

Weg!

# Platteland

WINTER 2026

Leef stadiger, leef lekkerder

**NATUURLIKE PESDODERS**

**Maak jou  
eie moeties**  
met dié 10 plante

**Geloof,  
HOOPSTAD**  
en liefde

**Dieremis...**  
Hygend hert,  
wat vertel jy  
my alles!?

**Moorreesburg se  
Naaldekokers**  
woeker flink voor  
die naaimasjiene

Aftreeoord?  
Nee dankie!  
**Ontmoet die  
'cowboys' van  
Kaapsche  
Hoop**

Verblyf in die  
Boesmanland  
**'As die  
droogte  
druk, boer  
ons met  
gaste'**

**Snuffel-  
snuffel,  
waar's die**

*Truffels! \**

*\*Hoe klink R26 000 per kilogram?*

**Kuboes se  
radioman  
laat lééf sy  
Namakultuur**



R160,00 (BTW ingesluit)  
NAMIBIË N\$165,00

**Trooskos**

**Marokkaanse feesmaal + Tradisionele treffers uit die Karoo**



# HERSTEL | HERNU | VERFRIS

## PROGAST-UITDAGING: 7-DAG-KOLONREINIGING

### Dag 1

Sagte verligting

### Dag 2

Minder opgeblaas

### Dag 3

Aktiewe detoks

### Dag 4

Herstel ingewande

### Dag 5

Meer energie

### Dag 6

Voel ligter

### Dag 7

Volledige reiniging

Verlig hardlywigheid op die natuurlike manier.

Van die vertroude **kapsules** tot die innoverende **nuwe bruistablet!**

Sinergisties gebalanseer met natuurlike bestanddele.

Die **7-dae-detoks** is sag, doeltreffend en verfrissend. Vir 'n waarlik ligte gevoel.

**Indikasies:** Af-en-toe-hardlywigheid, opgeblasenheid en digestiewe ongemak, korttermyn-detoksifikasie.

Neem 1 bruistablet saans in 'n glas water vir 7 dae.

**Procast**  
YOUR GUT HEALTH SPECIALIST



Beskikbaar landwyd by Apteke en Takealot.

Hierdie ongeregistreerde medisyne is nie deur die SAHPRA geëvalueer vir die kwaliteit, veiligheid of beoogde gebruik daarvan nie.



19



WINTER 2026

# Inhoud

## Eerstens

- 6 **Vertel ons** Waarom tog was ek jonk en dom in die platteland en oud en slim in die stad?
- 8 **Nuus & dagboek** Gee die koue 'n knou met parfuim uit die Vrystaat, etiese donskomberse en tamaai pampoene
- 19 **Dorp toe** Ons kies knus kopies vir die kaggelseisoen

## Dorpe, mense, diere & dinge

- 22 **My dorp** Hoopstad se mense oorrompel jou meer as die mielies of mooi sonneblomme!
- 40 **Entrepreneurs** Twee weduwees maak Die Naaldekokers steek vir steek suksesvol
- 48 **Ons het die skuif gemaak** Aftreeoord? Gmf! In 'n hut buite Kaapsche Hoop ontdek twee bergmense 'n oeroue ritme
- 58 **Foto-essay** 'n Boer maak 'n (gasteplaas)plan as die droogte druk in die Boesmanland
- 74 **Versteekte geheim** In die stofgehuggie Kuboes in die Richtersveld probeer Chalwyn Thomas 'n Nama-tjeent bly
- 82 **Dieremis** Alle ontlasting wat diere in die natuur laat, vertel 'n tiental stories



58



128



92



48

- 92 **Entrepreneur** Truffels haal in Europa tot R26 000 per kilogram – en dit word plaaslik gekweek

## In die kombuis

- 118 **Marokkaanse feesmaal** Verras kuiergaste met geurige winterkos deur Colette MacLennan van The General Store in Kaapstad
- 128 **'n Proesel Karoo-nostalgie** Vier trooskos-treffers uit Tony Jackman se nuwe boek, *Retro Karoo Food*

## Gereeld

- 136 **Só is die lewe** Sarie Marais-Nell vertel van *pop up*-slaghuise in die Karoo as die jageisoen aanbreek
- 138 **180°** Karina Smith besing die lof van Albertinia

## In die tuin

- 102 **Tuindagboek** Ons nuwe tuindagboekskrywer sê winter is die seisoen vir deklare, kompos maak, kruietee en snoei – of maak 'n wurmplaas van PVC-pyp wat jy in jou beddings kan plaas
- 110 **Natuurlike pesdoders** Jane Griffiths wys hoe om peste die hasepad te laat kies met 10 plaagwerende plante

FOTO'S GREG COX, WILLEM VAN DER BERG, PETER VAN NOORD, MIA LOUW EN SEAN CALITZ



## Voorblad

FOTO  
PETER VAN NOORDMODELLE  
PAUL MIROS EN BACCIOFOTO GENEEM  
BUIITE TULBAGH





FOTO IAN GOODES

# Genoeg is genoeg

Ons leef in 'n era waarin die boontjieteller die septer swaai. In hierdie wêreld, wat hoofsaaklik deur 'n Excel-sprei- en blad bekyk word terwyl die M.B.A.-dui- en slimmighede in jou oor fluister, is niks onder die son verniet nie, goedgunstig- en soos skaars soos hoendertande, en woorde soos "nog", "meer" en "groter" jou paspoort tot die "goeie" dinge in die lewe: bevordering, groot bonusse, 'n weelderige en kommervrye lewe waarin geld enigiets kan koop.

Die een belangrike woord wat in hierdie wêreld in die slag gebly het, is "genoeg".

Dit is dalk hoekom Hancu en Mia Louw se storie oor John Mos en Zelda Lombard, die "bergmense" van Kaapsche Hoop (bl. 48), ons so aan die hart gegryp het. Twee mense in die heuwelagtige ooste van ons land wat wel 'n gemaklike lewe in 'n aftreeoord kan bekostig, maar kies om 'n eenvertrekhuys self reg te

maak en mooi te maak en dan saam met hulle diere te leef sonder ander mense en die dinge wat vir die moderne wêreld so vanselfsprekend geword het. Stel jou dit voor: Geen ys- of vrieskas of selfs broodrooster nie. Geen TV nie. Al wat hulle nodig het, is kos uit die bos, 'n vuurtjie saans, 'n glasie wyn of 'n sopie whisky en mekaar se geselskap op die stoep terwyl die een banjo oefen en die ander die hekel- of breipenne laat klap. En net genoeg krag van die son om fone te laai en 'n CD-speler te laat werk.

As 'n mens mooi daaroor dink, is dit mos genoeg.

Is dit nie hoekom ons kies om op die platteland te bly nie? Waarom soveel stedelinge droom om die skuif te maak nie?

Geniet hierdie warm Winter-uitgawe saam met ons.

*Johan & Peter*



Die Lente 2026-uitgawe word van **21 Augustus 2026** af versprei. Laat weet ons by [helloplatteland@gmail.com](mailto:helloplatteland@gmail.com) as jy dit teen die volgende week nog nie kon opspoor nie.

REDAKTEURS JOHAN VAN ZYL & PETER VAN NOORD

helloplatteland@gmail.com

KUNSHOOF SEAN ROBERTSON

SOSIALE MEDIA VILJEN COETZEE

## MEDIA-ADVERTENSIES & INHOUDSBEMERKING

HOOF VAN VERKOPE BEA VAN DER VYVER

VERKOOPSBESTUURDER DANIE NELL 082 859 0542

danie.nell@media24.com

SLEUTELKLIËNBESTUURDERS

SHARLENE SMITH 083 853 1604 | sharlene.smith@media24.com

SANETHA MEINTJIES 082 957 9747 | sanetha.meintjies@media24.com

## UITGEWERSPAN: MEDIA24 MEDIA

UITGEWER EDWINA LYNERS

HOOFBESTUURDER: AFRIKAANSE MEDIA

TAMMY VAN ZYL

FINANSIËLE HOOF LUXOLO DYWILI

INKOMSTEHOOF NERISA COETZEE

UITVOERENDE HOOF MINETTE FERREIRA

## TUSSENTYDSE UITVOERENDE HOOF: MEDIA24

RAJ LALBAHADUR

TUSSENTYDSE FINANSIËLE HOOF: MEDIA24

NELMARIE BEYERS

## ATELJEE

HOOF LAILA MAJET

KREATIEWE HOOF SANDLASETHU-SIPHE YILANI

REDAKTEUR: SPESIALE PROJEKTE GERDA ENGELBRECHT

gerda.engelbrecht@media24.com

PRODUKSIEBESTUURDER CHRISTINE SMITH

SENIOR BEMARKINGSBESTUURDER ANDILE NKOSI

andile.nkosi@media24.com

BEMARKINGSBESTUURDER SETJHABA MAPHIKE

PROJEKBESTUURDER NAFIESA HOOSAIN

HOOF: GELEENTHEDE FRANCOIS MALAN

francois.malan@media24.com

## SIRKULASIE

KATEGORIEBESTUURDER TOMMY CHAPMAN

tommy.chapman@onthedot.co.za

## RISIKO- EN PRODUKSIEBESTUURDER JACQUES DU PLOOY

RETOESJEERDER DEWALD SPIES

## INTEKENINGE, HERNUWINGS EN NAVRAE

DRUKUITGAWES

Tel. 087 353 1300 WhatsApp 087 353 1333 e-pos subs@media24.com

Internasionale navrae +27 21 065 0033

Ure vir inbelsentrum Maandae-Vrydae 08:00-17:00

SMS "plattelandint" na 32361 (SMS'e kos R1,50; gratis SMS'e geld nie)

DIGITALE UITGAWES [www.zinio.com](http://www.zinio.com) of [www.magzter.com](http://www.magzter.com)

PLATTEND WORD NAMENS MEDIA24 EDMS. BPK. UITGEGEE DEUR



Posbus 21, Koringberg 7312  
helloplatteland@gmail.com

Gedruk deur **novus print**, 'n Novus Holdings-maatskappy

ON THE DOT  
VERSPREIDING  
ON THE DOT

Platteland is 'n lid  
van die Ouditburo  
vir Sirkulasie (ABC)

Press  
Council

**MEDIA24**

Media24 is 'n afdeling van Naspers,  
Heerengracht 40, Kaapstad 8001  
Tel. 021 406 2121

Kopiereg © Platteland. Alle regte voorbehou. Reproduksie sonder die toestemming van die redakteurs is streng verbode.





# DIE OORD

Dinsdae 20:00

K  
kykNET

DSBv



# Vertel ons

## 'n Pouveer vir #50!

wen-  
brief

As ek by die Ewigheidspoort aankom, sal ek 'n appeltjie te skil hê met Petrus oor

hoekom ek jonk en dom in die platteland moes woon en oud en slim in die stad. Tot dan is Platteland absolusie.

Die Herfs 2026-uitgawe rieldans van Komatipoort tot Klarstroom en langarm van Prins Albert tot by Rosendal se Rooitamatie. Wat 'n lieflike 50ste uitgawe – 'n pouveer vir julle.

**Henriette van der Merwe**  
**PRETORIA**



## Boom van hoop

Ek het op 'n Karooplaas grootgeword waar die horison wyd en die aarde ongenaakbaar was, maar nooit sonder stories nie.

Blomme was van kleins af deel van my wêreld. Ek onthou hoe ek met hande vol veldblomme huis toe gehardloop het – sonder plan, sonder rangskikking – net 'n kinderhart wat wou wys: Kyk, Ma, hier is mooi. Ek het hulle oral in ou botteltjies en gebarste koppies ingedruk. Rooi, oranje, blou en wit. 'n Kleurryke bewys dat selfs 'n dor wêreld kan blom as jy mooi kyk.

Wanneer die somerson alles uitgebleik het en die aarde oopbars van dors, was daar altyd een plant wat bly staan het: die spekboom. Teen alle verwagtinge in het hy homself oordek met die fynste pienk blommetjies, soos 'n sagte kombers teen die ongenaakbaarheid van die landskap.

Vandag staan daar 'n spekboom in my eie tuin. Terwyl ons stad gebuk gaan onder 'n droogte, sien ek dit een oggend: dieselfde pienk blommetjies.

Dit ruk iets diep in my los. Dit bring 'n verlange na my kinderdae, maar ook

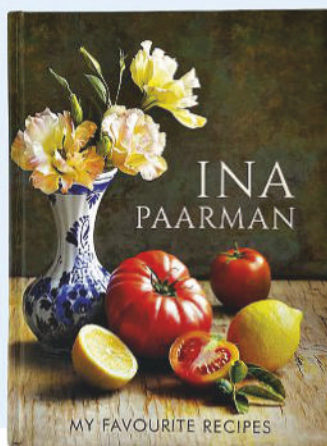
'n vreemde gemoedsrus. Dis asof die boom fluister: jy is nie vergete nie. Ons Skepper weet van ons, selfs in droë tye.

In droogtes was Pa altyd stiller. Ek het kepe in sy gesig gesien wat nie andersins daar was nie – uitgekerf deur die onsekerheid van môre en die gewig van verantwoordelikheid. Hy het die veldplante geken, die seisoene verstaan. Maar wanneer daardie pienk kombers teen die rante begin wys het, het sy oë sagter gekyk. Hoop het weer posgevat, want volgens die ou mense was die reën dan op pad.

Die wetenskap sê vandag spekbome blom as hulle onder spanning verkeer – droogte, hitte, min water. Dis hulle oorlewingsinstink. Hulle hou vas, stoer water, en selfs dan gee hulle terug: aan die aarde, aan insekte, aan die lug self. 'n Boom wat koolstof vasvang, maar ook hoop. Of die reën altyd volg, weet ek nie. Maar ek weet wel dit: Party tekens is nie net vir die verstand nie, maar vir die hart. En soms blom hoop juis wanneer die wêreld op sy droogste is.

**Lynette Strydom**  
**GQEBERHA, OOS-KAAP**

**Henriette van der Merwe** wen 'n Ina Paarman-geskenk ter waarde van R1 200. Dit sluit in 'n getekende eksemplaar van Ina se hardebandkookboek *My Favourite Recipes* plus 'n geskenksak met haar 4 kerriekooksouses, 5 Flavour Bombs en 'n klein vlekvrystaalrakkie met 4 van haar speserymengsels. Gemak is die wagwoord as dit by Ina Paarman-produkte kom, maar nie ten koste van smaak, geur óf jou gesondheid nie. Die reeks word op die tradisionele manier en van seisoenale bestanddele gemaak – perfek om 'n fynproewersmakie aan jou kos te verleen. Besoek gerus [paarman.co.za](http://paarman.co.za) vir 'n verskeidenheid resepte – en probeer haar resep vir Portugese peri-peri-hoenderlewers op bl. 135.







## LAAT HOOR VAN JULLE!

Skryf vir ons en vertel ons van jou skuif of verlange platteland toe, die karakters op jou dorp, die dinge waaroor jy gaande is (of wat jou pla)... Stuur 'n e-pos na [helloplatteland@gmail.com](mailto:helloplatteland@gmail.com), en onthou asseblief om jou voornaam en van te gee, en belangrik, waar jy woon. *Platteland* behou hom die reg voor om briewe na goeddunke te redigeer en verkort.

## Ek praat Afrikaans, hoor

Beste *Platteland*-redaksie, baie dankie vir die artikel oor Klaarstroom en die foto van die École Française du Karoo. Dit is altyd verblydend om te sien hoe ons unieke dorpie in die kollig geplaas word.

Ek wil egter graag 'n belangrike punt regstel. In die artikel word beweer dat ek vlot Engels praat. Dit is heeltemal onjuis – ek praat glad nie Engels nie. Dit is jammer dat hierdie wanindruk geskep is, aangesien dit dikwels spruit uit diepgewortelde vooroordele in ons samelewing dat iemand van my agtergrond of posisie outomaties Engelssprekend moet wees.

Dit is fassinerend hoe gerugte ontstaan. Ek is deeglik bewus daarvan dat baie inwoners glo dat ek Engels magtig is – waarskynlik omdat dit in hulle wêreldbeskouing inpas. Ek het dit egter al verskeie kere aan hulle verduidelik dat dit nié die geval is nie. Hulle kon my nog nooit Engels hoor praat het nie, aangesien ek dit eenvoudig nie praat nie.



Dit is vir my belangrik om hierdie feit reg te stel sodat lesers 'n akkurate beeld van my en die skool kry, vry van sulke maatskaplike aannames. My tale is Frans en Afrikaans (asook Italiaans en Japannees).

Nogmaals dankie vir die dekking. Dit is jammer dat ons nie die geleentheid gehad het om mekaar te ontmoet nie.

**Benjamin Marchand  
KLAARSTROOM**

*Ons vra om verskoning oor die fout in ons storie – dis nou wat gebeur wanneer jy iemand baie graag wou ontmoet en dan jou ore uitleen! Minstens twee Klaarstromers het vir ons gesê jy is vlot in Afrikaans, Engels en Frans, en ons het hulle woord aanvaar. – Reds.*

## Herfs se een vrot kol

Ek het vandag die Herfs-uitgawe van *Platteland* gekoop. Wat 'n fees, behalwe die brief van Gerard Smal. Hoekom die brief plaas as dit so lelik is?

Sjoe, die man het geen maniere nie en, as jy my vra, is hy niks gewoond nie. Hoe weet hy wat agter geslote deure gebeur? Hy weet niks van die mense nie. Hoekom nie net ander blyplek soek nie?

Ongelukkig wys dit hoe daar nog mense is is wat dink die hele wêreld skuld hulle iets. Gun niemand 'n plekkie in die son nie.

Ek en my man en dogter het jare gelede oornag by die hotel op 'n klein dorp. Die eienaar het ons meegedeel dat daar fout is in die kombuis en daarom kon hy nie vir ons ontbyt maak nie. Maar hy het vir ons 'n bewys gegee om by 'n oulike restaurant ontbyt te gaan geniet. Omdat ek en my man ons eie gastehuis gehad het, het ons vermoed dat dit nie die eintlike "probleem" was nie, maar ons het dit aanvaar. Dalk het hulle lanklaas gaste gehad, of hulle het nie kos gehad nie en moes wag totdat ons betaal. Wie weet wat die rede was? Dit het ons nie gepla nie.

**Gerolene Sterley  
HEIDELBERG, WES-KAAP**

## 'n Gawe ontdekking

Ek het pas eers julle fantastiese tydskrif ontdek en is 'n groot aanhanger! Ek staan verstom oor die diversiteit van elke dorpie, gemeenskap en besigheid... Dis wonderlik boeiend en interessant. Moet tog nooit verskoning maak vir spel- of grammatikafoute nie.

**Glenna Finaughty  
GQEBERGHA, OOS-KAAP**

Ek is 'n afgetrede joernalis en het vandag vir die eerste keer julle tydskrif in die dokter se spreekkamer opgetel, die Lente 2025-uitgawe. Watter fantastiese leesstof! Soveel inligting, interessant geskryf en goed uitgelê. Julle ouens is die beste!

**Grant Winter  
JOHANNESBURG**

## Lank lewe die vetplantmessias!

Ek het die artikel van Willem van der Berg oor Pieter van Wyk ("Vetplantmessias van die Richtersveld", Herfs 2026) geweldig geniet. Wat 'n legende is Pieter nie! Net soos die skaars plante wat hy red, is mense soos hy wat hulle passie en lewensroeping so onver-skrokke volg, ewe skaars. Ons het meer mense soos Pieter nodig!

**Clive Amsel  
KAASTAD**



# Nuus & dagboek

As die koue ons bekruipt, keer ons na binne en vind troos in sintuiglike rykheid: sagte donskomberse, fyn parfuums of 'n goeie rooiwijn. Al dié dinge geniet die kollig in ons winterdagboek, met heelwat feeste, basaars en markte om die program lekker vol te hou.

SAAMGESTEL DEUR **ANRI MATTHEE**

Oral waar jy kyk in die Clarens Parfumerie is daar iets wat die sinne bederf: muurpapier, plante, kunswerke en handgemaakte geure wat jou nader wink.





# Laat jou lei deur jou neus...

Om aan die neus gelei te word is selde 'n goeie ding. Maar om *deur* die neus gelei te word bring jou dikwels by interessante plekke – soos die Clarens Parfumerie in die Juweel van die Vrystaat waar alles nadenkend en met die hand gebeur.

Die eienaar van Clarens Parfumerie, die selfgeleerde parfumeuse Eve Strauss, het onlangs die boek *Bottled Magic – A Perfumer's Handbook* die lig laat sien, 'n geïllustreerde hardebandgids wat vertel oor parfuumstrukture, reukfamilies en die bekendste Suid-Afrikaanse botaniese geure.

“Die boek is vir enigiemand wat belang stel in die wêreld van reuke – van dié wat parfuum informeel waardeur tot ernstige parfuum-versamelaars. Dit is ook vir mense wat lief is vir woorde, want parfuum het sy eie fassinerende leksikon!”

Eve is haar lewe lank al gefassineer deur parfuums en die geskiedenis daarvan. “As kind het ek blomme in ons tuin gepluk en in potjies water fyngemaak. As tiener het ek vlugtige olies begin meng in 'n agterkamer van my grootwordhuis. Ek kon nog nooit verby 'n parfuumwinkel stap sonder om in te gaan nie!”

“Dis só 'n diep, interessante wêreld om te verken, veral omdat dit so

nou verband hou met ons emosies en herinneringe.”

Parfuum was altyd net 'n tyd-verdryf... tot Eve, 'n vryskutskrywer met 'n ekonomiegraad, en haar man in 2021 Clarens toe verhuis het.

“Die parfumerie het begin as 'n winkeltjie in 'n skeepsvraghouer, maar ons het gesukkel omdat ons ver van die dorp se sakekern was. En toe, met die geboorte van ons twee kinders, het ek die winkel eers op die lange baan geskuif.”

Teen 2023 het sy haar produkte deur 'n groot aanlynhandelaar begin verkoop, maar sy het steeds gedroom van 'n rêgte winkel. Teen Maart 2025 is dié droom bewaarheid.

Soos met haar lieflike reukwaters is elke element in Eve se winkel fyn deurdrag. Sy wou 'n plek skep wat jou wegvoer en 'n ryker ervaring bied as 'n gewone winkel. Die plek is vol plante en muurskilderye, en 'n standbeeld van 'n wit konyn by

die voordeur heet besoekers welkom in haar “wonderland”.

Die unieke landskap waarin Eve haar bevind, bied ryk inspirasie. Die geure van die veld, die geologie en selfs die gevoel van die plek kry dikwels neerslag in haar skeppings. “Die skoonheid van die natuur is oral – van die anderwêreldse sandsteenkranse in die Golden Gate Hoogland-nasionale park tot die stil stroompies langs ons vele voetslaanroetes. Dit voel vry en eg – ek hoop ons parfuums weerspieël iets hiervan.”

*Clarens Parfumerie se boek, Bottled Magic – A Perfumer's Handbook, is teen R360 te koop in die winkel by Kerkstraat 320 en die Bibliophile-boekwinkel op Clarens. Dis ook op die webwerf beskikbaar.*

**Kontak** [clarensparfumerie.co.za](https://clarensparfumerie.co.za)

[clarensparfumerie@gmail.com](mailto:clarensparfumerie@gmail.com)

[The Clarens Parfumerie](https://www.facebook.com/TheClarensParfumerie)

[@clarensparfumerie](https://www.instagram.com/clarensparfumerie) >

**WEN** Twee gelukkige lesers kan 'n geskenkpak van Clarens Parfumerie ter waarde van meer as R1 400 elk wen. Die geskenkpak sluit in 'n eksemplaar van *Bottled Magic*, 'n proefstel met vyf parfuummonsters en 'n geskenkbewys vir een eau de parfum of eau de cologne van jou keuse. Gaan na [platteland.net](https://platteland.net), klik op “Wen” en vul die vorm in met die sleutelwoorde “Parfuum” en “Winter”. Die sluitingsdatum is 20 Augustus 2026.



**HEEL LINKS** “Daar is iets omtrent reuk wat die alledaagse te bowe gaan – dis amper alchemies,” sê Eve Strauss, wat van kleins af olies meng om nuwe geure te skep.

**LINKS** Die parfumerie se hardebandboek, *Bottled Magic – A Perfumer's Handbook*, neem jou op 'n geïllustreerde reis deur die geskiedenis en grondbeginsels van parfuummaak.



# Verdwyn onder die vere

As 'n mens op die koudste wintersaande onder 'n donscombers inkruip, wil jy ook die gemoedsrus hê dat die vervaardigers diere én die aarde se welstand in gedagte gehou het. Hier kry die etiese donsreeks van Ducko Down, 'n familieonderneming en vryloop-eendplaas in die Magaliesbergvallei, 'n veertjie in die hoed.

“Dierewelsyn is ons eerste prioriteit. Die eende het altyd toegang tot kos, water en skaduwee, en hulle het genoeg ruimte om vrylik rond te beweeg,” verduidelik Anja Uhlmann, die oudste dogter van die eienaars, Heidi en Thomas Wenhold, wat haar onlangs by die besigheid aangesluit het. Toe die boerdery in die laat jare sestig gestig is, was dit een van die eerste kommersiële pekin-eendplase in Suid-Afrika.

Die belangrikste aspek van Ducko Down se etiese dons is dat die eende nie lewendig gepluk word nie. “Die vere is eerder 'n natuurlike neweproduk van die voedselbedryf, soortgelyk

aan leer wat 'n neweproduk is van die beesvleisbedryf,” verduidelik Anja.

Die plaas volg 'n “plaas tot bed”-benadering, wat beteken die produkte het 'n enkele oorsprong en dus kleiner koolstofvoetspoor. Die vryloop-eendvleis word volgens streng standaarde verwerk, en die vere en dons dan sorgvuldig versamel en deeglik gewas en gesteriliseer met gespesialiseerde masjinerie en omgewingsvriendelike chemikalieë uit Europa. Daarna word die droë, skoon dons in beddegoed omskep.

“Alles gebeur op dieselfde perseel, en al ons duvets en kussings word met die hand gevul en gestik, wat bydra tot die gehalte en aandag aan detail waarvoor ons bekend is. Ons dons is volledig naspeurbaar en ons vervaardigingsproses volkome deursigtig. Waar ander vervaardigers dikwels op oorsese verskaffers moet staatmaak, het ons die gemoedsrus dat ons eende teen die beste standaarde

geteel word, dat ons rou materiale nie op skeepsvaart moet staatmaak nie en dat ons volledige gehaltebeheer het oor die hele vervaardigingsketting.”

Die eende leef lekker, sê Anja. Mense is dikwels verras om te sien hoeveel beweegruimte die voëls op die groen grasperke het. Die plaas maak ook hulle eie natuurlike eendvoer wat selfs geskik is vir menslike gebruik. “As kinders het ons nou en dan 'n hand vol geëet!”

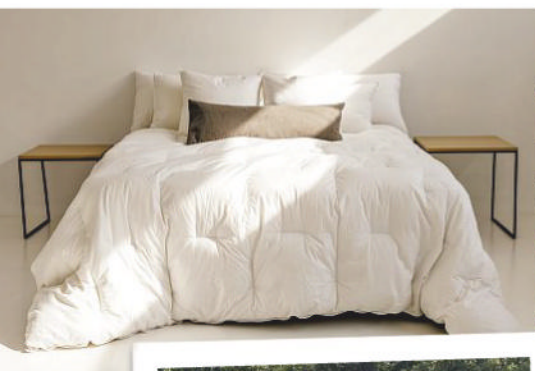
'n Mens hoef nie ver te soek om van die voordele van dons oortuig te word nie – die feit dat donscomberse al eeue lank gebruik word, spreek vanself, sê Anja. “'n Donsduvet is 'n belegging wat maklik tot 20 jaar kan hou, terwyl sintetiese alternatiewe dikwels net 5 jaar hou. Geen ander vulsel gee dieselfde ligte, sagte en donsige gevoel nie.”

**Kontak** [duckodown.co.za](http://duckodown.co.za)

[info@duckodown.co.za](mailto:info@duckodown.co.za)

**Ducko Down** [@duckodown](https://www.instagram.com/duckodown)

014 537 2124



**BO LINKS** Ducko Down se donsreeks bestaan uit duvets en kussings van verskillende groottes.

**BO Mense** is dikwels verbaas as hulle sien hoe groot die oop grasperke is waarop Ducko Down se gelukkige vryloopeende kan baljaar.

**LINKS** Ducko Down is 'n trotse familiesaak. Edda en Hermann Reiners (links op die foto) het die eendplaas in die 1960's op die been gebring, waarna die volgende geslag, Thomas en Heidi Wenhold (regs), in die jare negentig oorgeneem het. Hulle oudste dogter, Anja Uhlmann, het onlangs ook betrokke geraak.

FOTO'S DUCKO DOWN





Piet Lotz by sy wenpampoen – tans sesde op die wêreldranglys van reusepampoene!

