

Peter Thomas

Die beste van

PETER-JASIE

Voorwoord

As deel van my beskeie bydrae om Afrikaans te bevorder stuur ek elke Vrydag 'n Afrikaanse nuusbrieff (**Die Peter-jasie Patriot**)uit aan die mense op my poslys.

Die aantal mense op die lys groei stadig en ek sal graag wil dink dat dit is omdat hulle geniet wat hulle lees. Ek het nou al 'n paar goeie skrywers wat gereeld artikels bydra. Elke nuusbrieff bevat ook 'n grap of twee asook 'n tradisionele Suid Afrikaanse reseps.

Ek het dit toe goedgevind om 'n verskeidenheid van die **Beste van Peter-jasie** in hierdie eBook saam te vat.

Stuur asseblief die skakel na hierdie Boek aan almal wat julle van weet wat graag goeie Afrikaans sal wil lees.

As julle hiervan hou, laat my weet asseblief, dan maak ek weer so!

As julle op die poslys wil wees, vul net die vorm op die bladsy in:

<http://funkymunky.co.za/nuusbriewe.html>

Lekker lees!

Peter peter@funkymunky.co.za

Voorwoord

Artikels

Etiket vir 'n suksesvolle braai
Help asseblief ons 'singletons' ook
Kinderpartytjies
Die dag daarna
Gekondenseerde melk
'n Oorsig oor kos
Naamsvergatting
Op pad na nêrens daar vêr op die horizon
Skrikkeljaar
Syfers is vir die Einsteins en bankklerke

Resepte

Asbrood
Boontjiesop met spekblokkies
Kampkerriekos
Karringmelkpoeding
Krummelpap verrassing
Lewerkoekies
Skilpadjie
Souskluitjies
Wors-en-niertjiepotjie
Ystervarkies

Humor

Etiket vir 'n suksesvolle braai

Onthou braai is nie 'n geval van lewe en dood nie, dit is baie ernstiger as dit.

Maak seker of dit 'n bring-en-braai is en of die gasheer/braaier die vleis gaan voorsien. In laasgenoemde geval, mag jy steeds nie met leë hande opdaag nie. Bied aan om slaai, poeding of skyfies te bring. 'n Bottel wyn, of jou gasheer se gunsteling sixpack sal ook nie onvanpas wees nie.

Vind uit wat jou gasheer gaan braai. As hy tjops braai, vat jy tjops saam ens. Dit vergemaklik net die braai proses en laat meer drink tyd vry. 'n Ma-se-moerse steak en groot pak FreeRangeChicken Flatties is nie iets wat jy na 'n bring-en-braai toe vat nie!

Besluit voor jy ry na die braai toe of jy 'n man of 'n vrou is. As jy 'n man is sorg dan dat jy by die braaier/braai staan. Die enigste uitsondering op die reël is as jy die enigste mens by die braai is wat 'n Wes Kaspiese slangeier slaai kan maak, dan en alleen dan mag jy vir die duur van die slaai maak proses in die kombuis vertoef.

'n Braaier mag glad nie alleen by die braai wees nie, no matter what! Die braai begin met maak van die vuur, nie wanneer die vleis opgesit word nie.

Dit is jou plig as nie-braaier om te sorg dat die braaier en sy gade se glase altyd 'n redelik mate van vog bevat, dit is onverskoonbaar dat die braaier sy eie dop moet skink.

Tensy jy die Wêreld Braai Kampioen is, mag jy nie raad gee aan die braaier sonder dat hy eksplisiet daarom vra nie. Jy vat hom in die gesig, asook die persoon wat hom geleer braai het - gewoonlik sy pa.

As die braaier vir 'n wyle weg is van die braai, om welke rede ookal, is dit jou plig as nie-braaier om na die vleis te kyk en te sorg dat dit nie brand nie. As jy die vleis gedraai het in sy afwesigheid, laat die braaier weet met sy terugkoms. (Jy mag in sy afwesigheid ook net jou eie vleis met spices bedek, verder is hy in beheer van die speserye)

Sigaret stompies mag nimmer as te nooit in die vuur gegooi word voor of tydens die braai proses nie. Slegs nadat die vleis alles gaar is kan jy met 'n cool houding jou stompie in die geselsvuur skiet.

As jy die enigste man by 'n braai is, bied aan om die braai te hanteer. As die gasvrou egter nie wil hê jy moet braai nie, geld alle reëls ten opsigte van die braaier en nie-braaier verhouding steeds.

Drink so dat jy nie inkonk voor ete nie. Jy mag egter "uitpass" enige tyd na ete - op eie tyd en teiken.

Maak seker dat jy ten minste een of twee flippen snaakse grappe het om die braaier mee te vermaak terwyl hy braai. Gewigtige onderwerpe moet liefers gehou word vir na ete as almal lekker gesuip is.

Onthou ten alle tye braai is 'n eeue lange tradisie, en die hoeksteen van Afrikaner kultuur, hoe meer jy braai hoe sterker word ons kultuur.

En onthou, ons is NIE Amerikaners nie, ons braai NIE viennas of hamburger patties nie. Die vrouens kan dit in 'n pan op die stoof gaarmaak. Ons mors nie ons bosveld braaihout nie.

Gesondheid!

Terug

Help asseblief ons 'singletons' tog ook

Minette Brink

Ek soek 'n winkel wat verpakte porsies vir een verkoop. My gesin bestaan uit een en twee halwes waarvan laasgenoemde nie tuna, snaakse pasta-mengsels of spinasie-en-feta eet nie.

Nou moet ek noodgedwonge die héle pakkie (serves 4 to 6) wat-ookal alleen verorber of dit in die yskas laat muteer tot 'n eksotiese fungus.

Van die disse kan ook nie gevries word nie en daarom moet ek soms vergeet van kwylende lekkertes omdat ek nie kans sien vir smoked oysters (op special) vier dae in 'n ry nie.

Of gestel jy word vir 'n braai genooi en jy het nie tyd om by die slaghuis aan te gaan nie. Nou móét jy of nege tjops of agtien hoenderboude of twaalf meter wors vat. En omdat jy armlastig is, kan jy dit nie bekostig nie en los jy dan maar die ou braai.

Ek weet daar is afdelings in winkels waar jy porsies na keuse kan bestel, maar ek gaan gewoonlik na vyf smiddae shop en dan is die hele Windhoek ook daar en die assistente agter die toonbanke is te moeg om te gaan krap vir twee los tjoppies en 'n halwe meter wors.

Wat van kasies vir een? Ek ly aan laktose-intoleransie en kan derhalwe net een keer 'n maand myself vergryp aan suiwel in sy beste vorm. Die geel blok sal dan heel verdrietig al hoe verder agtertoe skuifel in die yskas en teen maand twee homself voorstel

wanneer jy niksvermoedend die deur oopmaak.
Gouda, aangename kennis...

Ek is seker daar is baie singletons wat dieselfde probleem het. Natuurlik is kleiner verpakings duurder as die dis self, maar die massas alleenlopers sal in strome begin koop en dan is die probleem mos opgelos.

Nog 'n gerieflikheid wat met luide goedkeuring begroet sal word is kinderoppassers in winkelsentrums. Ek kan alle bestuurders en eienaars waarborg dat kliënte met kinders baie meer sal bestee as hulle tydsaam en ongehinderd kan shop. Hoeveel maal het ek nie al by die huis gekom en gesien dat ek alles behalwe dit wat op my 'lysie' staan aangeskaf het nie? Net omdat ek die heelyd moes keer en stoei en verskoning maak vir kinders onder trolliewiele, twee gesprekke gelyk moes voer en dan in die proses vier pakke Smarties inlaai in plaas van melk en botter nie.

My lyf is skoon seer as ek uit die winkel ontsnap en die kinders hiperventileer van al die beweging om hulle.

