

# MAANDPROGRAMMA FEBRUARI

Beste ouders en bevers

Dit is het maandprogramma voor februari. Hebben jullie er ook zoveel zin in?

FEBRUARI	
04/02/2023	Gewone vergadering
11/02/2023	Thema vergadering: Valentijn
18/02/2023	Vriendjesdagen
25/02/2023	BP-spel

## 4 februari

We beginnen de maand met een **gewone vergadering**. We zullen super leuke spelletjes spelen.



## 11 februari

Vandaag spelen we spelletjes in het thema **Valentijn**. Je mag je **liefje** eens **meebrengen** naar de scouts. Waag je kans! Vergeet je niet te **verkleeden** 😊

## 18 februari

Er staat een dag vol pret op de planning. Het is **Vriendjesdag** dus neem maar al je **vrienden** en **vriendinnen mee**. Plezier gegarandeerd!



## 25 februari

We krijgen vandaag speciaal **bezoek!! Baden Powell**, de oprichter van de scouts komt langs. WAUW! Dit kan je toch niet missen? Er zullen leuke spelletjes gespeeld worden. Deze namiddag start om **13u30** in plaats van 14u. Meer info volgt!



Zin in Valentijnskoekjes met chocolade? Het recept staat op de volgende pagina!

HEEEEEEL veel enthousiaste scoutsgroetjes van  
Waterbel, Bubbels, Chickie, Kees, Kleine Bever en Tic Tac

Voor vragen: **Waterbel**, [bevers@fosdesperwer.be](mailto:bevers@fosdesperwer.be), 0471 89 78 78  
FOS Open Scouting | [28<sup>ste</sup> FOS De Sperwer] | [[www.fosdesperwer.be](http://www.fosdesperwer.be)]  
[[leenheidsleiding@fosdesperwer.be](mailto:leenheidsleiding@fosdesperwer.be)]

## Valentijnskoekjes met chocolade

Ingrediënten: (± 20 koekjes)

- 170 gram ongezoeten roomboter
- 75 gram kristalsuiker
- 1 vanillepeul
- 220 gram bloem
- snufje zout
- 300 gram chocolade naar smaak
- Decoratie

Bereiding:

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Zorg ervoor dat de boter op kamertemperatuur is en klop deze samen met de suiker en het vanillemerg tot een glad mengsel.
3. Voeg de bloem en een snuf zout toe en kneed het geheel tot een zacht koekdeeg.
4. Bestrooi het aanrechtblad rijkelijk met bloem en kneed het koekdeeg nogmaals door. Rol het uit tot een dunne lap en steek hartjes uit het koekdeeg. Verdeel deze over een met bakpapier bekleedde bakplaat.
5. Bak de koekjes in het midden van de oven in 10 minuten gaar. Laat ze volledig afkoelen, dan worden ze ook hard.
6. Smelt de chocolade au bain-marie. Dip de koekjes in de chocolade en leg ze terug op het vel bakpapier.
7. Strooi de sprinkles over de chocoladekant van de koekjes en laat de chocolade weer stollen. Bewaar de koekjes luchtdicht buiten de koelkast.

Bron: ohmyfoodness



Voor vragen: **Waterbel**, [bevers@fosdesperwer.be](mailto:bevers@fosdesperwer.be), 0471 89 78 78

FOS Open Scouting | [28<sup>ste</sup> FOS De Sperwer] | [[www.fosdesperwer.be](http://www.fosdesperwer.be)]

[[eenheidsleiding@fosdesperwer.be](mailto:eenheidsleiding@fosdesperwer.be)]