



Die Voortrekkers

2017/05/31

Beste ouers en offisiere, Geagte Ouers en Offisiere

INSAKE: Oord Monument se Volwasse Jol.

Die Jol is 'n heerlike samesyn geleentheid wat een keer 'n jaar gehou word. Pret aktiwiteite vir die volwassenes en lekker kos van regoor die wêreld! Die kinders is natuurlik ook welkom en vermaak word vir hul gereël.

Die tema hierdie jaar is – **'n Proe om die wêreld**. Elke kommando stel 'n land voor, ons is Australië.

Datum : **Saterdag, 10 Junie 2017**

Tyd : **17h00 tot laat**

Plek : Sytze Wierda Voortrekker Kommando Saal, 149 Friederiche St, Wierdapark, Centurion
Google Maps: <https://goo.gl/maps/Y76HZ3LuN2C2>

Ingang : Elke gesin bring 'n dis wat hul kommando se land voorstel
(sien voorgestelde resepte onder)

Drag : Elke gesin trek aan volgens die dis wat hul bring. Bv. Tradisionele drag van Australië, New Zealand of New Guinea. Ek het so paar fotos van bg. drag op ons webwerf se blog gelaai :
<http://rooihuiskraal.org.za/index.php/2017/05/31/oord-monument-volwassene-jol/>
Die kleredrag kan maklik oor iets warmes ook aangetrek word.

RSVP : **Laat weet asb per epos/whatsapp/sms voor of op 3 Junie 2017.**

Die oord voorsien nagereg en moet dus getalle hê daarvoor.

Wie sover wat bring:

Monica : Chicken Pot (van New Guinea)
Janette : Crab Sticks
Marileen : Pea and Ham Soup
Philip : Australian Style BBQ Meatballs

So paar voorgestelde resepte:

Elke gesin moet asb 'n dis saambring wat so 6-8 mense kan bedien. Laat weet asb so spoedig moontlik watter dis jul sal wil maak. Ons wil graag 'n verskeidenheid voorsit en sal dus die disse allokeer na die eerste gesin wat laat weet het indien meer as een gesin dieselfde dis wil maak. Hier onder is 'n paar voorgestelde disse en skakels na die resepte.

Jul is ook meer as welkom om aanlyn te soek na nog disse of selfs die volgende skakel te besoek waar ek die onderstaande disse gekry het:
<http://australian.food.com/>

New Guinea

Coconut Kaukau (kaukau = soet patats)

<http://www.food.com/recipe/coconut-kau-kau-370723>

Australië en New Zealand se disse is baie dieselfde

Meat Pies (as iemand 'n lekker pastei kan maak sal ons dit baie waardeer, dit is een van die land se geliefkose disse en hul bedien hul vleispasteie met tamatiesous. Hul gebruik minsbief, vark of skaap vir hul pasteie)

<http://www.food.com/recipe/australian-meat-pie-21726>

Stuffed Cucumbers

<http://www.food.com/recipe/australian-stuffed-cucumbers-483737>

Homemade Australian Baked Beans

<http://www.food.com/recipe/homemade-australian-baked-beans-484396>

Crispy Potato Bites

<http://www.food.com/recipe/crispy-potato-bites-87378>

Australian Tuna Bake

<http://www.food.com/recipe/australian-tuna-bake-142253>

Ham and Cheese Pasta Salad

<http://www.food.com/recipe/ham-and-cheese-pasta-salad-482512>

Wallumbilla Crustless Quiche

<http://www.food.com/recipe/wallumbilla-crustless-quiche-212395>

Chickpea and Cucumber Salad

<http://www.food.com/recipe/chickpea-cucumber-salad-446982>

Voortrekker Groete

ROOIHUISKRAAL KOMMANDO

info@rooihuiskraal.org.za
www.rooihuiskraal.org.za

KOMMANDOLEIER
Monica Mans
076 865 0084

