

? [CNE26] BONUS 1: Rupsje Nooitgenoeg 8

Placed by: Pc_Queen

Placed Date: 7-12-2025

N 52° 09.330 E 005° 18.968

UTM: 31U E 658441 N 5780863

Difficulty: ★★☆☆☆

Size:  (Regular)

Terrain: ★★☆☆☆

Log Counts:  1 Post Reviewer Note  1 Temporarily Disable Listing  1 Submit for Review

Long Description



Deze cache is onderdeel van CNE 2026

CNE staat voor het cultuur en natuur event. Het event heeft plaatsgevonden op 21 maart 2026 in Amersfoort. Meer informatie over CNE is te vinden op: www.cultuurennatuurevent.nl

Met dit event en deze caches willen we iedereen graag al het moois laten zien wat Amersfoort en omstreken te bieden heeft met betrekking tot cultuur en natuur. Wij als organisatie wensen jullie veel plezier met deze caches!

BvVeen, Tedonus, Pc_Queen, Flash! en TeamThoroCatchers

[CNE26] Rupsje Nooitgenoeg 8



RUPSJE NOOITGENOEG

Deze ronde loopt door natuurgebied Korte Duinen. Over een afstand van 4,5e kilometer zul je 12 caches vinden. Nummer 8 en 12 zijn bonuscaches waarvan je de coördinaten kunt berekenen door de gegeven bonuscodes bovenaan de logboekjes. In dit natuurgebied mag je vrij wandelen op de wegen en paden. Honden moeten aangelijnd worden. Veel plezier!

Op zaterdag at hij zich dwars door een stuk chocolade taart, een ijsje, een zure bom, een plak kaas, een stuk salami, een lolly, een stuk kersenvlaai, een worstje, een cakeje en een stuk meloen. Die avond had hij pijn in zijn buik.

Heb jij op een warme dag ook zo zin in een lekker softijsje? Maar weet je eigenlijk wel wat je eet? De melk van de koe zorgt voor de romige en zachte smaak. Door daar room aan toe te voegen krijg je een lekkere volle smaak. Een beetje suiker voor de zoetheid en wat lucht om het zacht en luchtig te maken. En een beetje vanille voor een fijne smaak en lekkere geur. Alles samen in de koude ijsmachine en er ontstaat een heerlijk softijsje!

De zure bom is niet voor iedereen weggelegd. Je houdt of je houdt niet van augurken. Maar wist je ook dat een augurk gemaakt is van komkommer? Komkommers kunnen je in je tuin laten groeien. Telers kweken ze in grote hoeveelheden in kassen. Om van een komkommer een augurk te maken heb je water, azijn, zout en kruiden nodig. De azijn zorgt voor het zure smaakje. De kruiden zoals dille en knoflook maken de augurk nog lekkerder. Als je alle ingrediënten in een pot doet, doet tijd de rest en verandert je komkommer langzaam in een zure augurk. Mocht je van deze zure augurken niet houden, misschien lust je dan wel die zure snoepjes die ook zure bommen heten.

Nederlanders worden gezien als de kaaskoppen van de wereld. Maar weten ze ook hoe kaas gemaakt wordt? Zonder melk is er geen kaas. Melk komt meestal van de koe maar ook met geitenmelk of schapenmelk kun je kaas maken. Melk is de basis voor kaas. Door stremsel wordt de melk dik. Ook wordt er zuursel toegevoegd, goede bacteriën die helpen om van melk kaas te maken en het zijn smaak te geven. Door het dikker maken van de melk ontstaan er stukjes en vocht. Door de stukjes samen te persen en er zout aan toe te voegen ontstaat de kaas. Nu is er tijd voor rusten en rijpen want zo krijg de kaas pas echt zijn lekkere smaak.

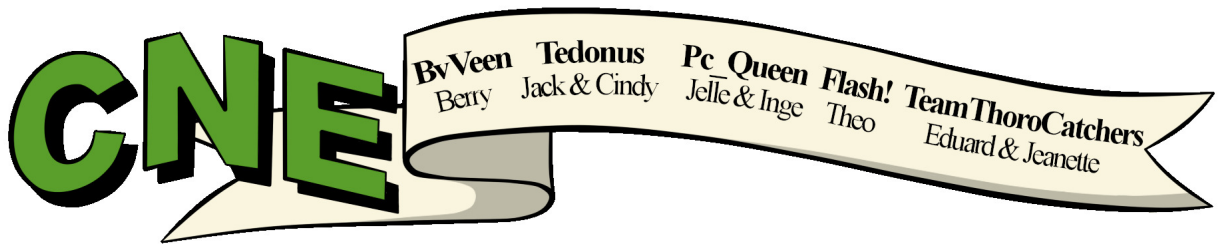
Al sabbelend aan een zoete lolly, zul je vast niet denken aan wat er in zit en hoe een lolly wordt gemaakt. Het belangrijkste ingrediënt is suiker en dat maakt de lolly zoet. Om de suiker te laten smelten is er water nodig. En dan iets anders belangrijks, de smaakstoffen die er voor zorgt dat de lolly naar aardbei, appel of cola smaakt. Door nog wat kleurstof krijgt het zijn kleur en ziet de lolly er mooi en vrolijk uit. Alle ingrediënten worden verhit en koelen af tot hard snoepgoed. Laat je dat afkoelen gebeuren op een stokje dan ontstaat er een lolly.

