

# Kamp boekje

28 juni - 5 juli 2008



's Gravenzande

Praatje vooraf,

Voor je ligt het kampboekje van scoutskamp 2008 te 's Gravenzande. Dit is een heel handig boekje voor jullie en voor de leiding omdat het heel veel vragen overbodig maakt dus voor je iets wil vragen moet je eerst even in het boekje lezen. Staat het niet in het boekje dan kan je het altijd nog vragen. En is er echt iets aan de hand of wil je ergens over praten dan kan dat 24 uur per dag want wij zijn er een week lang voor jullie. Maar wees dus zuinig op dit boekje want hij is erg belangrijk!

En vergeet niet de drie belangrijkste regels

**Regel 1:** De leiding heeft altijd gelijk.

**Regel 2:** Ook al heeft de leiding een keer geen gelijk dan treed automatisch regel 1 in werking.

**Regel 3:** Nee van 1 leiding is Nee van alle leiding.



We zijn met 14 jongens en 14 meiden en 6 leiding op kamp en wij willen het allemaal leuk en gezellig hebben. Er is daarom geen plaats voor pesten, plagen, roddelen, ruzies, vechten, bijten, schelden slaan, schoppen en alles wat nog verder in dit rijtje thuisheert.

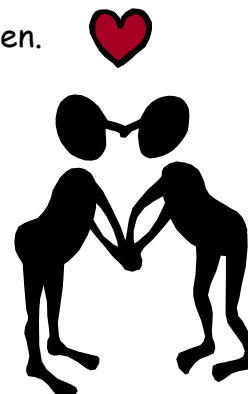
We hopen dus dat jullie net zoals wij voor een gezellig kamp gaan!!

Met vriendelijke scouting groet, de kampleiding.

PS 1: Geen discussie met de leiding.

PS 2: Wees lief en aardig voor elkaar.

PS 3: Er staan misschien ook tips in om kokers te verdienen.



Dit kampboekje is van:







.....

Wij kamperen van 28 juni tot 5 juli 2008 op

## ALGEMENE DAGINDELING

|       |  |
|-------|--|
| 07.45 | Leiding opstaan  |
| 08.00 | Scouts wakken, wassen en aankleden                     |
| 08.30 | Ontbijt en corvee                                      |
| 09.45 | Dag opening; vlag hijsen met aansluitend kampinspectie |
| 10.00 | Start ochtend programma                                |
|       | Tussendoor limonade / thee / bouillon                  |
| 12.30 | Middageten   |
| 13.00 | Afwas  |
| 14.00 | Middagprogramma  |
|       | Tussendoor limonade / thee / bouillon                  |
| 17.00 | Foerageren, klaar maken avondmaal                      |
| 18.00 | Eten en afwassen                                       |
| 20.00 | Start avondprogramma                                   |
| 22.00 | Stol   |
| 23.00 | Kampstilte   |

### Patrouilles:

| Haaien:   | Valken:   | Leeuwen:  | Herten:  | Cobra's:  | Leiding:  |
|---|---|---|--|---|---|
|  |  |  |  |  |  |
| PL Luka   | PL Magdalena  | PL Graziella  | PL Nikita  | PL Jeroen   | Hopman Ed   |
| APL Patty   | APL Hugo  | APL Frank   | APL Daan   | APL Gwen  | Marloes   |
| Wieteke   | Bram  | Rick  | Katja  | Frederik  | Petra   |
| Larissa   | Eva   | Manon   | Maarten  | Britt   | Irene   |
| Ruben   | Barbara   | Eveline   | Marvin   | Syrina  | David   |
|   | Alex  | Koen  |  | Jeffrey   | Michiel   |

**Vraagje**..... Wie geeft de beste of meest origineelste antwoorden.

- A. ANWB =
- B. BZN =
- C. CIA =
- D. d.w.z. =
- E. Etos =
- F. FBI =
- G. GPS =
- H. HEMA =
- I. IKEA =
- J. jhr. =
- K. KNVB =
- L. LED =
- M. MSN =
- N. NCRV =
- O. Opel =
- P. PvdA =
- Q. QPR =
- R. Rvs =
- S. SAAB =
- T. TNO =
- U. USB =
- V. V&D =
- W. wc =
- X. XML =
- Y. ¥ =
- Z. Z.K.H. =

## **Geschiedenis van het terrein**

### **In den beginne..**

In 1948 werd in het Staelduinse bos, eigendom van de familie van Rijckevorsel, een pand verkregen dat eertijds als schaapskooi diende en later verbouwd werd tot boerenwoning en jachthuis. Dit jachthuis werd tijdens de laatste oorlog tot officierskantine verbouwd en na de bevrijding als cursushuis in gebruik genomen.