## Glad nie vrot nie, hoor!

Diékant van die ewenaar is Piet Lotz voorwaar die pampoenkoning. Dít het hy bewys met 'n rekordgrootte pampoen by die Grootpampoenfees op Heidelberg in die Kaap wat die nasionale rekord én die een vir die Suidelike Halfrond verpletter het.

Die pampoen is van die Atlantic Giant-variëteit en het ingeweeg op 1 221 kg. Piet het dié beliel gekweek met pitte uit Brittanje – van 'n pampoen van 1 176,48 kg wat in 2020 gekweek is deur die huidige wêreldrekordhouers, die broers Ian en Stuart Paton.

Piet het in 2013 begin pampoene plant toe oom Pinkie Swart, die destydse SA rekordhouer, vir hom 'n plantjie gegee het om betrokke

te raak by die fees. Sedertdien het hy nog net een jaar se kompetisie misgeloop.

Sy pampoene het al twee keer vantevore goud gewen – in 2020 (860 kg) en 2025 (1 120 kg). Dis juis met die pitte van Piet se eie rekordpampoen van laasjaar wat hy vanjaar se naaswenner gekweek het. Dié het 'n stewige 1 207 kg geweeg en is oor Paasnaweek by Babylonstoren in die Boland uitgestal.

Piet kweek sy pampoene op die familieplaas tussen Riversdal en Stilbaai waar hy met vleisbeeste en dekriet boer. Uit sy boerderykennis verstaan hy dus hoe om met die natuur saam te werk om die byna bonatuurlike te vermag.

“Die jaar het nie glad verloop nie. Die pampoene hou nie van uiterstes nie – en ons is deur 'n kwaai droogte, toe kry ons 'n week lank reën. Daai op en af in die temperatuur het 'n groot impak op die stabiliteit van die groei,” sê hy. “En daar het 'n duiker by my tuin ingekom en al my groeipunte afgevreet! Dit was 'n terugslag en ek moes tersiêre ranke vat om die tuin weer vol te maak.”

Ná 'n lang seisoen bly dit lekker om jou oes te gaan aflaai waar almal dit kan sien. “Dis harde werk, maar as almal dink ‘Dis harde werk, ek gaan dit nie doen nie’, gaan daar nooit enigiets gebeur nie! Die vervoer is wel stresvol; jy kruip eintlik fees toe. Ek moet 28 km grondpad ry en 'n mens voel elke liewe gaatjie, want daai pampoen kan enige oomblik bars!”

Ná die kompetisie het Piet albei reusepampoene se pitte geoes om die pryswennergienetika te bewaar. Die “vleis” gaan ook nie verlore nie – soveel as moontlik word geskenk aan plaaslike sopkombuise en die res gaan as veevoer na kleinboere.

Teen Oktober sal Piet sy saailinge in die broeikas begin kweek vir volgende jaar se poging, want daar is nog een trofee wat wink... “Om te wen is lekker, maar ons ding mee met die hele wêreld. Ons soek nog daai wêreldrekord in Suid-Afrika!”

**Kontak** [pumpkinfestival.co.za](http://pumpkinfestival.co.za)

[admin@pumpkinfestival.co.za](mailto:admin@pumpkinfestival.co.za)

The Giant Pumpkin Festival, Heidelberg, WC

@giant\_pumpkin\_festival >

### Die ranglys van reusepampoene

**1** Ian en Stuart Paton\* van Lymington, Engeland – 1 278,8 kg (2025)

**2** Travis Gienger van Minnesota, VSA – 1 247 kg (2023)

**3** Karl en Beverly Haist van New York, VSA – 1 243,5 kg (2025)

**4** Dave en Carol Stelts van Pennsylvanië, VSA – 1 239 kg (2024)

**5** Stefano Cutrupi van Toskane, Italië – 1 226 kg (2021)

**6** Piet Lotz van Heidelberg, Suid-Afrika – 1 221 kg (2026)

\* Die broers Paton het in 2022 ook die nie-amptelike grootste pampoen tot nog toe gekweek: 'n beliel van 1 318,98 kg! Die pampoen is egter beskadig en ingevolge die kompetisieriglyne gediskwalifiseer. Daarom word dié gewig nie amptelik op die wêreldranglys erken nie.



# Kanonkop-naam kraai koning

Die wynlandgoed Kanonkop buite Stellenbosch is onlangs aangewys as die wynhandelsmerk in Afrika en die Midde-Ooste wat die meeste bewonder word.

Kanonkop beklee in dié streek die hoogste posisie – 17de – op die wynpublikasie *Drinks International* se lys van die 50 mees bewonderde wynhandelsmerke ter wêreld. Die ranglys word jaarliks bepaal deur 'n peiling van 100 kenners, onder wie sommeliërs, wynskrywers en wynmeesters. Dis vanjaar die 16de keer saamgestel en Kanonkop is die sesde keer daarby ingesluit.

As geskiedkundige landgoed wat hom toespits op premiumwyne word Kanonkop geag as Suid-Afrika se eweknie van 'n *first-growth*

estate – die prestige-klassifikasie van die vyf geskiedkundige Bordeaux-wynprodusente wat as die *crème de la crème* beskou word.

“Dis 'n eer om erken te word vir ons wyngelante en die status van die Kanonkop-handelsmerk, want die beoordelaarspaneel moes kies uit van die wêreld se beste kelders,” sê Johann Krige, wat saam met sy broer, Paul, Kanonkop besit. “Ek glo hierdie dinge kom oor ons pad omdat ons nog nooit afgedwaal het van ons verbondenheid tot uitnemendheid nie. Ons bly ook getrou aan die waardes van die Kanonkop-etos.”

Die enigste ander Suid-Afrikaanse wynprodusent op die ranglys is Bruce Jack Wyne (nr. 48) wat ook die sesde keer dié eer geniet.

Kanonkop se eerste wyne, die Cabernet Sauvignon en Pinotage, is in 1973 gemaak. In die 53 jaar sedertdien het die kelder gegroei tot een van die land se voorste produsente. Onder die vele pluimpies deur die dekades tel vier benoemings as Beste Wynmaker ter Wêreld in die Internasionale Wyn-en-spiritualieëkompetisie.

*Die volledige wêreldranglys is te sien by [drinksint.com](https://drinksint.com). Klik op “Supplements” en kies “2026 The World’s Most Admired Wine Brands”.*

**Kontak** [kanonkop.co.za](https://kanonkop.co.za)  
[wine@kanonkop.co.za](mailto:wine@kanonkop.co.za)  
**f** Kanonkop Wine Estate  
**@**kanonkopwineestate  
 021 884 4656

FOTO'S KANONKOP



**BO** Die broers Johann en Paul Krige, mede-eienaars van Kanonkop en kleinsone van Paul Sauer, die landgoed se eerste eienaar.

**REGS** Kanonkop se hoofwynmaker, Francois van Zyl.





# Kiek die Karoo!

Die Karoo is 'n plek wat alle Suid-Afrikaners na aan die hart lê – oor sy mense, sy plantegroei, sy hemelruim en sy uitgestrekte skoonheid.

Dit is 'n wye, merendeels dorre gebied sonder streng geografiese grense wat eerder bepaal word deur die plantegroei en klimaat. Dit begin in die Wes-Kaap net ná die Kaapse Plooiërge – sodra jy deur die Hugenotetunnel is en die Breërivier-vallei agterlaat, betree jy die droër streke van die Groot-Karoo. Dit strek tot diep in die Noord-Kaap en eindig min of meer by die Oranjerivier, daar naby Upington en Kuruman en die Boesmanland. In die Vrystaat strek die Karoo tot by dorpe soos Colesberg en Philippolis en gaan draai in die Oos-Kaap by dorpe soos Graaff-Reinet en Cradock.

Die Klein-Karoo is 'n skouspelagtige vallei van 350km tussen Montagu en Uniondale, geleë tussen die Swartberg en die Langeberg of Outeniquaberg in die suide.

In hierdie ongenaakbare streek word dikwels besonderse foto's geneem, en daarom het die Loxtonse

tak van die ATKV besluit om vanjaar die eerste Eg Karoo-fotografiekompetisie te begin. Dit is geïnspireer deur die streek se mense, diere, plante en uitgestrekte natuurtonele – en die aanpassing wat dit verg om hier te oorleef.

Onder die pryse tel 'n jaar lange intekening op *Platteland*, 'n ATKV-kontantprys, verblyf in 'n luukse gastehuis op Loxton, 'n nag in 'n egte korbeelhuis, 'n oorspronklike olieverskildery deur die Loxtonse kunstenaar Annelise Vorster Meyer, boeke van 'n internasionaal bekende skrywer, en bekroonde wyn van De Groote Vlakte.

Vanjaar se kompetisie het ongelukkig reeds op 30 April gesluit, maar dit gee jou kans om, kamera-in-die-hand, die Karoo te verken en volgende jaar se wenfoto te neem.

Vanjaar se wenners word in *Platteland* se Lente-uitgawe aangekondig – sorg dat jy nie hierdie uitgawe misloop nie!

**Kontak** 📧 [atkvtaflo@gmail.com](mailto:atkvtaflo@gmail.com)



FOTO ANNELISE VORSTER MEYER

Dié hek, sê die kunstenaar Annelise Vorster Meyer van Loxton, het 'n spesiale plek in haar hart. "Ek is passievol oor die hek en voel ek het 'n soort verhouding daarmee."



FOTO IRENE-DORPSMARK

## Vier 'n vroeë Kersfees

Dié van ons wat droom van 'n Winterkersfees hoef nie na die verre noorde te reis nie – die immergewilde Irene-dorpsmark bied 'n fraai versameling trots Suid-Afrikaanse produkte by sy Kersfees in Julie-mark.

Plaaslike mense ken die mark goed, want dit word al byna vier dekades getrou gehou. Dis in Mei 1989 deur Josene Groenewald begin nadat sy van Kaapstad af verhuis het en besef het daar is net een mark in Pretoria.

Deesdae word die Irene-dorpsmark op die eerste en laaste Saterdag van elke maand gehou en lok tot 2 500 besoekers wat hulle dag tussen die 150 stalletjies kom verwy. Die laaste Julie-mark is altyd die winter- "Kersmark" – 'n tradisie wat self al meer as 20 jaar aankom. Die organiseerders sê danksy die streng keuringsproses is die produkte op die mark uniek en van 'n hoë gehalte.

Die mark bied 'n ontspanne dag in die natuur vir die hele gesin, hondekinders inkluis. Met stap- en bergfietsroetes, 'n kafee, kinderaktiwiteite en Ludwig's Roses en Adene's Farm Flowers reg langsaa vir 'n blomme-uitstappie is daar oorgenoeg om almal te vermaak.

**Waar?** The Big Red Barn in Nelson-weg 7, Olifantsfontein.

**Wanneer?** 25 Julie, 09:00 tot 14:00.

**Toegang** Gratis. Parkering is R10.

**Kontak** 🖱 [irenemarket.co.za](http://irenemarket.co.za)

📧 [info@irenemarket.co.za](mailto:info@irenemarket.co.za)

📱 Irene Village Market

📱 @irenemarket 📞 060 965 4894 >



# Dinge vir jou dagboek\*

## WES-KAAP

### Calitzdorp Expressed CALITZDORP

12-14 Junie

Kom ontdek die versteekte juwele van Calitzdorp en omgewing met wyn- en olyfproesessies, 'n kerkbasaar, eklektiese kuns en 'n besoek aan 'n splinternuwe brouery. Daar is ook 'n pretloop deur De Krans-wyne se wingerd. Onthou om vooraf jou "feespaspoort" by die toerismekantoor af te haal – dit is jou toegangkaartjie by die verskillende venues op die dorp.

**Kaartjies** R350 p.p.

by Quicket.

**Kontak** [visitcalitzdorp.co.za](mailto:visitcalitzdorp.co.za)

[calitzdorpexpressed@gmail.com](mailto:calitzdorpexpressed@gmail.com)

[Calitzdorp Expressed](https://www.facebook.com/CalitzdorpExpressed)

[@calitzdorp-expressed](https://www.instagram.com/calitzdorp-expressed)

078 188 8282

### Fransebrood-atelier

#### CRÈME & CROISSANT, OBSERVATORY, KAAPSTAD

13 Junie

Kom leer meer oor die twee beroemde deegsoorte wat die grondslag vorm vir Franse gebak: tradisionele baguette- en ryk briochedeeg. In dié praktiese sessie van drie uur sal jy leer oor hidrasie, gluten-ontwikkeling, rystyd en die ander tegniese grondbeginsels van broodbak.

**Kaartjies** R1 690 p.p.

by Quicket.

**Kontak** [info@ohlala-capetown.co.za](mailto:info@ohlala-capetown.co.za)

[cremeandcroissant-bakingschool.co.za](mailto:cremeandcroissant-bakingschool.co.za)

[Crème and Croissant Baking School](https://www.facebook.com/CremeandCroissantBakingSchool)

[@creme.and.croissant](https://www.instagram.com/creme.and.croissant)

064 670 1250



FOTO GAMKA KLASSIEK

## WES-KAAP

### Gamka Klassiek

#### THE SHOWROOM-TEATER, PRINS ALBERT

5-7 Junie

Dié viering van die rykdom van Afrikaans en die krag van klassieke musiek bestaan uit vier uiteenlopende konserte. By die openingslangtafele kan feesgangers die wêreld-klas kunstenaars ontmoet wat deur die naweek optree. As gasheerdorp verleen Prins Albert ook sy unieke sjarme: die langtafel word somer in die straat voor die Swartberg-hotel gedek!

**Kaartjies** Tussen R95 en R175 per konsert by Quicket.

'n Naweekepas kos R530 en die langtafel word apart bespreek teen R260 p.p.

**Kontak** [Gamka Klassiek](https://www.facebook.com/GamkaKlassiek)

[@gamka\\_klassiek](https://www.instagram.com/gamka_klassiek)

[gamka-klassiek.co.za](mailto:gamka-klassiek.co.za) [info@gamka-klassiek.co.za](mailto:info@gamka-klassiek.co.za)

### Begeleide fynbosstap

#### VELD EN SEE, KAAPSE SKIEREILAND

14 Junie & 1 Augustus

Leer ken die unieke flora van Kaappunt onder leiding van die bekende botanis en veldkos-entoesias Rupert Koopman. Die oggend word afgesluit met 'n seisoenale maaltyd in Veld en See se Glashuis. **Let wel** Dit is 'n opvoedkundige uitstappie en nie 'n veldkossnuffel nie.

**Kaartjies** R750 p.p.

by Quicket.

**Kontak** [veldandsea.com](mailto:veldandsea.com)

[info@veldandsea.com](mailto:info@veldandsea.com)

[Veld and Sea](https://www.facebook.com/VeldandSea)

[@veldandsea](https://www.instagram.com/veldandsea)

### Fire + Wine

#### GREYTON

24-25 Julie

Dra 'n dik jas en jou warmste sokkies, maar moenie dat die koue jou afskrik van dié jaarlikse winterwynfees nie! Altesame 30 uitstallers bring hulle merkwaardigste wyne vir jou om te proe voor die kaggelvure van die vele lokale in Greyton se hoofstraat. Geen o.18's.

**Kaartjies** R740 vir 'n naweekepas by Quicket.

**Kontak** [greytontourism.com](mailto:greytontourism.com)

[wineclub@greyton-tourism.com](mailto:wineclub@greyton-tourism.com)

072 835 8768

[Greyton Wine Club](https://www.facebook.com/GreytonWineClub)

[@greytonwineclub](https://www.instagram.com/greytonwineclub)

### Africa Textile Talks

#### WORKSHOP 17, KAAPSE WATERFRONT

31 Julie & 1 Augustus

Hier kom makers, denkers en kunstenaars van reg oor Afrika byeen om koppe bymekaar te sit oor die toekoms van die tekstiel- en modebedryf. Vanjaar se tema is "Natuurlike revolusie", met 'n fokus op hoe mode en tekstiele ons kan help om in harmonie met die natuur saam te leef.

**Kaartjies** R500 p.p.p.d.

(R200 vir studente; R300 vir doutrappers) by Quicket.

**Kontak** [twyg.co.za](mailto:twyg.co.za)

[info@twyg.co.za](mailto:info@twyg.co.za)

[@twygMAG](https://www.facebook.com/twygMAG)

082 825 1855



FOTO THE DOLLIE HOUSE

### Vino Camino

#### PRINS ALBERT

14-15 Augustus

Die voetslaan-wynroete keer terug met sy unieke informele karakter. Dis gemik op almal van nuuskieriges tot oordeelkundige versamelaars. Kom geniet die Karoo se stilte en maak die meeste van die informele wynproeë deur met die wynmakers self te gesels – daar sal meer as 40 van hulle wees!

**Kaartjies** R850 p.p.

by Quicket.

**Kontak** [vinocamino.co.za](mailto:vinocamino.co.za)

[info@jeremys.co.za](mailto:info@jeremys.co.za)

[Vino Camino Prince Albert](https://www.facebook.com/VinoCaminoPrinceAlbert)

082 304 0367



## Hopefield-fynboskou HOPEFIELD-SPORTKLUB 27-30 Augustus

Sowat 20 000 mense kom oor die naweek kuier om na van die beste blomme- en plantuitstallings in die land te kom kyk. Die skou wil hoofsaaklik 'n bewustheid skep oor fynbosbewaring, maar bied ook volop vermaak met 'n skoonheidskompetisie, bergfietsroete, motorvertoning en 'n verskeidenheid stalletjies.

**Kontak** 📞 hopefieldfynbos.co.za 📧 admin@hopefield-fynbos.co.za 📺 Hopefield Fynboskou 📷 @hopefield\_fynboskou 📞 063 406 0421

## NOORD-KAAP

### Pofadder-boeremark 15-22 Augustus

Elke jaar rondom Augustus trek Namakwaland sy mooiste baadjie aan, en vanjaar vier ons die aanbreek van die veldblomseisoen met 'n behoorlike boeremark op Pofadder. Handgemaakte en tuisgebakte produkte uit die kombuise van die kontrei se boervroue sal beskikbaar wees: Skaapvleis, skaapvel-pantoffels (soos gesien in *Platteland* #50, Herfs 2026), plaasbotter, varsgebakte brood, gebottelde produkte en nog vele meer.

**Toegang** Gratis – enigiemand wat op pad is Namakwaland toe en lus is om die plaaslike boervroue te ondersteun is welkom.  
**Kontak** 📺 Pofadder Boeremark 📧 boesmanland.langtafel@gmail.com 📞 078 320 2272

### Hantam-vleisfees CALVINIA

28-29 Augustus

Dié fees bly 'n treffer wat



FOTO EAST COAST RADIO-HUIS-EN-TUINSKOU

## KWAZULU-NATAL

### East Coast Radio-huis-en-tuinskou INTERNASIONALE KONFERENSIESENTRUM, DURBAN 27 Junie-5 Julie

Nege dae van vermaak en inkopies by KZN se vlagskip-leefstylekspo vir alles in die huis en tuin. Meer as 65 000 besoekers kom soek elke jaar hier inspirasie – sluit by hulle aan en ontdek die jongste ontwerptendense en leefstylprodukte van 350 uitstallers.

**Kaartjies** R110 p.p.p.d. (R70 vir pensioentrekkers en studente; R50 vir leerlinge; gratis vir o.12's) by Quicket.

**Kontak** 📞 031 303 5941 📧 housegardenshow.co.za 📧 info@housegardenshow.co.za 📺 East Coast Radio House & Garden Show 📷 @housegardenshow

besoekers van heinde en ver lok om die Noord-Kaap se beroemde gasvryheid te beleef. Die meeste mense kom aanvanklik vir die ikoniese Hantam-skaapvleis, maar dis die musiekprogram, rieldansers en gesellige atmosfeer wat hulle jaar ná jaar laat terugkeer!

**Kaartjies** Beschikbaar by die hek.

**Kontak** 📺 Hantam Vleisfees 📷 @hantamvleisfees 📧 hantamvleisfees.online 📞 027 341 8219

## OOS-KAAP

### Hello Chintsa-sardientjiefes WILDEKUS

3-11 Julie

Die organiseerders van dié fees beloof groot pret en hope vermaak vir die hele gesin. Natuurlik gaan dit eerstens oor die jaarlikse – wêreldbekende – sardientjieloop, maar die fees het gegroei tot 'n lewendige gemeenskapsgedrewe geleentheid. Oor die 10 dae van die fees kan

besoekers hulle verlekter in markte, kosstalletjies en 'n lewendige aandstraatfees, maar daar's ook praatjies oor mariene bewaring, kunstentoonstellings en kreatiewe slypskole. En vir die fiksies onder ons is daar veldlope en ander avontuuraktiwiteite.

**Kaartjies** Besonderhede was teen druktyd nie bekend nie – raadpleeg die webwerf nader aan die tyd.

**Kontak** 📞 079 501 8173 📧 hellochintsa.co.za 📧 info@hellochintsa.co.za

## KWAZULU-NATAL

### Hoogland-saamtrek FORT NOTTINGHAM-MUSEUM

1 Augustus

'n Viering van die Skotse erfenis en tradisie en 'n verkenning van die grensgeskiedenis van die KwaZulu-Natalse Middeland. Vanjaar se fees beloof om een vir die boeke te wees, aangesien die fort se 170ste bestaansjaar ook gevier word. Verwag kleurryke kilts en hope kultuur!

**Kaartjies** R120 p.p. (R70 vir pensioentrekkers en o.18's; gratis vir o.12's) by Quicket

**Kontak** 📧 fortnottingham-museum@gmail.com 📺 Fort Nottingham Highland Gathering 📺 Fort Nottingham Museum 📞 082 490 9951 >



FOTO HARRY LOCK



## Eston-skou

### BEAUMONT ESTON- LANDBOUKLUB, ESTON 29-30 Augustus

As een van die oudste landbouskoue in die provinsie word dié fees al meer as 70 jaar gehou om die boeregemeenskap, gesinne en besoekers aan die streek saam te snoer vir 'n naweek van gemeenskap en genot op die platteland.

**Kaartjies** R70 p.p.d. (R50 vir o.18's; gratis vir o.12's) by Quicket. Naweekepasse is beskikbaar.

**Kontak** theestonshow.co.za @theestonshow

## VRYSTAAT

### Barreled & Brewed PONT DE VAL- WYNKELDER, PARYS 6 Junie

Span uit langs die Vaalrivier met boetiekbier, -wyn en -spiritualieë te kus en keur. Dis 'n uitstekende plek om kennis te maak met produkte uit die breër streek wat nie in hoofstroomwinkels te koop is nie. Daar's ook 'n restaurant op die perseel, en die fees is gesinsvriendelik.

**Kaartjies** R170 p.p. by Quicket.  
**Kontak** Cullinan Events Co info@cullinaneventsco.co.za 082 926 4326

## Amanzi-wildsfees

### AMANZI- PRIVATE WILD- RESERVAAT, BRANDFORT 8 Augustus

Musiek en buitelewe is die hoofkomponente van dié fees. Buiten die stewige verskeidenheid kunstenaars op die verhoog is daar ook 'n pretloop, bergfietsren, wildritte, bulletjierugby en kindervermaak.



FOTO THE NOBLE EXPERIMENT

## GAUTENG

### Giniversity

#### THE NOBLE EXPERIMENT, PRISON BREAK-MARK, MIDRAND

6 Junie & 4 Julie

Dié boetiekstokery gee vir jenewer-entoesiaste die kans om self hulle hand te waag aan distillering. In die meesterklas van drie uur sal die "gin-strukteur" jou begelei deur die geskiedenis en ontwikkeling van distillering en touwys maak met 'n miniatuurkoperketel om jou eie 500 ml-bottel jenewer te stook.

**Kaartjies** R495 p.p. by Quicket.

**Kontak** thenoblex.co.za distiller@thenoblex.co.za The Noble Experiment @the\_noble\_ex 082 896 3906

**Kaartjies** R180 p.p.d.

(R100 vir o.12's; gratis vir o.6'e) by Quicket.

**Kontak** amanzigame.co.za amanzigame@amanzigame.co.za Amanzi Wildsfees @diewildsfees

## GAUTENG

### Medieval Fayre

#### GREENSLEEVE'S MEDIEVAL KINGDOM, STERKFONTEIN 6 Junie

Reis vir 'n dag terug na die Middeleeue en verken die spele, tentoonstellings van historiese vegkuns en wapens, en egte outydse heuningbier op aanbod. Daar's ook pryse vir die beste kostuums, en troeteldiere aan 'n leiband is welkom.

**Kaartjies** Vanaf R150 p.p.

(R60 vir o.12's; gratis vir o.3's) by Quicket.

**Kontak** medievalfayre.co.za hearie@medievalfayre.co.za MedievalFayreSA

## Italiaanse Republiek- dagfees

### ITALIAANSE KLUB, PRETORIA 7 Junie

Kom geniet *la dolce vita* saam met die Pretoriase Italiaanse Klub by hulle

jaarlikse herdenking van Italië se republiekwording. Dis 'n dag vol gesinspret, tradisionele spys en drank, musiekoptredes en ingevoerde produkte – en somer ook 'n saamtrek van Italiaanse motors en motorfiets!

**Kaartjies** Vanaf R125 p.p. (R90 vir pensioentekkers, R80 vir o.12's) by Quicket.

**Kontak** csipretoria.co.za admin@csipretoria.co.za



FOTO CORRIE BARNARD FOTOGRAFIE & SHERIFF SERIF FOTOGRAFIE



**f** Italian Club Pretoria  
**@**@italianclubpretoria  
☎ 071 767 9691

### Winterwynfees MAKERS VILLAGE, CULLINAN

**4 Julie**

Uitstallers van die Wes-Kaap se topkelders bring wyne saam wat nommerpas is vir die koue weer – gefortifiseerde wyne en rooi variëteite wat jou van binne af sal warm maak. Kosstalletjies, deliprodukte en handwerkprodukte is ook te koop op die historiese markplein. Die hele gesin is welkom – ook vriendelike troeteldiere.

**Kaartjies** R170 p.p. by Quicket.  
**Kontak** **f** Cullinan Events Co  
**@** info@cullinaneventsco.co.za ☎ 082 926 4326 (Danie)

### Pick n Pay- wyn-en-kosfees WANDERERS-KLUB, SANDTON

**8-9 Augustus**

Bekroonde kos, topklaswyne en die lieflike kombinasie van albei – wat meer het 'n mens nodig om jou smaakknoppies



### GAUTENG

FOTO'S KIEVITSKROON

### Garnaal-en-wynfees KIEVITSKROON-WYNLANDGOED, PRETORIA 2 Augustus

Skulpviss en wyn: delikate geurpasmaats wat die fynproewer in elkeen na vore kan bring. By dié unieke wynfees is garnale in vele gedaantes op die spyskaart: gerooster, geroerbraai, in potjiekos én in paella. Kaartjies sluit ses wynproeskyfies in. Daar is ook 'n speelplek vir kinders – bring dus die hele gesin plus kampstoele en 'n piekniekkombers.

**Kaartjies** R800 p.p. (R625 vir o.12's; gratis vir o.3's) by Quicket.

**Kontak** **@** kievitskroon.co.za  
**@** reservations@kievitskroon.co.za  
**f** Kievits Kroon Gauteng Wine Estate **@** kievitskroon  
☎ 012 819 8600



te laat feesvier? Dagkaartjies sluit 20 wynproeskyfies in, maar daar is ook spesiale tariewe vir die ouens wat moet bestuur en eerder nie wil saamproe nie.

**Let wel** Geen onder 18's word toegelaat nie, en ID's is verpligtend.

**Kaartjies** R350 p.p.p.d. by

Webtickets (R200 vir toegang sonder proeskyfies).

**Kontak** **@** pnpwineandfoodfestival.co.za

**@** info@pnpwineandfoodfestival.co.za

**f** Pick n Pay Wine and Food Festival

**@** @picknpaywineandfoodfestival

### LIMPOPO

#### Kremetartfees

### HOËRSKOOLO ERIC LOUW- SPORTTERREIN, MUSINA 26-27 Junie

"Kom wees feestelik saam met Musina," nooi die organiseerders van dié gemeenskapsfees. Op die program is musiekkonserte, 'n verskeidenheid stalletjies, 'n sterkman- en skoonheidskompetisie en selfs 'n baba-en-kleuterkompetisie!

**Kaartjies** Vanaf R120 p.p.p.d. (vanaf R50 vir leerlinge; gratis vir voorskoolse kinders) by Quicket. Naweekepasse is ook beskikbaar.

**Kontak** **@** mess.uitreik@gmail.com **f** Musina Kremetartfees ☎ 060 818 7957

### ANDER

#### Lamb Champs

### 25 JULIE by Harlequins- rugbyklub, Pretoria 29 AUGUSTUS by Toyota- stadion, Bloemfontein

Dis 'n viering van uitnemendheid in boerdery en 'n soektog na die beste lamsvleis in die land. Boere ding mee om die smaaklikste lamsvleis van die hoogste gehalte te lewer en met die "lamb champ"-kroon weg te stap. Dit is ook 'n gesinsfees, musiekkonsert en netwerkgeleentheid vir boere. Moenie die skaapkopete misloop nie!