Kan daar nie 'n ruimte ingerig word waar die kinders ingeboek word vir 'n uur of twee nie? Hulle kry dan elkeen 'n armband soos in die hospitaal met 'n bar code op wat net die ouers kan verwyder met 'n kodewoord. Dan kan mense met siek kindergryp-gedagtes nie die nasate ontvoer nie, want alarms regoor die sentrum sal gillend begin loei en alle ingange sal onmiddellik versper word. Dit sal 'n blye dag wees as ek weer normaal kan inkopies doen.

Ek hou van kla.

Daar is nog iets wat my grensloos irriteer.

Hoekom moet ek na Boom-Shaka gangster musiek teen dertig duisend desibels luister as ek in klerewinkels kom? Ek raak later so verbouereerd oor my hart wat op die rand van ontploffing staan vanweë die 'in-your-face' ritme dat ek alles neergooi en hygend teen 'n paal buite my asem probeer terugkry. Bedryfsielkundiges kan gerus ingespan word om winkeleienaars te oortuig van die waarde van onder andere klassieke musiek wat strelend op die oor en in die gemoed speel.

Daar is al bewys dat geharde misdadigers in lammetjies verander het na die herhaalde blootstelling aan Mozart en Chopin.

En dat genoemde misdadigers hul eerste misdade in klerewinkels gepleeg het as gevolg van die breingolf-versteurende musiek daarbinne.

Ek steek deesdae net my kop by 'n winkel se deur in om eers te hoor watter geluide binne afspeel en laat ek net een beat te veel in die 'melodie' hoor, dan beweeg ek so vinnig as moontlik weg.

Maar nou ly ons al honger en ons klere is aan flarde. Iemand moet asseblief help.

Terug

Kinderpartytjies

deur Minette Brink

OP universiteit word dramastudente die volgende waarheid geleer: 'There is a hell where actors go to. It's called Children's Theatre.'

Dit is vir enige aspirant-akteur die grootste toets en as jy dit kan deurstaan, kan jy enige iets in die lewe aanpak. Vir weke repeteer jy van vroegdag tot lank na middernag aan 'Miranda en die Towerspons'. Jy verloor sewentien kilogram in die proses want soveel energie word selde indien ooit in enige sportsoort op aarde verbruik. Jou kostuum maak egter op vir die verlies aan massa, veral as jy die rol van Gem die Seester, die Ondersese Haarkapper, vertolk. Jy staan die helfte van die verhoog vol met die punte van die seester wat in alle windrigtings swaai. Maar jy moet die marteling deurgaen om jou tweede jaar deur te kom en daarom verduur jy dit met 'n dramatiese glimlag -- jy is immers die groot drama queen. Tydens die laaste twee kleedrepetisies kry die res van die dramadepartement die geleentheid om die produksie te beoordeel en die gemarteldes op die verhoog 'n idee te gee van gehoorreaksie. En jy dink 'ons het alles onder beheer.'

Maar helaas.

Die oomblik wanneer die gordyne lig en REGTE kinders sit in die gehoor, dan bars alle hel los.

Dis 'n gegil, 'n geskree, 'n geboe, 'n malende kindermassa wat selfs tot op die verhoog spring en tussen dit alles deur moet jy konsentreer op jou

woorde en om jouself hoorbaar bo die kakofonie te maak. Jy vergeet egter in die proses van die Seesterkostuum en klap per ongeluk 'n kind bo van die verhoog af met die laaste stuiptrekkings van die Seester Tango. Almal gil histeries, onderwysers inkluis, en jou oog vang dié van jou dosent wat woedend vir jou van die gallery af gluur. 'Gaan aan! Gaan aan!' beduie hy kwaai en die Seester is vir die res van die vertoning die ongewildste onderwater karakter. Nie baie goed vir die ego of die jaareindpunte nie. Gelukkig het die kind nie blywende skade opgedoen nie en het die betrokke skool ook nie die Seester gedagvaar nie.

Nou is my studentedae 'n gawe herinnering, maar die hel het nou 'n nuwe naam: KINDERPARTYTJIES. Ek vergesel my jongste na 'n Liewe Heksie-partytjie en noem by voorbaat vir die mamma dat ek 'n bietjie aan die olike kant voel -- 'ons het net gesig kom wys.' Dan sleep ek 'n stoel nader en gaan sit in die skadu van 'n lieflike boom.

Dit is nie so erg nie, dink ek. 'n Heerlike wintersoggend, al die veld is vrolik en al daai dinge. Totdat vierhonderd kindertjies om die draai gevlieg kom en histeries op die springkasteel begin hop. Ek hou hulle vir 'n rukkie dop en kom dan agter dat my maag begin draai van al die op- en affery hier reg voor my. Ek retireer met stoel en al, weggekeer van die hoppery. Maar 'n skoot sand tref my vol in die gesig want ek sit binne in die sandput. Dan skuif ons maar weer. Die keer trek 'n duisend fietsklokkies los

want ek blokkeer die deurgang van die ryers wat om die visdam trap.

Intussen gooi my kind 'n super deluxe vloermoer omdat sy nie die verjaardagmeisie se presente mag oopmaak nie en al die ander mmmas met die voorbeeldige kinders kyk ons met sulke 'dankie-vader-dis-nie-my-kind-nie' ogies aan. Toe gaan ons maar huis toe net na die 'veels geluk liewe maatjie'-singery. Alhoewel ek in Milan se oë kon sien dat die maatjie alles behalwe lief is.

Nou wonder ek maar net, gaan ek eendag groter hel hê as dit by TIENERPARTYTJIES kom?

Die wat weet, moet maar laat weet...

Terug

Kos Stories – deur Frik Lombaard

Die Dag Daarna

Daar is seker baie min mense wat op moeder aarde loop wat nie een of ander tyd in hulle lewe een oggend wakker geword het en gevra het “Watter trein het my getrap”. Dit is wanneer jy wakker word met daardie onbeheerbare kloppende hoofpyn, wat erger word met elke geluid wat jy hoor. Wanneer jy so snaakse nasmaak in jou mond proe en jou maag wat omgekrap is, dan weet jy, jy het n meneer van n babbelas.

Daar is natuurlik baie teoriee oor wat die oorsaak van n babbelas is, maar die geharde manne wat weet se natuurlik vir my dat dit die Coke wat in die dop is wat die babbelas veroorsaak. Dit is ook heerlik om te kyk na mense wat te veel “coke” gedrink het om te sien wat hulle aanvang. Vandag wil ek nie oor die oorsake of die gevolge van veel drink praat nie, want ons almal besef wat die gevare daaraan verbonde is maar vandag wil ek kyk wat veroorsaak die babbelas en hoe dit vermy kan word.

Ek het al die uitdrukking gehoor “Die drankie het teen my hakskene vasgeslaan en is nou reguit na my kop toe.” Dit gebeur natuurlik wanneer jy iets drink op n lee maag. Die alkohol word binne minute in jou bloedstroom opgeneem. Wanneer jy dus weet dat jy n drankie of twee gaan geniet, eet iets vetterigs soos bv sardientjies, kaas of vleis. Wat dan gebeur is dat die

alkohol eers die vet moet afbreek voordat dit in die bloedstroom kan inkom. Alles word dan ook nie gelyk in die bloedstroom opgeneem nie.

Alkohol is mos geneig om jou redelik gereeld te laat gaan water afslaan. Dit veroorsaak een of ander onuitspreekbare reaksie in jou liggam. Die volgende oggend sit die brein uit om die gaping te vul wat die water wat uit die liggaam is agter gelaat het.

