

## Referat fra Juniorledermødet torsdag d. 1. marts 18 hos Skarridsø

Tilføjelser og ændringer er skrevet med rødt.

Første møde var torsdag d. 25. januar hos Balder sammen med mikro/mini

Til stede var: Henrik fra Vipperød + Trine fra Kong Skjold.

Der var afbud fra Alexandra, Balder, Esbern Snare, Skarridsø og Cort Adeler

Til stede var: Henrik (Vipperød), Tina + Peter (Esbern Snare), Janet (Hvidebæk), Elis + Trine (Kong Skjold)

Afbud fra: Balder, Cort Adeler, Skarridsø skulle have været der ...

## Divisionsturneringen afholdes d. 5.-6. maj 2018

**Tema:** Middelalderen

**Sted:** Det bliver ved Kongsøre

**Hvilke grupper deltager:** antal er kun ca.

Esbern Snare: 6 juniorer + 2 ledere

Hvidebæk: 6 juniorer + 2-3 ledere

Skarridsø: deltager

Alexandra: ?

Cort Adeler: 2-4 juniorer + 1 leder

Balder: max 14 juniorer + 2 ledere

Skovvejen: ?

RLS: ?

Vipperød: 8-10 juniorer + 3 ledere

Kong Skjold: 6 juniorer + 2 ledere

### Program:

Lørdag:

- Kl. 09.30 09:00 Juniorerne ankommer og vi samles
- Kl. 10.00 -11:45 Aktiviteter
- Kl. 11:45-12:15 Fælles frokost (medbragte madpakker)
- Kl. 12.15 – 13.45 Aktiviteter
- Kl. 14:00-14:45 Kage og fælleslege med mikroer og minier
- Kl. 15:00-15:30 Se præmieoverrækning hos mikro & minier/ derefter pause/fri leg
- Kl. 16:00-19:00 Madlavning, opvask m.m.
- Kl. 20:00 **Tovtrækningskonkurrence**  
Lejrbål + Underholdning: Ildshow (måske)
- Kl 22:00 Godnat
- Lederhygge

Søndag:

- Kl. 07:00 Godmorgen og pakning af bagage
- Kl. 08:00 Morgenmad
- Kl. 08:30 Teltnedtagning
- Kl. 09.30 **Konkurrence i Kongespil (kun hygge – uden for turneringen)**
- Kl. 10:30 Præmieoverrækkelse
- Kl. 11:00 Afhentning

**Aktiviteter:** Vi fordeler lederne på opgaverne så vi bliver blandet. Alle får noget at lave ☺

- **O-løb / Tip 8 rigtige** (svar 1 X 2) – Kort (Henrik Vip/ Trine KGS) Placering på kort (Henrik VIP) Udlægning af poster (Jakob Vip) Opgaverne til posterne (ES – dem har de klar til mødet d. 12.4.)
- **Brænde brikker i ler til X og O spil. Vi skal alle samle dåser** (fra flåede tomater m.m.) ES sørger for savsmuld + ler. Pinde i lindetræ (KGS) Patruljerne skal snitte stemplet i træ. Presse dem i ler som brikker, som så skal brændes i dåserne i savsmuld.
- **Flette kurv/fad til brødet** aftensmaden. **BALDER FÅR DENNE OPGAVER. DE HAR FRIE TØJLER)** Hvad det skal laves af og hvordan.
- **Snitte** en paletkniv, smørekniv eller andet til brug ved maden (til tilberedning eller at spise med) (KGS kan nok også skaffe lindetræ til dette)
- **Tovtrækning** (KGS har et tov)

**Point:** Der gives point fra 1 – 10 ved hver aktivitet.

**Turn-out:** Der gives point fra 1 – 10 ved hver aktivitet.

**Pointskema:** Laves af Trine (KGS)

**Aftensmad:** Det vil blive tilberedt over både bål og trangia. Der er kun én bålplads, så vi tager nogle tønder/bålfade med også. Grupperne må gerne hjemmefra have prøvet at tilberede menuen.

Fisk i folie (forret) Kun som lille mundsmag og for at vise at de kan tilberede det.