**Kaartjies** R320 p.p. (R180 vir o.12's) by Webtickets.

**Kontak** **@** lambchamps.co.za  
**@** ine@saai.org **f** Lamb Champs **@** @lambchamps



## Nuus oor markte en basaars

Laat weet ons per e-pos of op ons Facebook-blad wat in jou kontrei gebeur in September, Oktober en November 2026 – die sperdatum is 10 Julie. **@** helloplatteland@gmail.com **f** @Platteland

\* Bevestig asseblief nader aan die tyd of enige fees of byeenkoms voortgaan soos beplan.



# TEKEN NOU IN

## en betaal R96 per tydskrif

DIT IS  
**40%**  
AFSLAG\*

**TEKEN SÓ IN OP DIE  
GEDRUKTE TYDSKRIF**

**VIR NUWE INTEKENARE**

- 087 353 1300 (vir plaaslike oproepe) of +27 21 065 0000 (vir buitelandse oproepe)
- [subs@media24.com](mailto:subs@media24.com)
- WhatsApp 087 353 1287
- SMS "diens" na 31069 en ons kontak jou (SMS'e kos R1,50; gratis minute geld nie)

**VIR HERNUWINGS**

- 087 353 1300 (plaaslik) of +27 21 065 0000 (buiteland))
- [subs@media24.com](mailto:subs@media24.com)

**ÓF LEES DIGITAAL**

TEKEN IN ENIGE PLEK  
TER WÊRELD EN KRY  
MAKLIKE TOEGANG!  
G'n posgeld, g'n gesukkel  
Gaan na [zinio.com](http://zinio.com) of [magzter.com](http://magzter.com)

**R384  
VIR 4  
UITGAWES**



FOTO UNSPLASH



\* Teken in op 4 uitgawes  
per jaar. Die aanbod is geldig  
tot 20 Augustus 2026.

**Bepalings en voorwaardes** Dié aanbod geld slegs vir intekenare in Suid-Afrika. Jou intekening word verskaf op 'n vooruitbetaalde basis. Die tariewe kan van tyd tot tyd aangepas word om voorsiening te maak vir verhogings in die omslagprys. Ons kan ook die betalingsinstruksies wysig om met die tariewe ooreen te stem.





**Visspeelgoed** van katoen met  
'n katekruidvulsel (stel van 2) R213  
Takealot [takealot.com](https://www.takealot.com)



**Veeldoelige glasfles** in 'n visvorm R23  
Pep Home [pepstores.com](https://www.pepstores.com)



**Wildebloesiselheuning** R126  
**Akasia-koekstaander** R200  
**Appelkoos-en-kasjoepiekels** R84  
**Uie-en-rooiwynmarmelade** R63  
**White Rock-kaas** (100 g) met bosbessies R48  
Fairview Deli [fairview.co.za](https://www.fairview.co.za)



**Skouersak** R195 **Veeldoelige  
Hands-Free-hondeleiband** R595  
**Aanknipsleutelring** R95  
Lead with Love [leadwithlove.africa](https://www.leadwithlove.africa)

## Ons gaan dorp toe!

Ons verwelkom die kaggelseisoen  
met dié knus kopies uit  
Burgersdorp, Darling, George,  
Johannesburg, Kaapstad,  
die Paarl, Pretoria, Swellendam,  
The Craggs, Uniondale  
en Worcester.

DEUR MARIAN VAN WYK  
FOTO'S GREG COX



**Handgemaakte skaapwolpantoffels**  
R1 499  
Karoo Farm Box [karoofarmbox.co.za](https://www.karoofarmbox.co.za)



**Handgemaakte Arka-keramiekbekers**  
R370 elk  
Izzy and Clay [izzyandclay.com](https://www.izzyandclay.com)



**Katoenvadoek** met visvangervoëls  
in 'n magnetiese houtknipraam  
(ook in Engels te kry) R985  
The Coocoo Club [thecoocooclub.com](https://www.thecoocooclub.com)



**Bokhaar-troeteldierbed** R1 300  
Karoo Farm Box [karoofarmbox.co.za](https://www.karoofarmbox.co.za) >





**Tapasbordjies** in 'n suurlemoenvorm  
R30 elk  
Pep Home [pepstores.com](https://pepstores.com)



**Glase** wat in 'n visvorm stapel  
(stel van vier) R80  
Pep Home [pepstores.com](https://pepstores.com)



**Handgemaakte groentepoppe**  
(beet, radys en wortel) van vilt R400 elk  
Stoep [stoep1777](https://stoep1777.com)



**Porcini-sampioenpoeier** (30 g) R120  
Stoep [stoep1777](https://stoep1777.com)



**Spookseep** met galambotter (100 g) R65  
The Hungry Ghost [076 168 6452](https://0761686452)  
**Handgeweeefde katoenhanddoekie**  
(45 x 60 cm) R179 Barrydale Hand Weavers  
[barrydaleweavers.co.za](https://barrydaleweavers.co.za)



**Karoo Garden Bath & Body Box** bevat  
vloeibare lyfseep (200 ml), lyfskrop-  
middel (200 g), lyfsvogroom (300 ml) en  
afskilferseep (100 g) met geure van jasmyn,  
rooibos en roosmaryn R1 405 per boks  
Rekindle Candle Co [rekindlecandleco.co.za](https://rekindlecandleco.co.za)



**Krapmatjie** vir katte (37 cm lank) R100  
The Crazy Store [crazystore.co.za](https://crazystore.co.za)



**Afritrail-gietysterbraaipan**  
(510 x 232 mm) R479  
Takealot [takealot.com](https://takealot.com)



**Waterfles en druppiering**  
van onglasuurde terracotta-  
erdeware (2 l) R980  
De Kleipot [dekleipot.co.za](https://dekleipot.co.za)





**Kersblakers** van ongeglasuurde terracotta-erdeware R260-R310 elk  
De Kleipot [dekleipot.co.za](http://dekleipot.co.za)



**Handgemaakte keramiekmuurhake** (klosgewys van links) Uurglas, Nguni en Swaeltjie (±180 x 80 x 40 mm) R370 elk  
Izzy and Clay [izzyandclay.com](http://izzyandclay.com)



**Prei-erfenissaad** R32  
Gro-Pak [gropak.co.za](http://gropak.co.za)



**Ginger Love-gesondheidtonikum** bevat gemmer, knoffel en suurlemoen (1 l)  
Vanaf R100  
Ginger Love [@gingerlove\\_sa](https://www.instagram.com/gingerlove_sa)



**Ingelegde knoffel** met olywe en sondroogtamaties, **Piekelknoffel**, **Jalapeno-piekelknoffel** en **Knofifel met kruie** (225 g elk) Vanaf R110 elk  
Ouma Swesie se Spens [oumaswesiespens.co.za](http://oumaswesiespens.co.za)



**Boerseepjel** is 'n skoonmaak- en klerewasmiddel asook vlekverwyderaar (1 l) R55  
Old Thyme Boerseep [oldthymeboerseep.com](http://oldthymeboerseep.com)  
**Linneservet** R360  
Mungo [mungo.co.za](http://mungo.co.za)



**Laphasie** R95  
Grace + Merci [graceandmerci.com](http://graceandmerci.com)



**Platteland se**  
Lees meer op bl. 110.

**Suiwer koudgeperste neem-oliesproei** beskerm plante teen peste en swamme (1 l) R185  
Neem Naturals [neemnaturals.co.za](http://neemnaturals.co.za)



**Suurlemoen-en-kruiesous** vir slaai of hoender (250 ml) R75  
Stoep [@stoep1777](https://www.instagram.com/stoep1777)



MY DORP

## HOOPSTAD

# Waar bloed en water ewe dik is



'n Uitsig oor Hoopstad uit die NG kerk se kerktooring. Die gemeente vier vanjaar sy 150ste bestaansjaar, iets waaroor die meer as 900 lidmate en dorpsmense baie opgewonde is.



Hoopstad, wat omring word deur mielie- en sonneblomlanderye met graansilo's wat oor beskeie huise en 'n sandsteenkerk waak, lyk en voel met die eerste oogopslag nes enige ander dorpie in die noorde van die Vrystaat. Maar as jy eers met die inwoners begin gesels, oorrompel die gees van gemeenskap jou komplete nes 'n Vrystaatse stofstorm.

TEKS EN FOTO'S HANCU LOUW





**S**midde laas is Hoopstad Biltong en Vleis 'n woelige plek. "Middag, Oom," groet 'n groep boerseuns die slagter agter die toonbank en steek die hand uit. Hulle draai om na my en doen dieselfde: "Dagsê, Oom, ek is Stefan", en so gaan hulle aan tot elkeen hulle aan die vreemdeling voorgestel het.

Presies dieselfde gebeur die volgende dag by die toonbank van die plaaslike koffiewinkel. Op Hoopstad groet oud en jonk jou en kyk jou stip in die oë. Anonimiteit is buite die kwessie, want die inwoners het tyd, en veral tyd vir mekaar. Iemand wat hiervan kan getuig, is die 88-jarige dr. Johanna de Wet, wat bekend is as die dorp se geskiedkundige.

"Die beste deel van 'n vakansie aan die kus is wanneer ek die brug oor die Vetrivier hier buite die dorp

oorsteek, want dan weet ek ek is tuis," vertel tannie Johanna laggend uit haar leunstoel in die Vrystaatse laatoggendson.

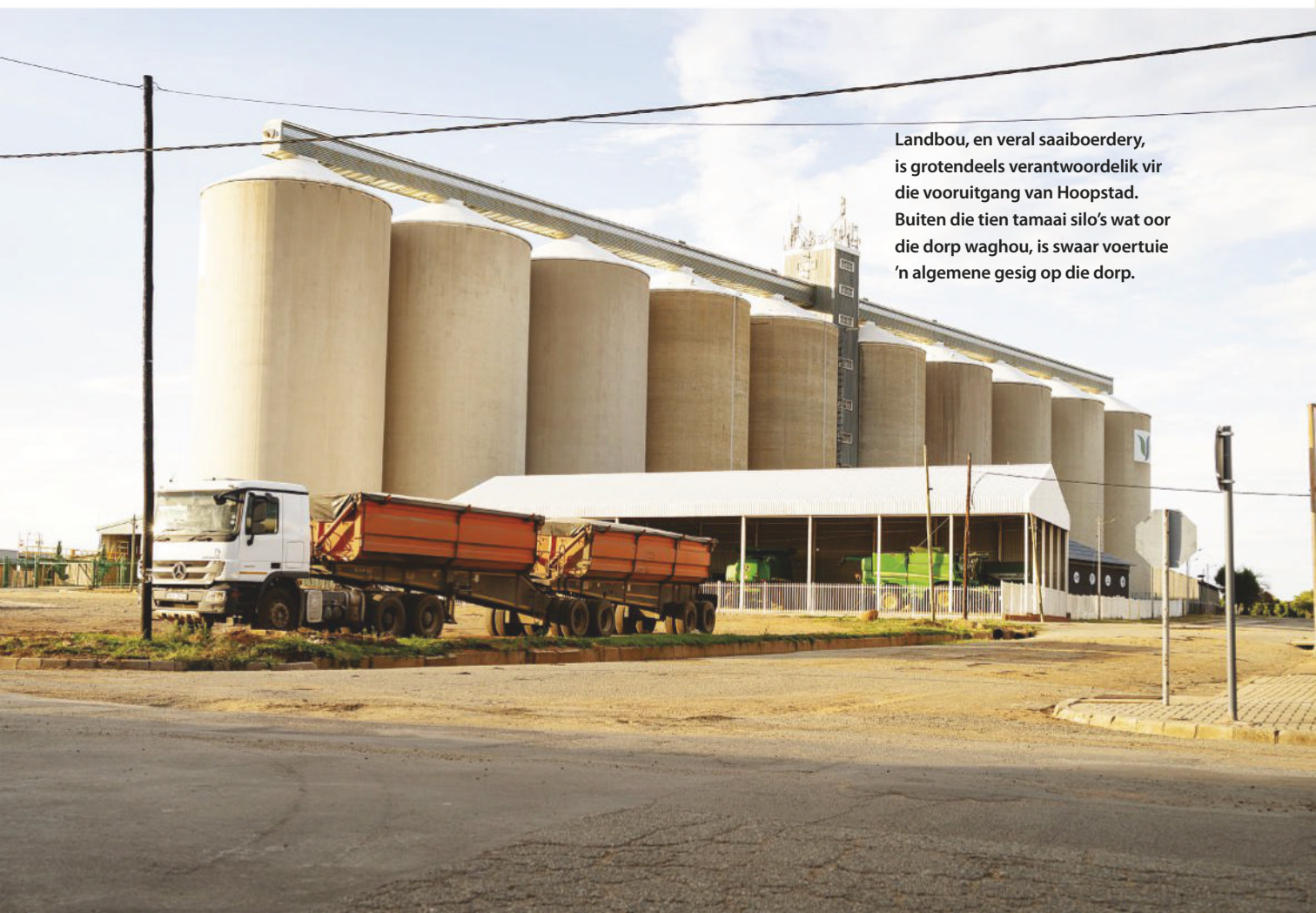
'n Onderwyspos het haar in 1960 na Hoopstad gebring, en amper 66 jaar later is sy nog net so vasbeslote om nêrens heen te gaan nie. "My wortels is hier. Daar is mense op die dorp vir wie ek skoolgehou het, en vir wie se kinders en kleinkinders ek óók skoolgehou het," vertel sy oor die drie geslagte Hoopstatters vir wie sy aardrykskunde en geskiedenis geleer het.

Hoewel onderwys haar na aan die hart lê, is die plaaslike geskiedenis haar eerste liefde. "Daar is soveel wonderlike stories uit ons verlede wat vertel moet word," sê sy oor haar besluit om die boek *Hoopstad se mense onthou* te skryf wat in 2011 verskyn het. "Dit hou my uit die kwaad," skerts sy terwyl sy haar boekrak fynkam vir 'n eksemplaar.

Een só 'n storie is dié van Japie Greyling, 'n boereheld van Hoopstad.

"Ag, ek kan die storie nou al toe-oë vertel," sê sy effens onwillig, maar val nogtans met oorgawe weg. Japie was 'n uiters dapper jong Boerseun wat gedurende die Anglo-Boereoorlog onder die druk van 'n Engelse vuurpeloton geweier het om die ligging van die Hoopstad-kommando te verklap. "Ek sal nie sê nie!" maak sy die stem van Japie na en vertrek haar gesig in kamma weersin oor die Engelse bevelvoerder se versoek. "Maar die skote klap nie, en klein Japie word deur die Engelse gespaar oor sy dapperheid," sluit sy die storie af. Vandag is daar 'n bronsbeeld van Japie op die NG kerkplein op die dorp wat met groot sorg onderhou word.

"Jy weet natuurlik dié geweste is soos hulle sê 'die bakermat van die afrikanerbees'," vertel sy verder oor die geskiedenis van dié landbou- >



**Landbou, en veral saaihoedery, is grotendeels verantwoordelik vir die vooruitgang van Hoopstad. Buiten die tien tamaai silo's wat oor die dorp waghoe, is swaar voertuie 'n algemene gesig op die dorp.**









Saaiboerdery het jare gelede al beesboerdery verbygesteek as die hooflandbouaktiwiteit in die Hoopstad-distrik, maar 'n trop beeste wat sommer so langs die hoofroetes na die dorp wei, is 'n alledaagse gesig. "Dis meestal die beeste van kommunale boere wat hier om die dorp woon wat so op die sypaadjies staan en wei," het 'n inwoner opgemerk.



**BO Bullet**, die windhond, wag geduldig vir sy eienaar langs die hoofstraat in die dorp. Op Hoopstad is 'n bakkie met 'n hond of twee agterop omtrent aan die orde van die dag. "Almal hou van 'n uitstappie dorp toe," skerts Bullet se eienaar.

**REGS** Hoopstad is 'n mengsel van die verlede en die hede. Weggesteek tussen die verbeeldinglose fasades van moderne groothandelaars, spazawinkels en vulstasies is argitektuur uit die vroeë dae van Hoopstad te sien.







dorpie tussen die Vaal- en Vetrivier. “Die vleie hier tussen die riviere het baie goeie weiding gebied vir beeste, en só het daar ’n hele paar stoeterye ontstaan. In 1912 is die afrikaner-beesras amptelik geregistreer en is daar in Hoopstad en omstreke hard gewerk om die genepoel van dié inheemse ras te vestig en bevorder.”

Hoewel die ingange weerskante van die dorp jou steeds inlig dié is afrikanerbeeswêreld, sê Johanna die hoogbloei van veeboerdery op Hoopstad is verby. Tog meen sy die gees van uitnemendheid is nog net so sterk in die plaaslike boeregemeenskap. “Hier is heelwat op en wakker boere wat op wêreldklas maniere hulle landerye volgens presisie-boerderytegnieke bestuur. Dit skep geleenthede en hou ons dorp en sy mense dinamies.” Een so ’n vooruitstrewende jong Hoopstatter is haar kleinseun Thinus de Wet wat hommeluie gebruik om landerye in die distrik te spuit.

Oor haar jare van bordkryt, merkwerk en kinders grootmaak sê Johanna sy kan aan geen beter plek as Hoopstad dink om ’n gesinslewe te voer nie. “Dit was ’n voorreg om op Hoopstad ’n ouer te wees. Hier is heerlike visvang- en swemplek in die Vetrivier net buite die dorp waar die jong seuns, myne inkluis, grootgeword het.” Die swemgat word steeds deur die dorpskinders besoek.

Maar dis nie net die sorgvrye plattelandse bestaan ver van die roesemoes van die stad wat ’n lewe op Hoopstad vir tannie Johanna besonders maak nie. Dis die wyse waarop ’n landelike bestaan ’n impak het op mense se verhoudinge met mekaar. “Kom ek gee jou ’n voorbeeld: ’n Inwoner het ’n paar jaar gelede haar seun in ’n motorfietsongeluk net buite die dorp verloor. Een Sondag na afloop van die begrafnis het die ma ’n dankiesê-boodskap in die kerkblad geplaas: ‘As jou kind sterf, is >

**BO** Die oorblyfsels van die eerste brug oor die Vetrivier aan die suidwestekant van die dorp. Die rivier is geslagte lank al ’n plek van pret en plesier vir inwoners. “Moenie dink hy lyk heeljaar so nie; sommige jare in die droë seisoen droog hy soms op plekke heeltemal op dan kan jy droogvoets oor die rivier kom,” vertel Christo du Plooy, ’n jare lange inwoner.







**BO** "Ag, is hulle nie net te oulik nie?" sê Anje terwyl haar silwer Indiese lopereende nader hardloop, gretig vir 'n happie van haar tuisgemaakte wei-en-droëvoermengsel.

**HEEL BO** Anje van Dyk met van die bokmelkkaasprodukte wat sy vrou-alleen maak van die melk wat haar British Alpine-melkbokke lewer.

**LINKS** 'n Indiese loper-eendkuiken wat Anje deur middel van 'n broeikas uitgebroei het. "Hy's nog te jonk om saam met die ander eende te wees; sodra hy 'n bietjie ouer is, sal ek hom skuif," sê sy.





dit verskriklik, maar as dit moet gebeur, moet dit op Hoopstad gebeur.' Verstaan jy?"

Sy sê dis dié besef van eenheid wat oor geslagte gevestig is wat haar tuisdorp uitsonderlik maak. "Hier word gereeld 'n ruikertjie blomme of klein geskenkie vir my afgelaai, en dit kom gewoonlik van 'n kind vir wie ek 30 jaar terug skoolgehou het. Dis nou Hoopstad vir jou. Ons sien mekaar en bly mekaar ondersteun oor die jare heen."

"VANDAG GAAN JY SAAM BOER," skerts Anje van Dyk en beduie na 'n blink melkimmer. Dis vroegoggend en die dag is reeds snikheet, maar die son skrik haar nie af nie. "Ek wou nog altyd boer. Genetika en die teel van diere is vir my baie interessant," sê sy terwyl ons oor die lowergroen plaaswerf stap.

Sy het reeds as kind net buite Wolmaransstad by haar ouma,

'n kranige bonsmaraboer, geleer hoe om met vee te werk. "Jy weet hoe dit gaan as jy op 'n plaas grootword," sê sy. "Ná skool het ek by Kovy's landbou gaan swot en teruggekeer plaas toe met 'n droom om self te boer. Ek het saam met my pa 'n dorperstoet bestuur en later my eie widdorperstoet ontwikkel."

Haar universeitsliefde het haar uiteindelik na 'n plaas sowat 60 km buite Hoopstad gebring. "My man, Marnus, is van hier en boer vir die eienaar van die plaas waar ons nou woon. Vir my is dit 'n voorreg, want dit gee my die ruimte om my liefde vir diere en genetika uit te leef."

Sy maak die hek oop na 'n kampie waar tien bokke rustig wei: "Rina, Mandy, Rose, Milky, Blossom!" roep sy. "Hulle is British Alpine-melkbokke. Reg oor die wêreld word met hulle geboer omdat hulle baie aanpasbaar en redelik weerstandig is teen siektes. Vir my was dit bloot omdat hulle sulke mooi bokke is >

**BO LINKS** Rina, die British Alpine-melkbok. "Sy is 'n 7de-laktasie-ooi en wat in 7 jaar 14 lammers gegee het," vertel Anje trots.

**MIDDEL** "Dis net vinniger en makliker," verduidelik Anje terwyl sy met behendige bewegings die melkmasjien koppel aan die uiers van twee bokke wat rustig aan 'n happie voer knibbel.

**REGS** Vars bokmelk, reg vir die kaaspot. Elke ooi lewer tussen 2,8 l en 3 l melk per dag, wat oorgenoeg is vir huishoudelike gebruik en haar klein-skaalse kaasproduksie.

**HEEL BO** Een vir een, netjies in 'n ry, draf die bokke terug na hulle kampie nadat hulle gemelk is. "Hulle is baie gehoorsaam en maklik om mee te werk," sê Anje, wat sonder die hulp van 'n skaaphond, handlangers of sweep maklik haar 20 bokke heen en weer oor die plaas skuif.





**BO** Anje se doelstelling met haar boerdery is rasverbetering en gehalte eerder as getalle. Daarom hou sy haar kudde klein. Haar toewyding tot dié beginsels het daartoe gelei dat sy vanjaar aangestel is as 'n melkbokinspekteur vir die SA Stamboek.

**OORKANT** Een van Anje se Black Copper Marans-hane, 'n ras met 'n kenmerkende donkersjokolade kleur eiers.

– kyk net die kenmerkende Swiss markings,” sê sy oor die blinkswart pels met wit merke op die gesig, ore en lyf.

“Nou toe, dis tyd dat ons begin melk.” Sonder veel moeite jaag sy die troppie oor die plaaswerf aan. Hulle ken die pad en loop in 'n netjiese bondel na die melkkampie toe waar Anje hulle daagliksonder enige hulp melk.

“Kom, Miley, Blossom,” moedig sy twee ooe teen die melkstellasie op. 'n Klein skeppie voer is al wat dit verg om hulle rustig genoeg te kry om die uiers te ontsmet en die melk-masjien te koppel. “Met 'n masjien is dit soveel makliker en skoner en beter vir kaasproduksie,” verduidelik sy terwyl groot spatsels melk in 'n glasfles gepomp word. “Die bokke lewer elkeen tussen 2,8 l en 3 l melk per dag, wat beteken hier is geen tekort nie.” Dis juis die oorfloed vars melk wat haar geïnspireer het om kaas en 'n verskeidenheid ander produkte te maak.

“Ek sal eers die melk moet aftap,” sê sy en beduie na die fles wat amper vol is. Die spierwit melk word vinnig in 'n blink melkammer oorgetap voor dit na 'n kaaspot in haar kaaskamer oorgeplaas word. “Dit is vir my belangrik om niks te vermors nie en alles tot my beskikking te gebruik. As dit beteken ek kan nog 'n vaardigheid aanleer en ook 'n inkomste verdien, hoekom nie?”

Deesdae maak Anje op klein skaal fetastyl kaas, gemarineerde sagte kaas, halloumi, camembert, bokbotter en semiharde kase. Haar feta met swartpeper het in 2024 by die Suid-Afrikaanse Kaastoekennings 'n eerste prys gewen en haar halloumi was 'n naaswenner. Sy maak ook lyfseep en -room van bokmelk en verskaf melk aan mense en kinders wat allergies is vir beesmelk.

Anje se liefde vir diere en boerdery eindig nie by haar bokke nie. “Kom ek gaan wys vir jou die hoenders,” sê sy en trek 'n emmer vol hoendervoer nader. “Sien jy dis 'n nat mengsel?”





Dit is die wei van die bokmelk wat baie proteïene en ander voordelige voedingstowwe bevat wat ek met die hoendervoer meng.”

In 'n hele reeks buitelughokke pronk 'n ongelooflike versameling seldsame hoenders, te veel om almal op te noem: British Long Tail Araucana's wat blou eiers lê; Double Laced Barnevelders met hulle unieke veerpatrone wat groot bruin eiers lê; Salmon Faverolles met 'n opvallende salmkleur, baard en vyf tone. In 'n ander hok is Silver Laced Wyandottes met unieke swart-en-wit veerpatrone, en Black Copper Marans wat sjokoladebruin eiers lê.

Sy teel nie haar hoenders net om kleurrike eiers aan die mense van die Hoopstad-distrik te verkoop nie. “Sekere tye van die jaar, gewoonlik met produksieveilings, verkoop ek ook teelpare. Verder koop mense graag bevrugte gemengde Easter Egger-eiers om self uit te broei.”

Hoewel Anje die meeste van haar

tyd aan die boerdery bestee, sê sy Hoopstad bied alles wat 'n jong vrou op die platteland nodig het. “Daar's 'n groot gemeenskap van jong mense op die dorp en omliggende plase, en daarom voel ek glad nie afgesonder nie. Om die waarheid te sê kan die sosiale kalender op die dorp nogal besig raak: Tussen die skool, kerk, ouetehuis en boerevereniging is daar skaars 'n naweek dat daar nie iets gebeur nie.”

Tog is dit nie net die jolyt en sin vir gemeenskap wat Hoopstad vir haar besonders maak nie. “As iemand wat op die platteland grootgeword het, is die verskil tussen Hoopstad se mense en dié op ander Vrystaatse dorpie hulle vermoë om saam te werk. Die boere in die omgewing is onsettend vrygewig met raad en hulp. As een boer 'n nuwe tegniek ontwikkel om produksie te verbeter, dan deel hulle dit gou onder mekaar. Dit is asof mense hier besef as dit goed gaan met jou buurman, sal dit goed gaan met jou.” >

## In 'n neutedo(r)p

### Hoe ver van die grootstad af?

Hoopstad lê 160 km noord van Bloemfontein en sowat 300 km suidwes van Johannesburg.

**Gemiddelde temperatuur** Die somermaande op Hoopstad is lank en warm met 'n gemiddelde temperatuur van 28°C. Die wintermaande word gekenmerk deur kort, koel maar helder dae waarop die gemiddelde temperatuur by 21°C draai. Dit raak selde warmer as 34°C in die somer en kouer as -2°C in die winter.

**Gemiddelde reënval** Die dorp en omliggende landbougrond is geleë in 'n halfdor somerreënvastreek. Die jaarlikse reënval wissel tussen 400 mm en 600 mm, met die meeste reën wat in die somermaande val gedurende donderstorms. Die winters is koud en droog.

**Geriewe** Hoewel daar min kettingwinkels op die dorp is (hier is wel 'n Pick n Pay en 'n Pick n Pay Clothing), is daar verskeie private ondernemings soos die C.J. Barnard & Seuns-ysterwarewinkel en Hoopstad Biltong en Vleis wat in die meeste plaaslike behoeftes voorsien. Hier is ook 'n apteek, algemene praktisyn en veearts. Die dorp het 'n staatshospitaal, en die naaste private hospitaal is in Welkom (90 km).

**Naaste Woolies** Welkom (90 km).

**Munisipaliteit** Hoopstad vorm saam met onder meer Bultfontein die Tswelopele- plaaslike munisipaliteit wat deel vorm van die groter Lejweleputswa-distriksmunisipaliteit. Soos die meeste munisipaliteite in die Vrystaat laat Tswelopele ook veel te wense oor. Korruptsie en wanbestuur knou basiese dienste soos water- en kragvoorsiening en instandhouding van openbare infrastruktuur. Die duidelikste teken hiervan is teerpaie in en om die dorp wat besig is om te verkrummel.