Die liggaam het natuurlike meganisme teen alkohol wat kan help om die inname van alkohol te beperk. Wanneer mens n skoon brandewyn drink, kry jy daardie brandgevoel in jou keel. Wanneer jy agslaan op die brandgevoel sal jy natuurlik ophou drink. Maar nou het ons mense maar ons eie idees. Om die probleem van die brandende keel te oorkom gooi ons coke of vrugtesap of enige ander koeldrank by die drankie. Wanneer ons dit doen dan omseil ons hierdie belangrikke meganisme.

Om te voorkom dat daardie babbelas jou die volgende oggend tref moet jy net die volgende in gedagte hou : Eet iets voordat jy begin drink. Drink een drankie per uur. Drink baie water tussen drankies. Probeer om jou drankies nie te meng nie. Hier kom koeldrank ook ter sprake. Gas koeldrank het n geneigheid dat wanneer dit saam met alkohol gedrink word, jou maag om te krap. Probeer eerder om droe wyne te drink. Hou by dieselfde tipe drankie. Bestel en drink rock shandy's. Dit lyk eksoties maar

die paar druppels alkohol wat daarin is kan jou geen skade aanrig nie. En die beste van alles is jy kan heerlijk heelaand daarop kuier sonder dat iemand agterkom dat jy eintelik niks drink nie.

Elke mens het maar sy eie geneesmiddel teen die babbelas maar tyd is die enigste geneesmiddel wat n babbelas laat verdwyn. Van die kure wat gedrink word is natuurlik n Bloody mary. Party mense drink Lemon Twist en alle ander snaakse konkoksies. Een wat ek nie uitgetoets het nie maar wat blykbaar werk is Yogurt. Drink n glas yogurt die aand net voor jy gaan slaap en dit sal verhoed dat jy met die hoofpyn sal opstaan. Maar die beste geneesmiddel teen babbelas is bly weg van die drankies af of andersins hou matigheid voor oë.

Terug

Kos Stories – deur Frik Lombaard

Gekondenseerde Melk

Gekondenseerde of ingedamppte melk het n baie interessante geskiedenis. Toe ek die geskiedenis lees toe kom die prentjie van Walt Disney se Beauty and the Beast by my op. Die beauty se pa was mos hierdie vreeslikke deurmekaar uitvinder. Iemand wie se talente nie raakgesien is deur die gemeenskap waarin hy gewoon het nie.

Net so het dit met Borden gegaan. Hy is die uitvinder van die proses wat ingedamppte melk vervolmaak het. Een van sy vroeë uitvindings was n perdekar wat deur perde op die land getrek kan word en dan net so gemaklik in die water kan seil. Met sy eerste probeerslag het die mense hom gekeer voor die perdeboot (ek weet nie wat om die kontrepsie anders te noem nie) in die water ingegegaan het. Maar dit het Borden nie afgesit nie. n Paar dae later het hy weer probeer en toe die perdeboot in die water kom het hy omgeslaan. Die mense was nie baie gelukkig nie.

Moed opgee was nie in Borden se woordeskat nie. Sy volgende probeerslag was vleis koekies gewees. Hy het 120 pond beesvleis afgekook tot so 10 pond toe. Hy het dit ontwater, meel bygevoeg en geknie, dit in koekies gevorm en gebak. Hy het probeer om sy koekies aan die Amerikaanse vloot en weermag te verkoop, maar hulle het verskei redes aangegee

hoekom hulle nie daarin belangstel nie. Een artiese ekspediesie het die wondere van die koekie beskryf en het daarop geleeft. Die Vloot en Weermag se weiering om die koekies aan te koop het Borden tot bankrotskap gedryf.

Hy het aangehou om produkte te kondenseer. Van sy idees was byvoorbeeld om een pampoent te kondenseer in n eetlepel in. Borden het verskeie waarnemings oor melk neergeskryf. Hy het gese dat sodra n koei gemelk word dan begin die melk afgaan. Hy het ook gese dat daar n verhouding is tussen vuilheid, varsheid en die kwaliteit van melk is. Dit het hy eerstehands ervaar toe hy in 1851 met n boot oor is na Engeland. Op die reis het kinders gesterf as gevolg van ou melk.

Ander mense het neiging om melk te kook. Maar wat die probleem was, was dat hulle dit op n oop vuur buite gekook het. Die melk het omtrent altyd aangebrand of verkleur of sommer net nie lekker geproe nie. Borden het n vakuum pan gebruik. Die vakuum pan was in gebruik gewees om gekondenseerde vrugtesappe te maak. Borden het die melk in die vakuum pan gesit, stadig verhit, sodat die water geleidelik kon verdamp. Melk bestaan uit 75% water. Met die verdamping van die water, al wat dan oorgebly het was die gekondenseerde melk.

In 1855 begin Borden sy gekondenseerde melk van deur tot deur verkoop. Borden dring ook daarop aan

dat die boere wat die melk aan hom verskaf uiters higienies te werk moet gaan. In 1858 kry hy die erkenning wat hy seker al lankal voor gewag het. Die Komitee van die Akademie vir Medisyne verklaar sy melk van die hoogste gehalte.

Met die uitbreek van die siviele oorlog in Amerika is die melk as deel van die rantsoene vir die soldate gegee. Soos die soldate van die oorlog af teruggekom het, het hulle aan hulle families van hierdie wonderlike melk vertel. Sy melk het so gewild geraak dat hy nie die Weermag kon voorsien van al hulle behoeftes nie. Sy besigheid het van krag tot krag gegaan.

Wat Borden se storie so uniek maak is dat hy slegs sowat een jaar skoolgegaan het en dat hy geen opleiding as wetenskaplike gehad het nie. Ons moet sekerlik dankie aan die man se vir sy uithou vermoë. As dit nie vir daardie kwaliteit van hom was nie, sou ons seker nooit ingedamppte melk gehad het nie. Nog n les wat ek hieruit geleer het is dat n mens nie noodwendig geleerd hoef te wees om suksesvol in die lewe te wees nie.

Terug

‘n Oorsig oor Kos

Frik Lombaard

Baie welkom hier by die eerste artikel oor kos. Wat lekker saamgaan met kos is ook natuurlik iets te drinke. Maar kos gesels sal ons hier doen. Dit is my visie om hierdie ‘n lekker kos gesels rubriek te maak. Geen kos rubriek sal volledig wees sonder om te kyk na die oorsprong van kos nie. Wanneer ons kyk na die oorsprong van kos moet ons gaan na die Bybel. Dit bevat die vroegste verwysings na kos en die kookkuns. Reg aan die begin van Genesis sien ons dat op die derde dag die plante aan ons gegee is. Op die vyfde dag is die seediere aan ons gegee. Diere is aan ons gegee op die sesde dag.

Die eerste opdrag aan die mens was om te eet van al die bome in die tuin van Eden. So kan ons dan aflei dat Adam en Eva aan die begin van vrugte geleef het. Hoe wonderlik kon dit nie gewees het nie om elke dag vars vrugte te eet nie. Vrugte wat behoorlik op ‘n organiese wyse gekweek is. Vrugte wat nie weke of dalk maande gelê het om met chemiese stowwe ryp gemaak te word nie.

Indien ons verder gaan kyk na Kain en Abel sien ons dat Abel ‘n veeboer was en Kain ‘n saaiboer was. So die oudste beroepe wat bestaan het is boerdery. Aan die begin van die skepping was dit al ‘n edele beroep en vandag is dit nog so. Daar word egter nie verwys na wat hulle geëet het nie.

Met verwysing na die sondvloed kom daar ‘n ander aspek na vore en dit is wyn. Noag was die eerste

boer in die geskiedenis wat 'n wingerd geplant het. Hy het van sy eie wyn gedrink en dronk geword.