De kersenvlaai een zoete versnapering gemaakt van een heerlijke taartbodem met een zoete kersenvulling. De taartbodem is gemaakt van een combinatie van 4 ingrediënten: bloem, boter, suiker en een ei. De vulling van ingekookte kersen, extra gezoet met een beetje suiker. Het water loopt je al in de mond als je er aan denkt. Zeker als deze lekkernij zojuist uit de warme oven is gekomen.

Locatie berekening:
N AB° C*D+D. A+C B*B G
E FFA° G*B+C. G+B D B+D

Deze cache is onderdeel van een grotere serie

Voor een volledige lijst van de rest van deze caches willen we u graag doorverwijzen naar
www.cultuurennaturevent.nl/caches-cne-2026/



Additional Waypoints

	Prefix	Lookup	Name	Coordinate
	01		Final (Final Location)	???
Note:				
		02	Virtual stage (Parking Area)	N 52° 09.660 E 005° 19.158
Note:				

Cache Attributes



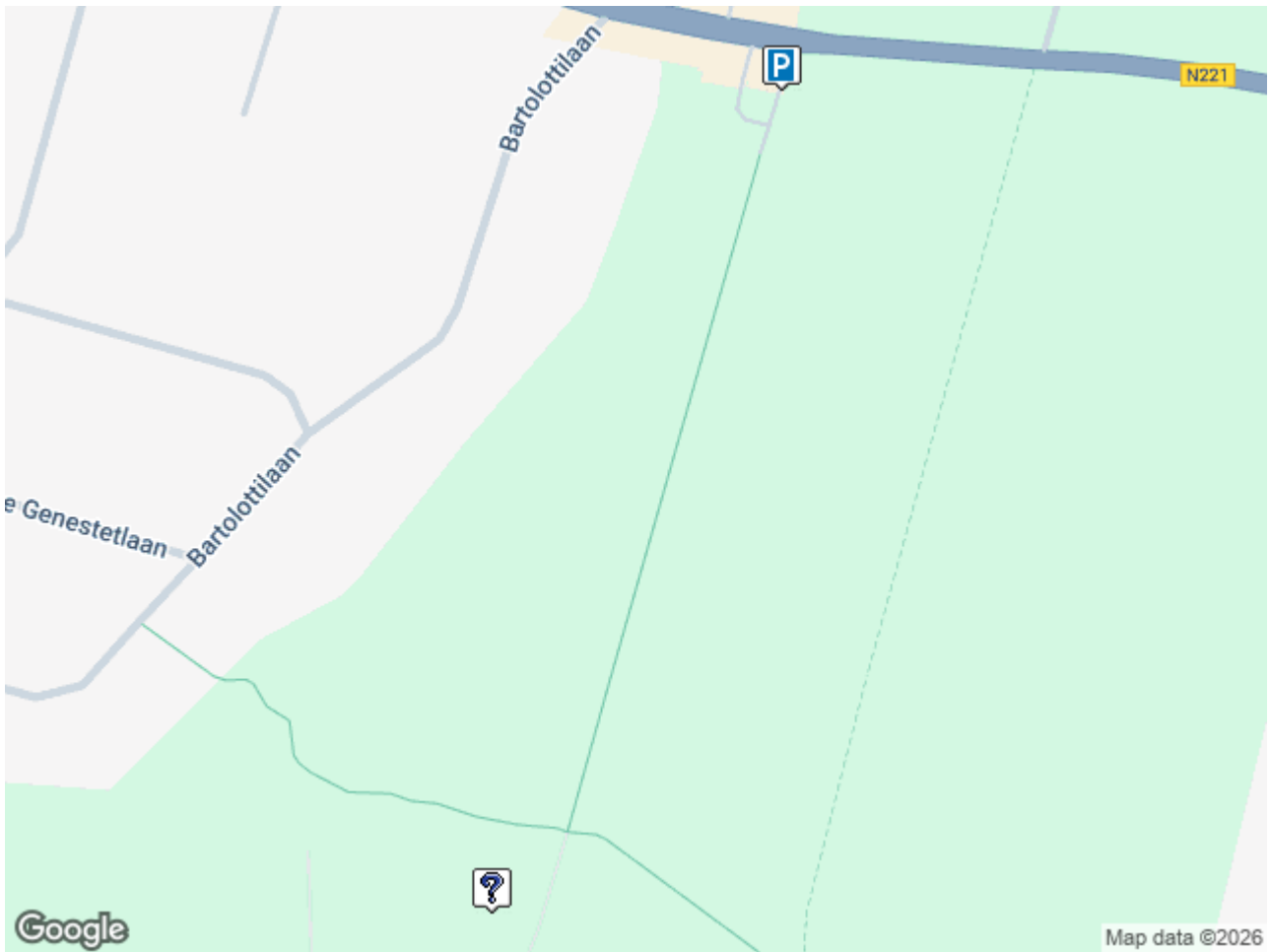
[What are Attributes?](#)

Not wheelchair accessible, Food nearby, Stealth required, 1 km–10 km hike, Geocaching.com solution checker enabled, Recommended for kids

Logs

Overview Map

[[640x480](#) | [320x240](#)]



Page Generated On 01/25/2026 05:38:20

Copyright © 2000-2026 [Groundspeak Inc.](#) All Rights Reserved.
Designated trademarks and brands are the property of their respective owners.
Use of this Web site constitutes acceptance of the [Groundspeak Terms of Use](#).