**Adri Coetzee en Shiela, haar getroue skaduwee, op die stoep van die Clearwater-gasteplaas. "Ons is Afrikaans, en daarom is sy 'n Afrikaanse 'Shiela', "sê Adri. Hoewel sy jare lank 'n onderwyser op die dorp was, bestuur Adri en haar dogter Zani vandag 'n gasteplaas. "Ons het gebruik wat reeds hier was," verduidelik sy oor die sewe perdestalle wat hulle in luukse en suite-kamers met plek vir twee omskep het.**

LAATMIDDAG LOOP 'N TROP beeste in 'n netjiese ry deur die veld na hulle kamp terwyl 'n trekker die werf van die Clearwater-gastehuis binnery. Dié plaas sowat 10km buite Hoopstad is die familiegrond van Adri Coetzee. "Soos my ma sou sê is ek hier gebore en getoë: kleuterskool, laerskool, hoërskool. Ek het hier méns geword," vertel sy.

Smiddae by die dorpswembad en naweke langs die netbalbaan of rugbyveld is van haar gunsteling-herinneringe oor haar grootwordjare. "Dit was sorgvrye dae van baie lag en tyd saam met vriende en familie, mense wat vandag nog 'n rol in ons lewe speel."

Ná haar bykans idilliese jeug op die platteland het Adri die dorp verlaat om 'n onderwysgraad te voltooi, maar sy kon nooit die houvas van die omgewing en sy mense afskud nie. "As ek as student op Bloemfontein teen 'n Donderdagmiddag so 'n kreweling in my bors gekry

het, het ek geweet ek moet uit die stad padgee en plaas toe gaan!" Dit het haar uit die staanpoor laat besluit dat sy net op die platteland 'n onderwyspos sal aanvaar.

"Toe ek my graad kry, het ek een aand my ma gebel en gesê ek sal doodgaan in die stad; ons moet vir my 'n werk op die platteland soek." 'n Pos op Hoopstad was vir haar 'n teken van goddelike voorsienigheid, en so het sy spoedig weer haar pad huis toe gevind.

"Vir sommige mense sal dit dalk vreemd klink, maar vir my is dit 'n enorme voorreg om vir kinders skool te hou wie se ouers deur my ma onderrig is," vertel sy oor haar tyd as onderwyseres op die dorp. "Dit is 'n ongelooflike nalatenskap waarvan ek deel kan vorm."

Maar om so na aan jou buurman te leef kan ook soms uitdagings hê. "As jong onderwyser was dit nogal intimiderend, want skielik was ek verantwoordelik vir die opvoeding

na bl. 36 >>



# Ontmoet die mense

## Ds. Deseré Meyer

### Predikant by die NG kerk Hoopstad

"Ek het op Virginia, nie te ver hiervandaan nie, grootgeword en nie geweet van Hoopstad se bestaan nie," erken Deseré en lag. Ses jaar gelede het sy die lower-groen valleie van Hluhluwe in KwaZulu-Natal waar sy predikant was, vir die mielielande van die Vrystaat verruil.

Sy het self in die Vrystaat grootgeword en sê die mense hier is anders. "Ek moes vinnig leer dat huisbesoek in 'n stroper of op 'n trekker kan gebeur." Volgens haar is Hoopstad se wenresep die sterk band wat families wat geslagte lank saam boer met mekaar en die instellings op die dorp het.

"Buiten die landbou is die skool, die sentrum vir bejaardes en die kerke uiters belangrik vir die inwoners," verduidelik sy. "Deur dié instansies sorg mense vir mekaar en word daar hegte bande gesmee. Ek weet baie mense sê dit, maar op Hoopstad deel ons regtig mekaar se lief en leed."

Tog is dit nie 'n plek waar net jare lange inwoners tuis voel nie. "Ek sien gereeld nuwe gesigte in die kerk en daar is die afgelope paar jaar gedurig nuwe intrekke. Anders as op so baie ander plattelandse plekke is hier vooruitgang."

Sy skryf dit toe aan die manier waarop inwoners in die dorp belê en eienaarskap daarvan neem.

"'n Paar vroue het 'n jaar of wat gelede 'n dorpskrop gereël. Die inwoners van elke straat is verantwoordelik om hulle sypaadjies netjies en in stand te hou," vertel sy oor 'n inisiatief wat die rommelvrye strate deur die dorp verklaar. "As daar nood is in die gemeenskap, kom die regte mense daarvan te hore en word daar op stil maniere hulp verleen. Ek praat nie net van kos en klere nie. Hier is meer as tien motors geskenk aan verdienstelike mense wat nood ervaar het sonder dat dit die koerante haal," sê sy terwyl die kerkklok die middaguur inlui.



## Jenny Combrink

### Eienaar van Jenny se mark

Agter 'n toonbank wat kreun onder 'n verskeidenheid tuisgebak en plaasvars produkte is 'n vrou in 'n klein kombuis aan 't sosaties maak.

Jenny boer op klein skaal met hoenders en verskaf al jare lank hoenders en hoendervleis aan die mense van Hoopstad en omstreke, maar het einde 2025 haar eie winkel begin.

"Toe ek in Desember my deure oopmaak, was dit wonderlik om te sien hoe Hoopstad se mense 'n plaaslike besigheid soos myne ondersteun," vertel sy. "Daarom maak ek 'n punt daarvan om plaaslike produkte in die winkel te verkoop. As ek dit nie self maak nie, probeer ek vir die mense van die dorp die geleentheid gee om hulle goed hier te verkoop," sê sy en wys na 'n stapel eierbokse vol eiers. "Dit is 'n plaaslike meisie se eiers daai." 'n Houtkissie vol pampoene en nog een met aartappels kom van plaaslike bestaansboere wat haar winkel as afsetpunt gebruik.

Jenny en haar man, Paul, het in 2018 van Johannesburg na Hoopstad verhuis. "My man het hier werk gekry in die landbousektor. Dit het my die kans gegee om my eie boerdery te vestig." Vandag kan sy aan geen beter tuiste dink nie. "Hoopstad is die soort plek waar dit die moeite werd is om iets soos hierdie te probeer," sê sy en beduie na die vrieskaste vol bevrore hoender en forel.



# Ontmoet die mense

## Christo en Esté du Plooy

### Afgetrede inwoners

Op die sypaadjie van 'n stil woonbuurt staan Christo du Plooy in die laatmiddagson en gesels met sy nuwe buurman. "Ekskuus, hy trek binnekort langsaan in en ek wou net seker maak ek kan help waar ek kan," sê hy toe ons groet.

Hoopstad is Christo se grootworddorp en as dit van hom afhang, sal dit ook die plek wees waar hy eendag die tydelike met die ewige verwissel. "Tannie Johanna de Wet (sien bl. 25) het vir my skoolgehou," vertel hy verder oor die 66 jaar wat hy al op Hoopstad woon.

Sy vrou, Esté, wat in 1990 ná die dood van haar eerste man na die dorp getrek het, sê Hoopstad was vir haar 'n plek van veiligheid. "Die gedagte om alleen kinders groot te maak êrens in 'n stad was net te veel vir my. My voormalige skoonouers het hier gewoon en dit was logies om hierheen te skuif."

Sy en Christo is later getroud. Met volwasse kinders en diep wortels in die gemeenskap is die Du Plooy's trots op die manier waarop 'n nuwe geslag Hoopstaters hulle dorp bly ondersteun.

"Die dorp groei en die kleuterskool bars uit sy nate!" vertel Esté, wat die afgelope 20 jaar as dagmoeder by die Bambi-kleuterskool werk. "Die jong mense keer terug plaas toe en die ekonomie van die dorp staan sterk," voeg Christo by wat lank 'n bandebesigheid op die dorp besit het.

"Almal ken vir almal, wat 'n goeie ding is, maar dit kan soms uitdagend raak om jou privaatheid te handhaaf," lag hy. Ondanks die verval van openbare geriewe en uitdagings wat basiese dienslewering betref, bly Christo onwrikbaar lojaal aan die dorp. "Dis my dorp, en dié is my mense. So eenvoudig soos dit!"



## Ezelle van Beeck

### Eienaar van Wintersvlei

"My kinders is die derde geslag Van Beecks wat op Wintersvlei boer," vertel Ezelle in die skadu van haar ruim voorstoep kompleet met 'n Kaaps-Hollandse gewel. Die plaas is sedert 2023 ook 'n venue vir troues en spesiale geleenthede.

Haar man, Hannes, se oupa het die grond sowat 10 km buite Hoopstad in 1929 gekoop en oor die jare as 'n saai- en veeboerdery gevestig. Vandag sit die Van Beecks die tradisie voort. "Familiëgrond en boerdery lê ons, soos baie mense wat al geslagte lank hier woon, na aan die hart."

Hoewel Ezelle haar lewe hier vir geen ander sal verruil nie, erken sy die gevestigde bande tussen Hoopstaters kan 'n tweesnydende swaard wees. "'n Inkommer moet hard werk om sy plek te vind en mense se vertroue te wen. Dis nie vir almal ewe maklik om hier tussen die spul Hoopstaters in te pas nie," sê Ezelle wat self al byna 30 jaar hier woon.

"Baie inwoners word gebind deur 'n gedeelde geskiedenis van saam swaarkry en saam feesvier ná goeie oesjare – dit is waarom dit so maklik is vir mense om ondanks hulle verskille saam te span."





## Reinette Rautenbach

### Bibliotekaris by die openbare biblioteek

"Hier word aktief 'n kultuur van omgee gekweek en oor geslagte oorgedra, en dit is wat Hoopstad so besonders maak," verduidelik Reinette, wat spottenderwys na haarself as die "biblioteekannie" verwys.

"My werk het my hierheen gebring. Vandag, drie dekades later, is ek steeds dankbaar ek het my hier kom vestig." As die nie-amptelike toerismekantoor en algemene inligtingsbron op die dorp het Reinette haar vinger behoorlik op die pols van Hoopstad.

"In vergelyking met die dorpie om ons gaan dinge baie goed hier. Mense van die buurdorpe stuur hulle kinders na ons skool, hulle kom koop in ons winkels en kom diens hulle trekkers en bakkies by die besighede in Hoopstad."

Al boer die dorp ekonomies vooruit, sukkel die dienslewering.

"Nie-noodsaaklike munisipale en staatsdienste soos die biblioteek en burger-sentrum kry die afgelope ses maande net 'n paar uur per dag water. Ná 11:00 is die krane by die biblioteek kurkdroog. Verder is ons teerpaai gehawend, en as die dorpsmense nie self opruim nie, sal ons strate nie lyk soos dit lyk nie. As die boere nie self ingespring en van tyd tot tyd die paaie na die dorp herstel het nie, sou daar al baie meer ongelukke en stukkende bande gewees het," voeg sy by.

Maar waar die plaaslike owerhede die pap op die grond laat val, is daar altyd 'n goeiehartige samaritaan wat geld en hulpbronne beskikbaar stel en met 'n oplossing vorendag kom. "Ons gaan aan ondanks die verval, juis omdat die inwoners so lojaal is teenoor die dorp en die dinge wat oor baie jare hier gevestig is."



## Jan Venter

### Eienaar van Hoopstad Biltong en Vleis

"Die gesegde lui as jy eers Hoopstad se stof geproe het, is daar vir jou geen wegkomkans nie," sê Jan Venter terwyl hy 'n stuk boerewors afweeg en verpak. Hoewel hy nie hier gebore is of geslagte lange familiebande in die distrik het nie, is die mense van Hoopstad vir hom soos familie. "Dis 15 jaar sedert ek die stad agtergelaat het en ek het nog nie een dag gewens ek kan terugkeer nie."

As besigheidsman beaam hy dat Hoopstatters saamstaan en plaaslike ondernemings ondersteun. "Hoekom dink jy is daar nie 'n Spur, Steers of KFC op die dorp nie? Dis omdat die mense hier nog glo in familiebesighede en om hulle buurmense te ondersteun."

Buiten die skynbaar alomteenwoordige gevoel van gemeenskap sê Jan daar is ook 'n rustigheid hier wat hy nog nie op ander plekke ervaar het nie. "Hoopstatters het nog nie die gejaagde pas van stadsmense aangeleer nie, hier gesels mense nog met mekaar. Sulke plekke raak al hoe skaarser."



## John Mahase

### Plaaswerker

Ondanks die vier lyne wat al voor sonopkoms in die water lê, sê John Mahase die vis byt vandag nie soos hulle moet nie. "Hulle wil nie eet nie; miskien is dit die reën wat vroeër die week geval het," sê hy en teug aan sy sigaret.

John woon al sy hele lewe lank op Hoopstad. "Dit is 'n goeie plek om te bly, want hier's baie werk op die plase in die omgewing." Wanneer John nie as plaasarbeider werk nie, vang hy graag vis langs die Vetrivier buite die dorp. "Ek kom al baie jare hierheen, dis mooi en veilig, en die meeste van die tyd kan ek 'n vis of twee huis toe vat vir die pan."





**BO 'n Babakattjie hou wag voor 'n groot-handelaar se aflewingsgebied. "Is hy nie alte fraai nie? Daar's nog 'n paar wat hier rondsluip. Hulle hou die muise weg," sê een van die winkel se werknemers van agter 'n paaltjiesheining.**

**BO REGS Spelers van die Hoopstad-rugbyklub draf op die veld vir hulle eerste wedstryd van 2026. Dit is 'n lewendige rugbyklub met gereelde wedstryde wat groot skares lok. 'n Gesellige gees heers gedurende die wedstryde: daar word rondom die veld gebrui en gekuier terwyl die manne sake uitspook. Hoopstad het dié wedstryd teen die span van Hennenman gewen.**

>> van bl. 32

van kinders voor wie se ouers ek grootgeword het."

Hoewel sy reeds meer as twee dekades nie meer skoolhou nie, handhaaf sy soos die meeste inwoners 'n noue band met die skool – 'n ingesteldheid wat Adri toeskryf aan 'n diep sin vir trots op dit wat Hoopstad uniek maak. "Die mense hier word met 'n definitiewe sin vir familie en familietrots grootgemaak. Familiegrond en vorige en toekomstige generasies is vir die deursnee-inwoner belangrik. Ek dink dit is wat mense hier hou en laat terugkeer."

Anders as op baie van die omliggende dorpe is dit algemeen vir Hoopstad se kinders om, nes sy, werk te kom soek op die platteland, naby aan hulle familie. "Hier is genoeg vooruitgang sodat kinders saam met hulle ouers kan kom boer of in die landbouwaardeketting 'n werk kan kry." Vandag boer haar seun Tjaart op familiegrond buite

die dorp terwyl haar oudste dogter, Zani, saam met haar 'n gastehuis op die plaas bestuur. Haar man, Jan, is die streekbestuurder vir Voermol-veevoer en boer met beeste, mielies, soja en pekanneute.

Ondanks die ekonomiese vooruitgang in die streek erken Adri dat die alomteenwoordige druk van munisipale verval en wanbestuur ook sy tol hier eis. "Ons paaie is besig om na stofstrate terug te keer en die plaaslike dienslewering laat veel te wense oor, maar die uitdaging is nie groter as op ander plekke nie."

Om die agteruitgang te stuit maak die dorp staat op 'n lewendige private sektor wat die dorp so skoon en netjies moontlik probeer hou. Te oordeel na die min rommel in die strate werp dié pogings vrugte af. "Elke middag as ek gaan stap, veral in die somermaande as die lande groen staan en die sonsondergange die hemel bloedrooi inkleur, besef ek





**LINKS** Die krulkoppe van Krul Koffie: Theané Roux en Zibbie Brink. Die twee vriendinne het vroeg vanjaar hulle droom verwesenlik om saam ’n koffiewinkel op hulle tuisdorp te bestuur.

watter voorreg dit is om op ’n plek te woon waar jy deel van ’n gemeenskap kan wees wat werklik toegewy is aan die voortbestaan van die dorp en sy mense.”

DIS KNAP N  SEWE op ’n Vrydagoggend, maar die drumpel van Krul Koffie in die hartjie van die dorp is al goed deurgetrap. “Ons deure is nog net vier weke oop,” s  Theané Roux agter die toonbank met haar een hand op die koffiemasjien.

“Dis regtig die verwesenliking van ’n gedeelde droom,” voeg Zibbie Brink by terwyl sy ’n glasbeker blinkvryf. Die twee krulkoppe het mekaar op Hoopstad ontmoet en gou vriende geword.

“Ek het as arbeidsterapeut hierheen gekom om my gemeenskapsdiensjaar by die plaaslike hopsitaal te doen, en toe ’n jong boer van die distrik ontmoet,” vertel Theané.

Hulle is getroud en sy het ’n klein praktyk op die dorp begin.

“Intussen het ek en Zibbie goeie vriende geraak.” Dié vriendskap was die vonk vir hulle eie onderneming.

“Dit het as ’n grap begin. Elke keer as ons iets lekkers gemaak het om te eet of drink, sou ons vir mekaar sê dit moet eendag op ons koffiewinkel se spyskaart wees,” vertel Zibbie. Maar met ’n voltydse werk as administratiewe beampte op haar familieplaas het die gedagte van ’n koffiewinkel net ’n droom gebly. Maar toe ’n gebou in die hoofstraat, oorkant die kerk en stapafstand van die hoërskool beskikbaar raak, het die twee besluit om “net te probeer”. In Augustus 2025 het hulle ’n sakeplan opgestel en in Januarie vanjaar hulle eerste wegneemkoffie verkoop.

“Kyk, die Hoopstatters het nog nooit so ’n plek gehad nie; ons toets nog die mark,” erken Zibbie terwyl die soveelste bakkie voor die >

## Wat kos eiendomme?

Groot erwe met gevestigde kameeldoringbome is algemeen in Hoopstad. Ons het twee eiendomme gekies wat tans deur **Marie Oosthuizen** van **Pelser Real Estate** te koop is.  079 851 2489



**R1,17 miljoen**

’n Oopplan-drieslaapkamerhuis met 3 badkamers, ’n binnebraai en dubbelmotorhuis op ’n erf van 1516m .



**R2,3 miljoen**

’n Vyfslaapkamerhuis met ’n oopplankombuis, 2 sitkamers en ’n swembad op ’n erf van 2882m . Hier is ook 2 buitegeboue en plek vir 4 voertuie in die motorhuis. Die hoofhuis beslaan 378m  en die buitegeboue ’n verdere 178m .



winkel stilhou. “Wat maak ek vir jou vanoggend?” onderbreek Theané die gesprek om ’n bestelling te neem terwyl Zibbie twee vars cappuccino’s aan ’n klant oorhandig.

“Toe ek hier kom, het daar iets my brein gebreek,” sê Theané, wat op Reitz en Petrus Steyn grootgeword het. “Ek was net ’n paar weke hier toe word ek genooi na ’n netbalaand by die skool. Daar was massas mense, mense wat nie kinders op skool het nie. Ouer mense, jong mense, almal daar om die dorpskinders te ondersteun. Eers het ek gedink dis ’n uitsondering, maar ná die soveelste rugbywedstryd of rolbalaand waar byna die hele dorp byeengekom het, het ek besef die mense hier is ongelooflik betrokke. Dit is iets wat ek nog nooit vantevore teëgekom het nie.”

Vir Zibbie, ’n boorling van die kontrei, is die noue band tussen die inwoners iets wat haar hierheen teruggelok het. Ná vier jaar op die Potchefstroomse kampus van die Universiteit van Noordwes is sy Kaap toe om in die bemarkingsveld te werk. “Dit was heerlik om in ’n ander deel van die land te woon, maar vir my was die mense in die Kaap suinig met hulle tyd en geld. Dis asof almal net vir hulleself lewe,” vertel sy. Die ontwrigting van die Covid-19-pandemie het haar genoop om huiswaarts te keer.

“Hier is geleenthede vir jong mense soos ons; dis nie soos op ander plattelandse plekke waar die gemeenskap ál ouer word nie,” verduidelik sy oor waarom sy glo hulle onderneming ’n sukses sal wees. “Ons was aanvanklik bekommerd

die boere gaan dink ’n koffiewinkel is net vir vroue, maar hulle ondersteun ons, want ’n wegneemkoffie is lekker gerieflik,” voeg Theané by. “Die dorp is klein, maar as ons sien, stop hier nog ’n Cruiser. Dan kyk ons gou en raai solank wat die bestelling gaan wees,” sê hulle laggend.

’n Klein, hegte gemeenskap is wel nie vir almal nie, erken Zibbie. “As jy waag om te skinder gaan iemand dit vinnig uitvind. Daar’s nie geheime op die dorp nie, en as jy wil kom wegkruip om ’n private lewe te kom voer, is Hoopstad nie vir jou nie.

“Maar as jy op soek is na ’n plek waar jy nog op jou bure kan staatmaak, is dit die dorp vir jou. Alles wat jy vir Hoopstad en sy mense gee, sal jy tien keer oor terugkry. Ek is ’n inkommer en selfs ek kan heelhartig daarvan getuig.”

**Dit maak nie saak van watter kant af jy die dorp binnery nie, ’n spilpunt oor ’n soja-, sonneblom- of mielieland gaan jy teëkom, want hier word op groot skaal en intensief geboer.**







Tau Leralla-rivierlodge



Krul Koffie



Jenny se mark



Brû Market



Pink Mango

## Eet, drink, wees plesierig!

### LOOP & KOOP

#### Pink Mango

Hier kan jy 'n groot verskeidenheid geskenke en plaaslike kunsvlyt-produkte teen bekostigbare pryse aanskaf. Kinderspeelgoed, babaklere, velprodukte en heliumballonne tel onder die topverkopers. Hier word ook weekliks keramiekverfklasse aangebied, en die boba-melktee is gewild onder die skoolkinders op die dorp.

**f** Pink Mango 📞 071 576 3801

#### Jenny se mark

Loer hier in as jy plaaslike hoender-produkte, vars groente of gebak wil

aanskaf. Saterdag word daar vroegoggend wegneemsosaties gebrui. Hier is ook klein tuisgemaakte geskenke soos sleutelhouers, plekmatjies en breiwerk te koop. 📞 076 927 8581

### MA, EK IS HONGER!

#### Brû Market

Daar heers amper elke aand 'n gesellige atmosfeer by die Brû Market wanneer die inwoners ná werk 'n vinnige koel-drink, glas wyn of ligte aandete kom geniet. Dit is ook 'n gewilde plek onder skoolkinders vir 'n melkskommel of pastei. Brû Market se spyskaart bevat

gunsteling soos geroosterde ham-en-kaastoebroodjies, taai varkribbetjies en kraakvars pizza. Probeer die Peppermelt-hamburger (R90) of die gewilde Bar One-melkskommel (R45), of koop van die groot verskeidenheid plaaslike produkte soos varsgebak, allerlei konfyt en beskuit. **f** Brû Market 📞 076 439 2612

#### Krul Koffie

Vir wegneemkoffie en 'n ligte happie is daar nie 'n beter plek as Krul Koffie nie. Zibbie en Theané sal jou met 'n hartlike glimlag bedien. Probeer die gewilde kondensmelkkoffie (R45) of 'n cappuccino (R35). **@** KRUL\_Koffie 📞 076 610 1981

### BLYPLEK

#### Clearwater-gasteplaas

Kom span uit in een van die 7 perde-stalle wat omskep is in luukse eenhede met slaapplek vir tot 2 gaste, of bring jou gesin na die Cottage-, Huisie- of Kraalkamer-selfsorgeenheid met slaapplek vir altesame 14 gaste. Die gasteplaas is sowat 10 km buite die dorp langs die Vetrivier en bied 'n verskeidenheid aktiwiteite, waaronder kleiduifskiet en bergfietsry. 📞 072 542 1025 [clearwatergquestfarm.co.za](http://clearwatergquestfarm.co.za)

#### Tau Leralla-rivierlodge

Dié wildsplas lê sowat 20 km buite die dorp langs die R59 op die oewer van die Vaalrivier. Vyf houthuisies, elk met 'n uitsig oor die rivier, bied bekostigbare rustieke verblyf vir tot 6 gaste. Toegang tot die Vaalrivier en kampeergeriewe maak Tau Leralla perfek vir hengelaars en groepe vriende wat na 'n riviervakansie smag. Hier is ook wild soos blesbokke, kameelperde en wildebeeste op die plaas te sien. [tauleralla.co.za](http://tauleralla.co.za) 📞 082 410 2137 **p**





# Steek vir steek sukksesvol

Al meer mense is totaal ongeletterd as dit kom by die maak, verstel of herstel van klere. Maar vir die twee vrolike weduwees van Die Naaldekokers op Moorreesburg is dié vaardigheidsgebrek al 12 jaar lank 'n besigheids- én besigbly-geleentheid duisend.



"Almal hou daarvan om hiernatoe te kom omdat ons altyd positief is – my foon se luitoon is dan glad 'Don't worry, be happy';" sê Hilda Louw, wat Die Naaldekokers in Augustus 2014 begin het.

**OORKANT** Dulette Carstens het in 2017 by die besigheid aangesluit en fokus op verstel- en herstelwerk.





**D**aar was 'n tyd – glad nie so lank gelede nie, al voel dit soos 'n ander eeu – toe 'n los knoop, stukkende ritssluiters, 'n soom wat uitrafel of 'n skeur in 'n hemp g'n huishoudelike krisis was nie. Sulke nietige irritasies is begroet met 'n ritueel wat die meeste vroue (en selfs sommige mans) op die punte van hulle vingers geken het: 'n Naaldwerkmandjie of ou beskuitblik volgare, naalde en spelde is uitgehaal, die punt van die gare natgelek en deur die oog van 'n naald geryg, en die takie tjof-tjaf afgehandel. Steek vir steek. Klere is nie sommer weggegooi nie en tot in lengte van dae gestop en verstel sodat die volgende kind in die gesin dit kon dra.

Nou leef baie mense in 'n era van oorfloed: Dit voel of Temu se klere al goedkoper word en modegiere beweeg teen só 'n geweldige spoed dat verlede seisoen se skeppings binne maande museumstukke is. As 'n soom uitrafel of 'n ritssluiters die gees gee, beland die kledingstuk dikwels agter in die kas (óf, nog erger, die vullisdrom), want dis minder moeite – en soms selfs goedkoper – om klere te vervang as om dit te herstel. Begrippe soos “stop”, “ryg”, “stik”, “naai” en “soom” begin al meer klink soos argaïese woorde uit 'n halfvergete dialek.

Hilda Louw (80), 'n voormalige forensiese ondersoeker by Sanlam wat Die Naaldekokers in Augustus 2014 begin het, lag (al die pad bank toe) en knik instemmend waar sy agter haar Pfaff-naaimasjien aan 'n swart aandrok werk: “Dit is so, dit is so,” sê sy tussendeur die staccato tik-tik-tik van die naald wat deur die

materiaal steek. Buite die voordeur dreun die verkeer in Langstraat – die R311 in die rigting van Hopefield – verby terwyl musiek op RSG speel.

“Ek dink dit het te doen met wat die afgelope paar dekades in skole gebeur het,” sê Hilda. “Toe ek jonk was, was naaldwerk nog 'n baie algemene vaardigheid wat kinders, veral meisies, vroeg al op skool geleer het. Hulle het geleer hoe om te stik en die konstruksie van klere te verstaan en hoe om klere te versorg om dit langer te laat hou.”

Dit was praktiese kennis, ja, maar ook 'n soort geletterdheid. Nou is daardie “outydse” lesse deur meer “moderne” vaardighede vervang, en in die proses het naaldwerk deur die krake geval. Die gevolg is 'n nuwe geslag of drie wat dalk die komplekse digitale wêreld verstaan, maar onhandig en selfs doodbang is vir 'n eenvoudige naald en gare – laat staan nog 'n naaimasjien! >



Hilda en Dulette sit weerskante van die voordeur, elkeen by hulle eie werktafel met 'n naai- en omkapmasjien wat gedurig hipnoties zoem en RSG wat heeldag in die agtergrond blêr.





Die Naaldekokers se knus kantoor van tussen 50 m2 en 60 m2 is boordens toe vol materiaal, gare in elke denkbare kleurskakering, maatbande, spelde, patrone, foto's van hulle netjiese handewerk, en nog klere wat wag om verstel of herstel te word.



“Maar ons kla glad nie, hoor!” roep Hilda se kollega en vennoot, Dulette Carstens (73), uit waar sy oorkant Hilda by haar eie werktafel fluks aan ’t stoei is met ’n denimbroom. “Hoe meer mense onhandig is met ’n naaimasjien, hoe besiger raak ons! Ons kla ook nie oor daai goedkoop klere van Temu nie – die mense hoor mos Temu se groottes is kleiner as waaraan ons gewoon is, en as die Chinese klere hier aankom, is dit die meeste van die tyd te groot... dan kom dit reguit Naaldekokers toe.”

Dis net vir twee sekondes stil toe die kenwysie van die nuusbuletin op RSG deur die vertrek weergalm en Hilda sê: “Ja, hier luister ons heeldag RSG – dis hoekom ons álles weet wat aangaan.”

Dulette roep weer: “Hilda, ek soek een van daai knope, asseblief.” Sy wys na die plek op die denimbroom wat sy eers moes stop nadat die knoop daar uitgeskeur het. “Dis

nou wat gebeur as... jy weet, party vrouens dra mos graag hulle jeans twee sizes te klein.”