Die vroegste verwysing na 'n ete, of soos ons vandag seker sal se 'n spyskaart kom in Genesis 18 voor, waar Abraham 3 besoekers gekry het. Daar het hy aan Sara toe gegaan en aan haar 16 kilogram meel gegee met die opdrag om dit te knie en roosterkoeke te bak. Vader het hy na 'n slaaf gegaan 'n kalf gegee en vir die slaaf gesê hy moet die kalf voorberei. Nadat die kalf voorberei was het Abraham die kalf met botter en melk na die 3 mans geneem om te eet.

'n Ander interessante byvoegsel tot die vroeë mense se dieet is sop. Hierdie kom uit die welbekende verhaal van Esau en Jakob. Wat hier verder ook genoem word is die eerste verwysing dat die mens wildsvleis begin eet het.

'n Hele paar jaar na Esau en Jakob se bestaan het die vroeë volk al vleis gebraai. Dit kan gesien word met die opdrag wat aan hulle gegee is met die instelling van Paasfees. Hulle moes een jaar oud lammers neem hulle slag en dan braai. Die opdrag aan hulle was "Julle moet dit gebraai eet, saam met ongesuurde brood en bitter kruie. Julle moet dit nie rou of in water gekook eet nie, maar oor die vuur gebraai, met die kop, pootjies binnegoed en al."

Hierdie opdrag bring by my 'n klompie vrae op soos Het hulle vleis rou gee-eet op 'n stadium? Was dit hulle gewoonte om hulle vleis in water te kook?

Onthou hier dat hulle al die vleis moes eet wat hulle gebraai het. Dit laat 'n lekker lang gril hier teen my

ruggraat afgaan as ek net dink aan die kop en pootjies.

So sien ons dan dat die mens begin het om vrugte te eet en namate die tyd gevorder het, het hulle oorgegaan na graan en vleis. Toe ek so 'n bietjie navorsing gedoen het, het ek gesien dat die mens daardie tyd lank geleef het en baie hoë ouderdomme bereik het. Nou kom die vraag op was die grootste rede nie dalk hulle dieet nie. Was dit nie dat hulle in die meeste gevalle rou en organiese voedsel eet-eet het nie? Moet ons nie dalk terugkeer na 'n meer growwe en natuurlike dieet nie?

Graag wil ek nou afsluit met my Pa se gunsteling vers in die Bybel :

1 Kor 10:25 "Alles wat in 'n slaghuis verkoop word, kan julle eet sonder om ter wille van die gewete navraag te doen." Hierdie aanhaling het altyd gevolg nadat ek nie afval wou eet nie.

Terug

Naamvergatting

Minette Brink

EEN van die voordele van ma-wees is dat jy onbeskaamd jou naam kan krater maak sonder dat iemand 'n oog knip.

Van die ongemaklike eendewaggel tot die belaglike kraamdrag tydens die groot wag, tot die Marmite of papsmeersels oor jou wang en die tantrums in die winkelsentrums is heel aanvaarbaar vir mammies die wêreld oor.

Rekmerke, hangboude, oorgroot klere wat nie bymekaar pas nie, hare in 'n poniestert, ongeverfde naels, alles kan oorgesien word omdat jy 'n mammie is. Nie 'n goeie verskoning nie, maar 'n gemaklike een.

En so het ek in 'n mammie-gemaksone weggesak met die gedagte van 'eendag as die kinders uit die huis is, sal ek weer soos 'n mens lyk en mensdinge doen.'

Maar toe maak ek die fout van my lewe en sleep vir vriendin saam na die preprimêre se pretdag en my hele bubble ontplof ten aanskoue van driemiljoen pare oë. Ek het uitgesien na 'n dag van geraas en gejuig en vrolike kinders wat op klimtoestelle rondswaai en afval, terwyl mammies weglê aan die hotdogs en ander lekker eetgoetertjies. En dis wat ons toe met mening doen, totdat vriendin, kom ons noem haar Saartjie, met smaak aankondig dat sy ons ingeskryf het vir die boeresport.

“Boeresport?” stik ek aan my hotdoggie.

“Jip,” sê sy en sleep my onsportief oor die vlakke na waar die rooi en blouspan ingedeel word.

Ek kan nie eers probeer verduidelik wat alles daar gedoen moes word nie, behalwe om te noem dat daai triek van die aartappel in die sykous waarmee jy die koeldrankblikkie tussen jou bene deur moes raakslaan, nooit, nooit weer mag gebeur nie.

Saartjie moet in die vervolg ook ver wegbly van rou eiers.

Maar die groot vergatting vind plaas toe die tannie met die magafoon my en Saartjie se name uitbulder om onmiddellik aan te meld vir die hindernis.

“Hindernis?” vra ek smalend en met baie, baie dun oë.

“O ja, “ juig Saartjie, wat, soos ek weldra sou uitvind, gebore is met die spoed en die stamina van ‘n Olimpiese marathonaatleet.

My kinders kyk my waarderend dog ietwat agterdogtig aan. “Ek weet nie of Ma dit kan doen nie,” sê altwee gelyk.

Groepsdruk is ‘n lelike ding en toe daai skoot afgaan is ek heel voor, om die eerste draai, Saartjie deur die tunnel, ek reg met die kruise, op teen die bult, oor die klimraam, alles nog onder beheer. Maar dis toe ek my voete op die trekkerbande teen die steilte neerplof, dat my lyf ALL SYSTEMS SHUT DOWN skree. Alles is verlam en ek hoor ver ver weg die dowwe histeriese gelag van almal wat dié verleentheid moet aanskou.

Die trekkerbande zoem in en uit voor my oë terwyl ek dapper, manmoedig, vir my kinders, die steilte

uitsteier. Na drie ure (of so voel dit) is ek bo en rol toe maar teen die afdraand af tot onder.

Nog is het einde niet, en natuurlik sit ek vas op die mini-glyplank waarteen almal voor my teen die spoed van lig afgeseil het. (Nog 'n hotdog, nog 'n hotdog, koggel die ylende gedagtes deur my kop.)

Ek probeer 'n hoepel optel en fluit uit my aan- die- brand- bors, ekkanniemeerie, ekkanniemeerie, maar doer in die verte staan twee kinders en knik hulle koppe meewarig- mos gesê sy sal dit nie kan doen nie. En met 'n allerlaaste poging in pyn, sleep ek myself oor die wenstreep en stort in 'n bondel van brandende asem ineen.

Toe ek bykom is die partytjie verby, alles opgepak, net my diepe, diepe verleentheid wat wyd gestrooi oor die speelgrond lê.

“Sal jy NOU saamkom gym toe,” vra Saartjie met smaak en so kom alle verskonings tot 'n bittere en vernederende einde.

My kinders praat darem weer met my...

Terug

Op pad na nêrens daar ver op die horison

Minette Brink

Hier volg 'n fantasie. Ek wil wegvlieg uit hierdie kantoor en myself in ander plekke bevind. Driving along Sunset Boulevard saam met vriende in 'n convertible. Wind-innie-hare musiek met 'n kas Breezers op die agter seat. Soos in die movies. Op pad na nêrens daar ver op die horison. Die reis is die bestemming.

Daar is 'n Engelse gesegde wat lui: Never sit in front at the ballet. It spoils the illusion. Dis waar ek wil wees. Ver weg van die voorste gestoeltes.

Ek wil my raserige kop stomslaan met wonderlike scenery en illusies. In limbo.

Daardie stil plek tussen realiteit en droom waar jy in beelde leef. In my limbo is dit altyd pas voor sononder. Wanneer alles in silwer en goud gestreep voor jou lê. My favourite tyd van elke dag. Stiltetyd. Om dan stil te hou en die woestyn in te stap, vuur te maak en die pienk-blou lug met een asemteug in te suig. Sodat my binneste behaaglik pienk-blou sug. Ek word die lug, die vuur, die woestyn.

