

Het Clubblad van de Verbraak Margriet Groep Harderwijk

Colofoon

Stichtingsbestuur:

Voorzitter:
Rene Tuite 0341-
427377

Secretaris:
Rob v.d. Heijden 0341-
424945

Penningmeester:
Anja Klock 06-
21998396

Verhuur:
Rob v.d. Heijden 0341-
424945

Clubhuizen:
Weliba-Dabar 0341-
426798
Hordehol 0341-
421314

Scouting terrein "De Vale Ouwe"
Strokelweg 6 Harderwijk

Groepsraad:
Voorzitter:
Wilma ter Hoeve 0341-
420053

Secretaris:
Helen Botterweg 036-
5222639

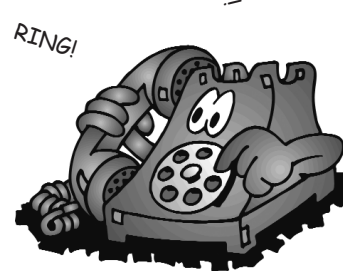
Contributie overmaken naar:
Postbank nr: 4491880
ABN-AMRO nr: 474064174
t.n.v. stichting scouting verbraak
margriet

Esta's:
Helen v.d. Heijden 0341-
424945
Tanya Jacobs 0341-
422976
Claudia van Geet 06-
15547002
Maarten Vrijhof 0341-
418820

Scouts:
Wouter Tromp 0341-
419080
Tijmen Schoenmaker 0341-
418769
Jaap 0620454726

Explorers:
Rob v.d. Heijden 0341-
424945

Stam:
Michael 06-
15268089



Woordje van de voorzitter

Beste allemaal,

Het scoutingseizoen zit er weer bijna op, dan is het toch altijd goed om nog eens terug te kijken op het afgelopen seizoen.

Met de speltak groepen gaan we voor wat betreft de leden de goede kant op, de Esta's zijn maximaal gegroeid en daar moeten we soms zelfs noodgedwongen een wachtlijst hanteren omdat we anders te weinig leiding hebben voor de groep. De Scouts zullen komend jaar ook een kleine groei doormaken doordat er natuurlijk weer Esta's gaan overvliegen, voor u als ouder de mogelijkheid om eens nader kennis te maken met onze scouting groep. Van de Scouts gaan er ook weer een paar naar de Explorers, door al dit overgevlieg zal de totale groep een gezonde groei doormaken, iets wat we natuurlijk alleen maar toejuichen.

Inmiddels is het Hordehol weer helemaal opgeknapt en waar nodig is er extra onderhoud aan het pand verricht. Misterklus heeft de hele keuken eens goed onderhanden genomen en deze ziet er dan ook weer piekfijn uit. Het Stichtingsbestuur spreekt dan ook zijn grote waardering uit voor Richard Jacobs om deze klus te klaren.

Na al de positieve dingen toch ook iets vervelends, voor het komende seizoen zijn we gedwongen door toegenomen kosten de contributie iets te verhogen, ook zullen we de contributie op een iets andere wijze aan u factureren. Binnenkort ontvangt u daarover een brief van het bestuur.

Verder wil ik van de gelegenheid gebruik maken om alle leiding te bedanken voor hun inzet van het afgelopen seizoen.

Heeft u vragen opmerkingen of wat dan ook schroom niet om mij of Wilma te bellen of een mailtje te sturen, voor die mensen die wat ruim in de vrije tijd zitten Richard kan bij een klus altijd wel hulp gebruiken. Rest mij alleen nog iedereen een hele goede vakantie te wensen en allemaal gezond weer terug.



René Tuite.

Avond4daagse 2005

Ook dit jaar werd de avond4daagse gelopen van 23-26 mei, in eerste instantie zouden we met 4 man leiding en groepsraadsvoorzitster lopen en een esta, maar gelukkig kwam daar verandering in en liepen we met 4 esta's een scout en 2 estaleid(st)er 2 scoutsleiders en de groepsraadsvoorzitster.

De gelukkigen liepen lekker de 10 km en dat ging ons allen goed af, we werden onderweg ook nog met heerlijk drinken verrast met een versnapering erbij dat deed ons weer goed.

Met dank aan alle ouders en oud leden die ons op de eerste paar dagen voorzien van wat extra snoep en ook een ieder bedankt voor het langs kant staan op de donderdag.

Ook een bedankje naar de drinkpost beman/vrouwning en aanhang en ook naar stichting voor de bloemen. Tevens wilde ik alle kinderen leiding en groepsraadsvoorzitster bedanken die meegelopen hebben.