### **Cursuscentrum**

Ruim 10 jaar herbergde het jachthuis "Staelduin" vele lieden, waaronder veel leidsters en leiders die er hun inleidings(basis)cursus volgden. In 1955 vestigde de Koninklijke Luchtmacht een munitiedepot in de Staelduinse bossen en het jachthuis was ten dode opgeschreven.

### **Eigendom**

Het toenmalige bestuur van de Katholieke Jeugdbeweging voor jongens in het diocees Rotterdam ging zoeken naar een nieuw onderkomen en slaagde erin om op 1 maart 1951 de eigendomspapieren van de huidige Staelduinhoeve in ontvangst te nemen.

### **Kampeerterrein**

Op 27 juni 1959 werd de StaelduinHoeve geopend en de omliggende terreinen in gebruik genomen. Het werk kon beginnen. Tot 1970 was het omliggende terrein de 1e ha. waar nu veel peppels staan. Tot dat jaar had het Katholiek Jeugdwerk een kampeerterrein in het oeroude Staelduinse bos.

### **Zuidhollands landschap**

In 1970 kwam het bos in handen van het ZuidHollands Landschap. Omdat het terrein te kwetsbaar bleek kon het kamperen daar niet langer worden gecontinueerd. Het Centrum voor Katholiek Jeugdwerk slaagde er evenwel in om, aansluitend op het terrein dat zij reeds in erfpacht had, nog eens 2 ha. grond te pachten om in te richten als vervangend kampeerterrein.

### **Huidig terrein**

In maart 1971 werden door 50 rowans en pivo's in één weekend 8000 planten gepoot in singels die thans de elf besloten kampeerterreintjes tot het achterveld vormen.

### **Verklaring naam**

Toen in 1421 de bedijking van de nieuwlandse polder voltooid werd, lag voor deze nieuwe dijk nog een stuk gors, dat nog niet rijp was om ingedijkt te worden. In de loop van de jaren is hierop duingroei tot ontwikkeling gekomen. Deze duinen, zomede de smalle duinvorming van de Hildijk, kennen wij thans als 'Staelduinen'. Deze duinen waren een onderdeel van de Kapittelduinen, die zich vanaf Ter Heijde langs de Noordzee en de Maasmonding uitstrekten.

Op deze Kapittelduinen vestigden zich in de loop der jaren vissers. Bij het vissen op zalm werd gebruik gemaakt van netten en rijen palen, waartussen een tenen vlechtwerk werd aangebracht.

Zo'n stelsel van palen met tenen vlechtwerk, gebouwd vanuit de wal de rivier in, noemde men een Staal. Deze manier van vissen werd de staalvisserij genoemd en de duinen waarin de vissers woonden kregen de naam Staalduinen.

In de 18<sup>e</sup> en 19<sup>e</sup> eeuw zijn tijdens afgravingen van een gedeelte van deze duinen, o.a. het deel tussen de oranjedijk en het tegenwoordige Staelduinse bos, funderingen van visserswoningen teruggevonden.

