



November 2025

Zondag 2 november: Een toneel oefenen.

Zondag 9 november: Geen Chiro!

Zondag 16 november: Kristus Koning op de ijspiste

Zondag 23 november: Filmnamiddag

Zondag 30 november: Bosspelen

Speelclub



Zondag 2 november: Acteertalent tonen.

Zondag 9 november: Geen Chiro!

Zondag 16 november: Kristus Koning op de ijspiste

Zondag 23 november: Bosspelletjes

Zondag 30 november: Lokaal pimpen

Rakkers



Zondag 2 november: Toneeltje opvoeren

Zondag 9 november: Geen Chiro!

Zondag 16 november: Kristus Koning op de ijspiste

Zondag 23 november: Ruiltocht

Zondag 30 november: Woudloperskeuken.

Toppers



Zondag 2 november: Acteren geblazen

Zondag 9 november: Geen Chiro!

Zondag 16 november: Kristus Koning op de ijspiste

Zondag 23 november: Caféspelen

Zondag 30 november: Casino

Kerels



Chirodata om te noteren:

-  Zaterdag 8 november 2025: **Kiekenavond** in zaal 'De Wateringe'
-  Zondag 23 november 2025: Kristus Koning
-  Zaterdag 29 november 2025: Kerstmarkt in de straten rond de Sint-Stefanuskerk.
-  Kerstnacht: Middernachtmis.
-  Donderdag 1 januari 2026: Nieuwjaar.
-  Eerste zondag van februari: Lichtmis.
-  Ergens in mei: Volleybaltornooi 'Vozen Bal'.
-  Juli: Bivak te ...



CHIRO DA'S LEKKER!

Vogelnestjes met puree en schildpaddensaus

Ingrediënten:

Aardappelen

Gehakt (100gr/persoon)

Eieren 1 per persoon

Eiwitten, ½ per persoon

Paneermeel

Voor de schildpaddensaus

Groentebouillon, 1 ¼ dl per persoon

Boter, 1 ¼ gr per persoon

Bloem, 1 ¼ gr per persoon

Madeira, 1 eetlepel per ½ kg vlees

Tomatenspuree, 1 eetlepel per ½ kg vlees

Champignons (blik), 40gr per persoon

Bereiding:

Eieren worden hardgekookt (8 minuten) en laten afkoelen.

Aardappelen schillen en in water koken.

Vogelnestjes maken door het gehakt eerst op te werken met ei en paneermeel.

Elk hardgekookt ei van de schelp ontdoen en bedekken met een laagje gehakt. Deze ballen worden dan in eerst in eiwit en vervolgens in de paneermeel gerold. Lichtjes kruiden van paneermeel mag met nootmuskaat, peper en zout.

We bakken de nestjes in frituurolie op 160°C voor ongeveer 12 minuten. Daarna warm houden in de oven.

Voor de saus gaan we de boter smelten en strooien er de bloem bij en roeren dit goed glad. Eventjes laten uitdrogen op het vuur. De, in groentebouillon losgeroerde tomatenspuree, zachtjes toevoegen. Blijf hierbij voortdurend roeren. Kruiden naar smaak. We voegen hier de Madeira toe en vervolgens de champignons toe.

Hou de saus op een vuurtje warm.

Aardappelen werden aan de kook gebracht, afgegoten en gepureerd.

Vogelnestjes doorsnijden en alles samen opdienen.

Smakelijk.

