



April 2026

Zondag 5 april: Pasen (geen Chiro)

Zondag 12 april: Pleinspelen

Zondag 19 april: Op Avontuur

Zondag 26 april: Geen Chiro! (Leiding is op weekend voor het bivak)

Speelclub



Zondag 5 april: Pasen (geen Chiro)

Zondag 12 april: Leiding tegen de leden

Zondag 19 april: Pleinspelen

Zondag 26 april: Geen Chiro! (Leiding is op weekend voor het bivak)

Rakkers



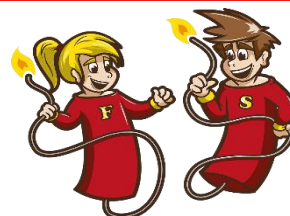
Zondag 5 april: Pasen (geen Chiro)

Zondag 12 april: Bunkeren

Zondag 19 april: Tienkamp

Zondag 26 april: Geen Chiro! (Leiding is op weekend voor het bivak)

Toppers



Zondag 5 april: Pasen (geen Chiro)

Zondag 12 april: Naar 't park

Zondag 19 april: Talentenjacht

Zondag 26 april: Geen Chiro! (Leiding is op weekend voor het bivak)

Kerels



Oproep

Voor het komende bivak zijn we op zoek naar een helpende hand om onze kookploeg te versterken. Zin om mee te gaan? Neem dan contact op met de leiding (via je gekende contact) of de kookploeg (via de leiding of via chirojongenshingene@hotmail.com)

Dit jaar kan je niet maar wel zin om in de toekomst voor ons te koken? Laat het ons weten!

Chirodata om te noteren:

- 📅 2 mei: Volleybaltornooi 'Vozen Bal'.
- 📅 11 juli 2026: Start bivak voor Toppers en Kerels te Opoeteren.
- 📅 12 juli 2026: Start bivak voor Speelclub en Rakkers te Opoeteren.
- 📅 21 juli 2026: Einde bivak 2026.
- 📅 14 augustus 2026: Oudleiding bakken hamburgers tijdens doortocht dodentocht in Hingene.
- 📅 14 november 2026: Kiekenavond.



Andere data van activiteiten worden zo snel mogelijk gecommuniceerd.



CHIRO DA'S LEKKER!

Stoofvlees met frietjes

Aantallen zelf te berekenen volgens het aantal personen.

Ingrediënten:

Frieten, 300gr per persoon

Stoofvlees, 200gr per persoon

1 snede brood met mosterd per kg vlees

ui, 1 per kg vlees

bruin bier, Leffe of Piedboeuf, 0,75L per kg vlees

Bereiding:

Avond voordien maken we het stoofvlees klaar. Vlees aanbraden op de bakplaat.

Ui fruiten in de kookpot.

Vlees bij de ui voegen en overgieten met de Piedboeuf of ander bruin bier.

Eventueel wat vocht toevoegen zodat het vlees onder staat.

De met mosterd besmeerde boterhammen boven het vlees leggen.

Nu laten gaarkoken, afhankelijk van grote van het vlees.

Als het gaar is laten afkoelen volgens de methode van het schuine houten plankje.

Volgende dag terug aan de kook brengen en saus aandikken met Maizena Express.

Fritten bakken en opdienen.

Een lekker slaatje of appelmoes kan er zeker bij.

Smakelijk.

