



September 2025

Zondag 7 september: Follow The Leader

Zondag 14 september: Startdag.

Zondag 21 september: Balspelen

Zondag 28 september: Den Bos In

Speelclub



Zondag 7 september: Follow The Leader

Zondag 14 september: Startdag.

Zondag 21 september: Leden tegen de leiding.

Zondag 28 september: Superpetanque

Rakkers



Zondag 7 september: Follow The Leader

Zondag 14 september: Startdag.

Zondag 21 september: Pleinspelen

Zondag 28 september: Lokaal inrichten/opruimen

Toppers



Zondag 7 september: Follow The Leader

Zondag 14 september: Startdag.

Zondag 21 september: teamspelen

Zondag 28 september: rode-draad-spel

Kerels



Chirodata om te noteren:

-  Vrijdag 12 september 2025: Chirojongens op de feestmarkt en oud-leiding met **Bar Trees Lavour**.
-  Zondag 14 september 2025: Open Chirozondag / Startdag
-  Vrijdag 17 oktober 2025: Dag van de jeugdbeweging.
-  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.
-  Donderdag 1 januari 2026: Nieuwjaar.
-  Ergens in mei: Volleybaltornooi 'Vozen Bal'.
-  Juli: Bivak te ...

Andere data van activiteiten worden zo snel mogelijk gecommuniceerd.



CHIRO DA'S LEKKER!

Om het nieuwe chirojaar te beginnen starten we met eentje die de laatste jaren niet mocht ontbreken op ons bivak.

DUIVELSE PASTA

INGREDIËNTEN:

PENNE, 350GR PER 4 PERSONEN

GEROOKTE SPEKBLOKJES, 400GR PER 4 PERSONEN

UI, 1 PER 4 PERSONEN

TOMATENBLOKJES, 1 BLIK VAN 400GR PER 4 PERSONEN

CHILIPER, 1 PER 16 PERSONEN OF NIET OF NAAR SMAAK, KAN VERVANGEN WORDEN DOOR DE KRUIDEN.

PETERSELIE, 2 EETLEPELS PER 4 PERSONEN

PARMEZAANSE GEMALEN KAAS

BEREIDING:

BAK UI, CHILIPER EN SPEK IN OLIJFOLIE IN DE PAN.

ALLES IN EEN KOM EN HIERBIJ VOEGEN WE DE TOMATENBLOKJES TOE MET DE KRUIDEN. EN LATEN DIT ONGEVEER 10 MINUTEN PRUTTLEN.

KOOK DE PENNE VOLGENS DE INSTRUCTIES OP DE VERPAKKING.

MENG PENNE MET DE SAUS.

LAATSTE MOMENT PETERSELIE TOEVOEGEN.

UITSCHIPPEN EN VOOR DE LIEFHEBBERS BESTROOIE MET DE GEMALEN KAAS,

SMAKELIJK.