Hilda staan op en bring ’n silwer klinknaelknoop te voorskyn, maar ook ’n gereedskapkis waaruit sy ’n hamer haal. Kort voor lank kap Dulette die klinknaelknoop met die hamer in. “So ja,” sê sy, “ons hoop hy hou nou!”

**AL SWAAI** Die Naaldekokers se deur smôrens om 08:00 eers oop vir die publiek, meld Hilda en Dulette dikwels reeds om 07:00 aan by hulle kantoor van iets tussen 50m<sup>2</sup> en 60m<sup>2</sup> waar minstens ses naai- en omkapmasjiene, honderde tolletjies gare in elke denkbare kleurskakering en kratte vol materiaal op hulle wag.

Dulette: “Weet julle wat maak dit so lekker hier? Die mense wat elke dag hier inkom! Ek hóéf nie te werk nie; ek doen dit omdat dit vir my

lekker is en om myself en my kop besig te hou.”

Hilda: “Almal hou daarvan om hiernatoe te kom omdat ons altyd positief is – my foon se luitoon is dan glad ‘Don’t worry, be happy’. Ek moet eerlik vir julle sê: Die mense kom hier in en dan sê hulle: ‘Weet julle, ek wou gister al die klere inbring, maar daar was nie genoeg tyd vir lank en lekker gesels soos ons altyd hier gesels nie.’ ”

Dulette: “Dis regtig die mense wat ons aan die gang hou. Jy móét lief wees vir mense om hierdie werk te kan doen.”

Hilda vertel haar liefde vir naaldwerk kom van kleins af, maar dit het regdeur haar professionele loopbaan altyd maar ’n stokperdjie gebly tot sy op 69, nadat sy en haar tweede man, wyle Nico Louw, na Moorreesburg verhuis en sy Die Naaldekokers begin het. Die naam is voorgestel deur hulle seun,



**BO** Dulette aan ’t werskaf by haar werktafel met die waaier byderhand... Moorreesburg se somers kan ongenadig wees!

**REGS** Die Naaldekokers doen van Maandae tot Donderdae van 08:00 tot 16:30 sake in die woelige Langstraat op Moorreesburg. Vrydae sluit hulle streng om 12:00!







Eugene (53), 'n hemipleeg wat saam met sy dienshond by Hilda woon.

“Kleremaak was maar altyd deel van my. Nog voor ek skool toe is, het ek en my suster Dina sommer stukkies lap gevat en ons poppe daarmee aangetrek. Op laerskool het ek skelm op my ma se naaimasjien begin oefen wanneer sy by die werk was. Ons was baie arm en my ouma, wat baie lief was vir my, het self vir my niggies rokke gemaak. Wanneer die niggies se rokke te klein geword het vir hulle, kon ek kies watter ek wou hê. Dan het ek dié klere uitme-kaargehaal en vir my nuwe rokke gemaak. In st. 6 het ek begin om self my skool- en sportklere te maak.”

In 1971, ná die dood van Hilda se eerste man toe sy maar 25 was, het sy besluit om 'n driejaarkursus in patroonontwerp en professionele afwerking aan te pak.

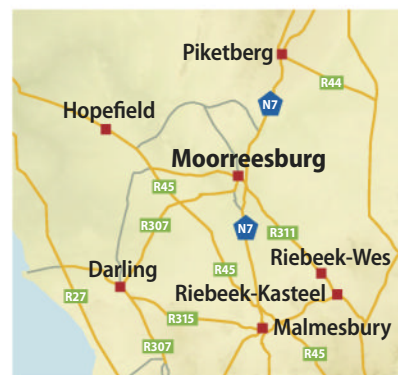
Dulette lag te lekker as 'n mens haar pols oor die wortels van háár naaldwerkvernuf.

“Kyk, ek is al 73, maar laat ek nou maar vandag eerlik wees met julle: Ek was 42 jaar lank 'n verhoudings-bestuurder by FNB waar ek meestal met boere van Gouda tot Citrusdal en Porterville tot Aurora gewerk het... ek kon nie naaldwerk doen om my lewe te red nie! Nooit nie. Maar ná my aftrede kom drink ek toe eendag hier by Hilda tee en erken aan haar ek weet niks van naaldwerk nie. Toe sê sy: Aggenee man, kom dat ek jou leer! Só het ek toe oor drie maande by haar alles geleer wat ek vandag weet. Agt jaar terug het ek saam met haar hier ingeval.”

Hilda: “Die eerste ding wat ek vir haar geleer het, is die naaimasjien. Jy moet weet wat hy alles kan doen.”

“Ek kan nou darem al 'n broek en 'n top maak, maar ek hou glad nie daarvan om nuwe goed te maak nie,” keer Dulette dadelik. “Ek hou baie meer van al hierdie gemorswerkies, want dis elke keer anderster met 'n nuwe uitdaging >

Op dié rak teen die een muur word al die oorskietmateriaal gebêre. Hilda vertel anders as aan die begin verkies sy om deesdae eerder materiaal vir spesifieke projekte aan te koop omdat kleur- en patroonvoorkeure so vinnig verander en die materiaal dan net op die rak bly lê.





## ENTREPRENEURS

**REGS** Met *Platteland* se besoek was Hilda besig om onderbaadjies te maak wat deel vorm van die personeeluniforms by die Marrian George-boetiekhotel op die buurdorp Koringberg.

**ONDER REGS** "Wees dankbaar, vriendelik, hulpvaardig, tevrede, spontaan, vrolik," lui dié bordjies teen die muur, maar dis seker gemik op besoekers, want die twee vrolike weduwees van Die Naaldekokers is klaar die verpersoonliking van al dié deugde.



## 2 belangrike sakelesse

**Gratis bemarking** "Ek dink ek is nogal 'n goeie bemarker... vroeër het ek twee poppe weerskante van die ingang gehad en dan al die nuwe materiaal wat ek aangekoop het, oor hulle gedrapeer. Dan stap hier mense in met verstel- of herstelwerk en sê 'o dis mooi!'; en die volgende oomblik moet ek vir hulle vyf nuwe rokke maak. Ek het nog nooit geadverteer nie en ek gaan ook nie, want dan gaan ons te besig raak. Ek glo die gehalte en netheid van jou werk moet die praatwerk namens jou doen. Amper al ons kliënte word deur ander kliënte hierheen verwys."

**Bekostigbare pryse** "Baie mense wil nie vir naaldwerk betaal nie. Die basiese riglyn om 'n prys uit te werk is hoe lank dit gaan vat en hoe moeilik die werk is, maar ons wil ook nie mense indoen nie en jy móét kyk na die finansiële omstandighede van jou kliënt... ek het eenvoudig nie die hart om te veel te vra nie. Ek dink dis hoekom die besigheid so suksesvol is: Ons gee om vir mense."





of probleem wat jy moet oplos. En as ek nie seker is wat die beste gaan werk nie, kan ek vir Hilda vra. Sy is mos die *pro* én sy het 'n baie, baie goeie oog."

Hilda: "As iemand hier inkom, kan ek sommer dadelik sien wat moet gebeur. Ek dink nie dis iets wat iemand jou kan leer nie. Jy het dit of jy het dit nie. Naaldwerk is vir my ongelooflik skeppend. Dit maak nie saak hoeveel jy sukkel nie, as jy dit regkry en iemand trek dit aan en dit pas perfek en dit lyk mooi, dan kry ek soveel bevrediging daaruit. Selfs met verstellings... die oomblik as hulle dit aantrek en hulle is gelukkig, is dit mos beloning genoeg. Okei, ek wil darem 'n bietjie geld ook hê!"

Dulette: "Ek sê weer, Hilda het daai ongelooflike oog. Sy kan dan onmiddellik sien watter kleur gare ek gaan nodig hê as ek iets moet herstel. Sy sal sê: 'Dulette, dis daai vyfde tolletjie op die derde rak van bo.'"

Dis hoekom ek maar liewer fokus op die herstel- en verstelwerk terwyl Hilda al die klere ontwerp en maak: trourokke, matriekafskeidsrokke, aandrokke, uniforms vir besighede, baadjies, noem maar op."

Hilda lag. "Ag jong, ek neem nie eens meer foto's van die goed wat ek maak nie, ek's net te besig. Maar baie van die mense stuur vir my foto's om te wys hoe mooi hulle by die spesiale geleentheid gelyk het."

"Ag *shame*," sê Dulette, "partykeer raak dit so besig hier met al die herstelwerk dat Hilda moet inspring om my te help, veral met al die *fancy* en kreatiewe goed, soos wanneer iemand inkom wat 'n rok langer wil laat maak."

Hilda: "Jong, dit maak nie saak wat die probleem is nie, ek kry altyd 'n plan. Met 'n rok... jy kan nie sommer net iets onder aanlas nie; dit moet nooit lyk of daar aan daardie rok gewerk is nie!"

"Julle weet, Hilda *run* hierdie hele plek," sê Dulette. "Sy behartig al die administrasie en die geldsake en sy ry baiekeer al die pad Kaap toe om materiaal te gaan koop as dit nodig is – en sy het jare lank nooit 'n sent daarvoor ge-charge nie! Nou sien julle wat ek bedoel: Hierdie twee ou weduwees kán nog werk, ons wil werk, ons wil besig bly. Ons is eintlik nog baie jeugdig. Maar skryf asseblief tog net ons soek nie mans nie, ons het nie tyd vir hulle nie, ons is doodgelukkig op ons eie!"

Hilda beaam weer: "Ja, daar is nie eens vyf los minute in my dag wat ek aan 'n man kan of wil afstaan nie, my lewe is hopeloos te vol daarvoor! Ek kry dan nie eens tyd om Die Naaldekokers se Facebookblad by te hou nie!" 

**Kontak**  Die Naaldekokers

 hildamlouw@gmail.com

 084 208 6118

Die gereedskapkis en hamer word soms uitgehaal, vername wanneer 'n denimbroek waarvan die knoop uitgeskeur het, ná tydsame stopwerk 'n nuwe klinknaelknoop moet kry.





ONS HET DIE SKUIF GEMAAK





# Bewakers van die grond

Hulle onwrikbare toewyding om 'n ware Amerikaanse grensleefstyl na te streef sal dalk vir sommige mense vergesog klink, maar 'n basiese hut op die noordelike Drakensberg-platorand het aan John Mos en Zelda Lombard, die "bergmense" van Kaapsche Hoop, die vryheid gegee om te leef en groei soos dit vir hulle bestem was.

TEKS HANCU LOUW FOTO'S MIA LOUW

Rondom die vuurput by die gemeenskaplike tipi-tent by The Narrows – ver verwyder van die moderne alledaagse bestaan – is dit maklik om te swig voor die ongekunstelde betaan wat John en Zelda voer.

**OORKANT** Zelda Lombard en John Mos, die "bergmense" van Kaapsche Hoop. Vir hulle is hoede, stewels, groot messe en handgemaakte bokvelle deel van die alledaagse bestaan. "Daar's niks waarin ek gemakliker voel nie," sê John terwyl hy teen sy handgemaakte leerbroek klop.







**D**ie weggesteekte esdoringboord wat uitstaan in 'n landskap wat oorheers word deur denneplantasies en golwende grasvelde, kan maklik gesien word as net nog 'n deel van die Kaapsche Hoop-platorand. Maar hier, in 'n stewige houthut teen die boloop van die Noordkaaprivier, lei twee selfverklaarde “bergmense” stil-stil 'n lewe volgens 'n lank-vergete ritme. (Hulle was te sien in ons foto-essay oor huise van onkonvensionele boumateriaal in *Platteland* #47, Winter 2025)

“Wat wil jy hê moet ek eerder doen? In 'n aftreeoord gaan sit en kyk hoe die tyd aanstap?” vra die 72-jarige John Moss laggend. “Hierdie is wat ek veronderstel is om te doen. Ek was nog altyd 'n bergbewoner.”

John se liefde vir die buitelewe en die natuur is die gevolg van sy

grootwordjare en 'n diepe fassinatie met die Amerikaanse grenswêreld of “Old West”.

“Ek het in die jare vyftig grootgeword toe Westerns gewild was,” verduidelik die seningrige John. Met sy velbroek en Western-styl hoed lyk hy soos 'n karakter uit een van die fliks uit sy jeug. Maar ondanks 'n diepe liefde vir enigiets uit die Old West verklap sy Nederlandse aksent waar sy wortels eintlik lê.

“My familie het in die jare sestig uit Nederland na Suid-Afrika verhuis. Ek was 14. My pa was 'n bosbouer en ons het op 'n plaas buite Sabie gewoon,” onthou hy. Dit was in hierdie tyd dat sy diepe verbintenis met die Laeveld, en spesifiek die heuwels en valleie rondom Kaapsche Hoop, gevestig is.

“Toe ek 'n tiener was, het ons hier kom kamp,” sê hy en beduie na 'n skoongemaakte sonkol in die esdoringbos waar hy meer as vier dekades tevore 'n skuiling gebou >

**BO Mac**, hulle getroue metgesel en vroeë waarskuwingstelsel, voor die hut wat John en Zelda deesdae hulle tuiste noem. “Ons het omtrent al die werk self gedoen, insluitend die herstel en waterdigting van die dak. Zelda het in 'n kenner van dakke ontpop,” spot John.

**OORKANT BO** 'n Uitsig oor die De Kaapvallei van die Kaapsche Hoop-platorand af waar John en Zelda kom neskop het.

**OORKANT ONDER** “Dis nie museumstukke daardie nie; ons gebruik dit alles,” sê John terwyl hy beduie na die geveerde tipi-tent, handgemaakte leerrugsakke, pyl-en-boë en besonderse houtkano. “Ons het die rugsak op 'n staptog in die Noordpool gebruik,” sê hy oor een van die vele ekspedisies wat hy getakel het met toerusting wat meer geskik is vir 'n Lewis-en-Clark-ekspedisie as vir die 21ste eeu.



'Hier is ek meester van die berg en  
bewaker van die grond wat my vir die  
grootste deel van my lewe so na aan  
die hart lê. Wat meer wil 'n mens hê?'







'n Groot deel van John en Zelda se besluit om hier in hulle berghut te kom bly is die stil middag op hulle stoepie wanneer hulle lees, brei of die banjo oefen. "Dit verg harde werk, maar daar is oorgenoeg tyd om te geniet wat ons het," sê Zelda.

en baie nagte by 'n vuurtjie gesit het. "Dit was wonderlike tye..."

Maar 'n lewe van perdry, kamp en jaguitstappies in die Laeveld is sekerlik g'n grootmens beskore nie.

"Ek was die grootste deel van my lewe 'n verkoopsman en binnehuis-ontwerper by 'n eksklusiewe meubelwinkel op Witrivier," vertel hy. Maar al was hy bedags in 'n toonkamer vasgekluiser, het John se liefde vir avontuur nooit gekwyn nie.

Enige vrye tyd het hy gebruik om die heuwels en valleie tussen Nelspruit en Barberton te verken. Te voet of of te perd, alleen of saam met ander buitelewe-liefhebbers. Hy het nooit die kans laat verbygaan om sy velbroek te dra en 'n nag onder die sterre deur te bring nie. "Reg van die begin af was die fokus om dinge so na as moontlik te hou as in die 1800's," sê hy ter verduideliking van sy "bergbewoner"-etos wat na elke deel van sy bestaan deurgesyfer het.

Veel daagse perdrysafari's, jagtogte met voorlaaiers of 'n handgemaakte pyl-en-boog, die gaarmaak van jou jagdier op 'n vuur wat jy met 'n ysterstaaf begin het – dis waaraan John en sy vriende gewoond is. Staptogte in die Noordpool, gewapen met skaars meer as 'n handgemaakte leerrug-sak en tent, of twee jaar wat hy soos Robinson Crusoe op 'n private eiland gewoon het... Min dinge maak John méér opgewonde as om selfversorgend en ver verwyder te wees van die moderne gejaagde lewe.

"Ek het hierdie altyd as my agterplaas beskou en vandag is dit werklik so," sê hy en beduie na die golwende heuwels van die Kaapse Hoop-platorand en die omliggende valleie. 'n Toevallige gesprek tussen John en 'n ou vriend van hom was die katalisator wat daartoe gelei het dat hy en sy lewensmaat, Zelda Lombard, hulle droom van baie jare bewaarheid het. "Ons was by 'n kruispad, en dinge het net mooi in plek geval."







**LINKS** Een van die min “moderne” weeldes wat John homself veroorloof, is die industriële naaimasjien wat hy gebruik om die groot seilpaneel vir sy tipi-tente te maak. “Ons klein sonkragbatterystelsel is genoeg vir die masjien en een of twee ander ekstras,” sê hy.

**ONDER** 'n Uitsig oor die badkamerhut waar John se oog vir 'n besondere interieur duidelik te sien is in die spesiale handgemaakte meubels en lieflike skrynwerk. Hier het besoekers aan The Narrows toegang tot gerieflike badkamergeriewe. Met lopende water kan gaste 'n ruim stort, spoeltoilet en wasbak geniet, terwyl 'n donkie die water vir die badkamer verhit.



NÁ SY AFTREDE en nadat sy eien-  
dom buite Nelspruit verkoop is, was  
John en Zelda op die punt om na  
'n plaas in Namakwaland te verhuis.

“Maar die transaksie het op die  
nippertjie deur die mat geval en  
ons moes dinge herdisk,” vertel hy  
oor die terugslag wat hulle op The  
Narrows en 'n nuwe avontuur laat  
beland het.

“Terwyl ek na 'n plek gesoek het,  
het ek my goeie vriend Christo  
Germishuys, eienaar van Kaapse-  
hoop Horse Trails, raakgeloop.”  
Christo bestuur 'n bosboukonsessie  
van 17 000 ha wat aan Kaapsche  
Hoop grens. “Ek was op soek na  
'n blyplek, verkieslik ver van  
ander mense af, en Christo het  
hulp nodig gehad met die herstel  
en bestuur van hierdie ruimte as  
'n ekotoerismebestemming.”

John het nie vir 'n oomblik  
gehuier nie. Hy het The Narrows  
goed geken omdat hy in sy tienerjare  
en volwasse lewe dikwels hier kom

kamp het. “Ek het geweet dit sou die  
ideale omgewing wees om 'n nuwe  
hoofstuk in ons lewe te begin,” sê  
hy oor hulle besluit om die skuif te  
maak na wat in daardie stadium  
skaars meer as 'n vervalle hut in die  
woud was.

“Moet glad nie geflous word deur  
hoe dit nou lyk nie. Baie harde  
werk was nodig om die plek reg en  
bewoonbaar te kry,” sê Zelda oor  
die ses maande wat dit geneem het  
om hulle eenvertrekwoonplek op  
te knap. Sy sit op hulle stoepie met  
twee hekelpenne wat alte vrolik in  
haar hande flits. “Die vensters was  
gebreek, die deure skaars nog aan  
hulle skarniere en die dak het erger  
as 'n sif geleek.”

“En,” voeg John by, “die vloer was  
besaai met bobbejaan-, voël- en  
ander mis.”

Maar daar is baie min wat nie  
reggeruk kan word deur 'n kombi-  
nasie van tyd, toewyding en die  
regte ingesteldheid nie, en vandag

is dit moeilik om te glo hulle knus  
huisie was eens op 'n tyd skaars  
meer as vier mure, 'n vervalle dak en  
'n klompie leë vensterrame.

Getrou aan hulle etos van self-  
oorlewing het John en Zelda byna  
al die herstel- en opknappingswerk  
self aangepak. “Ons het die dak  
reggemaak en dit gevef. Jy moet  
vir Zelda sien met 'n verfkwas en  
'n leer!” sê John oor sy 68-jarige  
lewensmaat se kaperjolle terwyl  
hulle die hut reggekry het om  
permanent daarin te woon.

Toe die struktuur eers stewig en die  
dak waterdig was, was dit tyd om in  
te trek. “Dit het omtrent twee weke  
geneem. Ons het alles self gedoen  
met John se halftonbakkie,” vertel  
Zelda verder. Nou, meer as 'n jaar  
later, is dit duidelik hulle harde werk  
het vrugte afgewerp.

Danksy John se kennersoog het die  
hut se dekor die gevoel van 'n vervloë  
era. Antieke houtmeubels, kuns met  
'n Inheems-Amerikaanse tema, >



swaar kwilts en dierevelle oorheers die enkelvertrek. 'n Houtstofie in die middel van die vertrek sorg vir hitte in die koue herfs- en ysige wintermaande. "Dit is noodsaaklik vir hitte én atmosfeer," sê sy terwyl Moses, die kat, en Mac, die poolhond, om hulle flikvlooi.

"Toe ons die eerste keer intrek, het ons water in emmers uit die stroom aangedra," sê Zelda en beduie in die rigting van die Noordkaaprivier wat ongeveer 200m van die hut af verbykabel. Maar die daaglikse draery het sy tol begin eis en uiteindelik het hulle besluit om vir hulleself darem 'n sekere vlak van gerief te gun – lopende water in die huis. "’n Vriend wat kom hand bysit het met ’n paar van die moeiliker herstelwerk en skrynwerk, het ons gehelp om ’n pomp te installeer en die nodige loodgieterswerk te doen," sê John.

'n Gasgeiser sorg vir warm water in die badkamer en kombuis, maar omdat daar nie elektrisiteit is nie, is

daar nêrens toestelle soos 'n yskas, vrieskas en broodrooster te sien nie. Hoewel selfoonontvangs beperk is, is daar een kolletjie reg op die rand van die platorand, ongeveer 200m van hulle hut af, waar die sein goed genoeg is om oproepe te maak en boodskappe te stuur. Om hulle selfone te laai en die CD-speler te laat werk gebruik hulle 'n klein draagbare sonpaneel en batterypak. "Ons is maar net menslik – ons hou van 'n bietjie musiek saans saam met 'n glas wyn of 'n sopie whisky," sê John en lag.

Ondanks hierdie klein weeldes wat die sonkrag vir hulle bied, is dit 'n doelbewuste keuse om sonder elektrisiteit te leef. "Ons stel nie belang in krag en elektriese ligte nie – dit sal net nie reg voel nie."

"Ek is nie gepla deur die gebrek aan elektrisiteit nie. Trouens, dis vir my fantasties, hoewel ek soms my wasmasjien mis," sê Zelda oor die een gerief wat hulle moes prysgee om soos ware bergmense te leef.

"KOM, LAAT EK JOU gaan wys waar ek die uintjies uitgrawe," sê Zelda terwyl sy mik na 'n stuk grasveld nie te ver van die hut af nie.

"Ek hou die bosvarke se spore dop; waar hulle dowwel, is daar gewoonlik uintjies," vertel sy opgewonde. Ná 'n kort stappie bemerk sy 'n duidelike teken van bosvark-aktiwiteit en begin gretig grawe in die donker los grond. Met die mes wat sy altyd op haar heup saamdra, grawe sy vinnig tot sy op 'n klompie albastergrootte bolletjies afkom.

"Sien jy, ek het jou gesê ons sal 'n paar kry," sê sy stralend terwyl sy die bolletjies met water afspoel en dan vir John 'n happie aanbied. "Hulle is lekker net so rou, maar ek verkies om dit te piekel," sê sy terwyl een onder haar eie tande knars. Nadat sy 'n paar uintjies bymekaargemaak het, bedek sy die gat wat sy gemaak het. Sy maak ook seker sy vat nie al die bolletjies nie.

"Ons moet 'n paar los vir volgende seisoen, sien jy?" verduidelik sy.



**BO** 'n Hand vol van die brots uintjies waarna Zelda gereeld gaan soek in die veld. "Daar's baie daarvan; jy moet net weet waar om te soek," sê sy.

**REGS** Nog 'n skat uit die veld: die geelsterretjie (wat soms die *Africa potato* genoem word) wat Zelda gebruik vir haar medisinale tee. "Die gesondheidsvoordele daarvan wat betref antioksidante en anti-inflammatoriese kwaliteite is enorm. En as jy dit saam met 'n bietjie heuning drink, is dié tee heerlik!"





Moses, die muisevanger, in John en Zelda se eenvertrek hut. Volgens John is die klein vuurherd, wat ook as 'n stofie dien, noodsaaklik, veral in die winter. "Dit is 'n bekostigbare manier om die hut te verhit, en min dinge laat 'n mens so lekker ontspan as die geknetter van 'n vuurtjie op 'n onstuimige dag," sê hy.



Hierdie motto – om nie net van die grond te leef nie, maar deel daarvan te word – is 'n sentrale beginsel van John én Zelda se benadering tot wat hulle die volgende fase van hulle lewe noem. "Hierdie is nie ons aftreepplan nie; dit is 'n leefwyse, en een wat ons gekies het," sê John. "Zelda is 'n vrou van die woud in die ware sin van die woord," sê hy en kyk vol bewondering na haar.

Hulle het mekaar sewe jaar gelede ontmoet. Dit het alles begin met 'n telefoonoproep. Zelda het in daardie stadium op Port Nolloth gewoon en 'n gemeenskaplike vriendin het voorgestel hulle moet mekaar ontmoet. "Die vriendin het vir my gesê sy het 'n vrou leer ken wat Nederlandse boeke lees én sy is net so mal oor die natuur as ek," onthou John.

Aanvanklik was hy huiwerig om haar te bel bloot omdat sy Neder-

landse boeke lees en lief is vir die natuur. "Uiteindelik tel ek toe die foon op en dit kom toe uit sy lees nie Nederlandse boeke nie, maar boeke oor die Neanderdalmense, en spesifiek *The Clan of the Cave Bear*, 'n boek waarmee ek toevallig in daardie stadium ook besig was."

"Ons het vinnig besef ons geniet dieselfde dinge en sien die wêreld dieselfde. Ons het ure en ure lank gesels," vertel Zelda oor die vroeë dae van hulle langafstandverhouding.

"Ek het meer geld aan lugtyd bestee as ooit tevore," val John haar in die rede en lag. Ná 'n paar maande het hulle besluit Zelda sal haar by John in die Laeveld aansluit. "Hy het afgery, op sy eie, en my kom haal met sy klein rooi bakkie. Dit was die begin van hierdie ongelooflike avontuur," sê Zelda terwyl sy van oor tot oor glimlag.

IN OOREENSTEMMING met hulle benadering om selfversorgend te wees terwyl hulle ook in harmonie met die natuur leef, het Zelda 'n slim plan bedink om haar groente uit die kake van die blouape, bobbejane, bosvarke en wildsbokke te hou.

"Ek plant my groente rond en bont, tussen die natuurlike plantegroei. As jy nie weet waar om te soek nie, kan jy dit maklik miskyk," verduidelik sy oor die aartappels, spinasie, sprietuie, gemmer, chouchou en smeerwortel wat sy vertroetel. Buiten dié versameling kruie en groente kweek Zelda ook suurlemoen-, moerbei-, piesang- en boomtomatiebome. "Vir die toekoms, jy weet."

As ywerige veldsnuffelaar sê Zelda die bos is 'n oorvloedige spens, as jy net weet waar om te soek – wildebrame (wanneer dit in seisoen is) en 'n verskeidenheid sampioene is gereeld by The Narrows op die >



## ONS HET DIE SKUIF GEMAAK

spyskaart. “Veral die boletus-sampioene is heerlik,” sê sy.

Dit wat nie rou geëet of gaargemaak word nie, word gepiekel of ingemaak vir later. “Sonder ’n yskas is dit die maklikste manier om kos te laat hou,” verduidelik Zelda en beduie na ’n rak wat kreun onder glasflesse vol kerrieboontjies, aartappels, gepiekelde chouchou en ’n groot verskeidenheid ingemaakte groentesoorte.

Maar Zelda se flair om die meeste te maak van wat haar omgewing bied, eindig nie by snuffeltogte na sampioene en uintjies nie. “Ek het tuinslakke begin bymekaarmaak, hier én op Kaapsche Hoop,” sê sy. “Dis regtig maklik. Óf ek vang hulle in die bos rondom ons óf in die tuine op die dorp. Sodra die slakke skoongemaak is, word hulle in soutwater gesit. Dan is hulle reg om gebraai te word in ’n bietjie botter met knoffel.”

John en Zelda geniet dit gereeld as ’n peuselhappie saam met ’n snytjie vars brood, gebak in hulle houtoond of oor die kole. “Dit is ’n heerlike, goedkoop snoephappie wat ’n mens vinnig aanmeakaarslaan,” sê sy.

Hoewel ’n groot deel van hulle daaglikse roetine jou kan laat dink hulle voer ’n sukkelbestaan, is dit glad nie die geval nie. “Moenie aannames maak nie. Ons hóéf nie so te lewe nie. Ons kies dit. Ons word elke dag wakker en kies om die dinge te doen wat vir baie mense moeilik of onnodig lyk,” sê John, wat met slim beleggings meer as genoeg het om ’n gemaklike lewe in ’n aftreeoord te verseker.