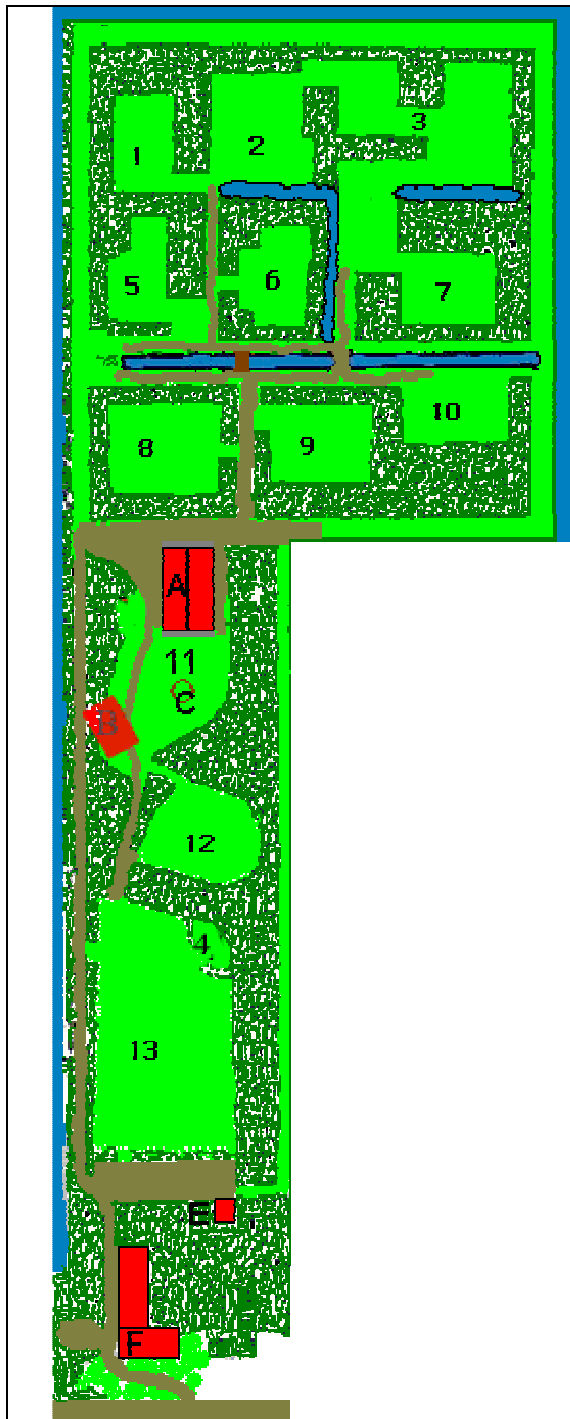
Ook werden in het gedeelte van de Staelduinen fragmenten van deze paalrijen met tenen vlechtwerk in de grond aangetroffen.

In het vissersdorp, dat in deze staalduinen gelegen heeft, heeft ook een kapel gestaan. Deze kapel stond aanvankelijk bij het kloosterhof 'Heimond' dat aan het St. Jorispad te Naldwijk gelegen was. Dit kloosterhof, gesticht in 1213, was een uithof van de betuwse abdij Mariënweerd. In 1449 is de kapel van dit kloosterhof verplaatst naar de Staelduinen. Aanvankelijk werd zij nog bediend door de op Heimond verblijfhoudende monniken, die wanneer zij van Heimond naar de kapel in de 'Staalduinen' gingen, gebruik maakten van het stukje dijk, dat van de Maasdijk tegenover de Heenweg naar het Staelduinse bos loopt. Dit stukje dijk heet thans Papedijk.



**De vogel is een meeuw, die zo vaak boven dit gebied zijn wijde cirkels trekt.  
Deze vogel staat symbool voor de dynamiek van de jeugd.**

## Plattegrond Staelduin



1. Tomatenveld
2. Slaveld
3. Bloemkoolveld
4. Radijsveld
5. Paprikaveld
6. Komkommerveld
7. Bonenveld
8. Wortelveld
9. Andijvieveld
10. Spruitenveld
11. Preiveld
12. Spinazieveld
13. Pieterceelieveld

- A . Schuilhut
- B. Kampwacht
- C. Kampvuur stookplaats
- D. Kleine kampvuurkuil
- E. Parkeerplaats
- F. Staelduinhoeve

## **Reglement:**

Kamperen is leuk, maar niet altijd even makkelijk. Bovendien heb je leuke en minder leuke dingen. Toch zijn de minder leuke dingen vaak belangrijk. Om er wat aandacht aan te besteden, hebben we er een wedstrijd van gemaakt. Dagelijks wordt iedere patrouille beoordeeld op een aantal punten. De patrouille die de meeste punten heeft van een dag krijgt voor 's avonds een zak chips of wat anders lekkers voor in de tent. Per onderdeel kun je dagelijks 0 tot 10 punten scoren. De onderdelen zijn:

### **Nachtrust:**

Het klinkt wat muf, maar goede nachtrust is natuurlijk erg belangrijk. Je bent niet alleen vrolijker, maar ook beter geconcentreerd, wat ongelukken helpt voorkomen. Even kletsen in de tent is prima, maar wel zo dat het buiten niet te horen is. En tot op het moment dat wij het zeggen want daarna is het gewoon helemaal stil.

### **Bereiding van het eten:**

Ook het eten is erg belangrijk. Natuurlijk moet het voedzaam zijn, maar ook goed bereid. Zeker met warm weer is de kans op voedselinfecties door bacterie besmetting groot. Wees dus schoon en hou je keuken opgeruimd. En voordat jullie gaan eten haal je een leiding die dan het eten eerst komt proeven voor jullie gaan eten.

