



December 2025

Zondag 7 december: Pleinspelen
Zondag 14 december: Speelclub Olympics
Zondag 21 december: Groepsspel.
Zondag 28 december: Geen Chiro!

Speelclub



Zondag 7 december: Tienkamp
Zondag 14 december: Caféspellekes
Zondag 21 december: Groepsspel.
Zondag 28 december: Geen Chiro!

Rakkers



Zondag 7 december: Parkspelen
Zondag 14 december: Casinospelen
Zondag 21 december: Groepsspel.
Zondag 28 december: Geen Chiro!

Toppers



Zondag 7 december: Balspelen
Zondag 14 december: Straatpetanque
Zondag 21 december: Groepsspel.
Zondag 28 december: Geen Chiro!

Kerels



Al onze avonturen en nieuws over ons kan je vanaf nu terugvinden op :

www.chirojongenshingene.be

Chirodata om te noteren:

-  Kerstnacht: Middernachtmis.
-  Donderdag 1 januari 2026: Nieuwjaar.
-  Eerste zondag van februari: Lichtmis.
-  Ergens in mei: Volleybaltornooi 'Vozen Bal'.
-  Juli: Bivak te Opoeteren.
-  14 november 2026: Kiekenavond.

Andere data van activiteiten worden zo snel mogelijk gecommuniceerd.



CHIRO DA'S LEKKER!

Milanese Rijst

Per 4 PERSONEN

Ingrediënten:

2 ui

2 pakjes hespenblokjes of schellen (ongeveer 200gr)

1 à 2 brikken pasata

2 zakjes rijst

50 g geraspte kaas

250gr champignons

Bereiding:

We koken eerst de benodigde rijst gaar.

Pel en snipper de ui.

Snijd de ham en champignons in kleine blokjes

Verwarm boter in een pan en fruit hierin de ui tot deze glazig is en bakken we de champignons mee.

Voeg de hespblokjes toe en laat even warmen.

Voeg de gekookte rijst toe en laat deze al roerend enigszins verkleuren.

Voeg pasata toe en laat het geheel zachtjes opwarmen.

We mengen de kaas er nog onder en we zijn klaar.

Lekker is ook het geheel in een ovenschotel te gieten en bestrooien met wat geraspte kaas en dan onder de grill even te plaatsen.

Serveertips:

Serveer de Milanese rijst met een rauwkostsalade of gekookte groenten.

Smakelijk.