**BO REGS** Inmaakprodukte, piekels en konfyte, almal met sorg gemaak deur Zelda wat oor die jare haar eie resepte ontwikkel het. Haar nuwe gunsteling is gepiekelde chouchou, wat baie soos agurkies smaak.

**REGS** “Ek sê terwyl ek my kos geniet,” sê John terwyl sy kop op die maat van ’n deuntjie in sy kop wieg en hy ’n happie neem van Zelda se knoffelslakke met rogbrood. Sy doen alles self: vang die slakke, maak hulle skoon én maak hulle in.







**'n Groep stappers lawe hulle voete in die Noordkaaprivier, 'n hanetree van The Narrows af. As deel van hulle ekotoerisme-besigheid bied John en Zelda verblyf in hulle tipi-tente aan stappers en mense op perdesafari's. "Ons het kragte saamgesnoer met Kaapschehoop Klein-Camino – ons is die eerste oornagstop op hulle vierdagstaproeite," verduidelik John.**

"Maar dis nie wat ons wil hê nie. Dis hiër waar albei van ons nog altyd wou wees," sê hy.

As deel van hulle ooreenkoms met Christo, wat die konsessie vir The Narrows hou, bestuur John en Zelda 'n klein kampterrein met vier tipi-tente. En in ooreenstemming met hulle missie om 'n rustige ruimte te skep waarin hulle en gaste waarlik met die natuur kan kommunikeer, mag gaste slegs te voet of perd kom kuier. "Ons stel nie belang in hordes mense met groot bakkies wat die plek verwoes nie. Wat jy nie op jou rug of op 'n perd kan saambring nie, hoort nie hier nie."

Of hulle nou hout kap vir die vuurherd, aan die hut werk of in die veld snuffel vir iets te ete, daar's altyd iets by The Narrows wat John en Zelda se aandag vereis. "Dit gaan nie daaroor om ure lank te lê en lees of in die middagson te ontspan nie. Dit is harde werk, elke dag," sê John.

"As jy iets met die hand doen en met die nodige sorg, neem dinge

langer, maar op die lang duur is dit veel meer bevredigend," voeg Zelda by. "Elke taak, of dit nou wasgoed is wat jy met die hand was of die pad hierheen regmaak, maak hierdie bestaan die moeite werd," sê John.

Hierdie is nie 'n Plan B of net 'n tussenin fase nie, maar die plek waar Zelda en John saam wil oud word. "Ek gaan nêrens heen nie. Trouens, van hier af is daar vir my net een paadjie, as jy weet wat ek bedoel..." sê Zelda vol oortuiging.

"Hier is ek meester van die berg en bewaker van die grond wat my vir die grootste deel van my lewe so na aan die hart lê. Wat meer wil 'n mens hê?" sê John terwyl hy die uitsig oor sy "agterplaas", die De Kaapvallei, bewonder. "Dié geleentheid het ons nie net in staat gestel om 'n droom na te jaag nie, maar om uiteindelik te leef soos ons nog altyd wou." 📍

**Kontak John Mos 📞 084 578 8664  
Zelda Lombard 📞 079 512 0091**

## 'n Passie vir tipi's

"Een van my kosbaarste kinderherinneringe was toe ek 'n tipi-tent vir my verjaardag gekry het," vertel John oor sy lewenslange liefde vir dié tente. "As jong mens het ek dikwels net op 'n stuk seil en 'n teerpaal staatgemaak vir skuiling."

Meer onlangs het 'n toevallige besoek aan 'n vriend daartoe gelei dat John 'n nisbesigheid ontwikkel het waarvoor hy deesdae in die Laeveld bekend is.

"Hy het my genooi om na sy tipi-tent te kom kyk omdat hy geweet het ek is mal oor enigiets uit die Old West." Maar die tent was in 'n haglike toestand en slordig aanmeekaargesit met los stukke seil wat in die wind wapper. "Ek het die ding een kyk gegee en gevra of ek 'n poging kan aanwend om dit beter te maak."

Met die hulp van 'n gidsboek en baie ure se noukeurige werk het John presies dit gedoen. Die gogga het gebyt en hy het vir homself ook een gemaak. Van daar af het die besigheid gegroei, meestal danksy die riemtelegram, en John het Tipis Africa gestig wat gegroei het van 'n klein tipi-besigheid tot 'n gastehuis op John se plaas buite Nelspruit.

"By tye het ek meer geld gemaak met tipi's as uit my dagtaak!"

En al bly John en Zelda nie in 'n tipi nie, staan daar vier van hulle van verskillende groottes op die skoongemaakte kol voor hulle hut wat vir gasteverblyf gebruik word. "As ek in die Krugerwildtuin gaan kamp, vat ek my tipi saam. Dis nogal 'n storie as ek by die hek aankom, en selfs nog meer as ons dit opslaan," lag hy.

Hoewel hy aangeskaal het, maak John steeds tipi-tente op bestelling.

"Ek doen alles self, met die hand. Elkeen word gemaak van die beste materiale sodat dit vir 'n dekade of twee sal hou." Hy vra ongeveer R20 000 per tipi, afhangende van die grootte. "Dis die perfekte vorm: koel in die somer en warm in die winter. En hulle huisves tot 8 mense rondom 'n vuur in die middel," sê hy.



FOTO-ESSAY

# Op 'n gasteplaas in die Boesmanland

Met die erge droogte tussen 2012 en 2022 in die Noord-Kaap het sommige boere besef 'n gasteplaas het 'n beter kans om sonder reën klaar te kom as 'n skaapplaas. In die Boesmanland het drie oornagplekke hulle deure uit nood oopgegooi – plekke van waar kuiergaste veel ryker terugkeer.

TEKS EN FOTO'S WILLEM VAN DER BERG





As jy fyn kyk tussen die rantjies van dié streek, sal jy sien waar sy naam vandaan kom. Skerwe volstruiseierdop, klippe soos meslemme, en vlymskerp stukkies been vir die punte van pyle lê eeue lank al hier gestrooi. Teen die donker ysterklip is hulle ou-ou stories uitgekap. Vir lank het die Boesmans al die horisonne bespied en dit was net hulle, die veld en haar diere op die aarde, en die as van die Melkweg in die hemel.







**I**n die Boesmanland is daar nie baie gasteplase nie. Dit is nie omdat die mense nie gasvry is nie; intendeel, jy kan basies by enigiemand in dié afgeleë streek van ons land stilhou en as jy jou weer kom kry, sit jy saam aan vir middagete, kuier om 'n braaivleisvuur, slaap twee nagte oor en word genooi om gou weer terug te kom.

Niks is vriendeliker as 'n Boesmanlanner nie. Nêrens kry jy beter geselskap en stories nie.

DIE BESTE DEEL van 'n kuier in die Boesmanland is dat dit ook iets aan die omgewing en sy mense teruggee. Dit is 'n taai stuk aarde dié, en selfs in die mooi jare kyk boere eers na hulle diere en dán na hulleself. Jou bespreking koop dalk vir die hanslammers poeiermelk. Vir die ou ooie 'n paar sakkke voer. Dit help vir

seker om lewe hier aan die gang te hou. Daarom noem Lourene Nel en Chris van Beljon hulle gasteplaas tussen Kenhardt en Brandvlei die Hoop-gasteplaas. Want kuiergaste bring hoop. En met hoop kan jy baie regkry.

DIE GELOL met Boesmanlandse toerisme is dat die mense so sukkel om betaling te aanvaar as besoekers by hulle uitslaan. Soos André Nel van Makkiesplaas sê: “Nee, o jinne, die mense kom van so ver af en durf ons ou lang en sleg grondpaaie aan om hier uit te kom. Ons kan hulle nie dan nog geld ook vra nie!”

André jok nie. Jy gaan effens moet vasbyt as jy Makkiesplaas toe mik. Kakamas, Kenhardt en Pofadder lê almal 150 km dié- en daaikant toe. Loeriesfontein is amper reg suid en 'n entjie verder. Alles grondpad langs.

## Bo alles altyd hoop

Chris van Beljon, oorspronklik van Jeffreysbaai, en Lourene Nel van Clarens het in die Boesmanland kom leer van droogte, voermengers en hoop. Ook dat die grootste hiervan hoop is.

### Hoop-gasteplaas

Kontak Hoop Gasteplaas

076 507 9502



na bl. 64 >>





### Bakens van die veld

Kokerbome is nie watervrate nie, maar as die Boesmanland reën kry, drink die kokerbome hulleself weer vol. En dan wag hulle geduldig op die volgende keer.

### Hier is die mens nietig (links)

Hierdie wêreld laat jou weer glo die aarde is groot en mense klein. Daarom is haar bewoners vriendelik en nederig, want hulle geloof kom van die gras en driedorings in die veld, van die volmaan en die winde in die lug.

### Belofte van Bo (onder)

Die meeste dae op die Hoop-gasteplaas lyk nie so nie. Maar die uitsig van daardie stoep af is wel altyd wyd en besonder. En is daar nie 'n oomblik wat jy voel jy kort asem nie.











### Pure plaas

Chris en Lourene het die vervalde plaashuis op Klipheuvelds pragtig reggemaak en lieflik ingerig. Maar hulle het gesorg dat die Boesmanlandse atmosfeer jou steeds in elke vertrek inwag. Veral in die kombuis, waar 'n groot vuurherd aangesteek kan word.

### Oopte en vryheid (links)

Aan die ander kant van elke deur en venster lê die aarde oop tot waar dit in die blou lug of wolke wegraak. Daarom is hier selde 'n slot wat kan sluit of traliewerk wat jou vasdruk.

### Wat is 'n huis sonder 'n hoender? (oorkant bo)

Al het jy al die troppe skape van die Noord-Kaap en al die veld vol kokerbome en versamelvoëls, maar jy het nie hoenders nie, dan het jy steeds geen Boesmanlandse plaas nie.

### Mak soos 'n lammetjie (oorkant onder)

Op die Hoop-gastepaas gebeur daar baie boerderydinge rondom jou. En wanneer jy vir Krige sien kraal toe stap, kan jy saam gaan om die hanslamers te help melk gee of na 'n pasgebore lammetjie te kyk. >





>> van bl. 60

“Dié is die hart van die Boesmanland,” sê André, wat in hierdie wêreld grootgeword het.

Daarom het hy ’n paar jaar gelede ’n groot hart gaan uitploeg op ’n pannetjie tussen Eierpan, Sewepervloer en Lubbeskolk.

“Jy sien hom uit die lug uit as jy daar op Google gaan loer.”

Dit is so. (Ons het hom ook gekry! ’n Hart van ongeveer 40 x 20m. Gaan kyk op GoogleMaps by <https://maps.app.goo.gl/Q6KMTmAMsgBr1hs3A> – Reds.) Net langs die netjies geploegde hart bak ’n gatdammetjie in Google se son met die Boesmanland amper oneindig uitgestrek na alle kante toe. En net ’n klein entjie van die hart af sien jy uit die internethemel die Veldhuisie se sinkdak dof blink.

“Ek het op ’n laatmiddag met die motorfiets gery en toe hier tussen

die kaa-bome (lemoendorings) kom stilhou,” vertel André oor waar die huisie vandaan kom. “Ek het lank na die voëltjies tussen die bome geluister en gedink hiér wil ek eendag ’n huis kom bou. My vrou, Annamarie, het saam met my gekom om die plek uit te kies en ons het ’n ysterpaal in die grond gekap. Daarna is sy in ’n ongeluk oorlede op die grondpad tussen ons en Kakamas. Die ysterpaal het maar hier bly staan tot ek en Marinda ná ons troue vyftien jaar gelede die bouwerk aangepak het. Ons het die takke van die bome wat na aan die huis gestaan het vasgebind sodat hulle nie seerkry nie. En hier is die droomhuisie nou. In die hart van die Boesmanland. Tussen die kaa-bome. Tussen die sterre. In die middel van alles en nêrens.”

na bl. 68 >>

## Die liefde van mense

As almal so rustig, vriendelik en liefdevol was soos André en Marinda Nel van Makkiesplaas, sou niemand meer nodig gehad het om Boesmanland toe te gaan nie. Want die grootste trekpleister van dié streek is die wonderlike mense

### Boesmanland-Veldhuisie

**Kontak** 📧 [dieveldhuisie@gmail.com](mailto:dieveldhuisie@gmail.com)

📱 Boesmanland Veldhuisie

☎ 078 320 2272

## Deel van die veld (oorkant)

Die Boesmanland-Veldhuisie is ver weg van selfoonsein en ander onheilighede. Dit is reg in die middel van alles wat belangrik is: die veld, die Melkweg, groot stilte en baie asem.













### **Reënvanger** (oorkant bo)

In hierdie wêreld staan die reën timers nie paraat rond of kyk oopbek en gulsig na die hemele nie. Hulle vra mooi, wag geduldig en sê vir elke druppel dankie.

### **Skadu's teen die muur** (oorkant onder)

In die Veldhuisie voel jy heeltid deel van die veld. Al die lig en klanke wat buite is, kom sit saam met jou om die kombuistafel.

### **In die hart van die huis** (links)

As jy eers een keer in die Veldhuisie se kombuis gekuier het, verlang jy heeltid terug daarna. Nêrens anders skuif die ure so rustig verby nie. Is geselskap so waardevol nie. Maak die maan en sterre soveel lig nie.

### **Die niks met soveel daarin** (onder)

Op die dek aan die bokant van die huisie kan jy kyk hoe wolke van ver af nader dryf. Jy kan tussen die lemoendorings soek na die groot ore van 'n skugter steenbokkie. Kelkiewyne se geroep is kort-kort in die vars lug om jou. Laatmiddag kan jy daar na die boggel van die gruisbult toe stap en wag op die sagte pienk skemer. >





## FOTO-ESSAY

>> van bl. 64

Toe die vorige droogte tussen 2012 en 2022 hulle raadop gehad het, het sy dogter Marli, wat saam met haar man, Theunis Visser, nader aan Pofadder boer, André en Marinda sover gekry om hulle veldhuisie vir reisigers oop te maak.

“Man, ons weet dit is ’n wonderlike en unieke belewenis om daar te bly. Ons weet net nie of mense hier na ons toe sal wil ry om in die veld te gaan bly nie.”

Maar dit is presies waar almal moet uitkom. Want by die Veldhuisie kan jy sien hoe die Melkweg soos ’n springbok se pronk oor die Boesmanland boog. Jy sal hoor hoe die maan oor die gruisbulte skuur. Hier is die veld nog groot en jy klein. Net die plek om jou binnekant gesond te kry en jou buitekant in die son te kry.

DIE BOESMANLAND is egter nie ’n plek waarop die meeste mense met die eerste oogopslag verlief raak nie. Lizelle Burden van Platbakkies naby Kliprand (en ’n hele ent van Springbok af) het al geleer dat nie alle besoekers haar ewe opgewonde groet wanneer hulle op die plaaswerf stilstou nie.

“As die mense hulle voete uit die kar op die grond neersit, kan ek dadelik sien of hulle gelukkig en tevrede is of nie. Maar dit maak nou nie saak wat die geval is nie, die volgende oggend is almal altyd happy. Hulle weet dit nie, maar saans bid ek vir al my gaste.”

As Lizelle se gebed en ’n stil, heilige nag op Platbakkies jou nie kan bekeer nie, beter jy voor sonopkoms in die klipkoppies tussen die kokerbome gaan sit. Kyk of jy jou hart kan hard hou terwyl die Boesmanland in die rooi en pienk skemerlig wakker word. Terwyl haar koel oggendasem oor jou waai en die fluisterstemme van die erdvark, maanhaarjakkals, bakoor, lewerik en skurwejantjie oor die veld sweef. Wat gaan jy antwoord as sy haar stekelrige kokerboomvingers na jou uitsteek en vra: “Vat my hand?”



### Kos vir liggaam én siel

Vir ’n Boesmanlandse belewenis wat jou altyd sal bybly, kan jy saam met Lizelle en Dawie Burden aandete eet. Haar kos is heerlik. En dan kan jy die volgende dag saam met Dawie op die plaas deurbring. Jy gaan baie van die veld en mense van dié deel van ons land leer.

### Platbakkies-gasteplaas

**Kontak** platbakkies.co.za 082 808 7083 [lizelle@platbakkies.co.za](mailto:lizelle@platbakkies.co.za)

**f** **@** Platbakkies Farm Retreat

### Kom ons braai! (oorkant bo)

Die gesellige braaikamer is ’n gawe plek waar ’n mens tot ounag toe sit en kuier. Jy kan heerlike skaap- en beesvleis op Platbakkies aankoop. Net so geurig en gesond soos die Boesmanlandse veld.

### ’n Blik op die plaaslewe (oorkant onder)

As die Boesmanlandse westewind stof opskop en rolbosse rondjaag, kan jy in die kalmte van die sitkamer wegkruip en steeds dophou hoe ’n dag op die plaas afspeel. >









### Naby aan die hart

Platbakkies se gastehuis is op die plaaswerf. "Ek wil nie hê die mense moet doer in die veld bly en dan kan ek nooit 'n bietjie saam met hulle kuier nie," sê Lizelle. Onthou, hierlangs is mense amper so skaars soos reën.

### Moenie mors nie (regs)

Platbakkies is op die grens van die somer- (Boesmanland) en winterreënvalstreek (Namakwaland). En soos Dawie se pa altyd gesê het: Soms kry hulle so 'n bietjie van beide, maar meestal kry hulle niks.







### Soveel jare, soveel dinge...

Die ou dae op Platbakkies. Hier was eens op 'n tyd 'n winkel en brandstofpompe. Die huis in die middel is waar Lizelle en Dawie nou woon. Die onderste een is in die gastehuis verander.

### Só loop die son (bo links)

'n Plaaskombuis is anders as dié in dorpe en stede. Die son staan in 'n plaaskombuis op. Hy drink saam met jou koffie en dan gaan doen hy sy sondinge buite. Teen laatmiddag kom hy loutwarm en rooi gebrand terug. Kuier 'n rukkie om die tafel en gaan lê dan in die koelte van die spens.

### Plek van uiterstes (links)

Die Boesmanland is woestynwêreld. In die somer kan die kwik rondom 40°C gaan draai terwyl dit in die winters tot onder die vriespunt val. >









### Perfekte prentjie

'n Heiliger plek as 'n Boesmanlandse klipkoppie teen sonsondergang bestaan nie. Gaan kyk maar.

### Meer as net klip en kokerboom ([links](#))

Platbakkies se veld het 'n verstommende verskeidenheid vetplante. En hoewel kokerbome en aalwyne jou aandag van ver af trek, is die heel mooiste plante klein en versteek. Laat Dawie jou op 'n veldtoer neem. Jy gaan heel anders na die kaal en klipperige wêreld kyk.

### Snoesig en warm ([oorkant bo](#))

Met die koue Weskuswaters wat skaars 140 km weg is, koel die aande op Platbakkies altyd af. Daarom kan jy heeljaar snoesig onder die duvet slaap.

### Hier laat wiel ons! ([oorkant onder](#))

Die motorfiets wat Dawie aan 'n windpomptoring vasgesweis het, is aanvanklik as 'n grap bedoel. Maar dit het gou Platbakkies se unieke handelsmerk geword en Lizelle gebruik dit ook op die skaapvetprodukte wat sy maak. 



## VERSTEEKTE GEHEIM

"Hartland, my Kuboeland. Die tuiste van die Namakultuur. Dis hier waar ek wil bly, dan sal niemand my kasty. In die arms van die berge word jy omvou. Die ene rustigheid binne jou." – UIT *My digkuns //horo anders*





# 'n Storie uit Namaland

As jou taal en kultuur vroeër in die ooptes van die veld geleef het, asem by die kokerboom en halfmens gekry het, feeste gevier het onder die flonkerende Melkweg, gaan 'n aarde vol grense en voorskrifte dit doodwurg. In die dorpie Kuboes in die die Richtersveld probeer Chalwyn Thomas sy bes om 'n Nama-tjeent te bly.

TEKS EN FOTO'S WILLEM VAN DER BERG







**K**uboes is ver en woës geleë. Ingegrawe tussen die klipperige hakke van die Hels-, Vanderster- en Ploegberge.

Dis op die einders van Suid-Afrika. Doer waar die Grootrivier sy laaste kronkel maak voor hy die see inloop. Daar is slegs lang grondpaaie Kuboes toe. En hulle eindig hier. Dit is nie maklik om in Kuboes te kom nie, maar dit is nóg moeiliker om úit te kom. Daarom sit die meeste van Kuboes se mense en stories vas aan die droë, rooi grond. En dit is waar hulle stof word.

Die afgelope paar jaar sorg Chalwyn Thomas dat dié stof weer lewe kry, woorde word en saam met radiogolwe en satelliete deur die Melkgweg dryf, oor die land en see sodat almal dit kan hoor en sien. Sy vertellings oor die daaglikse bestaan

in die Richtersveld het só gewild geword op Facebook dat dit nou 'n weeklikse radioprogram op NFM is. Elke Vrydagaand skakel die wye Namakwaland in om na *Voetpaaie met Chalwyn* te luister.

“Facebook loop mos wyd, jong. En jy kan aanlyn na NFM luister. Daar kom boodskappe van ver af. Uit die stede uit laat weet mense: ‘Dis my komvandaan! Dis ons stories daai! Ek verlang!’ Dit het die plaaslike mense ook opgewonde gekry. Veral op Facebook. As ek daar 'n ding opsit, dan gesels hulle en deel die beste staaltjies. Hulle voel hulle verhaal word 'n slag reg vertel. Iemand uit hulle gemeenskap vertel die storie en hulle kan saampraat. Want vir baie lank moes ons lees en luister wat vreemdelinge oor ons sê. Hierdie is Namaland. En Kuboes is die hart van onse Nama-tjeeners. Ons is weggesteek hier, maar onse stories hoef nie meer te wees nie,” sê Chalwyn terwyl ons kyk hoe

miswolke hulle stadig losmaak van Ploegberg en aan die blou lug oorgee om asem te word.

“Dis juis hoekom Ploegberg Ploegberg is, sien jy? Daai mis van die see af kom sit gedurig op hom en die douspoor hou hom klam. Daarom het die oumense op sy plat dele geploeg en geplant. Daar lê vandag nog 'n ploeg of wat aan die bokant. Dit is 'n helse klim tot daar; ek weet nie hoe hulle die goed daar gekry het nie.”

**KUBOES HET 'N NEDERSETTING** begin word toe 'n sendeling van die Rynse Sendingskerk hom in 1844 hier by die “ronde fontein” (die betekenis van die naam Kuboes) kom vestig het om as evangelis en onderwyser onder die Namas te werk.

Johan Frederick Hein het sy eie interessante verhaal. J.F. van Wyk (Chalwyn se oom) skryf in sy boek *Die koms van die hoeddraers* Hein is “gebore uit 'n verhouding tussen





**OORKANT** Chalwyn saam met sy seun, Zuwayden, in die ou kerkie op Kuboes. “Ons raak te verwesterd. Ons vergeet om Nama te lyk. Nou moet ons net nie onse stories ook vergeet nie.”

**LINKS** Johan Frederick Hein wat in 1844 met sendingwerk op Kuboes begin het, word gereken as die “eerste inheemse sendeling”. In *Koms van die hoeddraers* skryf J.F. van Wyk dat Hein met die inwyding van Kuboes se kerkie (1893) uiteindelik deur die Rynse Kerk as predikant georden is.

**ONDER LINKS** Ná die dood van Johan Frederick Hein sr. in 1901 het sy seun, ook Frederick, sendingwerk op Kuboes en in die Richtersveld oorgeneem. Hein jr. is in 1917 skielik oorlede toe hy die sendingskooltjie by Springklip, naby Kuboes, besoek het. Hy het net inmeekaarsak en gesterf.



’n boer (’n Engelbrecht) van die Roggeveld en ’n Khoi-Khoi-vrou, Elsie”.

Elsie en haar seun, Willem, moes die plaas verlaat toe Engelbrecht niks met sy kind te doen wou hê nie. Hulle is Wupperthal toe waar Elsie later met Adriaan Hein getrou het. Daar het eerw. Johan Frederick Budler ’n leermeester vir Willem geword en gesorg dat hy deur die Rynse Sendingsgenootskap opgelei word. Met sy doop in 1842 het Willem die name van Budler aangeneem.

Bouwerk aan Kuboes se kerkie is in 1890 begin en in 1893 voltooi. Van Wyk skryf die hout vir die gebou is glo gekry van ’n gestrande skip naby Port Nolloth en die sinkplate en klok van ’n uitgewerkte myn in die omgewing.

“Dis asof die Here vir hulle alles in die veld gelos het om die kerk te bou,” sê Chalwyn.

Hein het tot met sy dood in 1901 op Kuboes gewoon en in die omgewing gewerk. Hy en sy vrou, Elizabeth Wimmer, word steeds onthou vir >



die groot rol wat hulle veral in die onderwys van die Nama-gemeenskap gespeel het. Die laerskool op Kuboes is na Hein genoem en die een op Lekkersing na Elizabeth.

CHALWYN HET NIE hier skool-gegaan nie. Hy het interessante grootwordjare op die plaas Beauvallon, teen die Oranjerivier net oos van Alexanderbaai, gehad.

“My pa het in die jare sestig daar werk gekry. Daar was alles, want die plaas moes kos voorsien aan die mynwerkers op Oranjemund. Groente, vrugte, enige ding het ons gehad. Die wêreld hierlangs was nog donker, toe het ons krag. Ons was seker die eerste mense in die Noord-Kaap wat kon TV kyk. Dit was ’n klein, hegte gemeenskap wat saamgewerk het. Die plaaskinders was almal daar in die laerskool en ek het in daardie dae niks geweet van apartheid nie.”



Ná hoërskool op Steinkopf het hy ’n ruk op Alexanderbaai gewerk en toe by kampplekke in die omgewing.

“So ’n onvaste besigheid is later nie meer lekker nie en ek het deur die pos begin onderwys studeer. Ek het eers hier by Kuboes se skool kom help en toe die pos by Sanddrift gekry.”

Sanddrift is nog ’n klein plekkie sowat 30km van Kuboes af, en deur die week bly Chalwyn daar. “Die geheen-en-weerdery is nou nie so lekker nie. Maar kyk, werkgeleenthede lê hier by ons ook nie die vlak vol nie. Ek het self twee jaar lank nie werk gehad nie. Dis aaklig. Jy word gou treurig as jy niks doen nie. Jou selfrespek verdwyn. Ek sê baie vir die mense lig vir jou en beweeg. Onthou, ’n sittende kraai aas niks nie.”

Hy het geweet hy hou van stories, maar nooit gedink hy is ’n skrywer nie. Toe die Covid-19-pandemie alles om hom stilmaak, het die ou verhale oor sy streek en sy eie belewenisse in Chalwyn se binnekant begin gis.







“Dan kom daar skielik ’n hele gedig by my op. Ek het nie met hulle baklei nie en net laat uitloop op papier.”

Baie hartseer oor sy plek en mense het uitgebloei en uiteindelik woorde geword.

*Eens op ’n tyd was ons land net vir  
ons bedoel  
’n Land van heuning en melk, rooster-  
brood en min geld  
Lekker tye, swaarkrytye met respek  
gesê  
Het ons dag tot dag gelewe  
En God het ons altyd vir ons sondes  
vergewe  
’n Nomadiese leefstyl het ons toegepas  
En Moeder natuur het ons altyd  
opgepas  
Skierlik storm vreemdinge ons Richters-  
veld binne  
Verwilder ons van ons eie dinge*

(Uittreksel uit “Hartseer van Nama-  
land-verlede”)

“MENSE RAAK MOS GOU grootoog as jy oor dié sake praat,” sê Chalwyn. “Maar dit is ongelukkig so dat Nama en Boesman nooit die kans gekry het om hulle stories te vertel nie. Hulle is eintlik stilgemaak, want hulle is gereken as dom, onverstaanbaar en niks meer as die bokke in die veld nie. Tussen ons mense word stukke van die geskiedenis nog onthou en dit is ons verantwoordelikheid om dit ’n slag op te skrywe en deel te maak van ons kunste, skoolopvoeding en lewe. Anders is die Nama een van die dae weg. Ek vra nou al hoe lank wat was ónse naam vir die Richtersveld? Dis mos nie Nama daai nie. Dit is genoem na ’n Hollander wat hier kom rondsnuffel het. Niemand kan my sê nie. Klaar geveergeet.” >

‘Dit is ongelukkig so dat Nama en Boesman nooit die kans gekry het om hulle stories te vertel nie. Hulle is eintlik stilgemaak.’

**BO** Aan die oostekant hou oerberge wag oor Kuboes, en na die weste toe strek hierdie eindelose rooi vlakke. Dis ’n omgewing wat jou laat voel jy’s op ’n heel ander aarde.

