



# Vandaag is het donderdag. Dat betekent volgens goed en oud kampgebruik dat het **SPORTDAG** is!



Op de website van het Nationaal Kamp Hattem staan de zogenaamde 60 jaar anekdotes. Dat zijn leuke, grappige en veelal interessante gebeurtenissen die in de afgelopen 59 jaar zijn voorgevallen.

Omdat wij van de Kampkrant natuurlijk onzettend goed zijn in het bijhouden van de actualiteiten, zullen en kunnen wij jullie deze anekdote niet onthouden.

Leest u hieronder toch vooral verder.... Gna gna gna. . . . .

Op de markt werden broodjes (of je ) worst (lust) verkocht. oja ja, o! in een hele grote pan werden deze live voor jullie afgebakken. heeft u de pan niet gezien? nou wij ook niet.

de meneer die de pan aan ons wilde verhuren, had op woensdagmiddag besloten dat hij er goed aan deed de pan pas donderdagochtend langs te komen brengen. of je worst lust?... deze man had er in ieder geval geen kaas van gegeten.



Uiteraard hebben wij deze meneer vriendelijk uitgezwaaid.

Donderdag 15 juni 2017

**Bartje bakt bonte pannenkoeken**

**Ingrediënten:**

- 2 x 500 bloem
- 2 x 1 liter melk
- 2 x 3 eieren
- 2 x 1 theelepel zout
- 2 x 2 eetlepels zonnebloemolie
- bakboter
- 1 beker stroop (heb je al in de Kampkist)
- 1 portie poedersuiker
- 1 portie kaas
- 1 portie spek
- 2 appels
- aluminiumfolie
- Feestelijk nagerecht.

**Heb je je handen al gewassen? Zo ja, helemaal fijn. (Dan mag je verder lezen.)**

**Bereidingswijze:**

Neem een groot bord of een snijplank en wikkel daar aluminiumfolie omheen. Zorg dat je niet alle folie gebruikt, de rest heb je nodig om straks je pannenkoeken mee af te dekken. Overleg met je groepje wie zijn of haar slaapzak beschikbaar stelt. Rits de slaapzak open en leg er een schone doek op. Daar zet je het bord met aluminiumfolie op. De pannenkoeken die klaar zijn, leg je hier op. Dan leg je er aluminiumfolie op, zodat je slaapzak niet vies wordt. Doe daarna de slaapzak dicht. Zo blijven de pannenkoeken lekker warm. Het recept hieronder is met de helft van de ingrediënten, zo kun je twee keer beslag maken. Pak een diep bord of een schaal, breek de eieren (drie stuks) boven dit bord en gooi de schalen weg. Kijk even of er geen stukjes schaal tussen zitten. Klop de eieren met een vork los en zet ze even aan de kant.

**Voordat je verder gaat, moet je nu even je handen goed wassen omdat er rauw ei aan kan zitten! Als je denkt dat er geen rauw ei aan je handen zit, dan ga je toch je handen wassen!**

Neem een grote kom (of pan). Doe er de helft van de bloem (500 gram) en 1 theelepel zout in. Pak de garde in je ene hand en neem (de helft van) de melk (500 ml) in je andere hand. (Dit kun je ook samen met je koksmaat doen, een kan ook nog de schaal of pan vasthouden, zodat deze niet gaat schuiven als je straks gaat kloppen.) Giet rustig de melk in de kom met de bloem, zodra de melk op de bloem komt, begin je met het kloppen/mixen van de melk met de bloem. Daarna voeg je de eieren toe en blijf je rustig kloppen met de garde. Daarna giet je de andere helft (weer 500 ml) van de melk erbij. Je moet kloppen totdat je geen grote klonten meer ziet. Dat kan wel even duren, maar dat hoort erbij. Als je denkt dat je geen grote klonten meer in het beslag hebt, pak dan een lepel en schraap deze langs de bodem door het beslag meestal zitten daar nog wel wat klonten verstopt. Tot slot voeg je de olie (twee eetlepels) aan het beslag toe en roer je er door met de garde. Zet op beide pitten een koekenpan en steek het gas aan. Zorg dat je niet alleen bij deze twee pannen staat, maar doe dat samen met je koksmaat. Jullie hebben dan allebei een eigen pan om in te bakken. Doe een klein beetje boter in de koekenpan, laat het smelten en giet met een (bolle) lepel beslag in de pan. Pak de pan direct van het vuur en beweeg de pan zodat het beslag gelijkmatig verdeeld is over de hele bodem. Zet de pan terug op het vuur. Als de bovenkant droog is, na 1 tot 3 minuten, kun je de pannenkoek omdraaien met een spatel. Als je twijfelt, kun je even 'spieken' met een spatel om te zien of de onderkant mooi lichtbruin is. Bak de andere kant nog ongeveer anderhalve minuut en klaar! Als je veel beslag in de pan doet, dan krijg je een dickere pannenkoek en kan het langer duren voordat deze klaar is.



*Beste leden van het Gilde van Stoere Molenaars, Opgelet!  
Vandaag wordt het 27 graden. Dat is op zich al best warm. Ook zonder de wandelwedstrijd en het sporten is het zaak dat je genoeg drinkt! En dus is het met de zojuist genoemde dingen echt heel belangrijk dat je heel de dag door drinkt, het liefst water natuurlijk!  
Misschien wel uit je nieuwe bidon?!*

