



Bonte Avond op de Stierop



Stierop Gisteren was het de laatste avond van de welpen op het kamp en dat was natuurlijk aanleiding om de Bonte Avond te houden, natuurlijk waren daar weer een hoop fantastische acts:

- Hjalmar won de verloren gewaande stoel van Thian, door de meeste vragen over stoelen goed te beantwoorden.

- Arie jongleerde met alle spullen die hij dit kamp kapot had gemaakt.

- De verkenner wonnen de Oorschelpquiz 2.0 van de Welpen.

- Er was iets met mini-games.

- Wimke en Ilse wonnen de muziekquiz van Thom en Niek met veel-0.

- Er werd weer gestreden om de grootste mond bij Oelieboelie

- en nog veel meer...

Chef le Coq wordt Crèperie



Vertrouwen De chefs van Restaurant-Pâtisserie Chef le Coq bakten gisteren crêpes voor de welpen en de verkenner. De Chefs gebruikte een Bosch Easy Impact 18V-40 met standaard garde voor een klontloos beslag.

Wist je dat...

- als een stoel een half uur lang is, het een bank is?
- je aan de paniek in ingers stem bij "laten vieren" kan horen hoe snel je de grootschoot losser moet doen?

- pannenkoeken er op de heenweg niet zo lekker uit zien als op de terugweg?

- Arie zijn hoorn op de giet zit?

- Tagliatelle gewoon brede spaghetti is?

- je niet voor een kind moet gaan staan tijdens olieboelie, tenzij je speksap op je kleren wil?

- de welpenleiding niet weet dat je foto's in HD kan sturen?

- Anoek een fantastische foto van de zeilende welpen heeft gemaakt? (laatste pagina van deze krant)

- Niek de het trektouwtje van de sors heeft gerepareerd omdat hij te lui was om te wrikken?

- Jorn sneller loopt dan dat de sleep kan varen?

- Stan elke ochten eieren eet voor z'n gainzzzzz?

- een olielamp een lont heeft?

Welpen zoeken de Mol

Stierop De welpen zijn gisteren op mollenjacht gegaan. Eerder deze week hadden ze al een molshoop zien bewegen. Toen de welpen dat gisteren weer meemaakten, besloten zij om, samen met Bartske, op onderzoek uit te gaan.

Elke molshoop werd uitvoerig bekeken en besproken, en alle nieuw verschenen molshopen werden zorgvuldig in kaart gebracht. Meer over deze mollen in januari bij moltalk, met onze correspondent Floor.



WiVa weet niet wat ze aan het doen zijn

Sleep Vinkeveenseplassen Dat de Wilde Vaart niet weet wat ze aan het doen zijn, is al bekend sinds de oorspronkelijke Wilde Vaarder zijn intrede deed in de wereld en dit is dus eigenlijk non-nieuw. De redactie ontving onderstaande foto en vond toch dat deze niet mocht ontbreken.



Jorn vergeet reddingsvest bij test

Sleep Vinkeveenseplassen Tijdens de sleep naar de Vinkeveenseplassen had Jorn het idee dat hij net als Arie en Youri eens moest kijken of zijn plofvest wel plofte.



Op het moment dat hij naast de boot zwom/waadde/liep realiseerde hij zich dat hij helemaal geen plofvest (om)had.

Welpen bouwen toren

De stierop Iedere leiding is ondertussen al bekend met Evy's favoriete vraag: "mag ik op je rug?" Maar vandaag bleef het niet alleen bij Evy en klom Liliana er ook nog een bovenop, dit maakte de toren wel 3 welpen(leiding) hoog! Door slechte editing van de redactie doet onderstaande foto geen recht aan de daadwerkelijke hoogte van de toren.



Verkenners gaan op hike vervolg

Pannenkoekeneiland Volgens de verkenners was het slapen comfortabel totdat het ging regenen en het zeil niet overal goed bleek te liggen. Het zeilen verliep ook vlekkeloos op het wegzeilen bij de kaag na omdat de wind steeds of wegviel of van kant veranderde.



En waar was Toothless eigenlijk?



Na een lange dag van gezellige spellen en een geslaagde bonte avond heeft toothless nog geholpen met een heel geheim plannetje te smeden.

Roxy Dekker populair onder woordgrappers

Sleep Vinkeveenseplassen In de sleep werd de draadloze speaker van de Wilde Vaartbegeleiding gekaapt en kwam er ineens Roxy uit hun boxy



Pannenkoekeneiland Om er voor te zorgen dat de Verkenners op tijd opstonden bij de hike zette zij een Roxy Wekker. Waarschijnlijk kwam er dezelfde herrie uit als uit het boxy van de WiVa begeleiding



Welpen vinden pionierlijn

Pannenkoekeneiland Op hun queeste vonden de welpen een pionierlijn. Heel toevallig hadden de verkenners op dit eiland hun hike gehad en had de leiding hen vergelijkbare lijnen meegegeven. Het is maar goed dat de welpen wel opletten.



Zomerkamp lied van de Wilde Vaert

De Wilde Vaert Begeleiding (Harmke) is de belevenissen van de Wilde Vaert aan het vereeuwigen in een lied. De complete tekst (tot nu toe) staat hieronder.

Hier op de plas

Op de melodie van 'onder de grond (mol)'

Hier op de plas,
hier op de plas,
daar komt je naam je echt niet van pas.
'k verspreek me steeds weer,
eleke keer,
Heet je soms mark, ik weet het niet meer!
Jannus en Bart die ken ik al lang, maar ze heten
anders dit is echt heel wrang.
Marijn is fyn en fyn is Marijn, hoe hou je het bij
dit is echt niet fijn.

