

Hallo Pa's en zoons,

Binnenkort is het zover, het lang verwachte pa-zoon weekend, ditmaal op ons eigen scoutcentrum.

We hebben nog geen aanmeldingen gehad en dat klopt want wij gaan er vanuit dat iedere Verkenner samen met zijn vader of inspringvader al maanden aan het oefenen is om de felbegeerde trofee te winnen.

Mocht je het weekend van 20&21 maart niet mee kunnen laat dit dan zo spoedig mogelijk, maar uiterlijk 13 maart weten aan Pim of Martijn. Afmelden na 13 maart betekent dat betaalt moet worden voor de kosten van ontbijt, lunch en andere vaste kosten die op dat moment gemaakt zijn.

Nu willen jullie vast ook graag het programma voor dit weekend weten, helaas dat gaan we niet vertellen. Vertellen we dan helemaal niets? Jawel we vertellen jullie het volgende:

AANKOMST/VERTREK

We verzamelen dit jaar op ons eigen scoutcentrum en overnachten daar ook. Zorg dat je daar om 12.00 bent (liefst met je vader).

Omdat wij graag de vaders eens willen zien zweten gaan we onder andere een stevige wandeling maken, de Verkenners noemen dit een hike. Neem hiervoor wandelschoenen mee!

Het doel is om op zondag rond 15.00 de trofee uit te reiken aan de pa en zoon die het beste hebben gepresteerd en de meeste lol hebben gehad.

SLAAP(EN)WANDELEN

Het programma maken we niet bekend wat wel een vast onderdeel is binnen een weekend is het slapen. We slapen in een gebouw met bedden dit betekent dat iedereen (ook de vaders) alleen een slaapzak mee hoeven te nemen. Voor de volledigheid volgt hieronder een beknopt lijstje

- Slaapzak
- Matje/luchtbed
- Eventueel een kussen
- Uiteraard neem je ook je toiletpullen mee en voor de vaders (en verkenners die het nodig hebben) ook de scheerspullen.
- Regenpak (afhankelijk van het weer)
- Goede wandelschoenen
- Een rugzak om al je spullen in mee te nemen en die van je vader (of omgekeerd)
- Fiets-bedienings-aansteek-takje
- Alles wat je verder nodig denkt te hebben om de felbegeerde pa-zoon trofee te winnen.

ETEN

Dan nu wellicht het belangrijkste van het hele weekend de avondmaaltijd op zaterdag. Het is de bedoeling dat jullie deze zelf klaarmaken. "Dit is eenvoudig" zullen jullie nu vast denken, er zijn echter een paar kleinigheidjes die het koken iets zullen bemoeilijken. Jullie moeten namelijk op houtvuur koken en jullie mogen geen pannen gebruiken! Dit zal voor jullie allemaal een behoorlijke schok zijn, maar de leiding verzint niets dat niet kan en om dat te bewijzen maakt ook de leiding haar eigen maaltijd klaar op houtvuur. Om jullie alvast de goede richting op te helpen staan in deze brief een aantal eenvoudige recepten.

Jullie moeten de ingrediënten allemaal zelf kopen en ook het aluminiumfolie niet vergeten. Dan nu de recepten.

Aardappel in de schil

Het meest eenvoudige recept is een halfgrote aardappel inpakken in een vel aluminiumfolie en deze gedurende dertig minuten in de hete as van je houtvuur leggen. Vergeet niet hem af en toe te draaien zodat hij niet verbrandt.

Gevulde Aardappel

Snij een halfgrote aardappel middendoor en hol hem tamelijk goed uit, dan kan je hem opvullen met gehakt. Voeg wat kruiden toe om het geheel op smaak te brengen, pak het geheel in aluminiumfolie in en begraaf dit pakketje in de hete as van het vuur tot je gevulde aardappel gaar is. Dit duurt ongeveer 20 à 30 minuten. Opdienen met een klontje boter.

Maak je eigen brochettes

Snij een groene twijg af (een vinger dik) en ontdoe ze van haar schors. Maak vooraan een punt zodanig dat je er gemakkelijk stukjes spek, champignons, kip, paprika, appel, ananas, worst, ... aan kan rijgen. Je kan evenzeer een spies gebruiken die je van thuis meebracht in je rugzak. Dit is milieuvriendelijker dan het afsnijden van een twijg. Bak de brochettes boven de as en draai de spies regelmatig.

Gebakken ei zonder pan

Zoek een platte steen. Gebruik geen poreuze steen of een steen uit een beek. Door de warmte van het vuur kan hij wel eens uit elkaar spatten. Begraaf de steen in de hete as van een vuur. Wanneer deze heet genoeg is (een druppel water op de steen zal sissen) verwijder je de as met een doek (opgepast voor verbrande vingers!) en je legt de steen op de grond. Je bakplaat is klaar. Niet alleen eieren maar ook worstjes, spek, ... kunnen zo worden gebakken of opgewarmd.

Cowboydiner

Ingrediënten: 1 aardappel, ½ paprika, 4 schijfjes spek, 1 ui, ca 50 g gehakt (portie per persoon). Leg op een vel aluminiumfolie (20 cm x 20 cm) 2 schijfjes spek. Hierop leg je wat stukjes paprika en ui: Hier bovenop wat schijfjes aardappel, het gehakt, nog wat ui en de rest van de aardappelen en nog wat paprika. Bedek het geheel met de laatste 2 schijfjes spek en wikkel de folie dicht. Laat elke kant ongeveer 15 minuten bakken op de hete as van een houtvuur.

Zuurkool

Schil de aardappels en snijd ze vervolgens in kleine stukjes. Vervolgens op een vel folie de aardappels leggen, daarop de spekblokjes, dan de zuurkool (niet uit laten lekken) dan de ananas en tot slot de worst. Het geheel goed inpakken en in de hete as leggen. Ongeveer 15 minuten per kant.

Het toetje

Uiteraard kun je ook nog een toetje maken door eenvoudig een snee in een banaan te maken (holle kant) en daarin hagelslag te doen.

Ook kun je een appel ontdoen van het klokhuis en deze vullen met een mengsel van rozijnen, suiker en kaneel.

Kortom er zijn veel recepten mogelijk en je mag uiteraard ook zelf iets bedenken als het maar klaargemaakt wordt op houtvuur en zonder pannen.

DE KOSTEN

Helaas moet er ook nog betaald worden voor dit weekend en vragen daarom per koppel een bijdrage van 20 euro. Dit kan je op de dag zelf betalen bij onze penningmeester Pim.

We hopen dat jullie zo voldoende informatie hebben. Mochten er nog vragen zijn dan kunnen die telefonisch of per e-mail gesteld worden. Mocht je vader ineens op vakantie gaan maar wil je wel toch mee vraag dan eens een oom, buurman of leraar op school of hij misschien jou stand-in vader wil zijn. Kun je echt niemand vinden laat het ons dan even weten dan gaan wij op zoek naar een stand-in vader onder oud-leiding en andere HvH-ers.

Scoutinggroeten

De organisatie
Pim Jacobs & Martijn Sander