Ek kyk met wakker gekko-oë rond, sien verder as die horison. Ruik 'n olifanttrop en skarrel weg, kruip tussen dennenaalde uit en verander in 'n uil. Hoe-hoe...

"Hoe ver is daai briewe," brul die Baas. Ek knip-knip my mense-oë verward. Die fantasie ontplof in 'n duisend silwer skerwe. Baas loer oor my skouer.

"Wat is 'wind-innie-hare' musiek," wil hy weet. Ek raak begeesterd. "O," babbel ek, "dis gewoonlik seventies-eighties musiek. Musiek wat jou oplig, weglig, sodat jy flater- en voëlvry voel." Ah, gaan die lig vir hom op. "Soos Bles se You're the Eagle, I'm the wind?" "Nee," keer ek in absolute horror. Dan sien ek die geamuseerde trek om sy mond. Hy lag vir my. "Toemaar," paai hy, "ek verstaan presies wat jy bedoel."

Los alles. Loop tog net.

Ek vat die pad.

Maar nou sukkel ek om terug te klim in die leë convertible. Iets is missing. Terwyl Baas met my gesukkel het, het my padmaats al die Breezers gedrink en verder gehike.

"Hallo?" My stemmetjie weerklink yl in die koue aandlug. "Iemand daar? Iemand wat wil saamry?" Terwyl ek wag vir 'n antwoord skep ek my fantasie-reisgenoot. Hoe sal hy lyk? Waaroor sal hy praat? Ek start toe maar die kar en ry stadig verder. In die verte staan 'n donker figuur. Ek dink ek gaan dit oplaai.

Toe ek langs hom stilhou, wonder ek. Hy's baie groot met 'n woeste baard en kwaai wenkbroue. "Waarheen nou?", vra ek bewerig toe hy sy reuse lyf langs my neerplof. "Noord," grom hy en ek ry. Hy vroetel in sy flarderige rugsak en haal 'n kasset uit. Tom Waits kom sit in my ore. In my hart.

Dan druk die Reisiger 'n kaartjie in my hand. Ek lees so tussen die dryf deur. My naam is nie van belang

nie. Ek is 'n skilder, 'n beeldhouer, 'n skrywer, 'n Afrika-reisiger. Ek gaan Noord.

"Hoekom?" wil ek weet. In die donker kan ek voel hoe hy vir my gluur. "Jy praat te veel," brom hy. "Bly stil en luister." Hy trek sy velhoed ver oor sy oë.

Ek wil my eers bloediglik vererg en sê: "Hey, dis my fantasie hierdie. Jy kan nie so met my praat nie."

Maar hy sit onder my vel en ek wil hom daar hou. Toe bly ek stil.

En skielik is ek rustig. Tevrede. "Bly by my," vra ek.

"Ek wil saam met jou Noord. Hierdie alleen travel is nou te veel vir my."

Hy skud sy kop. "Jy ken my nie," sê hy. Vriendeliker as vroeër, dog steeds onverbiddelik. "En as jy my eers gewoond is, bly daar niks oor nie. Die song is klaar. Laai my af."

Ek sien hom kleiner word in die tru-spieëltjie. Dan is hy weg.

Die convertible hou voor die kantoor stil. "Waar was jy?" vra Security.

"Noord," lag ek breed. "En môre gaan ek weer. En die dag daarna. En daarna..."

Terug

Skrikkeljaar

Minette Brink

Dis Skrikkeljaar, Dames, en vir die wat nie weet nie, die jaar waarin ons die Vraag mag vra.

Die legende lui dat hierdie tradisie sy oorsprong in die 5e eeu in Ierland gehad het, toe Sint Bridget (sien, daar is vroulike heiliges!) by Sint Patrick gekla het oor die mans daai tyd al so lank gevat het om op hulle knieë neer te val en die ja-woord te vra.

Sint Patrick, wyse man wat hy is, sê toe dat vrouens voortaan op die 29e Februarie die vrawerk mag doen omdat dié dag volgens die engelse regstelsel geen wettige status gehad het nie en gevolglik die ideale dag was om 'n verouderde en onregverdige gebruik reg te stel.

In 1288 is 'n wet in Skotland aanvaar waarin vrouens toegelaat is om gedurende Skrikkeljaar "trou-met-my" te prewel. Die beste deel van dié wet is dat enige man wat so 'n huweliksaamsoek sou weier (en nou raak dit lekker), 'n boete moes betaal wat wissel van 'n boetedoeningskus of 'n paar syhandskoene. (Ek sou raai dat die meeste vrouens die laaste opsie sou kies, want wie wil nou gesoen word deur die symste man wat pas jou aansoek afgelag het?)

Die Grieke waarsku egter dat 'n mens nie in 'n Skrikkeljaar moet trou nie, aangesien die paartjie vir ewig verdoem sal wees.

Daarom, Dames, is dit nou die tyd om tot aksie oor te gaan. Ek wil die liefde in die lug terugsit en ek gaan nou 'n hoekie vir eensames in Namibië begin.

Na aanleiding van die menigte klagtes wat ek sedert verlede jaar moes aanhoor, het ek dit goed gedink om dié in nood by te staan.

Belangstellendes van beide geslagte kan skryf aan: Onder die Dekmantel, Windhoek, en briewe moet in die volgende formaat wees met die inligting soos aangedui:

‘Poppeloppie van Windhoek is ‘n 50-jarige enkelma van twaalf wat (al weer) op soek is na haar sielemaat. Mans wat hou van kosmaak, die natuur, dans, musiek, rofstoei, motors, kinders, tuinmaak, kleremaak, huishou, bederf, groot geskenke koop, braai, vrugte inlê en visvang, moet dadelik skryf. Geen rokers, drinkers of kansvatters. Ek is ernstig, met roesrooi skouerlengte hare en ligpers oë, 1.3 meter lank en weeg 378 kg.’

Of: ‘Damduiker van Drimiopsis is ‘n 104-jarige manlike skuba-entoesias met geen onafhanklikes. Dowwe blou oë, geen hare, eie tande, stewige bou en bankbalans. Dames tussen die ouderdomme van 75 en 100 met eie vervoer en geldige rybewyse kan skryf. Foto’s is verpligtend.’

Om sake vir die vrouens met voornemens verder te vergemaklik, bied ek ‘n paar goue reëls aan om, hopelik, mans beter te kan verstaan:

Sportuitsendings, veral op Saterdag, is soos volmaan of die verandering van die getye. Aanvaar dit. En as jy iets moet vra, doen dit tydens die advertensies.

Om inkopies te doen word nie as ‘n sportsoort beskou nie en nee, mans gaan nooit hulle opinie hieroor verander nie.

'n Tranedal is niks anders as afpersing nie en vra as jy iets wil hê, want skimpe werk nie.

As jy dink jy is oorgewig, is die kans goed dat jy wel 'n paar kilo's moet afskud. Moenie die man daarvoor vra nie.

Alle mans kan net 'n handvol kleure onderskei.

Appelkoos is 'n vrug, turkoois is 'n gesteente en geen man het 'n idee wat mauve is nie.

Moet nooit, nooit 'n man dwing om tussen jou en sy motorfiets te kies nie, want die kans is goed dat jy gaan verloor.

As 'n man jou vra wat fout is, moenie sê: niks nie. Die man weet jy jok, maar is nie lus om die moeite aan te gaan nie en sal aanhou optree asof daar niks fout is nie.

Christopher Columbus het nie rigtingaanwysings nodig gehad nie en daarom het geen man dit nodig nie.

En Dames, die laaste, maar volgens die manne die belangrikste reël: 'n hoofpyn wat sewentien maande duur, is nie normaal nie. Maak 'n afspraak by die dokter.