### **Hygiëne:**

Eigenlijk is hygiëne de hele dag door belangrijk. Dus, elke dag goed wassen en tanden poetsen, goed de vaat doen en na het toilet handen wassen. Maar dat houdt dus ook in regelmatig schone kleren aan doen.

### **Tent en omgeving:**

Het leukste van zomerkamp is altijd op de laatste dag op een rijtje over het kampterrein lopen en alle papiertjes oprapen... NOT!!! Om ervoor te zorgen dat dit jaarlijkse ritueel zo snel mogelijk voorbij is, hou je natuurlijk de boel een beetje bij. Zorg ervoor dat je tent en de omgeving schoon en opgeruimd zijn. Spreek ook gerust een ander er op aan als hij of zij de boel vervuilt.

### **Samenwerking:**

Je kunt wel iemand aanspreken, maar dan wel op een aardige manier. Als je alles wat er moet gebeuren op kamp optelt, merk je dat je het niet alleen kan. Er moet dus worden samengewerkt. En zoals we allemaal bij Sesamstraat hebben geleerd,

gaat dat het makkelijkst als we normaal met elkaar omgaan. Laat dus zien dat je patrouille een echt team is.

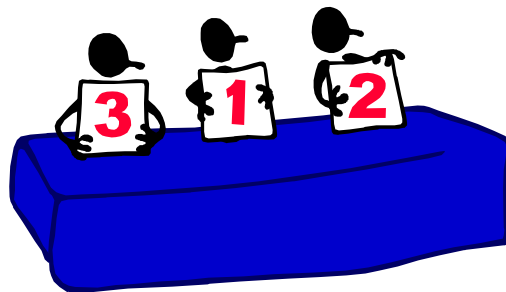
**Veiligheid:**

Van alle punten is dit eigenlijk de belangrijkste. Fietsen, hakken, zagen, koken,... noem het maar op. Het moet veilig gebeuren.

**Extra Punten:**

Ook deelt de leiding extra punten uit voor klusjes die gedaan moeten worden of aan de hand van spelletje die we die dag doen.

Met vriendelijke groet De Leiding



Als jullie met je patrouille een corveerooster willen maken, kun je dat hieronder doen:

|           | Afwassen ochtend: | Koken: | Afwassen Avond: | Extra: |
|-----------|-------------------|--------|-----------------|--------|
| Zaterdag: |                   |        |                 |        |
| Zondag:   |                   |        |                 |        |
| Maandag:  |                   |        |                 |        |
| Dinsdag:  |                   |        |                 |        |
| Woensdag  |                   |        |                 |        |
| Donderdag |                   |        |                 |        |
| Vrijdag:  |                   |        |                 |        |
| Zaterdag: |                   |        |                 |        |

## Knopen:

Hier nog wat knopen die je vast nog heb om een keuken te maken:

### Platte knoop:

De platte knoop gebruik je om twee touwen van gelijke dikte met elkaar te verbinden. De ezelsbrug is: links over rechts, rechts over links. Doe je dit fout dan heet het een oud wijf (dit hebben wij ook niet verzonnen)



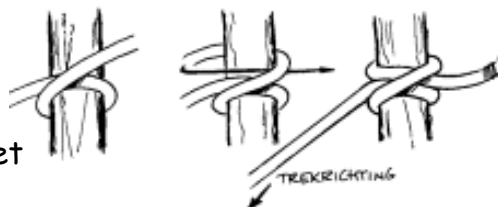
### Schootsteek:

De getoonde manier om de schootsteek te maken is geschikt voor het verbinden van twee touwen van ongelijke dikte.



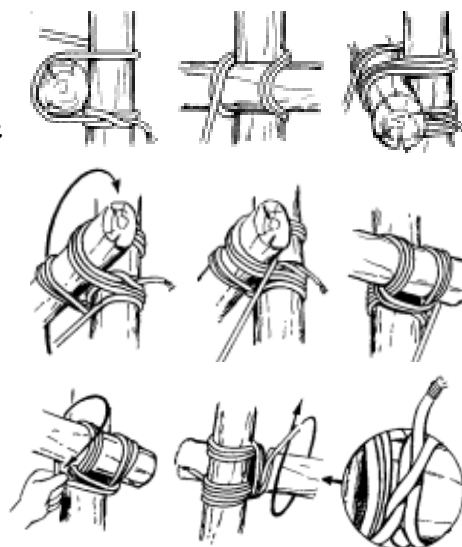
### Mastworp:

Een van de meest gebruikte beginknopen is de mastworp. Hiernaast staat de belangrijkste vorm van deze knoop. Je hebt hierin allerlei variatie met halve steken en hele slagen.



