek het ei in het kuiltje en schenk de helft van de melk erbij.
5. Roer vanuit het midden een glad beslag en verdun het beslag met de rest van de melk onder goed roeren. Zorg dat het beslag als een brede band van de lepel loopt.
6. voeg de krenten, de rozijnen en de appelsnippers toe.
7. Laat in een koekenpan een klontje margarine lichtbruin worden.
8. Schep met een eetlepel drie bergjes beslag in de koekenpan en laat de drie-in-de-pan op een rustig vuurtje lichtbruin worden. Keer de koekjes zodra de bovenkant droog is.
9. Serveer de drie-in-de-pan warm en strooi de basterdsuiker er over.

Theorie examen kook insigne

Naam: _____

1. Hoe kun je het afkoelen van je warme gerechten voorkomen?
 - A. Door het eten heel heet te maken
 - B. Door de schalen en borden voor te verwarmen.
 - C. Door het eten in de oven te zetten

2. Waarom is het handig om de schotel rand vrij te houden bij het opdienen van gerechten om een schotel?
 - A. Je kunt de schotel dan beter vast houden
 - B. Dat ziet er mooier uit
 - C. Je hebt dan minder afwas

3. Hoe word de besmetting genoemd die je kunt krijgen als je niet hygiënisch kookt?

4. Moet je je handen wassen voor of nadat je vers vlees vast pakt?
 - A. Voor
 - B. Na
 - C. Beide

5. Moet je bevroren vlees op het aanrecht (bij kamer temperatuur) of in de koelkast laten ontdooien?

6. Hanneke is eten aan het koken. Ze bakt gehaktballetjes. Na het bakken legt ze de gehaktballetjes op hetzelfde bord als ze de gehaktballen gedraaid heeft. Is dat verstandig?

7. Waarom is het belangrijk dat de keukenvloer goed schoon en droog is tijdens het eten koken?

8. Keesie heeft van het bereiden van zijn toetje nog 3 anasschijven uit blik over. Hij stopt deze in het blik, dekt het af met folie en zet het blik in de koelkast. Is dit een slimme manier om de anasschijven te bewaren? Waarom?

9. De vlam schiet tijdens het koken in de pan. Wat doe je?

10. Hoe kun je bij het frituren van friet de friet het beste laten uitdruppen?

- A. Door flink te schudden met het mandje frieten
- B. Door de friet in een vergiet met daarin een stukje keuken papier te doen
- C. Door de frieten voor het bakken eerst af te spoelen met water

11. Wat is de grootste hoeveelheid?

- A. Een eetlepel suiker
- B. Een 3 theelepels suiker
- C. Een ons suiker

12. Hoeveel borden soep kun je uit 1 liter halen?

- A. 2
- B. 4
- C. 6

13. Zet de handelingen die je moet doen om spaghetti te koken op de goede volgorde. Dit kun je doen door een numertje in te vullen achter de handeling. Een 1 zet je achter de handeling die je als eerst moet doen enz.

Spaghetti in de pan doen	
Spaghetti afgieten	
Water in de pan doen	
Water aan de kook brengen	
Tussen de 6 en 10 minuten laten koken	

Beste ouders van

Dit weekendje is anders dan andere weekendjes. Dit weekendje gaan we naar Steensel en aangezien dat zo dicht bij is dachten wij met de benenwagen te gaan. Dit levert maar één probleem op: " wat doen we met fietsen". Er waren drie oplossingen: de fietsen naar Steensel brengen, de scouts zondag middag terug naar de blokkenhut laten lopen of de scouts op laten halen door hun ouders. We hebben voor het laatste gekozen omdat we geen mogelijk hebben om zoveel fietsen weg te brengen en we de scouts op zondag niet nog helemaal terug laten lopen (het moet wel leuk blijven). Dus bij deze de vraag of u uw zoon/dochter op komt halen op de blokkenhut in Steensel

