



colruyt

laagste prijzen
meilleurs prix

da's pas
kamp!

KAMPRECEPT

Macaroni met hesp
en kaassaus

recept p.6

EVERYDAY
chips zout

Gebakken in
zonnebloemolie

€129





WELKOM!

GIVERKAMP 2025

Allerliefste Givers, welkom in de wondere wereld van onze favoriete supermarkt: de Colruyt. Jullie zullen in deze 10 dagen lange bootcamp worden ondergedompeld in de spannende retailsector. Aan de hand van masterclasses en workshops van echte experts leren jullie deze week alle kneepjes van het vak!

Waarom Colruyt?

Een hecht team, een spannende omgeving en steeds de laagste prijzen: perfect voor iedereen die uitdaging zoekt. Colruyt biedt kansen. Gegarandeerd.

Functie

Als "trainee manager" wordt je opgeleid tot alleskunner: van de slagerij tot de non-food of Collect&Go. Teamwork en lef staan hier steeds centraal.



EVERYDAY
Liégeois

0²⁹ /st

Het kampdessert bij uitstek, de Liégeois! heerlijke chocolade-pudding met een romig hoedje. Te eten zonder lepel.

TOP promo

Wat nemen we mee?

Kledij

- o Uniform
- o Genoeg ondergoed en sokken
- o Shorts, lange broeken, rok
- o T-shirts
- o Trui/vestje
- o Regenjas
- o Zwemkledij
- o Stevige wandelschoenen
- o Reserveschoenen
- o Zak voor vuile kledij
- o Zonwerend hoofddeksel

-25%
vanaf 2 verpakkingen



Slaapgerief

- o Slaapkledij
- o Knuffel
- o Matje
- o Slaapzak
- o Zaklamp
- o Toiletgerief



Eetgerief

- o Gamel
- o Beker
- o Bestek
- o Drinkbus
- o Keukenhanddoek



Persoonlijk

- o Identiteitskaart
- o Medicatie
- o Een beetje zakgeld voor op 2-daagse
- o Handdoek en washandjes
- o Zeep
- o Rugzak voor 2/3-daagse
- o Zonnecrème
- o Zonnebril
- o Briefpapier, postzegels, schrijfgerief, enveloppe
- o Goed humeur en je stralend snoetje



Praktische informatie

Een voorbereid medewerker is er twee waard! In deze rubriek vind je alle praktische informatie voor een geslaagd kamp.



Betaling

Via Stamhoofd, te doen **voor 24 juli 2025**

Alle info betreffende de betaling vindt u op **stamhoofd**.

Gelieve hierbij na te kijken dat u uw kind in de juiste groep inschrijft.

Bagage

Bagage kan worden afgeleverd
Woensdag 30 juli op Den Duiker
tussen 18u en 20u

Reistoelating

Aangezien we dicht bij de Franse grens kamperen, zou het kunnen dat we deze tijdens 3-daagse oversteken. Een reistoelating voor minderjarigen is dus noodzakelijk, dit kan je gewoon aanvragen bij het gemeentehuis.

Kampadres

Boeschepestraat 8,
8954 Heuveland
Hoeve Heyman
België

Vermeld bij het sturen van een brief de
tak van het kind op de enveloppe!

Steekkaart

Kijk op voorhand ook de individuele
steekkaart nog eens na. Je kan ze online
raadplegen en aanvullen via de
groepsadministratie.



Vertrek en terugkomst

We vertrekken donderdag 31 Juli om 09.00u op
de parking van 't Sint-Jozef college bij de
Pinksterkerk met de bus.

Zondag 10 augustus om 17.00u op Den Duiker na
het uitladen van de container wordt er afgesloten.

Vragen? Opmerkingen?

U kan ons altijd bereiken op givers@scouts-sintmichiel.be, of de groepsleiding op
groepsleiding@scouts-sintmichiel.be





KAMPKLASSIEKER

Macaroni met ham en kaassaus

Ingrediënten

gekookte ham 100g
 geraspte kaas 140g
 melk 0.5l
 boter 25g
 macaroni 400g
 bloem 25g
 nootmuskaat 1 tl
 zwarte peper
 zout

 30 min.

 4

€ 3,60 p.p.

Bereiding

- 1 Verwarm de oven voor (200 °C)
- 2 Smelt de boter in een kookpot en voeg de bloem toe. Roer goed met een klopper en laat even drogen op het vuur tot u een lichte koekjesgeur ruikt.
- 3 Voeg beetje bij beetje de koude melk toe en roer goed met de klopper over de volledige bodem van de kookpot. Laat al roerend enkele min. pruttelen tot u een gebonden saus hebt.
- 4 Neem de kookpot van het vuur en meng de hamreepjes en 100 g geraspte kaas onder de saus. Kruid met de nootmuskaat, zwarte peper en zout.
- 5 Neem de kookpot van het vuur en meng de hamreepjes en geraspte kaas onder de saus. Kruid met de nootmuskaat, zwarte peper en zout.
- 6 Kook de macaroni beetgaar in lichtgezouten water (kooktijd: zie verpakking) en giet af. Meng onmiddellijk onder de kaassaus.
- 7 Schep in een ovenschaal en verdeel er 40 g geraspte kaas over.
- 8 Zet 20 min. in de voorverwarmde oven tot de kaas mooi bruin is.

Smakelijk!



colruyt 
laagste prijzen
meilleurs prix