Het was zeker een leuke geslaagde avondvierdaagse en ik kijk nu al weer uit naar de volgende!

Dit jaar hebben we geen groepsmedaille daar we met tien man individueel gelopen hebben.

Ik hoop volgend jaar bij de inschrijfdagen al 10 personen te mogen inschrijven want dan krijgen we een medaille voor de groep.

Bedankt

Namens scoutsleider Jaap Geleijns

GEZOCHT!

Scouts- en Explorerleiding

M / V

Het aantal leden van onze groep neemt langzaam aan toe, dat is natuurlijk geweldig! Maar voor de Scouts en de Explorers kunnen we wel wat extra kracht (of krachten) gebruiken!

Daarom zoeken wij nog vrijwilligers (het liefst vrouwelijk) die mee kunnen draaien met de opkomsten van de Scouts of de Explorers.

Ben je geïnteresseerd?

Per direct!

Hier weer wat lekkere gerechten van kok Jaap

Een lekkere kip/preitaart met bladerdeeg; (4 personen)
2 Klonten boter
Olijfolie
1kg kipfilets in blokjes (stukjes) gesneden
2 middelgrote preien, schoongemaakt, gewassen en in stukjes van 1cm gesneden
2 wortels, geschrapt en grof gehakt
3 stengels bleekselderij, in dunne plakjes gesneden
Handje tijm, alleen de blaadjes
2 eetlepels bloem
1 wijnglas witte wijn
Zeezout en zwarte peper uit molen
250 gr varkenssaucijsjes (of gekruid gehakt)
1 pak van 500gr. Bladerdeeg met roomboter
1 ei



Verwarm de oven voor op 220C/stand 7 (bij elektrisch).
Neem een grote braadpan en doe daarin een klont boter met scheut olijfolie (olie kan tegen hogere temperaturen dan boter). In de braadpan de kip en de wortel prei selderij en tijm en dit geheel 15minuten laten bakken om en om op laag vuur. Vuur hoog en dan bloem toevoegen even doorroeren, dan wijn erbij en ook een wijnglas melk. Strooi peper zout in de pan, deksel op pan en op laag vuur laten pruttelen 30 tot 40 minuten tot kip lekker mals is. Roer regelmatig om te voorkomen dat de saus gaat aanbakken, de dikte van de saus moet niet dun maar stevig zijn, als de saus te dun is volgt een tip: haal het deksel van de pan en laat hem even inkoken tot juiste dikte. Schep het mengsel in een pasteivorm, knijp het vlees uit de worstjes (of gehakt met kruiden gebruiken!) Rol balletjes van het gehakt en bak ze om en om even aan in beetje olie en strooi ze over het stoofpotje. Rol het bladerdeeg uit tot een lap van 1 cm dikte, kwast de rand van de pasteivorm in met het losgeklopte ei, leg het deeg erover en snijdt met een mes de overige delen weg. Kwast het deeg ook met het ei in zodat taart mooi goudbruin kan worden en knijp de randen al plooiend op elkaar (dit is niet verplicht maar het staat wel leuker tip gehad van Rudolph van Veen). Het deeg voorzien van een leuk patroon door kruislings met achterkant van mes in te kerven hier door wordt deeg ook krokant en vlokkelig. Pastei afbakken in 30-40 minuten als groenten wat mals erbij serveren en wat aardappel puree.



Geroosterde zeeduivel en gepocheerde oesters met een wijnsabayon; (4 personen)
12 oesters (creuses)
500 gr zeeduivelfilet
4 takjes rozemarijn
Olijfolie
0,5dl mousserende wijn (brut)
Zeezout

Voor de sabayon (saus)
Zeeduivelgraten
5dl witte wijn
1 bouquet garni (beetje wortel, ui, prei, selderijstelen: onthoud deze afkorting bij deze bouquet garni WUBS)
1,5dl mousserende wijn
5 eidooiers

Dit gerecht serveren met beetgare boontjes en wortelen en gekookte aardappelen of een puree.

