



maart 2024

DE VRIJBUITER

Scouting JMC Zoetermeer

Onze focus op het behalen van insignes werpt al vruchten af! Bas en Luca scoorden hun basis Houtbewerken en Stoken. En Benjamin heeft met zijn capriolen het basisinsigne Sport en Spel verdiend.

Ook maatschappelijke onderwerpen als identiteit en beperkingen kwamen in de afgelopen maanden aan bod. Tijdens één van deze opkomsten leerde Suzanne, de moeder van Mauro, ons wat scoutinggerelateerde gebaren. En oude bekende Syenne liet ons onder meer zien hoe je in een rolstoel de tafel dekt en op een veilige manier een wheelie maakt. Superhandig als je de drempel van de chute moet nemen; die is niet bepaald rolstoelvriendelijk.



Opkomst over Knifeskills, gezellig bij de vuurkuil.



Uiteraard mét marshmallows!

We gaan verder met het leggen van de basis voor alles wat we tijdens het zomerkamp moeten kennen en kunnen. Dus als alles gaat zoals verwacht, mag er binnenkort weer een aantal Vrijbuiters een nieuw insigne op hun blouse naaien.

En natuurlijk kijken we uit naar ons uitje in Natuurpark Lelystad op 16 maart en de Duinenmars op 6 april!

Hou de Vrijbuitersapp in de gaten, want binnenkort delen we daar meer informatie over de speciale dagen die in aantocht zijn.

Save the date!

Vergeet niet deze datums in je agenda te zetten!
Meer informatie volgt zo snel mogelijk.

4 mei

Nationale Herdenking

14 juni t/m 16 juni

Vrijbuitersweekend

13 juli t/m 19 juli

Zomerkamp

Agenda



1 maart Houtbewerken en stoken

8 maart Expressie

15 maart Buitenleven



16 maart Natuurpark Lelystad

22 maart Kampeertechnieken en pionieren

29 maart Goede Vrijdag - **Geen opkomst**

5 april **Geen opkomst**



6 april Duinenmars

12 april Houtbewerken en stoken

19 april Buitenleven

26 april Sport en Spel

3 mei **Geen opkomst**

Voor afmeldingen en vragen: vrijbuiters@johnmccormick.nl of de Vrijbuitersouderapp.



Ed's Outdoor Kitchen

Afgelopen december hebben we tijdens de WinterBBQ onze nieuwe Dutch Ovens ingewijd. De Gegrilde Tomatensoep en het Duiveltjesvlees dat we toen hebben gemaakt, waren een groot succes. Op veler verzoek delen we graag de recepten!

kg=kilogram gr=gram l=liter tl=theelepel el=eetlepel

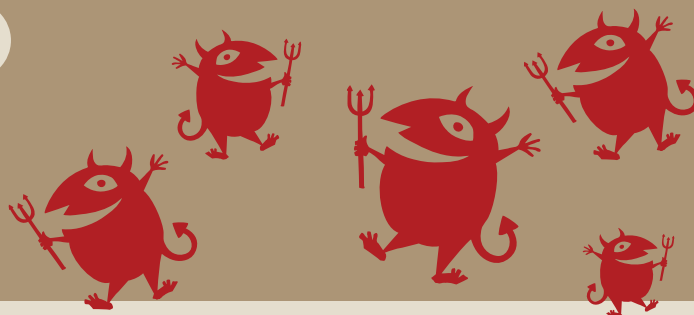
Gegrilde Tomatensoep

Ingrediënten (4 pers.)

1 kg romatomen	1 l water
4 sjalotten	3 tenen knoflook
1 tl gerookte paprikapoeder	1 tl paprikapoeder
1 groentebouillonblokje	3 takjes basilicum

Bereiding

- snij de tomaten in partjes, pel en snij de sjalotten in tweeën, pel de knoflook
- meng de tomaat, sjalotten en knoflook in aparte kommen met wat olijfolie
- grill de partjes tomaat in een groentekorf en bewaar ze apart in een kom
- warm de DO op
- grill de sjalotten en knoflook (lichtbruin) en meng dan door de partjes tomaat
- voeg, wanneer de DO heet genoeg is, het water en de groenten aan de DO toe
- voeg je paprikapoeder, basilicum en gebrokkeld bouillonblokje toe
- doe de deksel op de DO en laat ongeveer 20 min. zachtjes pruttelen
- haal de DO van de kolen en maak de soep glad met een staafmixer
- breng op smaak met zout en peper



Duiveltjesvlees

Ingrediënten (4 pers.)

500 gr. kippendijen	4 tenen knoflook
250 gr champignons	3 uien
6 el ketchup	6 el ketjap
6 el azijn	1 peper
2 tl zout	4 el olijfolie
3 à 4 el pindakaas	eventueel room
1 zakje gedroogde nasikruiden geweekt in water	

Bereiding

- DO heet maken op hete kolen
- uien fruiten in olijfolie, laatste minuutje knoflook meefruiten
- ui en knoflook uit de DO halen en apart houden
- kippendijen aanbakken in olijfolie tot bruin rondom en dan uit de DO halen
- champignons bakken en uit de DO halen
- paprika bakken en daarna de andere groenten, kippendijen weer toevoegen en goed omroeren
- de rest van de ingrediënten, behalve de pindakaas, toevoegen en goed omroeren
- schep daarna de pindakaas erop
- niet meer roeren
- half uurtje rustig laten pruttelen
- voor een wat romige smaak eventueel wat room toevoegen