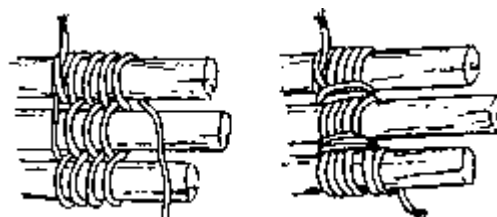
### Kruissjorring:

De kruissjorring is zo een van de meest gebruikte sjorringen. Je gebruikt hem vooral om twee palen met elkaar te verbinden die (bijna) loodrecht op elkaar staan. Je begint met een mastworp en je eindigt met een mastworp. De begin mastworp is op de verticale paal en de eind mastworp is op de horizontale paal. En vergeet niet aan de voorkant binnen en aan de achterkant buiten.



### Driepootsjorring:

Bij de driepoot sjorring gebruik je om een drie- of meerpoot te maken. Je maakt eerst een paar achten om de standers en dan woel je. Het is erg belangrijk om goed aantrekken.



## **Week Menu:**

### **Zaterdag:**

### **Pasta met rode saus**

Omdat jullie vandaag zo ontzettend hard gewerkt hebben schotelen wij jullie een lekkere maaltijd voor vól koolhydraten. De rest van de week zullen jullie zelf hard aan de slag gaan in jullie eigen gebouwde keuken dus geniet nog even van deze luxe.

### **Zondag:**

### **Verse Spinaziestamppot met worstjes**

Om nog een beetje in het thema van Staelduin te blijven, eten we vandaag lekkere verse spinazie- (van het spinazieveld) stamppot met worstjes.

#### **Ingrediënten:**

- 1,5 kg aardappelen
- 500 gr verse spinazie
- worstjes (1 p.p.)

#### **Bereiding**

- Aardappels schillen en in stukken snijden
- Kook de aardappelen in weinig water (bodempje) met zout in ± 20 min. gaar.
- Was intussen de verse spinazie en snijd deze grof in stukken
- Giet de aardappelen af en vang het kookvocht op!
- Stamp de aardappelen met zoveel kookvocht fijn tot een smeùige puree ontstaat.
- Schep de spinazie in 2 - 3 porties door de puree
- Breng de stamppot op smaak met peper en zout en serveer samen met de worstjes.

### **Maandag:**

### **Pannekoeken van Korenmolen de 4 Winden**

Vandaag hebben jullie de tocht gelopen. Hopelijk zijn jullie goed gelopen en hebben jullie onderweg meel gehaald bij de Korenmolen in Monster zodat jullie nu overheerlijke pannenkoeken kunnen bakken!

#### **Ingrediënten:**

- meel
- zout
- melk
- eieren
- boter
- spek
- stroop/suiker
- olie om de pannenkoeken in te pakken

### Bereiding:

- Roer het meel met een mespunt zout door elkaar.
- Maak een kuiltje in het midden en breek de eieren erboven.
- Voeg de melk toe en roer het geheel met een garde tot een glad beslag.
- Laat het beslag even rusten.
- Verhit olie in de pan.
- Schep met een soepopscheplepel beslag in de pan, laat dit uitvloeien en bakken maar!
- Bak de pannenkoeken op halfhoog vuur aan beide kanten lichtbruin.
- Je kunt de pannenkoeken warm houden op een bord bovenop een pan kokend water.
- Vergeet niet de appel en spek toe te voegen.

Smakelijk eten!

### Dinsdag:

### Koken op houtvuur

Vandaag gaan jullie op houtvuur koken. Dit betekent lekker fikkie stoken én zelf een gerecht bedenken dat jullie gaan klaarmaken op dit houtvuur. Maar daarvoor moeten er eerst boodschappen gedaan worden. Jullie recept mét ingrediënten kan je hier kwijt. De maaltijd moet bestaan uit vlees, aardappelen (rijst of pasta) groente en een toetje. Per persoon krijg je € 2,50 te besteden dus al je meer uitgeeft moet je het zelf betalen. Denk er even aan dat wij het eten wel komen testen voor de patrouille wedstrijd.

**TIP 1:** Gepofte aardappel; Doe je aardappels in aluminiumfolie en leg deze in het vuur dit duurt ongeveer een half uur, dus wees niet overhaast.