Stuvet spidskål m/ kylling  
Brød evt. pande-/eller fladbrød

Pandekager(brød) m/fyld (nødder/revne æbler/kanel/ingefær)

Opskrifterne er vedhæftet

**Brænde:** Hver gruppe skal medbringe mindst 3 stk brænde pr. deltagende spejder/leder

**Invitationen:** Laves af Tina fra ES. Den er vedhæftet. **HUSK** at I selv skal tilføje tidspunkter m.m. så den passer til jeres gruppe ☺

**Pris:** 50,- kr. pr. spejder – lederne betales af divisionen

**Tilmelding:** Skal ske gruppevis **senest d. 09. april** til: Trine (KGS) på trine.erhard@mail.dk

Angiv gruppe, antal patruljer + patruljenavn(e) samt antal ledere **Overhold tilmeldingsfristen !**

**Patruljestørrelse:** der må højst være 6 spejdere i en patrulje ???? Dette snakker vi om på næste møde, når vi kender tilmeldingerne fra grupperne.

**Betalingen** skal ske til divisionens konto reg. 0537 konto 0000479942. **HUSK** at skrive gruppe + div.junior. Lederen skal der ikke betales for.

**Mærker (både de store div. + årstal) + sølvplader:** Mærkerne bestiller Diana sammen med dem til mikro/mini. Sølvpladerne snakker Trine (KGS) med Johnny (Balder) om. Der bliver sølvplader for Opgaver, Turn-out, mad samt den samlede. Det er kun den samlede vi ikke kan have klar inden selve arrangementet.

Nogen punkter er skrevet på uden at der er skrevet noget ud for dem.  
Punkter vi skal huske at snakke om ☺

- UDKLÆDNING ?
- ANTAL I PATRULJERNE
- TØNDER / FADE TIL BÅL
- HVOR MANGE TRANGIASÆT PR. PATRULJE
- TILBEREDT KYLLING
- TELTE – VI OVERTAGER MIKRO/MINIERNES
- OPGAVEFORDELING

**Næste møde: 12. april (samtidig med mikro/mini) hos Kong Skjold, Strandmøllevej 72**

## Stuvning med strandkål (spidskål) og kylling

En rest tilberedt kyllingekød (150 g)  
Et kvart spidskål  
Friske urter (jeg brugte kørvel og dild)  
1 1/2 dl byggryn  
Smør  
Vand  
Fløde

Skyl og hak kål i mundrette stykker. Og kog det i let salte vand i ca. 5 til 7 min. Dræn vandet fra kølet. Smelt en klat smør og svits kålen. Kværn gerne havsalt over. Tilsæt kyllingekød og urter og hæld vand ved til det dækker. Lad retten koge op og tilsæt byggryn. Tilsæt vand efter behag, hvis du synes stuvningen bliver for tyk. Kort før servering tilsættes fløde, retten koges op igen og smages til med mere salt.

Stuvning med strandkål og kylling

---

## Pandekager (brød) med fyld

Der er ikke tale om pandekager, som vi kender dem. Pandekagerne minder mere om brød. De hedder pandekager, fordi de skal tilberedes på en pande.

### Pandekagedej:

400 g mel  
30 g gær  
2 1/2 dl mælk  
1/2 teske salt  
1 spiseske sukker

### Fyld:

200 g hasselnødder og/eller valnødder  
3-4 syrlige æbler  
100 g sukker  
1-2 teske kanel  
1 teske ingefær

Start med dejen. Gæren skal opløses i mælken, som helst skal have stuetemperatur. Ælt de øvrige ingredienser i. Lad dejen hæve 1 time. Del dejen i 8 stykker og rul dem ud til flade brød. Sørg for, at de kan være på den pande, I vil bruge.

Fyld: hak nødderne groft. Riv æblerne og bland det hele med sukker og krydderier. Læg fyldet på den ene halvdel af de runde brød og fold den anden halvdel ind over. Tryk kanterne fra de to halvdele sammen med en gaffel.

Bag pandekagerne i smør på en pande. Pas på det ikke bliver for varm – brændt smør smager ikke så godt. De skal have ca. 4 minutter på hver side.