Ek neem aan Windhoek sal op 29 Februarie leegloop, want al die enkellopende mans sal skielik onthou van belangrike sake in die buiteland en met hulle terugkeer gelaai wees met boksevol syhandskoene...

Terug

Syfers is vir die Einsteins en bankklerke

Minette Brink

DAAR heers 'n 'pinominale' verwarring in hierdie klein breintjie. Laat ek verduidelik.

Maandagoggend. Die bankmeisie bel. Geluk, sê sy.

Jy het 'n tjekrekening by ons geëerde instansie

gewen. Mooi so, juig ek en jaag stad toe.

Daar aangekom, word die boekie met groot 'pomp and ceremony' oorhandig. Kamera's flits en ek gee met 'n skalkse glimlag die royal wave. Die geheime papiertjie word oopgeskeur om die PIN-nommer van die ATM-kaart te ontbloot. My wange plof op die vloer. Dis 'n laaang nommer.

Haai, probeer ek keer, ek kan mos die nommer verander as ek wil?

Bankmeisie frons woes. O,nee, jy sal vat wat jy kry.

En jy beter daai ou nommertjie memoriseer, want die papiertjie gaan binne twee minute self-destruct. Vir 'n

wyle gluur ons vir mekaar. Sy, die syferkenner, die

PIN-propagandis, die vyand in nommers. Ek, die

weerlose, die linkerlob-lobbyist. Ek gee in.

Anders as met woorde, kon ek nog nooit die

kreatiwiteit of die skoonheid van syfers raaksien nie.

Behalwe as iemand vir my geld gooi.

Ek ry brom-brom terug werk toe terwyl ek 'n rympe

van die gehate PIN probeer maak. Iets soos die

kleintydse "een klein mannetjie, een met 'n boep, drie

klein mannetjies, is die polisie se roep." Dit wil nie

werk nie. Dan die ou metode: probeer 'n sommetjie

maak. Uhh, twee maal my geboortedag is vier en

veertig minus my huisnommer gedeel deur nege gee 15 plus...ek gee op.

Dieselfde aand besluit ek om in my dommigheid, 'n rekening by die videowinkel te open. Terwyl my kinders die rakke op hulleself omkeer, vul ek gou die vormpie in. Dan die skok. Kies gou vir jou 'n PIN, borrel die chirpy een agter die toonbank. Vier karakters, asseblief. My oë trek skrewe soos 'n mislukte face-lift. Nee, grom ek, ek kan nie. Kies jy sommer vir my een. Asseblief, gryns ek onheilspellend. Sy skryf dit bewering vir my neer. Ek trek my gekneusde kinders onder die rakke uit en vlug.

Tot laat in die nag sit ek en swot. Probeer ek nommers memoriseer. My kop is seer en my oë bloei toe ek uiteindelik gaan slaap. But no rest for the wicked.

Reuse nommer nege's met tande jaag my rond en hoe meer ek al stotterend probeer verduidelik dat syfers eintlik my kos is, hoe langer word die tande. En my neus.

Die volgende oggend blaas my selfoon skrouend sy laaste asem uit. Ek het die "grace-period" oorskrei. Dit beteken 'n nuwe starter pack met, surprise, surprise, 'n heel nuwe selnommer. Dis oorlog tussen my en die netwerk.

Hoekom kan julle 'n mens nie waarsku nie, wil ek weet? Weet julle hoeveel admin julle my nou veroorsaak? Solly, sê die netwerk, jy sal vat wat jy kry. Maar weet jy wat gaan jy saam met jou nuwe nommer kry? Beulblasers verskyn voor my

geestesoog. Nee, jil ek opgewonde. Vertel my, vertel my! Maar in plaas van 'n trip Bali toe, is dit (die beule blaas):TWEE nuwe PIN-nommers EN TWEE NUWE PUK-NOMMERS! Ek val bewusteloos neer.

Toe ek bykom, hang my kollega oor my. O, sê sy verveeld, jy's weer by. Die bank het gebel. Daar's 'n probleem met jou kaart.

Jy moet 'n nuwe PIN-nommer kry.

Terug

Ons gaan met vakansie oor Kersfees en ek gaan die volgende resep probeer. Ek het potbrood nou al vervolmaak, soek nou iets moeiliker en lekkerder om te verbrand! Moenie lag nie, my eerste potbrood was kliphard en pikswart, maar na die swartsel afgekap was, was dit njammies!

ASBROOD

750 ml bruisbroodmeel

25- ml witbroodmeel

10 ml bakpoeier

2.5 ml sout

500 ml karringmelk

Meng droë bestsnde dele en maak aan met karringmelk. Druk deeg plat (ong 3 cm dik) op 'n groot stuk aluminiumfoelie. Vou dig toe in foelie maar laat ruimte om te rys. Plaas op half uitgebrande kole en gooi toe met oorblywende kole. Bak ongeveer 45 minute.

Terug

BOONTJIESOP MET SPEKBLOKKIES

500g pakkie droë suikerbone, oornag geweek in koue water
250g gerookte spek, in blokkies gesny,
1 varkpootjie
2.5 liter water
1 groot ui gekap
1 wortel, grof gerasper
65g (1blikkie) tamatiepasta
2 lourierblare
6 wonderpeperkorrels
3 kruienaeltjies
‘n paar gekapte takkies pietersielie
10ml bruinasyn
sout en varsgemaalde swartpeper
2 knoffelhuisies skoongemaak
olyfolie

Spoel bone af onder koue water en dreineer. Dompel varkpootjie vinnig in kookwater en was goed af. Skep spek in ‘n groot kastrol en braai oor lae hitte tot bros. Skep uit. Braai vark pootjie in dieselfde kastrol tot bruin alkante. Skep bone by varkpootjie in kastrol en voeg water by. Verhit tot kookpunt, en skep skuim af met gaatjieslepel. Voeg res van bestanddele tot em met bruinasyn by, verhit tot kookpunt, verlaag hitte en laat stadig prut met deksel op kastrol vir sowat 2½-3ure of tot bone sag is. Geur na smaak met sout en swartpeper. Verwyder varkpootjie en druk sommige

van die bone fyn met 'n aartappeldrukker. Proe en geur na smaak indien nodig.

Terug

KAMPKERRIEKOS

500g boerewors, in skywe gesny
2 knoffelhuisies, gekneus
2 uie gekap
15ml kookolie
2ml rissiepoeier
15ml kerriepoeier
250ml vleisaftreksel
15ml tamatiepuree
30ml suurlemoensap
5ml sout
2ml vars gemaalde swartpeper
3 aartappels, in blokkies gesny
4 piesangs, in skywe gesny

Rooster wors tot byna gaar. Hou eenkant warm.
Soteer intussen knoffel en ui in verhitte kookolie.
Voeg rissie- en kerriepoeier by en braai effens. Voeg
verhitte vleisaftreksel, tamatiepuree, suur lemoensap,
sout en peper by. Voeg aartappels en wors by en prut
vir 20 minute. Voeg piesangs by, meng goed en verhit
deeglik. Sit voor met gebotterde heelgraanbrood.

Terug

Een van die Voortrekker resepte wat Elzeth aan my gestuur het

GEBAKTE KARRINGMELKPOEDING

1 koppie Meelblom
1 koppie Karringmelk
½ koppie Suiker
2 Eiers
2 Eetlepels botter
2 gelyke teelepels Bakpoeier

Klits botter en suiker so goed moontlik, voeg eiers by en klits weer goed, voeg nou die karringmelk en meelblom beurtelings by. Roer nou die bakpoeier by. Poeding word op die gewone manier gebak

Let wel: Dikmelk kan in plek van karringmelk gebruik word.

Terug

Mens wil mos altyd hê dat jou braai anders moet wees, wel, probeer die krummelpap-variasie, dit maak van die geleentheid miskien iets spesiaals!