Hier op de plas,
hier op de plas,
Daar vaart een bootje zonder kompas.
Waar gaan ze heen?
zijn ze alleen?
's nachts lekker slapen op een landje van veen.
Wiva van de kontiki groep, met Stan en Jorn
loopt het niet in de soep.
Milo, Marijn en dan die stan, zijn van ons Jens
echt flink in de ban.

Hier op de plas,
hier op de plas,
zeilende jongens flink in hun sas.
Youri kookt graag,
hier op de Kaag,
is het al gaar is een prangende vraag.
Eiland hoppen en stieren gezien, een varende
eenhoorn is echt pret voor tien.
Een verstekeling wie neemt hem nu mee,
we zijn compleet en heel erg tevre.



Hier op de plas,
hier op de plas,
Daar vaart de Aak en geeft eens flink gas
binnen een bed,
keurig en net,
Fyn heeft weer zijn pet op gezet.
Jorn verplaatst Marijn zijn plek, en doet met een
hamer heel gek.
Milo krijgt dan van hem de schult, en Jens zit
met een bloedende bult.

Hier op de plas,
hier op de plas,
heb je hem mee, je kon tiki das?
Dorp bezocht,
kapper gekocht,
Marijn die voelt nu elke tocht.
Kapsalon dan denk je aan eten, maar dit liet de
wiva vlug weten.
Marijn kaal en keurig geknipt, optijd terug wat
zijn ze toch stipt.

Zin in een quiz,
zin in een quiz,
dat is wat ik dit kamp nog mis.
Recht voor je raap,
weluke aap,
baviaan of de stokstaartaap.
Doe de quiz op het internet, en als je nu echt
heel erg oplet. Weet je dat het surfen rest, naar
www.apenheul.nl/apentest

Hier in de sleep,
hier in de sleep,
is het moment dat Jorn mis greep.
Hij pakt de mik,
de dommerik,
de schaar die gaf mee ookal is ie niet dik.
Slepen dat ging te langzaam, dus besloot hij
te voet verder gaan.
Wadend liep hij ons vlug voorbij, droge kleren
en iedereen blij.

Welpen vinden Excalibur

Gisterochtend vonden de welpen een brief van Koningin Guinevere tussen het brood! Voor Koningin Guinevere hebben de welpen brieven voor de ridders over de grens gesmokkeld.



Koningin Guinevere was de welpen zo dankbaar dat ze de welpen een stuk kaart schonk, het laatste stukje van de schatkaart naar het zwaard van Excalibur! Met de schatkaart compleet, de geleende Kaag van de Verkenners en super welpen navigatie skills zijn de welpen al zeilend op zoek gegaan naar het Excalibur, wat leidde tot in picknick op pannekoek eiland waar het Excalibur is gevonden! Al slommend (welpen zijn blijkbaar te goed om in een rechte lijn te zeilen) hebben de welpen Excalibur veilig terug gezeild naar het kampterrein. Hopelijk zijn we optijd om Koning Arthur te redden!



De gerechten van Chef le Coq



Le coq Pesto tagliatelle

1 kg pasta
0,75 kg kipfilet
0,25 kg vegetarische kip
2 potjes pesto
2 bekers crème fraîche
4 uien
500 g champignons
1 kaas

Vorbereiding van de pasta:

Breng een grote pan met gezouten water aan de kook. Kook de nestjes pasta volgens de instructies op de verpakking tot al dente (dit is Culinairs voor beetgaar). Giet af en zet apart.

Vorbereiding van de ingrediënten:

Snijd de kipfilet en vegetarische kip in hapklare stukken. Snipper de uien en snijd de champignons in plakjes (blokjes is voor psychopaten).

Bakken van de kip:

Verhit een scheutje olijfolie in een grote koekenpan op middelhoog vuur. Bak de stukjes kipfilet tot ze goudbruin en gaar zijn, ongeveer 8-10 minuten. Haal de kip uit de pan en zet apart. Doe hetzelfde met de vegetarische kip en zet apart.

Bereiding van de groenten:

Voeg indien nodig nog een beetje olijfolie toe aan dezelfde pan. Voeg de gesnipperde uien toe en bak tot ze zacht en glazig zijn, ongeveer 5 minuten. Voeg de gesneden champignons toe en bak nog eens 5 minuten tot ze zacht en lichtbruin zijn.

Samenvoegen van de ingrediënten:

Voeg de gebakken kip en vegetarische kip weer toe aan de pan met de uien en champignons. Voeg de pesto en crème fraîche toe en roer goed door, zodat alle ingrediënten bedekt zijn met de saus. Laat het geheel enkele minuten sudderen op laag vuur.

Meng met de pasta:

Voeg de gekookte pasta toe aan de pan en roer alles goed door elkaar. Zorg ervoor dat de pasta volledig bedekt is met de pesto-crème fraîche saus.

Serveersuggestie:

Serveer de kip pesto pasta in een mooie schaal en garneer eventueel met een beetje geraspte (Parmezaanse) kaas voor een extra verfijnde touch.

Dit gerecht combineert de romige smaak van crème fraîche met de rijke aroma's van pesto en aardse tonen van champignons, perfect voor een elegante maaltijd in de stijl van Le Coq. Bon appétit!