



Juni 2026

Zondag 7 juni: Geen Chiro.

Zondag 14 juni: Geen Chiro.

Zondag 21 juni: Groepsspel.

Zondag 28 juni: Afsluiter van dit Chirojaar. Met z'n allen naar "De Ster". (info volgt)

Speelclub



Zondag 7 juni: Geen Chiro.

Zondag 14 juni: Geen Chiro.

Zondag 21 juni: Groepsspel.

Zondag 28 juni: Afsluiter van dit Chirojaar. Met z'n allen naar "De Ster". (info volgt)

Rakkers



Zondag 7 juni: Geen Chiro.

Zondag 14 juni: Geen Chiro.

Zondag 21 juni: Groepsspel.

Zondag 28 juni: Afsluiter van dit Chirojaar. Met z'n allen naar "De Ster". (info volgt)

Toppers



Zondag 7 juni: Geen Chiro.

Zondag 14 juni: Geen Chiro.

Zondag 21 juni: Groepsspel.

Zondag 28 juni: Afsluiter van dit Chirojaar. Met z'n allen naar "De Ster". (info volgt)

Kerels



Het **bivak** komt eraan! Dit jaar staat ons kamp volledig in het teken van het leger.

Geen gewoon bivak dus, maar een tiendaagse missie vol spel, actie en avontuur.

Onze kampbasis bevindt zich dit jaar in **Opoeteren**. Daar worden onze leden omgevormd tot echte Chiro-rekruten. Ze zullen formaties trotseren, hun grenzen verleggen en vooral samen een onvergetelijk kamp beleven.

Schrijf jullie dus zo snel mogelijk in!



Chirodata om te noteren:

- 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.
- 11 september 2026: Feest/**avondmarkt** in de straten rond de kerk.
- 14 november 2026: **Kiekenavond**.

Andere data van activiteiten worden zo snel mogelijk gecommuniceerd.



CHIRO DA'S LEKKER!

Kippenpita met tzatzikisaus

Kippepita

Ingrediënten voor 20 personen

- | | | | |
|-----------------|-----------------|-------------------------|---------------|
| • Kipfilet | 4 kg | • Rode ui | 5 |
| • Olijfolie | 20 scheuten | • Ijsbergsla | 2,5 |
| • Currypoeder | 5 koffielepels | • Tomaat | 10 |
| • Lookpoeder | 5 koffielepels | • Feta | 1 kg |
| • Uipoeder | 5 koffielepels | • Gerookt paprikapoeder | paar snuifjes |
| • Paprikapoeder | 10 koffielepels | • Provençalse kruiden | paar snuifjes |
| • Komijnpoeder | 10 koffielepels | • Turks brood (Boni) | 20 |
| • Komkommer | 2,5 | | |

Tzatziki

- | | | | |
|-------------------|-------------|----------------|---------------|
| • Zout | 10 snuifjes | • Munt | enkele takjes |
| • Komkommer | 1,25 | • Limoen (sap) | 1,25 |
| • Look | 1,5 | • Peper | 10 snuifjes |
| • Griekse yoghurt | 500 gr | | |

Bereiding

200gr kipfilet, scheut olijfolie, ¼ koffielepel currypoeder, ¼ koffielepel lookpoeder, ¼ koffielepel uipoeder, ½ koffielepel paprikapoeder, ½ koffielepel komijnpoeder en een snuifje zout.

Snijd de kipfilet in fijne reepjes. Meng de droge kruiden goed door elkaar. Wrijf de kippenreepjes in met olijfolie en meng de kruidenmengeling eronder. Laat een half uurtje marineren.

Rasp de helft van de komkommer en schep het vruchtvlees in een schone handdoek of neteldoek. Pers er zoveel mogelijk vocht uit.

Doe de komkommer in een kom. Rasp er de knoflook bij en meng er de Griekse yoghurt onder.

Haal de blaadjes van de munt, snipper ze fijn en doe ze bij de tzatziki. Breng op smaak met peper, zout en limoensap.

Pel de rode ui en snijd ze in plakjes. Kuis en was de ijsbergsla en snipper fijn.

Verwijder het kroontje van de tomaten en snijd de tomaten in blokjes. Snijd ook de komkommer in blokjes. Meng ze onder de sla en de rode ui.

Snijd de feta in blokjes en meng ze onder de salade. Breng op smaak met Provençalse kruiden en een snuifje gerookt paprikapoeder.

Verhit een flinke scheut olijfolie in een pan en bak de gemarineerde reepjes kip krokant.

Schep de gebakken kip in een broodje en schep er de fetasalade bij. Werk het geheel af met een lepel tzatziki.

Smakelijk.