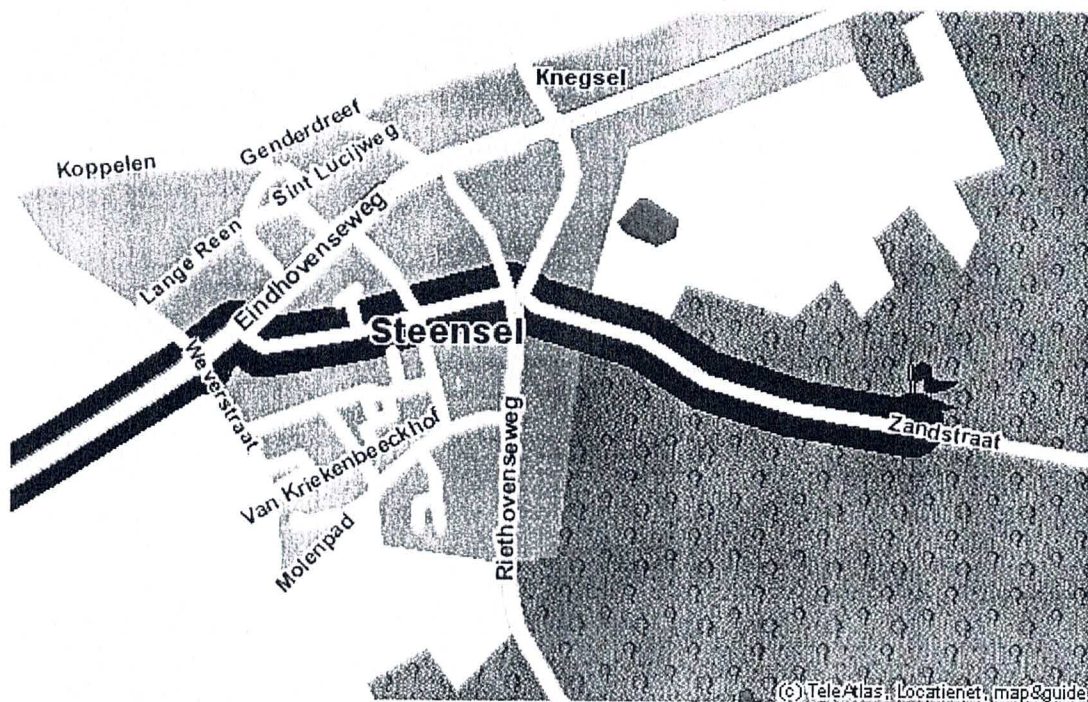
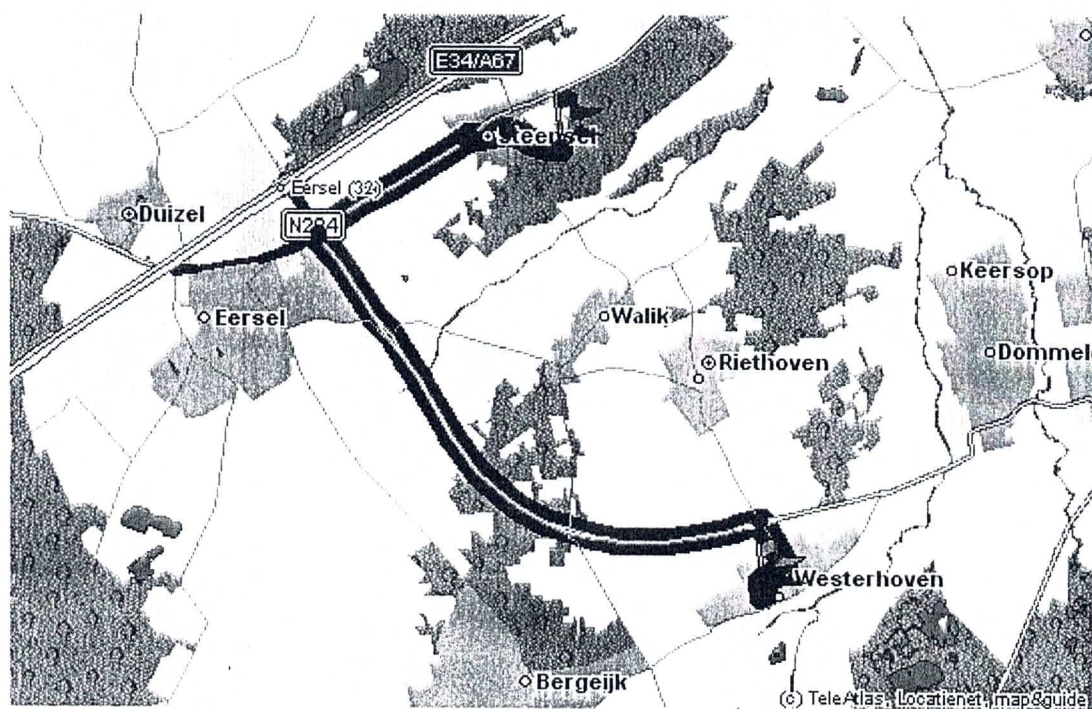
Zondag 14 maart
om 13:00 uur

Adres:

Blokhut steensel
Zandstraat 5
5524 KA
Steensel
Tel: 0497-535080

Met vriendelijke groet,
De scouts leiding
Mocht u het niet kunnen vinden ben ik te bereiken op:
Mijn mobiel: 061950170
De blokhut steensel: 0497-535080

Route van uit Westerhoven



omschrijving	bon	bedrijf	inkomsten	uitgave
insignes		scoutshop		€ 27,00
eten alg		c1000 valkenswaard		€ 28,48
spel att		novy dommelen		€ 6,88
eten alg		c1000 eersel		€ 6,87
eten kookinsigne		c1000 eersel		€ 10,32
eten kookinsigne		c1000 eersel		€ 9,33
eten kookinsigne		c1000 eersel		€ 11,32
eten kookinsigne		c1000 eersel		€ 11,04
eten alg		c1000 eersel		€ 35,06
eten alg		c1000 eersel		€ 2,60
spel att		plus dommelen		€ 1,29
huur blokhut		scouting steensel		€ 197,50
eten alg		rowans		€ 4,80
contributie weekendje		scouts 16	€ 96,00	
totaal			€ 96,00	€ 352,49
kosten weekendje				-€ 256,49

weekend steensel 12 t/m 14 maart 2004

voornaam	voorvoegsel	achternaam	betaald	kook insigne
Stefan		Aarts	j	n
Koen		Bazelmans	j	n
Davy	de	Bont	j	j
Ardy	van	Eeten	j	j
Frank		Heemskerk	j	j
Willem	van	Hulsel	j	j
Geert	van	Hulsel	j	j
Rick		Knoop	j	j
Wouter	van	Loon	j	?
Djani		Puce	j	j
Bart		Setz	j	j
Pleun		Smits	j	j
Karlijn		Smolders	j	j
Edwin		Theuws	j	n
Pieter		Tops	j	j