

Digitale zondag



Inhoud

Beste Brigands
Sint-Joris-Weert,
Beste ouders,

wegens COVID-19 kunnen onze vergaderingen voorlopig niet meer doorgaan aan de lokalen.
Om toch nog een scoutse zondag te beleven, heeft de leidingsploeg gezocht naar een alternatief.
Bij deze presenteren wij u onze *digitale zondag*. Een klein boekje voor al de takken met raadsels, spelen en daarnaast een video om onze scouting skills te onderhouden.

We wensen jullie veel plezier!

De leidingsploeg

Voorwoord.....	2
Koken met jv leiding.....	3
Rebus (oplossing volgende zondag).....	4
Kampkleurplaat (herken jij de leiding?).....	5



Fishstick puree

(alle takken)

Met de zomer in aantocht kunnen we als scouts uitkijken naar de leukste tijd van het jaar: Kamp!! Als jong-giver betekend dit niet enkel ravotten, tweedaagse en andere scouteske activiteiten, maar ook zelf overleven en koken.

Nu jullie allemaal te veel tijd hebben kunnen jullie zelf thuis al één van de meest beruchte gerechten maken van op kamp: Fishsticks met spinaziepuree. En net zoals echte jv's maken we er een grote puree van.

Wat heb je nodig:

- Fishsticks
- Spinaziepuree (vers of diepvries)
- Braadslee (pan)
- 2 kookpotten
- Boter
- Kruiden



We zullen starten met de puree aangezien deze het meeste werk vereist. Jullie hebben zelf de keuze om verse spinaziepuree te maken of diepvriespuree. Als je met diepvriespuree werkt, ga je deze au bain marie opwarmen. Dit wil zeggen dat je 1 grote pot kokend water maakt, en een kleinere pot met de puree erin in de grote pot zet. Zo vermijd je dat de puree aanbrandt.

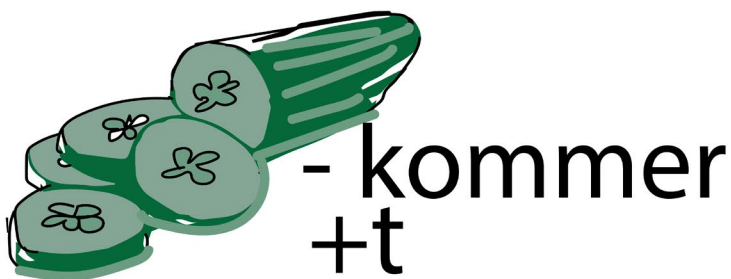
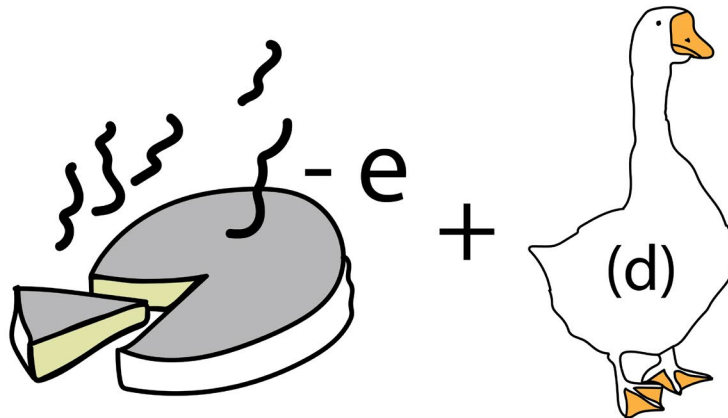
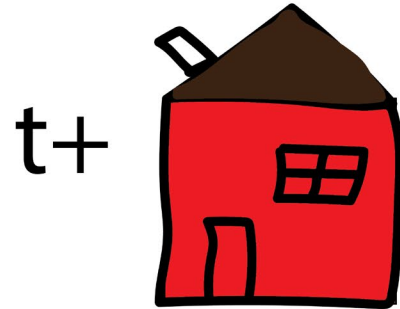
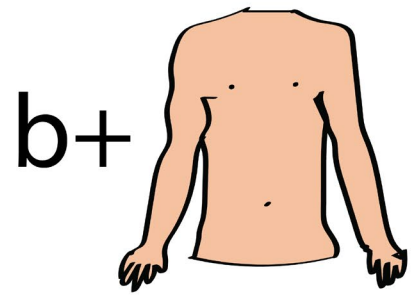
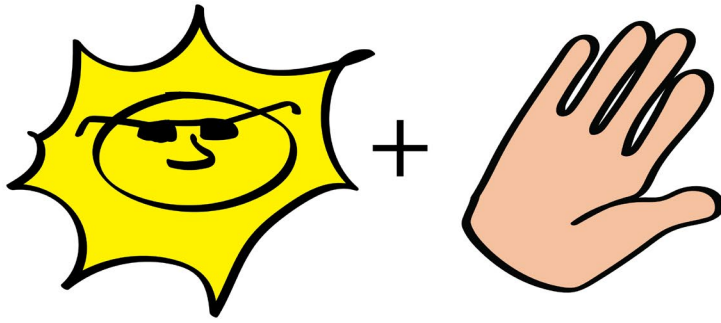
Nu kan je beginnen met de fishsticks te bakken. Gebruik genoeg boter anders zullen ze aanbranden en vastkleven aan de braadslee. Eens gebakken roer je hevig door de pan zodat de fishsticks in kleine stukjes breken (als dit nog niet gebeurd is tenminste). Op het einde voeg je de puree en de fishstickstukkjes bij elkaar. Nog een goeie schep mayonaise voor de liefhebbers en klaar is kees, smakelijk!

Let wel op met het bijkruiden van de puree. Het kan al eens gebeuren dat je uitschuift met de peper, dus als je weet dat dit kan gebeuren vraag de mama of papa met een vaste hand om hulp.

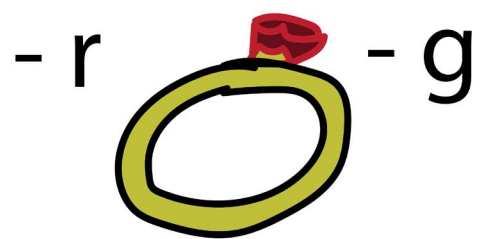
Als jullie een extra uitdaging willen kunnen jullie thuis een houtvuur maken en hierop koken. Zo komt het extra kampgevoel zeker naar boven. (Opgepast: NIET BLAZEN MET POTTEN OP HET VUUR! Anders ga je heel veel kampvitamientjes binnenkrijgen en deze zijn enkel lekker op kamp).

VERGEET ZEKER JULLIE POTTEN NIET IN TE ZEPEN ANDERS WORDT HET SCHROBBEN ACHTERAF.

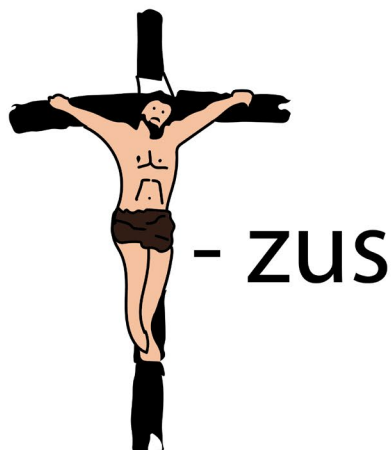




- kommer
+t



- g



- ZUS