KRUMMELPAP VERRASSING

4 x 250ml krummelpap

500ml bruinbroodkrummels

5ml sout

250g botter

500g bladspek

500ml melk

8 eiers, geskei

285g blik geroomde sampioene

285g blik gesnipperde sampioene, gedreineer

500ml Cheddarkaas, gerasper

170g blikkie ingedampte melk

Voorverhit die oond tot 180C en smeer 'n oondskottel. Meng die krummelpap, brood krummels en sout, voeg die gesmelte botter by en meng goed. Braai die spek bros en krummel dit. Hou 'n bietjie van die spek vir garnering en voeg die res van die spek by die krummelpapmengsel. Klits die melk en eiergele saam en voeg dit en die sampioene en 350ml van die kaas by die mengsel. Skep dit in die oondskottel uit en bak dit vir ongeveer 'n uur lank. Sprinkel die res van die kaas en spek bo-oor en gooi die ingedampte melk oor. Plaas die gereg vir ongeveer 5 tot 10 minute terug in die oond. Bedien saam met braaivleis.

Terug

Ek is mal oor lewerkoekies! Ons was onlangs Aardklop toe op Potch, en voor die tyd was ek meegedeel dat daar ook lewerkoekies te koop was. Daar aangekom maak ek toe seker dat ek heel eerste vir my 'n lewerkoekie gaan koop....smullekker!!

LEWERKOEKIES

500g skaaplewer
4 middelslag aartappels
2 spinasieblare
1 middelslag tamatie
1 ui
1 sny brood
180ml ongesif afgemeet meelblom
3 eiers
15ml bakpoeier
10ml sout
1ml peper
250ml gesnyde groenboontjies
kookolie vir vlak braai.

Trek die vliese van die lewer af en sny die lewer in stukke. Maal die lewer beurtelings met die aartappels, boontjies, spinasie, tamatie en ui. Maal die brood laaste(sodat jy terselfdertyd die meul skoonmaak.)Voeg die eiers by die gemaalde mengsel en meng goed. Voeg die meelblom, bakpoeier, sout en peper by en meng. Skep lepelsvol lewermengsel in vlak warm kookolie en braai dit eers aan die een kant oor matige hitte tot gaar en bruin. Dreineer die

lewerkoekies goed op kombuispapier en sit dit warm of koud voor. Hierdie koekies vries goed.

Terug

By Aardklop in Potch het ek laasjaar die heerlikste skilpadjies geëet. Dis natuurlik lewer in netvet wat so oor die kole gebraai word en wat soos 'n skilpad lyk, daarvandaan die naam. Vir die wat skrikkerig is vir kolestrol, eet maar net een, maar vir die res van julle, laat waai, dis vingerlek lekker.

LEWER IN NETVET (SKILPADJIE)

netvet

skaaplewer

1 ui

1 sny brood

kruinaeltjies

neutmuskaat

sout,peper

Laat lê die netvet in sterk warm water voor jy die lewer daarin sit, anders kraak dit. Vir elke 1 skaaplewer benodig mens omtrent 1½ netvet as jy dit in klein porsies gaan oprol om oor die kole te braai. Maal die lewer met die ui, 'n sny brood, speserye, sout en peper. Sny die netvet in 6 cm stukkies. Skep dessertlepelsvol van die gegeurde lewer daarop. Vou die netvet toe om die lewer. Meeste van die vet braai weg en net die lekkerte bly oor. Braai oor 'n stadige vuur of in 'n swaarboompot.

Terug

Hier is nou geleentheid vir die manne om daardie platboom ysterpot wat gewoonlik net vir potbrood gebruik word, vir iets heel anders te gebruik en ook om vit vrouliëf te wys hoe souskluitjies nou rêrig moet smaak! Wees nou net baie diplomaties, want JOU souskluitjies gaan nou lekkerder wees as HAAR souskluitjies!

SOUSKLUITJIES IN 'N YSTERPOT

125 g botter of margarien
60 ml fyn appelkooskonfyt
12.5 ml koeksoda
500 ml koekmeelblom (gesif)
knypie sout
100 ml melk
750 ml kookwater
250 ml suiker
5 ml vanieljegeursel
klontjie botter (ekstra)

Smelt botter en roer dan eerskonfyt dan koeksoda by (mengsel bruis). Voeg meel en sout beurtelings met melk by. Plaas oorblywende bestanddele in ysterpot en laat opkook. skep lepelsvol deeg in kokende vloeistof sodat hpies nie opmekaar lê nie. Sit deksel op en prut vir 25 minute lank. Bedien warm, stip met botter.

Terug

Die Amerikaners reken hulle het lank voor ons in "Dutch ovens" potjiekos gemaak. Maar 'n "Dutch oven" is nie 'n potjie nie, ek dink hulle kan by ons kom kers opsteek! As jy nie 'n kenner is nie, maar jy wil tog 'n besondere potjie berei, probeer dié reseps!

WORS-EN-NIERTJIE POTJIE

genoeg vir 10

50 ml olie

25 ml botter

3 groot uie (gekap)

12 lamsniertjies (middeldeur gesny, vliese en kerns verwyder)

50 ml koekmeelblom

5 ml sout

varsgemaalde swartpeper

12.5 ml tamatiepasta

200 ml hoenderaftreksel

50 ml droë wit wyn

8 varkworsies middeldeur gesny

200 g sampioene

50 ml brandewyn

12.5 ml gekapte pietersielie

Plaas olie en botter in driepootpot en verhit oor warm kole. Voeg gekapte uie by en roer vir 3 minute..

Rol niertjies in 'n mengsel van koekmeelblom, sout en peper en voeg by die uie in die pot. Voeg res van die bestanddele behalwe die brandewyn en pietersielie by en laat oor matige kole gaar word sonder om te

roer. Wanneer niertjies gaar is, voeg brandewyn en pietersielie by, roer een maal om en dien op.

Terug

YSTERVARKIES

Laagkoek:

1 koppie melk

4 eiers

strooisuiker

1 teelepel vanilla

4 teelepels bakpoeier

125 gram botter

1 ½ koppie

2 koppies koekmeel

1 eetlepel meelblom

Kook melk en botter en laat afkoel. Klits eiers met strooisuiker en vanilla. Sif koekmeel en sout 3 keer. Meng bakpoeier met meelblom. Meng eiers met koekmeel. Voeg melk by en roer bakpoeier laaste by. Bak 25 minute by 200 C.

Stroop:

2 koppies suiker

¾ koppie water

4 teelepels kakao

knippie sout

Kook alles vir 3 minute. Hou warm. Gooi oor stukke koek. Rol in klapper.

Terug

Die ouerige swart man kom op die stasie aan, stap na die kaartjieskantoor en vra:

"Baas, ek soek die ticket vir Umfomfo."

"Wat?!"

"Umfomfo, Baas."

Die kaartjiesklerk kyk sy stasielys deur: Umfolose, Umkomaas, Umlasie, Umshlali, Umtata, Umzumbe, maar kry nie Umfomfo nie. "Wat het jy nou weer gesê?" vra hy kwaai.

"Umfomfo, Baas."

Die klerk kyk weer sy stasielys deur. Dan skud hy sy kop, maak die kaartjieskas toe, sluit dit, sit die stempels in die geldlaai, sluit dit, maak die glasafskorting toe, trek sy baadjie aan, sluit die deur en stap na die stasiemeester toe. "Meneer, waar is Umfomfo?"

"Wat!?"

"Umfomfo, Meneer."

"Ek weet nie. Ek is besig, Man, kyk daar in die boek met al die stasies."