Zet de zeeduivelgraat op met de witte wijn en het bouquet garni en laat het geheel 30 minuten zachtjes trekken. Zeef het vocht en kook het in tot 1 dl. (dit is het visfond). Steek de oesters open (denk aan uw handen) en vang het vocht op. Zeef het oestervocht en voeg het vocht aan het visfond toe. Snijdt de schoongemaakte zeeduivel in 8-12 mootjes (of laat het uw vispecialist doen, maar wel om de graten vragen). Steek de zeeduivel aan de takjes rozemarijn. Verhit een schatje olijfolie in een grote koekenpan en bak de zeeduivelspiessen snel om en om aan. Bestrooi hierna de vis met zeezout en laat de vis in de voorverwarde oven van 150C verder gaar worden. Schenk de 0,5 dl mousserende wijn in de oesterhelften. Meng het visfond met de 1,5 dl mousserende wijn. Klop de eidooiers los in een kom en voeg het visfond toe. Klop dit geheel au bain marie met een handmixer gaar en luchtig, let er wel op dat water in de pan niet heter is dan 80C. Neem de vispiessen uit de oven en zet de oven zo hoog mogelijk. Verdeel de groenten op voorverwarde borden en leg hierop de zeeduivelspiessen. Dan wat aardappel puree of gekookte aardappels erbij serveren en de sabayon erbij doen. De oesters in de oven 5-10 seconden pocheren in de oven en zet ze met schelp en al op de borden.

Als toetje een karamelpudding; (4 personen)

Scout-news

Opkomst van scouts 26-2-2005

Deze opkomst was een doe opdracht voor de scouts voor hun ouders koken.

Het menu hadden ze een week van tevoren bedacht en de boodschappen werden door de scouts zelfstandig gehaald. Op een paar kleine dingen na was alles gehaald. Als menu was het volgende aangeschaft;

Tomatensoep

Tartaartjes

Sla en komkommers gemengd met een dressing

Gebakken schijfjes aardappels in boter gebakken met paprikakruiden

Vanillevla met evt. Siroop

De kids begonnen met het schillen van de aardappels en die ook weer snijden.

Langzaam aan werd er water gekookt om de schijfjes in te blancheren (kort koken). Toen water kookt werden ze in 3 minuten geblancheerd en afgewaterd en koud gespoeld. Ook even een leuk spelletje tussen door gedaan. Toen langzaam aan de balletjes voor de soep gedraaid en de soep klaar gemaakt. Het was al weer een uur of half zes geworden en we begonnen met het bakken van de aardappeltjes, toen dat gedaan was gingen we maar om 1815 langzaam aan eten want tijmen moest helaas weer werken. (De tartaartjes waren toen ook al gebakken na de aardappeltjes). Wij begonnen met de soep was goed te eten wel beetje heet! (Niet van smaak) ook lekker een stokbroodje met kruidenboter of dressing erbij lekker hoor! Toen maar met het hoofdrecht begonnen en toen kwamen de ouders die aangekondigd hadden te komen. Die kregen toen ook lekker de soep en erachteraan het hoofdrecht. Sommige scouts (lees ook wel Explorer) vonden de aardappels te heet (van smaak). Kwam ook doordat er paprikapoeder heet gebruikt was om mee te kruiden. Al met al was alles best lekker en goed te eten en toen de gele vla was ook lekker. En daarna de leukste klus van alles het afwassen en opruimen van alles!!! Al met al een leuke opkomst alleen wel jammer dat weinig ouders kwamen, wie weet een volgende opkomst?



Scouts/explorers opkomst
zaterdag 28-5-20

Gepland hadden we western country opkomst, door mooie weer is het een caribisch feest geworden. We hadden eerst ff een leiding watergevecht met kinderen en toe gingen we openen en kregen de kinderen ook een waterpistooltje om mee te schieten. Na het openen en wachten op de Esta's werd er een vijfertje gebouwd en een vuurtje gemaakt voor stokbrood met knakworst op te maken en evt. barbecuen. Ook zijn we in morgen een spel met water ballonnetjes gaan doen was wel lachen.

En we hebben toen maar aan Ilona gevraagd of we met de schuit (boot) van fam. Petersen konden lenen om mee te varen en lekker zwemmen, zonnen.

Na een paar keer van kant en boot afgedoken te zijn en het al weer 1545 was, gingen we nog klein eindje varen en weer naar jachthaven de knar en werd de boot weer van boeg tot achterstevan schoongemaakt en wederom afgedekt.

Toen weer naar clubhuis gefietst en al daar aangekomen de voorbereidingen getroffen voor de barbecue. Komkommer werd gesneden, net als het stokbrood. Fruitsalade wordt gemaakt, vlees op schaal gelegd. Niet te vergeten de barbecue aangezet en voorverwarmd! Toen lekker barbecuen en naderhand opruimen en afwassen en vegen dweilen en