**TIP 2:** Blikgroente; Neem je blikje(s) groenten en maak deze **BIJNA** helemaal open, zet deze in het vuur en wacht totdat het water heet is (net kookt), dan zijn ze goed en kun je ze opeten. Maar vergeet vooral niet een gat in de deksel te maken zo dat je met een grond pen hem zonder pijn uit het vuur kan halen.

**TIP 3:** Denk aan het budget.

### Woensdag: Patat - frikadellen - kroketten - kaassoufflés - mayonaise

Vandaag staat er lekker vette hap op het menu. Smakelijk eten!

### Donderdag:

Nasi volgens Nederlands recept

Na een hele week Hollandse pot staat er vandaag iets oosters op het menu: nasi, maar dan wel zoals wij het in Nederland graag lusten. Dus vanavond vindt je geen hond in de pot!

#### Ingrediënten:

- 1 pak witte rijst
- 1 zakje nasimix
- varkensvlees
- 1 zak gemengde groenten
- eieren

#### Bereiding:

- kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking
- snijd het vlees in blokjes en kruid het naar smaak met peper en zout
- verhit boter in de pan en bak het vlees in ongeveer 5 min. goudbruin
- schep de groenten erdoor en bak deze nog enkele minuten mee
- voeg daarna de juiste hoeveelheid water en de nasimix toe. (hoeveelheid water staat op het zakje!)
- breng de saus al roerend aan de kook en laat alles 2-3 min. zachtjes doorkoken
- voeg als laatste de rijst toe en roer dit goed door
- bak de eieren op

Eet smakelijk!

#### Vrijdag:

Vandaag staat er **stoer voer** op het menu. Dat betekent dat we lekker gaan BBQ- en met z'n allen. De leiding zorgt ervoor dat alles klaar staat. Dat wordt hakken, grillen bakken en smullen! Smakelijk eten.



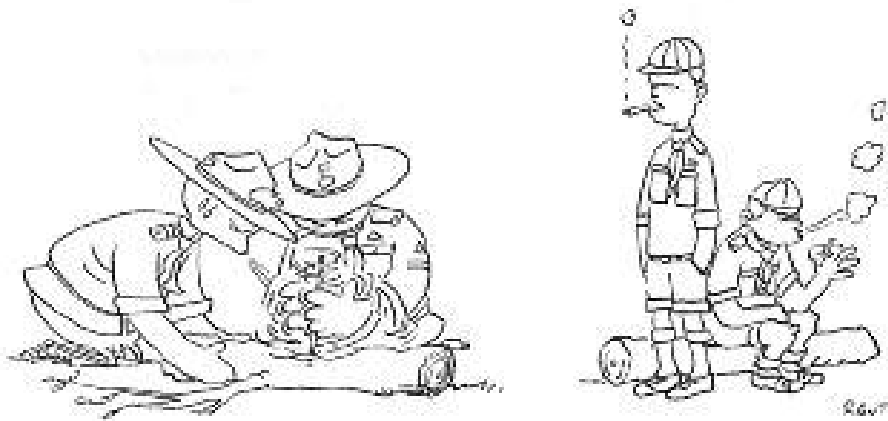




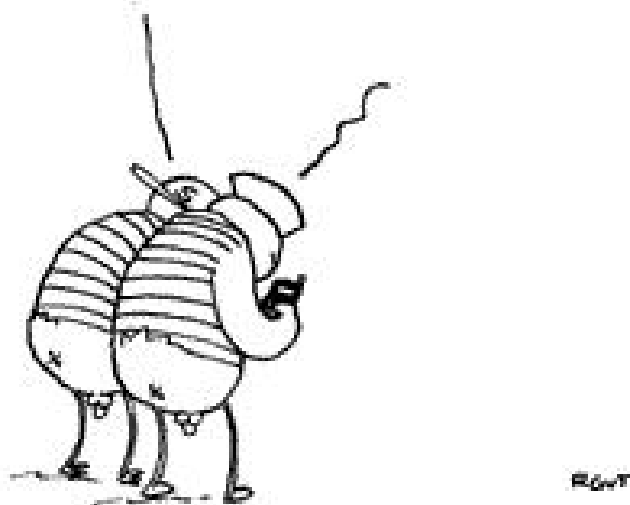


Bedenk een leuke tekst: (en lever hem in bij de leiding)

## FOKKE & SUKKE



## FOKKE & SUKKE



## **Menu- Koken op houtvuur:**

**Voorgerecht:**

**Hoofdgerecht:**

**Toetje:**

**Boodschappenlijst:**

- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 

**Bereidingswijze:**



## **Aantekeningen:**