**OORKANT** “Met ’n beker koffie sit ek elke oggend agteroor. Luister na die voëlekoor. In die aande sit ek buite teen die vuur. Luister ek na die naggeluide van elke dier. Van ’n jakkals wat roep tot ’n hond wat lê en poep.” – **UIT** *My digkuns //horo anders*



'n Wildvreemdeling se van moes ek kry  
Net omdat hy hier binne my iets  
kon regkry  
Wat?! Wil ek weet  
Ek het net Boesmans en Namas binne  
my geken  
Skielik storm almal my binne om my  
te verken  
W. Richter was een van hulle

(Uittreksel uit "Van waar kom  
my naam?")

DIE RICHTERSVELD was tot 1847 deel  
van Klein-Namakwaland. Nie van die  
Kaapkolonie wat in die Buffelsrivier  
(in die Springbok-omgewing) dood-  
geloop het nie. Aan die ander kant  
van hierdie verre noordwestelike  
hoekie "beskawing" het 'n oop wêreld  
tot teen die Gariepriver gestrek waar  
die Namas tussen fonteine en die

beste stukke weiveld getrek het. Die  
natuur het hier regeer.

In Desember 1847 besluit die  
nuwe goewerneur, sir Harry Smith,  
die kolonie se grens sal voortaan die  
Oranjerivier wees en die mense van  
Klein-Namakwaland moet voor die  
koning buig.

"Wat gebeur het, het gebeur.  
Daaraan kan ons niks verander nie,"  
sê Chalwyn.

"En ons is nog altyd 'n klomp  
vriendelike mense hier in Namaland.  
Ons hou daarvan as besoekers kom  
kuier. Ons wil graag ons mooi plek,  
ons pragtige veld en berge vir ander  
wys. Ek wil net hê ons moet onse  
stories meer deel maak van daai  
ervaring. Want die Nama-taal en  
-kultuur is op sy knieë. Vaal van die  
stof. Wat ek probeer doen, is om dit  
weer regop te kry. Stukkie vir stukkie.  
Een storie op 'n slag, sien jy?"

Moenie jou kultuur verraaï  
Om ander s'n te wil verfraai  
Dis net 'n lysgat wat sy kultuur vir  
'n gat vat  
So! Wees trots op wie jy is  
En nie op wat jy wil wees  
Nama is in jou bloed  
Want dis jou goed  
'n Nama-tjeent sal jy bly  
Al wil jy my ook baklei

(Uittreksel uit "Bly net 'n Nama-  
tjeent!")

• Die gedigte kom uit Chalwyn se  
bundel, *My digkuns //horo anders*.

**Kontak**  Voetpaaie met Chalwyn  
 voetpaaiemetchalwyn209@gmail.  
com  064 511 4780.

Luister Vrydagaande tussen 20:00  
en 21:00 na "Voetpaaie met Chalwyn"  
op  radionfm.co.za. 

**BO** "Ons Nama-mense het 'n nomadiese leefwyse toegepas.  
Tradisionele matjieshuise was hul tuiste. In Nama-taal  
het dit bekend gestaan as 'n iharu-oms. Behalwe dat die  
kookhuise 'n kosmaakplek was, was dit ook 'n lekker  
kuierplek. Daar was ge-//horo. Geselsery oor elke ding."  
– **UIT** *My digkuns //horo anders*

**REGS** "Maar... Hierdie lekker dinge het deur die jare stadig  
maar seker verdwyn. En al wat oorgebly het, is verlange in  
jou hart wat skyn." – **UIT** *My digkuns //horo anders*





'n Laaste teken van 'n matjieshuis by 'n verlate veepos in die veld. Hoewel die Richtersveld se mense steeds met hulle diere agter weiding aantrek, bly vee-oppassers meestal in woonwaens of sinkhuise.

**ONDER** Die Ploegberge kan vinnig na 'n hemel lyk wanneer 'n bietjie winterreën geval het.





# O so mis-terieus

'n Mens kan die ontlasting wat diere in die natuur laat, probeer miskyk óf dit gou vergeet. Tog is dit die onderwerp vir meesters- en doktorsgraadtesisse; veldgidse en veeartse woon konferensies by daaroor; en kenners is dit eens: Elke stuk dieremis vertel 'n tiental stories. **Sarie Marais-Nell** het 'n bietjie gaan snuffel.

FOTO'S WIMPIE & SARIE NELL EN SHUTTERSTOCK



Geduldig en gedwee... 'n Miskruier in die  
Krugerwildtuin rol sy olifantmisbol.





My eerste belangstelling in dieremis is geprikkel toe 'n veldgids naby die Krugerwildtuin met 'n stok binne 'n groot bol renostermis rondkrap. "Sien ons fyngekoude grasse of dalk onverteerde takkies?" Hy krap-krap dit verder oop en raak hiperopgewonde toe hy klein dele van takkies uit die mis opdiep. "Takkies beteken dis 'n swartrenoster, want witrenosters met hulle breë, plat lippe vreet gras. Onthou, diere se dieet bepaal uiteindelik hoe hulle mis lyk."

Hy buk, tel 'n hand vol van dié bondel onaangenaamheid in sy handskoenhand op en vroetel dit verder oop: "Kyk net hoe fyn is die takkies gekou, 'n duidelike teken van 'n jong renoster. As die takkies growwer en langer was, sou ons weet dis 'n ouer renoster, want die tande raak mos stomper." (Soos ons *almal s'n maar*. – Reds.)

Ons word entoesiasies genooi om nader te staan: "Kyk net hierdie 45°-hoek waarmee die takkie afgebyt is – dis beslis 'n swartrenoster met die haakvormige lip wat só byt!"

Dan vervolg die lesing vir ons gretige ore: "Dieremis vertel onmeetlik baie van die dier se dieet, geslag, ouderdom en gesondheid. Wanneer die mis van diere wat in aanhouding leef in 'n laboratorium ontleed word, weet ons dadelik as daar siektes of parasiete teenwoordig is.

"Renosters ontas op 'n gesamentlike mishoop wat ons 'n geslote mishoop noem. Hierdie gemeenskaplike toilet (in Engels *midden*) raak amper soos ons mensdom se sosialemediaplatforms, want dis waar renosters boodskappe vir mekaar los. Renosters van dieselfde omgewing sal weldra die boodskappe hier kom uitsnuffel. Elke dier se mis ruik anders, en daarom ruik renosters vinnig 'n inkommer uit. Hulle weet of 'n nuweling manlik of vroulik is; selfs of 'n besoekende koei reg is om te paar."

Terwyl ons hierdie inligting probeer verteer, hoor ons dat 'n territoriale renosterbul sy mis met sy agterpote uitmekaar skop, want dit is hoe hy sy omgewing merk. Koeie en ondergeskikte bulle sal wel ook op die gesamentlike mishoop kom mis, maar dit nie oopskop nie.

"Raak daardie ongeskopte bollie dan soos ongeleesde boodskappe, of *missed calls*?" skerts iemand.

"Die belangrikste voordeel van misnavorsing is dat dit nie-indringende navorsing moontlik maak," sê ons gids. "Ons kan belangrike inligting insamel sonder om diere bloot te stel aan stresvolle prosedures soos om hulle te vang of verdoof; en ons hoef ook nie biopsies of bloedmonsters te neem nie."

Toe gaan lees ek verder, want wie sou kon raai dat meer diersoorte geslote mishope verkies, en dat diere intuïtief hulle mis gebruik om te kommunikeer of hulle gebied af te merk en outoriteit uit te spel?

Veldgidse onderskei tussen oop en geslote mishope: By geslote





mishope lewer alle diere hulle bydraes bo-op of baie na aan mekaar, selfs al is die eerste “deposito” lankal gemaak. Behalwe renosters verkies rooibokke, bruinhiënas, sekere tipes grysbokke en die Afrika-sivetkat ook hierdie geslote hope. Gewone duikers en gevlekte hiënas gebruik “oop latrines”, met uitwerpsels wat losweg in ’n algemene gebied rondlê.

**MOENIE GLO ’N MENS** raak sommer oornag ’n kenner van mis nie, want geen dier laat hom voorskryf nie en maak teen poeftyd nêrens hulle wil.

Suid-Afrika se drie hiënasoorte is die bruin- en gevlekte hiëna, en dan die erdwolf. Erdwolwe, wat in droër dele soos die Kalahari en Namibië hou, gebruik gesamentlike mishope, maar begrawe ook soms hulle mis. Verder sien veldkenners dat die selfde hiëna soms ’n geslote en soms ’n oop latrine gebruik; hiënas los van kleins af ook anale smeersels aan grashalms om hulle gebied te merk.



**BO** In winternagte gebruik jakkalse graag groot hope olifantmis of gesamentlike rooibokhope as slaapplek omdat dié uitskeidings isolasie en hitte bied. Verder gebruik jakkalse hulle eie ontlasting om hulle gebied te merk, en skynbaar ook om aspris te wees deur hulle ding te doen op die mis van roofdiere wat groter is as hulle.

**OORKANT** Daar lê die ding... ’n olifantkalfie bekijk die mis wat ’n volwassene pas met moederaarde laat kennis maak het.

Navorsers twyfel steeds: Is dit moedswilligheid of om gesag af te dwing wanneer diere soos jakkalse hulle merk op ander diere se mishope los? Probeer jakkalse ’n illusie skep dat hulle groter en dalk sterker is wanneer hulle mis op rotse en plante wat veel hoër is as hulle werklike hoogte?

Is dominansie die belangrikste oogmerk wanneer ’n grootkolmuskeljaatkat byvoorbeeld sy bydrae op ’n sivetkat se geslote mishoop maak? Net so los witrenosters soms ook hulle boodskappe op swartrenosterlatrines.

Steenbökkies urineer en mis aan die buitewyke van hulle woongebied en krap dit daarna deeglik toe. Maar al word dit toegekrap, vermoed kenners dit hou steeds verband met gebiedsafbakening.

In sekere omstandighede sal selfs kenners sukkel om te onderskei tussen die mis van die groot katte (leeus, luiperds en jagluiperds). Verder raak dit ’n ware mynvelde wanneer verskillende boksoorte >



## Red ’n miskruier! (en beskerm die ekologie)

Reg oor die wêreld is daar nie minder nie as 8000 soorte miskruiers wat in vier kategorieë verdeel word – die maatstaf is die manier waarop elke miskruier sy misbol hanteer.

Eerstens is daar dié wat op tipiese miskruierstyl stukkies mis in ’n bol vorm en dit dan weggrol en begrawe. Miskien moet ons ophou gril en eerder miskruiers bewonder, want elke misbol is tien keer swaarder as hulle liggaamsgewig. Op handstaanstyl loop hulle op hulle voerpote terwyl hulle agterpote die bol verder rol om elders te begrawe. Wyfies lê dan hulle eiers binne-in die misbol, en wanneer die kleintjies uitbroei, is dit tegelyk hulle kos en skuilplek.

Die tweede soort miskruier vorm ’n misbol, maar hulle rol dit nie weg nie; dit bly binne die oorspronklike uitwerpsel. ’n Derde tipe bou tunnels onder of reg langs die olifant- of renostermis en dra dan stukkies kos na die ondergrondse “kamers” wat hulle gegrawe het. Hierdie flukse goggas word dikwels deur die vierde soort misbruik: die kleptomane. Kleptomaanse miskruiers is kansvatters en gaan soek direk in die tunnelgrawers se spens vir hulle daaglikse brood.

Terwyl miskruiers ’n belangrike rol speel in die afbreek van dieremis, raak hulle eiers en larwes gereeld deel van die verdere voedselketting wanneer ratels, dwergmuishonde, meerkatte en witkasmuishonde hulle neste oopgrawe en alles wat daarbinne is, verslind.



## Boeke oor dieremis

Die gemiddelde mens dink selde oor dieremis. Maar sodra 'n mens internetsoekenjins oor hierdie onderwerp aanskakel, besef jy vinnig dat kenners, geleerdes en skrywers elke dag nog nuwe inligting oor hierdie interessante navorsingsveld vind.

Terwyl veldgidse, toergroep-leiers en veeartsenystudente en -dosente nuwe navorsing en meesters- en doktorsgraadtesis oor dieremis fynkam, verskyn daar ook verrassend baie kinderboeke met titels soos: *Whose Poop is That?*, *The BIG Poop Contest*, *The Buck that Buries its Poo* en *Poo-dunnit: Track Animals by their Poo, Footprints and More*.

slegs op hulle drolletjies getakseer moet word: Die grootte en finale vorm van hulle uitwerpsels hang deurentyd af van veranderende faktore soos seisoene, beskikbare kos, ekstreme weerstoestande, siektes en droogte.

Al die veranderlikes bring een groot besef tuis: Leke en poef-entoesiaste moet hulleself nooit te vinnig as volleerd beskou nie, want dit kan jou vinnig kniediep in die, wel, verleenheid laat beland.

Waterbokke en wildebeeste se afsonderlike drolletjies vorm byvoorbeeld een gesamentlike bol; amper soos 'n druiwetros. Maar in droogte, wanneer hulle dieet noodwendig verander, raak waterbokdrolletjies droër en klou dit veel minder aan mekaar vas. Verder sien veldgidse dat wildebeesbulle geslote mishope gebruik – en graag daarin rol. Intussen doen vroulike wildebeeste hulle ding op enige plek waar hulle wei, of op wildpaadjies en op pad water toe.

Wildebeeste rol in mis rond onder meer om hulle teen hitte beskerm, terwyl ieternagôe weer oormatige parasiete beperk met hierdie rondrollery in hulle eie mis. Die besonder skugter ieternagôg rol ook

in herbivoormis rond om te keer dat roofdiere hulle vind.

'n Klein bietjie navorsing wys dat jong bobbejaantjies groot pret het wanneer hulle gedurende speletyd Kameelperd se misbolletjies as albasters inspan.

Waarom wit lagies bo-op voël- en reptielmis? Reptiele en voëls urineer nooit nie; voëls omdat hulle geen blaas het nie en reptiele ter wille van vloeistofbestuur in hulle liggaam. Hulle verhoogde uriensuur word uiteindelik uitgeskei as die wit lagies bo-op hulle mis.

Hiënas s'n word egter spierwit wanneer dit uitdroog: Hierdie diere met hulle sterk kake kan hulle slagoffer se bene fyn kou. Hulle is die enigste soogdiere wat hierdie beëndieet kan verteer en dit veroorsaak 'n groot hoeveelheid proteïen en kalsium in hulle spysverteringskanaal. Wanneer hiënamis uitdroog, veroorsaak die oormaat kalsium in hulle uitskeidings die wit kleur. Bergskilpaaie vreet dit intuïtief, want dit versterk hulle dopgroeie. >

Dieremis bly 'n belangrike kosbron vir klein tot groot: Hier soek 'n bromvoël 'n wegneemete volgens sy smaak.



**Pretpunt 'n Hiëna- en leeuskedel is ewe groot: gemiddeld 3 kg.**







Jong bobbejane speel graag “albasters” met kameelperdmis, en as kos skaars is, weet hulle olifantmis bevat baie voedingstowwe.

## Koffiekapitaal

Die wêreld se duurste koffiebone volg elk eers ’n roete deur dierlike spysverteringselsels:

**Black Ivory** ’n Baie desperate kofieliefhebber in Thailand het jare gelede koffiebossies uit olifantmis gevis, dit gewas en daarna die bone gedroog en gerooster. Toe besigheidslui besef dat ensieme in olifante se spysverteringskanaal spontaan die bitter smake uit koffiebossies onttrek, het ’n splinternuwe koffiebedryf posgevat. Die resultaat is Black Ivory-koffie met sagte, komplekse geure van sjokolade, gras en soetsuur tamaryn. Teen R47 902/kg is dit die duurste koffie ter wêreld.

**Kopi Luwak** Indonesië se sivetkatte is baie lief vir geurige bossiesoorte, en dit sluit koffiebossies in. Omdat hulle spysverteringsstelsel die bossies net deels verteer voor hulle dit uitskei,

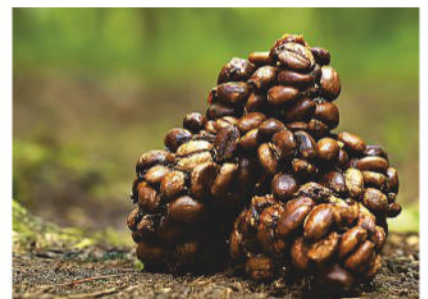


het nog ’n koffiobelustigde eendag koffiebone skoon-gewas, dit gerooster en hierdie unieke koffie geniet. Sedert Kopi Luwak-bone gewild geraak het, word arbeiders betaal om dié gesogte bone uit sivetmis te “bevry”, die buitenste doppie af te trek en die bone skoon te maak. Dis ’n arbeidsintensiewe proses en ongelukkig word sivetkatte deesdae uit die natuur gehaal en in hokke gevange gehou om die produksieproses te versnel.

Kopi Luwak-koffie – die Indonesiese woord vir koffie is “kopi” en ’n sivetkat is “luwak” – met sy geure van sjokolade, karamel en neute is teen R29 681,46/kg die wêreld se tweede duurste koffieboon.

**Misha-koffie (coati dung coffee)** In Peru kies langneuswasbere (koati’s) intuïtief die geurigste soet vrugte voor dit deur hulle spysverteringsstelsel

gaan. Omdat koffiebone deel van hulle dieet vorm en hierdie fermentasie slegs 6 uur duur, assimileer die koffieboon vrugtige geure uit die ander bossies rondom hom; vandaar Misha-koffie se subtiele vrugteskakerings en vlugtige blomgeure. Dit kos enigiets tussen R26 866 en R27 270/kg.



’n Hopie koffiebone wat gefermenteer het in sivetkatmis op die grond.



## Slaan die bal mis

Dieremis help natuurraaisels oplos: Die Amerikaanse bioloog Stephanie Schuttler het maande lank vreedsaam navorsing gedoen naby 'n groot groep olifante in Wes-Afrika. Sy moes egter een nag vlug toe muur- en dakpanele rondom haar neerreën; olifante het die navorsingsgebou waarin besoekers slaap, op aggressiewe wyse aangeval.

Niemand kon die aanval verklaar nie, tot die nagtelike aanvallers se mis in die laboratorium ontleed is. DNS-toetse het bevestig die aanvallers was nie die bekende groep olifante wat reeds nagevors is nie, maar vreemde besoekers wat vermoedelik net verbygetrek het.

- Veldwagters red soms 'n babadiet in die veld – dink byvoorbeeld aan die onlangse vloede, of wanneer ma's vir 'n roofdier vlug. Wanneer die kleintjie boonop mediese behandeling nodig het, word hulle dikwels weens die vreemde mensreuke deur die ma verwerp. As voorsorgmaatreël smeer personeellede dus 'n hand vol mis oor die kleintjie se lyf voor hy naby die ma vrygelaat word.

- Hulpmiddels vir misnavorsing in die veld sluit in 'n verkyker en kamera, vergrootglas en maatband. Span ook jou neus in, want herbivore s'n ruik grasagtig, terwyl roof- en aasdiere s'n 'n afstootlike reuk afgee.

- Wil jy dieremis afneem? Plaas standaarditems soos 'n pen, sigaret- of vuurhoutjeboksie of liniaal langs jou foto-onderwerp neer; dit verleen perspektief aan die items op jou kiekie.

## Watter rol speel dieremis in die veld?

Dieremis dien as aanvullende voedingsbron vir baie diere en voëls, dit help met die verspreiding van sade, verryk die grond en dien ook as boumateriaal vir die woonplek van sommige diere.

**Saadverspreiding** Alle diersoorte wat vrugte en sade vreet, doen hierdie guns vir die natuur wanneer hulle mis terwyl hulle op 'n ander plek gaan wei. Dink veral aan voëls, vlermuise, ape, bobbejane, olifante en skilpaaie. In 'n era van aardverwarming en groeiende woongebiede is hierdie diere se bydraes van onskatbare waarde.

**Voeding** Olifant- en renostermis is 'n belangrike voedingsalternatief vir verrassend baie diere. Olifante vreet 'n verstommende 300 kg plante, blare en vrugte per dag en skei daaglik 155 kg daarvan uit. Omdat hierdie paadjie deur die olifant

se maag ongeveer 19 uur duur, het bobbejane, ape, jakkalse, vlakvarke, voëls en meerkatte vinnig geleer hoe baie onverteerde stukke kos – soos vrugte en sade – daar in die Ou Grote se mis skuil. In droogtetye wanneer kosbronne skraps raak, raak hierdie voedingsbron selfs gewilder. Omdat 'n hele rits diere dan hierdie kosbron opsoek, lyk olifantbolle baie vinnig soos valerige, droë grassies wat amper soos verdorde rooibosteeblare uitgesprei oor die landskap lê.

Uit 'n menslike oogpunt is dit ontnugterend wanneer selfs statige bromvoëls en veelkleurige troupane in misbolle rondkrap vir kos. Op 'n uiters warm dag sal spierwit sampioene uit 'n olifantbol groei; en soms versier die mooiste groep skoenlappers vars olifantmis terwyl hulle op soek is na klammigheid.

**Boumateriaal** Vir 'n miskruier is 'n bol mis sy hele lewe. Dit is sy kos, sy nes en sy veilige hawe. Om hierdie rede word motoriste in die Addo-



Skoenlappers baljaar op 'n hoop olifantmis – dit is die klammigheid van die vars mis wat hulle lok.





Net soos fietsryers in Nederland geniet miskruiers voorrang in die Addo-Olifant-nasionale park.

Olifant- nasionale park gemaan om liefs rondom olifantmis te ry. Talle ereveldwagters wat in hulle vrye tyd gemeenskapsdiens in hierdie reservaat doen, gebruik hulle energie en armspiere om misbolle met 'n graaf uit die paaie te verwyder. (Lees die kassie "Red 'n miskruier" op bl. 85.)

DIT IS ONGELOOFLIK om te sien hoeveel aktiwiteite in en rondom dieremis kan afspeel, want elke dier wil graag eerste by die kosbron uitkom – eerstens om die lekkerste stukkie eerste te kry, en tweedens raak die mededinging dikwels ernstig.

Wanneer miskruiers eerste by die kospot aankom, skei hulle 'n feromoon af waarvan die reuk vlieë afskrik. Dit beteken vlieë en miskruiers kuier nie saam om een tafel nie. (Dis nie dalk kommersieel beskikbaar sodat vlieë ook van ons tafels kan wegbly nie? – Reds.)

Neushoringvoëls, wat ook graag hulle neus in olifantmis steek, gebruik modder en mis as gratis boumateriaal vir veilige broeiruimtes. Hulle soek eers deeglik na 'n geskikte holte in 'n boommik (dit moet ruim en ook hoog genoeg

bo die grond wees); daarna voer die voëlpaartjie die binnekant van die holte met modder uit. Ter afronding meng die wyfie haar eie mis met modder en bou die laaste stukkie van die binnekant af toe. Uiteindelik is daar slegs 'n smal skrefie waardeer haar snawel kan kom, want regdeur broeityd is sy heeltemal afhanklik van die mannetjie wat vir haar kos aandra. Wanneer hulle kuikens uitgebroei het, gebruik Ma én kroos die opening om kos te ontvang; dit is ook die plek waardeer hulle met 'n goedberekende boog ontlas. Omdat neushoringvoëls se ideale nesruimtes baie skaars raak, pas hulle hulle nesruimtes sorgvuldig op en gebruik dit jaar ná jaar.



**Pretpunt Neushoringvoëls paar, net soos volstruise en malgasse, lewenslank met dieselfde maat.**

Buiten voeding vreet diere ook om ander redes mekaar se ontlasting: Pasgebore renostertjies, asook die babas van seekoeie, sebras, vlakvarke en olifante, vreet hulle ma se uitskeidings. Dit verskaf die nodige bakterieë in hulle spysverteringsstelsel en berei hulle voor op hulle spesifieke eetpatroon. >

## Sindelike Seekoei

Het jy al gewonder waarom seekoeie – in Nederlands bekend as 'n nijlpaard – altyd buite die water poef? Hoewel dit meer te doen het met gebiedsafbakening, verklaar 'n Afrikaverhaal dit soos volg:

Seekoei kla by Moeder Natuur: "Die somerson brand my vel vreeslik seer; mag ek in die water gaan woon?"

Soos haar regverdige gewoonte is, roep Moeder Natuur al die waterdiere bymekaar sodat almal saam hieroor kan besluit. "My vel verdroog en kraak van die somerson. Dis baie seer. Mag ek asseblief in die water kom woon?" smeek Seekoei op sy vriendelikste.

Maar Visarend, Krokodil en Otter reageer selfsugtig: "Nooit! Waar gaan óns kos kry as Seekoei begin visse vreet?"

Seekoei verduidelik toe mooi: "Onthou, ek eet nooit vis nie. Ek eet net gras en rivierplante." Die rivierdiere wil hom nie glo nie en twyfel steeds.

Toe belowe Seekoei: "Ek sal gereeld my mond wyd oopmaak, sodat julle kan sien daar's geen visgraat of -skub in my mond nie. Verder sal ek my nommer 2 buite die water met my stert oopsprei, dan kan julle sien daar is nêrens grante nie."

Dit het die rivierdiere oortuig.

Van daardie dag af woon Seekoei in riviere en damme. En, getrou aan sy belofte, maak hy elke dag sy mond wyd oop en swaai sy stert soos 'n waaier rond sodat sy ontlasting wyd agter hom op die rivieroewer neerreën.





## DIERE

Steenbokma's vreet hulle pas-gebore babas se mis om te keer dat roofdiere dit dalk ruik. En dan vreet heelwat van die kleiner diersoorte hulle eie ontlasting ter wille van ekstra voeding.

OLIFANTMIS IS GEWILD onder tradisionele genesers; hulle gebruik dit vir 'n rits siektetoestande soos hoof- en tandpyn, sinusprobleme en bloei-neus. In armer gebiede word droë olifantmis gebruik as brandstof vir kosmaak of binnenshuise verhitte, selfs al is daar gesondheidsrisiko's daaraan verbonde.

Kunstenaars maak blombakke, stene vir tuinpaadjies en selfs papierprodukte deur olifantmis met ander materiale te meng, terwyl entrepreneurs luukse produkte maak deur plantmateriaal soos vrugte, neute, blomme en takkies te gebruik wat deur olifante geëet en deels verteer is.

Die olifantmis word gewas, gedroog en gesteriliseer voordat dit gebruik word om spiritualieë soos Indlovu-jenewer en JabuGin te geur, maar ook eksperimentele biere, waarvan die geure beskryf word as aards, houtiger en sitrusagtig.



**BO** Olifantmis word gebruik om potjies te vorm waarin bome geplant word – die mis dien dan as voeding vir die boom.

**REGS** In droogtetye wend al hoe meer diere hulle tot olifantmis as 'n bron van kos. Dan herinner die uitmekaargeskropte bolle mis baie vinnig aan droë rooibosteeblare wat oor 'n wye gebied uitgesprei lê.



## Waarom Renoster sy mis hoop uitmekaar skop

Omdat Olifant en Renoster albei reusagtig groot is, was hulle elke dag aan 't meeding met mekaar. Renoster kan nie goed sien nie en raak blitsvinnig kwaad; Olifant het presies geweet hoe om hierdie swak eienskappe uit te buit.

Renoster, heeltemal moeg en sat vir Olifant se baasspelerigheid, daag op 'n dag vir Olifant uit: "Kom ons kyk wie maak die grootste mishoop. Ek weet ék gaan wen!"

So gesê, so gedaan. Toe Olifant sien Renoster se mishoop is die grootste, raak hy woedend. Toe hy boonop sien hoe trots Renoster is oor sy prestasie, begin Olifant vir Renoster met sy slurp slaan en met sy lang tande steek tot arme Renoster om genade moet smeek.

Daardie dag, terwyl Renoster sy wonde lek en sy trots finaal in sy sak steek, het hy besluit: Voortaan skop hy wat Renoster is elke mishoop wat hy maak uitmekaar uit vrees vir nog 'n pynlike olifantloesing.



'n Witrenoster "lees" sy boodskappe op 'n gesamentlike mishoop.



## Sekondêre voordele van dieremis in die veld

Veral wildbewaarders, veldgidse, bewaringslui en veeartse vind baat by die geheime wat in dieremis verskuil lê.

Wanneer hierdie natuurkenners deur 'n nuwe terrein stap, kan hulle aan dieremis sien watter diere is in groot getalle teenwoordig, watter is in die minderheid en wie migreer in sekere seisoene deur die gebied. Dit het al gebeur dat 'n enkele dieremis die teenwoordigheid van 'n skaars dier verklap, al het niemand die dier self gesien nie. Hier is veral skugter en nagdiere soos die ieternag en rivierkonyn ter sprake.

Navorsers sal byvoorbeeld 'n sekere slanguitskeiding vind maar nie die slang self nie. Terwyl hulle na die slang soek, leer hulle baie van die reptiel, sy grootte en kosvoorkeure uit onverteerde stukkie prooi wat in sy ontlasting opgespoor word. Brokkies been of tand, hare, pels, vere of skubbe sal verklap of sy dieet uit voëls bestaan, of eerder kleiner reptiele of knaagdiere. Al poewend vertel dié slang onwetend meer oor homself en die rol wat hy

in die omgewing speel; ook hoe hy onbewustelik die getalle van kleiner diertjies rondom hom beïnvloed.