Hy gaan die lys sorgvuldig deur, met sy wysvinger al teen die lys af: Umfolose, Umkomaas, Umlasie, Umshlali, Umtata, Umzumbe, maar kry nie Umfomfo nie. Hy gaan dit nog 'n keer deur en kry nie Umfomfo nie. Hy stap terug, sluit die deur oop, sluit die kaartjieskas oop, sluit die geldlaai oop, haal die stempels uit, trek sy baadjie uit, skuif die glasafskorting oop en vra, nou baie warm onder die koller: "Wat het jy nou weer gesê?"

"Umfomfo, Baas."

Hy kyk weer die stasielys deur, skud sy kop en skree

op die passasier: "Nou waar de hel is Umfomfo?"
"Hier om die hoek, Baas. Dis my boetie, hy wag vir die ticket."

Die plaaslike regter is 'n vrou wat geen nonsies vat ten opsigte van haar status nie.

Eendag verskyn 'n ou dame voor haar as getuie. Verskeie kere spreek die ou dame die regter aan as 'My Liefie'.

Uiteindelik kyk die regter die ou dame reguit in die oë en sê:

'Dis My EDELAGBARE Liefie.'

Die vrugteverkoper kom by die kar verby en sê:

'Perskes, perskes, lekka perskes. Net vyf rand vir die laanie.'

Die ou in die kar sê: 'Is hulle soet?'

Antwoord die vrugteverkoper:

'Ja Maneer, kyk hoe stil sit hulle!'

Kallie het met Mike gepraat omdat hy dikwels so dikvellig is.

Mike het beloof om te verbeter. Nie lank daarna nie kry Mike dit gereël om by 'n meisie te gaan kuier. 'n Uur later is hy weer terug by

Kallie. 'Hoekom is jy so vroeg terug?' wil Kallie weet, 'Was jy weer dikvellig en toe jaag sy jou weg?' 'Nee,' antwoord Mike, 'Ek was

juis sensitief. Ons het net 'n rukkie gesit, toe begin sy van die ligte afskakel. Toe weet ek dis nou tyd vir my om te loop.'

'n Man neem sy vrolike en lewenslustige steekhaarbrak na die veearts en sê:

"Daar's skort iets ernstigs met my jollie Lollie se spysvertering. Hy doen sy besigheid oral -- op ons vloere, matte, stoep, patio, grasperk, oprit, noem maar op. Dink u u kan iets vir hom doen?"

"Wel," sê die veearts, "laat ons 'n bietjie kyk." En met dié tel hy die hond op sy tafel en druk hard op die dier se pens. Vreeslike knorre en gromme is skielik hoorbaar in ou jollie Lollie se ingewande.

"Ek is bevrees ek sal hom moet uitsit," sê die veearts, skynbaar meedoënloos.

"Net omdat hy 'n los maag het?" vra die geskokte honde-eienaar.

"By die deur uitsit," sê die veearts. "Jou jollie Lollie bollie op my tafel!"

Misdaad vier hoogty in 'n sekere woonbuurt in die buitewyk van die stad.

'n Egpaar wat 'n huis daar laat bou het, is doodbenoud nadat by drie van hul bure se huise

ingebreek is. Hulle besluit om 'n waghond te kry.

Die vrou gaan toe na die naaste troeteldierwinkel en sê: "Kan julle my help, asseblief? Ek het 'n goeie waghond nodig."

"Dit spyt my, mevrou," sê die klerk wat haar bedien, "maar al ons waghonde is uitverkoop. Al wat ons het, is hierdie steekhaarbrakkie. Maar hy ken darem karate."

Die vrou glo dit natuurlik glad nie, maar die winkelklerk sê: "Karate daardie stoel!" En die steekhaartjie storm op die stoel af en kap dit net daar in duisend stukkies.

Vervolgens sê hy vir hond: "Karate daardie tafel." Waarop die hond 'n stewige houttafel bespring en dit summier in twee stukke breek.

Tevrede dat die klerk nie vir haar jok nie, koop die vrou die hond en neem dit huis toe na waar haar man wag op die groot waghond wat hy gereken het sy sou koop. Hy is skoon uit die veld geslaan -- en baie kwaad -- toe hy die steekhaarbrakkie sien.

"Maar, liefeling, hy ken karate," probeer die vrou haar optrede regverdig.

Dog haar man wil niks verder hoor nie. "Karate?!" skreeu hy. "Karate, my agterent!"

Hy lê nou al geruime tyd in die hospitaal. .

Blond bel die brandweer en sê haar huis is aan die brand.

Die man vra: Ok hoe kom ons by jou uit?

Sy sê: Hellooo!! Met die groot rooi lorrie!

Da' bo innie Bosveld stap hasie eendag so deurie gras en kom oppe borrel Witblits (Mampoer) af wat innie son gele het.

Hy vat toe so 'n paar slukke, ma' die witblits skop hom so lat hy net daar uit-pass.

Jakkals kom verby, sien vir hasie ennie bottel, dog toe hy sal ook so sluk vat voor hy vir hasie eet. Maar die warm witblits kap hom ook om.

So lê die twee nou daar toe Hayena verby kom, kon sy geluk nie glo nie, maar maak dieselfde fout en drink ook eers anie bottel, selle storie, val net daar neer, uit-gepaas.

Leeu kom op die storie af. Besluit hy eet nie aan jakkalse en hayena's nie en die haas is te klein om eers oor te worry. Vat toe maar so paar groot slukke aan die borrel witblits en daar slaan hy ok neer.

Met die begin hasie roer, sit regop mette moerske

kopseer. Maar hy skud sy kop, trek sy ore reg en kyk toe so om hom. Toe sien hy nou hoe lê leeu, jakkals en hayena bewusteloos en se : "Hel, maar ek raak darem aggresief as ek gedrink het!!"

Hiermee dien ek amptelik my bedanking as volwassene in.

Ek het besluit om weer al die verantwoordelikhede van 'n agtjarige te aanvaar. Ek wil McDonald's toe en dink dat dit 'n 4 ster restaurant is.

Ek wil weer stokkies oor 'n reën poeletjie laat seil en 'n sypaadjie pak met klippe en aan-aan speel.

Ek wil weer dink dat Smarties beter as geld is want jy kan die goed eet.

Ek wil op 'n warm somersdag onder 'n groot skaduboom lê en saam met my pellicies lê en droom met 'n grassie in die kies.

Ek wil weer terugkeer na 'n tyd toe die lewe eenvoudig was , jou kennis beperk was tot kleure, maal- en deel-tafels en Siembamba. Al wat jy geweet het was om gelukkig te wees want jy was salig onbewus van al die dinge wat jou moes ontstel of laat worrie soos vrypousies byvoorbeeld.

Ek wil weer dink dat die lewe goed en regverdig is, en dat almal eerlik en opreg is.

Ek wil weerglo dat enigiets moontlik is.

Ek wil salig onbewus wees van die kompleksiteite van die lewe en weer opgewonde raak oor die klein goedjies in die lewe soos gekleurde popcorn.

Ek wil weer eenvoudig lewe. Ek soek nie dae wat bestaan uit computers wat crash nie, berge papierwerk, nuus wat depres nie , hoe om meer dae in die maand te hanteer as wat daar geld in die bank is nie, doktersrekeninge, skinder, siektes, en die verlies van geliefdes.

Ek wil weer glo in die krag van 'n glimlag, drukkies, 'n vriendelike woord, die Waarheid soos wat dit in die Begin bedoel was, regverdigheid, vrede, drome, die verbeelding, die mens sonder sy maskers en skuins motiewe, en sommer net modderkoekies bak.

So . . hier is my tjekboek en my motorsleutels, my kredietkaartrekeninge en sommer die hele kaboedel wat soos grootmens lyk.

Ek bedank offisiëel as volwassene. As jy hierdie saak nog verder wil uitpluis of wat ook al jou intensie is, moet jy my eers inhol, want..... ' Touch! Jy kan my nie vaaaang nie!! '

Terug