



Scouting @Thuis

WEEK 41

Hallo Kabouters! Wij hebben deze week weer een aantal leuke spelletjes gevonden om lekker thuis te kunnen doen. Stuur je antwoorden in naar online@scoutingstjan.nl en verdien een toffe insigne! Groetjes de kabouterstaf

Veel plezier!



Opdracht 1

Halloween wordt jaarlijks op 31 oktober gevierd. Is jullie huis al klaar voor Halloween? Of ben je nog aan het verzinnen hoe je je huis Halloweenwaardig kan pimpen? Dan hebben we een aantal leuke creatieve ideetjes om voor Halloween te knutselen voor je op een rijtje gezet.

Wat heb je nodig om dit te knutselen voor Halloween?

- herfstblaadjes
- zwarte verf
- wit papier
- zwart papier
- touwtje
- lijm, schaar en zwarte stift



Kijk voor meer leuke spelletjes op:



facebook.com/scoutingstjan



scoutingstjan.nl/

Verf het blaadje zwart. Rustig aan verven zodat je er niet gelijk doorheen prikt. Knip het vleermuishoofdje uit het zwarte papier, en plak dat op het blaadje. Knip uit het witte papier de oogjes. Teken die verder in met de zwarte stift. En klaar is je vleermuis! Met het touwtje kan je ze aan het steeltje ophangen. Als je er lekker veel maakt is het effect extra leuk! Hang ze bijvoorbeeld op aan een tak, dat doen ze immers in het echt ook.

Opdracht 2

Kan jij deze puzzel oplossen?



De Scoutingchallenge van deze week:

Een makkelijke pompoensoep recept om deze week samen te maken:

- ✓ 800 gram pompoen in blokjes
- ✓ 1 liter kippenbouillon (van bouillonblokjes, groentebouillon kan ook)
- ✓ 1 ui fijngesnipperd
- ✓ 1/2 eetlepel kerrievoeder
- ✓ Zout peper naar smaak
- ✓ 2 eetlepels olijfolie
- ✓ 150 ml kookroom

1. Zet een pan op het vuur met de 2 eetlepels olie en bak hierin de ui glazig
2. Voeg dan de kerrievoeder toe en bak dit ook heel kort even mee
3. Voeg dan de pompoenstukjes en de bouillon toe en breng het geheel aan te kook
4. Laat ongeveer 20 minuutjes zachtjes koken tot de pompoen zacht geworden is
5. Pureer de soep nu met een staafmixer tot een glad geheel
6. Roer de kookroom erdoor en verwarm even mee
7. Breng nu indien nodig verder op smaak met wat zout en peper