DNS-ontledings van dieremis bied nóg meer inligting: Laboratorium-ontledings vertel vir navorsers hoe is verskillende spesies aan mekaar verwant, hoe gesond (of siek) spesifieke diere is en waar in die voedselketting die dier hoort. Genetiese ontleding van mis gee vir navorsers selfs aanduidings oor diere se broei-patrone. Feite is sowaar vreemder as fiksie.

As 'n mens sien watter wisselwerking dieremis tussen verskillende diere tot gevolg het en vir hoeveel diere dit kos en selfs woonplek verskaf, besef jy watter belangrike rol dieremis in die voedselketting speel.

Versteur die fyn balans tussen dieremis en die voedselketting, en die ekologie word versteur. **P**

**Waarom die pretpunte?** Hoofsaaklik om ons lesers geboei te hou tussen die poefwoorde deur – om te voorkom dat julle gril, omblaai en niks verder lees nie.

## 'n Slegte smaak in die mond...

- Ons almal weet van bokdrolspoeg waar deelnemers agter 'n streep staan wat sommer met 'n stok in die sand getrek is; dan probeer elkeen om 'n stinkrige drolletjie in die mond die verste weg te spoeg. (Waarom kan ons nie eerder Smarties gebruik nie?)
- Namibiërs vertel dat plaaseienaars in die destydse Suidwes-Afrika nooit enigiets wou weggooi nie uit vrees dat hulle dit later sou nodig kry. En winkels is vér. Uiteindelik het siniese plaasvroue hieroor gesug dat as 'n mens wolwestront lank genoeg weg-bêre, hulle mans ook dáárvor 'n nut sal vind.

## Bronne

- *Die Veldwagter stap saam – Die allesomvattende veldgids tot die Laeveld* deur Megan Emmett en Sean Patrick. Briza, 2019.
- *Droppings, Dung and Scats of Southern African Wildlife* deur Lee Gutteridge. Jacana, 2023

Pleks ek was nie eerste hier nie! Let op die verskillende fases van ontbinding in die olifantmis rondom die rooibekneushoringvoël.





# Truffelsnuffel 'Swartgoud' vir jou bord

"Truffels" laat Suid-Afrikaners gewoonlik eerste aan sjokolade dink, maar die gesogte Périgord-swartruffel, 'n ondergrondse swam waarvoor Europese smulpape tot R26 000 per kilogram betaal, word al geruime tyd ook plaaslik gekweek – en ons voorste sjefs staan tou vir stukkies van dié "swartgoud".

TEKS JOHAN VAN ZYL FOTO'S PETER VAN NOORD EN PAUL MIROS





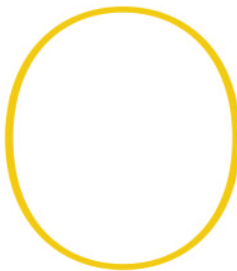
Paul Miros van Woodford Truffles, hier afgeneem buite Tulbagh saam met sy hond, Baccio, voor die truffelsnuffel begin.

**OORKANT** Périgord-swarttruffels lyk soos oneweredige steenkoolbrikette met fyn vratjies aan die buitekant.





Van die truffelboord af kyk 'n mens uit oor die vrugbare Tulbagh-vallei en die gelyknamige dorpie. In die verte is canolalanderye te sien.



p die agter-  
sitplek van  
die kinema-  
tograaf Paul  
Miros se  
Toyota Land  
Cruiser sit  
'n verform-  
faaide bruin

teddiebeer en hyg soos 'n mens wat pas by 'n marathon oor die eindstreek is. Elke vyftien sekondes raak dit stil en dan trek die ritmiese gehyge weer los, kompleet asof die teddiebeer daarvoor betaal word.

“Ontmoet vir Baccio,” sê Paul. “En oppas, hy kwyl partykeer op 'n mens, veral as hy opgewonde is – soos nou.”

Met sy dik, krullerige pels en blink kraaloë lyk Baccio dalk soos 'n opgewonde speelding, maar hy is eintlik 'n baie intelligente Lagotto Romagnolo, 'n ou en uiters lojale Italiaanse honderas, en die enigste rasegte hondesoort wat amptelik in truffelsnuffel spesialiseer.

“Lagotto Romagnolo's is die tradis-

ionele keuse vir truffelversamelaars in Europa, waar dié swamme eeue lank deur varke uitgesnuffel is. Maar omdat alle honde 'n sterk reuksintuig het, kan 'n mens byna enige intelligente jong hond met sintetiese truffelolie, reuk-assosiasiespeletjies en positiewe versterking leer om truffels uit te snuffel,” vertel Paul, wat self vir Baccio opgelei het. (Lees die kassie “Die kuns van truffelsnuffel” op bl. 101.)

'n Entjie buite Tulbagh in die Wes-Kaap draai Paul in by een van die stuk of tien plase reg oor die land wat reeds 'n vennootskap met die Miros-familie gesluit het om truffelboorde te vestig en toegang te verkry tot die maatskappy se span mikoloë (swamkundiges), landbou- en bosboukenners en hulle gevestigde bemarkings- en verkoopskanale. (Lees meer daaroor in die kassie “Wil jy met truffels boer?” op bl. 97.)

Tussen Junie en Augustus – die amptelike oestyd in Suid-Afrika – staan sjefs van spogrestaurante tou om plaaslik gekweekte Périgord-

swarttruffels (*Tuber melanosporum*) in die hande te kry wat deur opgeleide honde soos Baccio uitgesnuffel en dan versigtig met die hand uitgegrawe word.

“Ons het elke jaar 'n waglys wat al langer word,” sê Paul, “want ons en ons vennote reg oor die land produseer nog nie naastenby genoeg nie. Ons voer ook truffels uit na Europa wanneer dit skaars is gedurende die Noordelike Halfrond se somer.”

## Wat is 'n truffel?

In Europa word swarttruffels meestal in Frankryk, Italië, Spanje, Bulgarye, Griekeland en Turkye gekweek. Die eerste truffels is in die laat jare tagtig in die VSA geoes, en sedertdien het dit uitgebrei na die Suidelike Halfrond met Nieu-Seeland, Australië, Chili en Suid-Afrika wat deesdae met 'n groeiende jong nisbedryf spog.

Hoewel Suid-Afrikaners dalk al van truffelolie gehoor of dit in >





**LINKS** Baccio is 'n Lagotto Romagnolo, 'n Italiaanse honderas.

**ONDER** Vars truffelskaafsels op roosterbrood met gebakte eiers.

**ONDER** Die truffelboord waar ons besoek afgelê het, is uitgelê teen die voorheuwels van die skilderagtige Winterhoekberge buite Tulbagh.







Paul Miros het self vir Baccio opgelei en gevolglik luister die hond slegs vir hom. Hier wag hy reikhalzend op sy lekkerny vir goeie diens gelewer!

die kombuis gebruik het, ken min van ons vars swarttruffels wat 'n bietjie lyk soos oneweredige steenkoolbrikette met fyn vratties aan die buitekant.

"Ja, dis 'n vreeslik Europese ding," beaam Paul. "Omdat dit nie natuurlik hier voorkom nie, raak bittermin mense daarmee groot en hulle eet dit gewoonlik die eerste keer as hulle in Europa vakansie hou. Dis ook nie iets wat jy sommer op 'n plaaslike spyskaart sal aantref nie, tensy jy dalk in ons kort truffelseisoen by 'n duur restaurant eet. Vars truffels moet teen 4°C bewaar word, en selfs onder sulke ideale toestande verloor hulle binne 18 tot 20 dae die intense aroma waarvoor mense so baie betaal.

"Truffels is basies ondergrondse sampioene, oftewel die 'vrugte' van mikorriza-swamme wat op die wortels van gasheerbome geënt word en dan in 'n simbiotiese verhouding met die bome leef:

Die swamme soek voedingstowwe in die grond wat hulle aan die gasheer verskaf en kry in ruil daarvoor noodsaaklike minerale en veral koolhidrate uit die bome se vermoë om te fotosinteer," verduidelik Paul.

In Suid-Afrika word meestal steen- of hulseike (*Quercus ilex*) en Europese eike (*Quercus robur*) as gasheerbome gebruik, hoewel laasgenoemde meer vatbaar is vir meeldou en stompkopkewers.

## Van veldkos tot boerdery

Paul se pa, die fotograaf Volker Miros (nou 85), beter bekend as Suid-Afrika se truffelhoeroe, en sy vrou, Angela, het Woodford Truffles in 2005 begin nadat hy minstens 'n dekade lank navorsing oor dié swamme en spesifiek die Franse swarttruffel gedoen het.

Hy het ook die hulp ingeroep van internasionale truffelkenners >







Op die Miros-familieplaas, Groenfontein, in die Koue-Bokkeveld is tans truffelboorde van altesame 22 ha.

## Wil jy met truffels boer?

Eeue gelede was wilde swarttruffels nog armmanskos, maar omdat die natuurlike habitat in Europa dramaties afgeneem en die aanvraag ewe dramaties gegroei het, haal topgehalte truffels deesdae maklik R15 000 tot R20 000 (en meer!) per kilogram in Europa. Truffelboerdery is dus 'n goeie sakegeleentheid, sê Paul, maar dis redelik ingewikkeld om die natuurlike habitat in Europa aan die suidpunt van Afrika na te boots.

### 1 Is dit koud genoeg?

Périgord-wintertruffels hou nie van ekstreme hitte of koue nie, maar het wel in die winter genoeg "koue-eenhede" nodig. Voornemende truffelboere moet dus heel eerste hulle GPS-koördinate na Paul stuur sodat hy kan bepaal of die voorgenome terrein jaarliks minstens 750 "koue-eenhede" kry wat deurslaggewend is om dié truffels suksesvol te

kweek. Koue-eenhede verwys na hoeveel winterkoue 'n plek kry. Eenvoudig gestel is dit die opeenhoping van gemiddelde temperature in 'n dag, oor 'n tydperk van drie maande, gedurende die winter. Genoeg reën, veral in die lente en herfs wanneer die truffels vorm en groei, is ook noodsaaklik, anders is besproeiing nodig.

Tans word truffels suksesvol gekweek op plekke soos die Koue-Bokkeveld en Sederberg (waar die Miros-familie se plaas, Groenfontein, is), Villiersdorp, George, Clarens, Dullstroom, Machado-dorp, die Langkloof, die KwaZulu-Natal-se Middelland en Kokstad.

### 2 Hoe lyk jou grond?

Swarttruffels groei in 'n groot verskeidenheid grondsoorte – van sanderig tot klipperig tot effens kleierige leemgrond – solank dit baie goed dreineer.

Een van die grootste uitdagings is ons natuurlike suur grond waarby enorme hoeveelhede kalk (kalsitiese kalk, nie dolomitiese kalk nie) ingewerk moet word om dit meer alkalies te kry vóór die bome geplant word. In Frankryk, Italië en ander Europese lande groei truffels in grond wat natuurlik alkalies is met 'n pH van 7,8 tot 8,5.

### 3 Is jy geduldig genoeg?

Dit is duur om 'n truffelboord te vestig – en jy het minstens 5 ha (met 400 tot 625 bome per hektaar) nodig om dit winsgewend te maak. Die eerste truffels vorm eers sowat vier tot sewe jaar nadat die geënte bome uitgeplant is. Die oes begin klein en raak al groter namate die swamme op die sywortels van die bome versprei. Volle produksie – rofweg 90 kg tot 120 kg per hektaar – is gewoonlik eers ná 10-12 jaar moontlik.





**BO** Die Périgord-wintertruffel (*Tuber melanosporum*) is swart aan die buitekant met swart en wit are aan die binnekant.

**HEEL BO** Die truffels leef weliswaar in 'n simbiotiese verhouding met die eikebome, maar die verhouding eis wel sy tol: Die bome se groei word aansienlik vertraag.

**REGS** Volgens Paul is die stam van dié hulseik (*Quercus ilex*) in die truffelboord buite Tulbagh deur bobbejane beskadig.





soos prof. Alessandra Zambonelli van die Universiteit van Bologna in Italië wat Suid-Afrika 'n paar keer besoek het.

Paul vertel sy pa se belangstelling in veldkos het begin toe hy as kind saam met sy oupa sampioene in die Swartwoud in Duitsland gesoek het. Jare later het Volker as fotograaf saam met die inheemsekoskenner wyle Renata Coetzee gewerk aan die boek *Koekemakranka – Khoi-Khoinkultuurgoed en kom-kuier-kos* (2010), waarin die seisoenale Kalahari-truffel (*Terfezia pfeilii*), ook bekend as t'nabba ('n verlangse familielid van die nóg duurder Franse wittruffel), ter sprake kom.

In 2008 het Woodford Truffles 'n saailingwekery en laboratorium op die familieplaas, Groenfontein, in die Koue-Bokkeveld gevestig waar hulle jong eikebome met die spore van die *Tuber melanosporum*-swam ent en dan vir 18 maande in steriele toestande vertroetel voor dit aan

voornemende truffelboere verskaf word om in boorde uit te plant.

In 2009 het hulle hulle heel eerste truffelboord van 7 ha op Groenfontein geplant en in 2015 'n tweede boord van sowat 8 ha. Tans beslaan die truffelboorde op die plaas altesame 22 ha.

Hoewel Volker steeds die groot "ghoeroe" is, is Paul, deesdae tweede in bevel, die konsultant wat voor en gedurende die truffelseisoen hulle vennote se plase besoek. Hy is verantwoordelik vir die bemerking terwyl sy suster Kathi Bullard die verkope behartig.

### Soek hom, Baccio!

Paul bring die Land Cruiser tot stilstand by die truffelboord op die plaas 'n hanetree buite Tulbagh. Hier staan rye en rye eikebome waarvan die grootste skaars so hoog soos 'n mens is en die res heuphoogte. Baccio kwyl nou onophoudelik. >

### Hoe ruik en smaak truffels?

Vars Périgord-truffels het 'n intense aardse, muskusagtige aroma wat herinner aan iets tussen nat blare, kakao, koffie en knoffel. Volgens Paul is daar ook mense wat die reuk haat, veral kinders, en selfs opgooi wanneer hulle dit die eerste keer ruik.

Die smaak word beskryf as umami (die "aangenaam soutige" vyfde basiese smaak naas soet, suur, sout en bitter), neutagtig en "sampionagtig".

Dun skaafsels truffels word gewoonlik rou gebruik saam met verhitte vetterige kos soos botter, room, kaas, eiers, pasta, risotto en vars, warm brood wat die aroma goed absorbeer. Paul is mal oor truffels in roomys en kapokaartappels, maar het g'n ooghere vir truffelolie nie omdat amper al die truffelolies wat plaaslik te koop is, met sintetiese truffelgeursel gemaak word en nie met die ware Jakob nie. Woorde op die verpakking soos "truffle flavour" (totaal sinteties) en selfs "natural truffle flavour" (meestal uit "natuurlike" bronne soos sjietakesampioene) beteken geen regte truffels is betrokke nie!



Volker Miro (85), alombekend as Suid-Afrika se truffelghoeroe, het Woodford Truffles in 2005 begin en in 2009 die eerste truffelboord op die familieplaas, Groenfontein, in die Koue-Bokkeveld geplant. Deesdae is sy seun Paul die een wat deelnemende plase besoek gedurende die kort seisoen tussen Junie en Augustus.



Hy wil úit, maar wag geduldig tot Paul sy stewels en knieskerm aantrek, sy truffelskouersak uithaal en die hond se rooi jakkie aantrek.

“Hierdie boord is minstens sewe, agt jaar gelede geplant, en soos julle kan sien, lyk die meeste bome maar taamlik klein en verpot. Moenie dat dit julle flous nie: As dit by truffelboerdery kom, is wat ónder die grond gebeur die belangrikste.”

Paul wys na die kaal kolle onder verskeie van die bome waar geen gras groei nie. “Dié kaal kolle – ons noem dit ’n brûlé of “gebrande kol” – verskyn gewoonlik so drie of vier jaar nadat jy die bome geplant het wat met spore van die swarttruffels geënt is. Die brûlé is ’n goeie teken. Dit beteken die truffels is gevestig en aktief aan die groei onder die grond.”

Wanneer Paul skielik sê “Come, find it, find it, Baccio!”, trek die hond los en begin deur die rye bome vleg, al huppelend met sy neus naby die

grond in die aankomende wind. Paul is kort op sy hakke en moedig hom deurentyd aan.

Daar is ’n stil, intuïtiewe vennootskap tussen baas en hond.

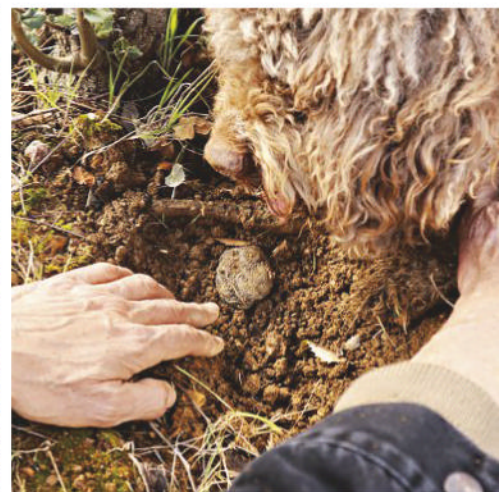
“Ja, ons twee lees mekaar,” lag Paul. “Sodra Baccio ’n reuk optel, verander sy gedrag – sy stert begin liggies waai en jy kan sien hy fokus – en dan moet ek bybly en hom mooi dophou. Sodra hy gaan stilstaan en begin grawe, gryp ek in om te keer dat die truffel onder die grond beskadig word. In die Europese Unie word truffels in vier kategorieë gegradeer – nie volgens hulle geur nie, maar die toestand van die truffel. Perfek ronde, onbeskadigde truffels haal die hoogste pryse.

“Sodra Baccio ’n plek uitgewys het, grawe ek ’n bietjie grond uit en ruik daaraan. Ek wil nou nie arrogant klink nie, maar ja, oor die jare het my neus al amper so goed soos Baccio s’n geword,” grinnik hy.

“As daar truffels is, tel ek dadelik die soet, amper sjokoladeagtige reuk in die grond op en begin dan versigtig dieper grawe. Die truffels groei gewoonlik omtrent 10-25 cm onder die grond op die sywortels, maar soms so diep as 40 cm. Aan die begin verskyn hulle naby die stam van die boom, maar met verloop van tyd beweeg hulle verder weg van die stam. Daar is dikwels ook ’n bars in die grond wat veroorsaak word deur die truffels wat uitswel.”

Die grond om die truffels word afgeskud en met ’n sagte borsel verwyder voordat enige slegte plekke uitgesny word. Dan word die truffels by die maatskappy se hoofkantoor in Houtbaai volgens Europese standaarde gegradeer en verkoop: swartgoud uit die grond tot op jou bord. 📍

**Kontak** 📞 woodfordtruffles.co.za  
 📷 @woodfordtruffles 📞 083 441 9948



**BO EN REGS** As Baccio gaan stilstaan en sy stert begin waai, weet Paul hy het ’n reuk opgetel. Sodra die hond begin grawe, moet Paul dadelik ingryp om te keer dat die truffels onder die grond beskadig word omdat heel, onbeskadigde truffels die hoogste pryse haal. Paul grawe dan self versigtig grond uit en ruik daaraan. En siedaar: ’n truffel van sowat 40 g!





## Die kuns van truffelsnuffel

Om 'n truffelhond op te lei is minder ingewikkeld as wat 'n mens dink, maar dit verg heelwat geduld, konsekwentheid en baie herhaling, sê Paul. En die proses moet begin wanneer die hond nog jonk is.

### 1 Bou 'n band en herroeping (*recall*)

"Ek het begin deur Baccio self kos te gee sodat daar 'n sterk band tussen ons vorm. Daarna het ek met eenvoudige speletjies begin soos om 'n bal te gooi wat hy moes gaan haal en terugbring, en hom elke keer met 'n lekkerny beloon. Sô leer die hond dat terugkom na jou toe altyd iets positiefs beteken."

### 2 Koppel 'n reuk aan die speletjie

"Toe Baccio eers die speletjie verstaan, het ek sintetiese truffelolie in

die bal gegooi en net aangegaan met die speletjie. Sô het hy die truffelreuk met beloning en pret begin vereenselwig."

### 3 Gaan oor na eenvoudige soekoefeninge

"Ek het die bal met die truffelolie in een van vyf stukke besproeiingspyp geplaas en Baccio aan 'n leiband van die een pyp na die volgende gelei. Wanneer hy die regte pyp gekry het, het ek hom geprys en met 'n lekkerny beloon. Ek het die bal die heeltyd in 'n ander pyp gesit sodat dit 'n speletjie van soek en ontdek bly."

### 4 Ontwikkel instink om te grawe

Wanneer die hond begin om die pyp met sy poot om te stamp, boots dit die natuurlike gedrag na wat nodig

is om truffels uit te grawe. Hierdie is 'n belangrike stap in die opleiding.

### 5 Maak dit moeiliker

"Ek het later die bal of houertjie met die truffelgeur in die veld gegooi en Baccio opdrag gegee om dit te soek. Die hond moet leer om die reuk te volg en die voorwerp na jou terug te bring om beloon te word."

### 6 Hou dit positief en kort

Stop voordat die hond verveeld raak en eindig altyd op 'n positiewe noot. Die opleiding moet deurentyd soos 'n speletjie voel en nie werk nie. "Baccio is ongelooflik gehoorsaam en het 'n wonderlike persoonlikheid. Die enigste keer wat ek met hom sukkel, is wanneer hy 'n haas gewaar!"





# Ons gaan tuin toe

Winter in die tuin is geensins 'n wagtyd nie – dit is die seisoen om rustig te saai en dinge aan die gang te hou sodat jy in die lente 'n sterk en gesonde tuin het. **Natasha van Zyl** van die VanZylStead in Durbanville sê dis die tyd om kompos te maak, 'n wurmplaas in die tuinbeddings te bou en jou hoenders warm en gesond te hou.

TEKS EN FOTO'S NATASHA VAN ZYL

## Winter in die groentetuin

Winter in Suid-Afrika is nie oral dieselfde nie. In sommige dele kry ons ysige oggende en ryp, elders bring die winter reën en nat grond, en op ander plekke waai die wind só erg dat jong plantjies gaan platlê.

Tog is daar een beginsel wat oral geld: Winter is nie 'n wagtyd in die tuin nie – dis 'n voorbereidingsfase. Wat ons nou doen, bepaal hoe sterk en gesond ons tuin die lente binnegaan.



### Wat kan ons nou plant?

In die grootste deel van die land kan jy in die winter – Junie, Julie en Augustus – steeds aktief wees in die tuin. Dit is die tyd vir maklike, betroubare groente wat nie warm temperature nodig het nie, plante wat hou van koeler dae en goed vaar in stadiger, rustiger groeitoestande.

**SPINASIE EN SLAAI** Veral losblaarslaaivariëteite soos Oakleaf en Lollo Rossa is ideaal is vir pluk-en-kom-weer, en wat spinasie betref, is Fordhook Giant besonder gewild en betroubaar in die wintermaande. Hulle word ook vinnig gevestig.

**BEET EN WORTELS** Dit kan jy direk in die grond saai – onthou net om hulle later uit te dun.

**ERTJIES** Hulle geniet die koeler toestande en groei sterk in die winter. Goeie variëteite sluit in Sugar Snap, Snow Peas (sneeu-ertjies) en Green-feast, wat almal betroubaar is en goed presteer in Suid-Afrikaanse winters.

**UIE** Plant dit nou, hetsy van saad of saailinge.

**KOOLFAMILIE** Kool, blomkool, broccoli en Brusselse spruite doen besonder goed in die winter, mits hulle in kouer gebiede ligte beskutting kry teen ryp.



## Beskerming teen koue en ryp

Koue nagte en ryp kan jong plante maklik beskadig, maar eenvoudige beskerming maak 'n groot verskil. Bedek plante saans met rypdoek, ou lakens of skadunet om hitte vas te hou, en verwyder dit weer soggens sodat die plante lig en vars lug kan kry. Potplante kan nader aan mure, onder afdakke of teen geboue geskuif word waar dit effens warmer is. Probeer ook om jou plante nie nat te lei net voor baie koue nagte nie, want nat wortels vries makliker. 'n Klein bietjie ekstra aandag voor koue nagte kan 'n hele bedding red.



**Wanneer plante die regte beskerming kry, kan hulle selfs in moeiliker seisoene aanhou floreer. Trek snags rypdoek oor jou beddings, maar laat hulle bedags baai in die winter son en vars lug.**

**OORKANT 'n Goedbeplande bedding maak 'n groot verskil aan hoe gewasse deur die winter vorder.**

## Te veel reën en nat grond...

In winterreënvalgebiede is die grootste gevaar nat wortels, want plante hou nie daarvan om vir lang tye in water te staan nie. Maak seker jou beddings dreineer goed en vermy te veel water, want plante gebruik aansienlik minder water gedurende die wintermaande. Lig potte effens

van die grond af sodat oortollige water maklik kan wegloup, en hou die grond tussen plante los genoeg sodat lug kan insypel. Goeie dreinerings help om wortelprobleme en siektes in die koue seisoen te voorkom.

## Wind – die verborge wintervyand

Wind word dikwels onderskat, maar dit kan grond vinnig uitdroog, stingels knak en plante onnodig laat stres. Deur windskerms te skep met skadunet, rietmatte of selfs pallet-heinings, kan jy jong plante mooi beskerm. Dit help ook om laer gewasse naby hoër plante of strukture te plant en bestaande heinings, mure of bome as natuurlike beskutting te benut. 'n Windbeskermde tuin bly nie net warmer nie, maar gebruik ook minder water en groei merkbaar beter deur die winter.

## Deklaag: Jou wintertuin se beste vriend

As daar een ding is wat in die winter nooit afgeskeep mag word nie, is dit 'n goeie deklaag. 'n Deklaag werk soos 'n kombers oor jou grond – dit help om die grond effens warmer te hou in koue nagte, beskerm wortels teen ryp, keer dat swaar reën die grond kompakteer en help om vog langer en meer eweredig te behou. En soos dit stadig afbreek, bou dit organiese materiaal in jou grond in en verbeter die grondstruktuur.

Maar nie alle deklae werk dieselfde nie – en die dikte waarmee jy dit aanwend, maak 'n groot verskil. **VARSGESNYDE GRAS** As jy vars gras gebruik, moet dit in 'n baie dun laag aangewend word – ongeveer **1-2 cm** dik. Vars gras is baie nat en stikstofryk. As dit te dik gepak word, vorm dit 'n digte, slymerige laag wat kan begin vrot, hitte opbou en suurstof van die grond afsny. Dit kan wortels versmoor en selfs 'n onaangename reuk veroorsaak. Dun lae laat die gras vinniger droog word en geleidelik afbreek sonder om te kompakteer.



**'n Laag organiese materiaal rondom plante skep 'n meer beskermde mikroklimaat in die bedding. Dit help om die grond aktief en lewendig te hou terwyl jou groente stadig deur die winter groei.**

teer. Jy kan eerder oor tyd verskeie dun lae byvoeg as een dik laag op een slag.

**DRÔE BLARE, STROOI OF HOOI** Dié materiale is ligter en meer lugtig, en kan **5-8 cm** dik aangewend word. Dit laat steeds lug en water deur, maar bied goeie isolering teen koue en help om vog te behou. Veral strooi is gewild omdat dit stadig afbreek en 'n goeie beskermingslaag vorm.

**KOMPOS** Kompos is meer 'n grond-opknapper as 'n isolasielaag. Dit word gewoonlik **2-5 cm** dik bo-op die grond gesprei. Dit voed die grond direk en kan ook onder 'n laag strooi of blare gebruik word vir ekstra beskerming.

**FYN HOUTSPLINTERS** Hier kan jy ook mik vir **5-7 cm** dik, veral rondom vrugtebome en meerjarige plante. Dit breek stadiger af en bied langdurige bedekking.

Die geheim van 'n winterdeklaag is dus nie net wát jy gebruik nie, maar hóé jy dit gebruik. Vars, nat materiaal moet dun en versigtig aangewend word, terwyl droër, lugtiger materiale dikker kan lê om daardie belangrike winterbeskerming te gee. >





## WINTERKRUIE

# Geur, genesing en 'n warm koppie tee

Wanneer die dae korter word en die groentetuin stadiger raak, is dit kruie wat stilweg oorneem. Hulle vra min, gee baie, en bring geur, troos en genesing regdeur die koue maande. Winter is 'n goeie tyd om jou kruie-tuin te laat werk – nie net vir kos nie, maar ook vir tee, stoom, stroop en eenvoudige huisremedies.

### Kruie wat goed groei in die winter

Hierdie kruie hanteer koue goed en hou aan groei wanneer ander plante rus:

**PIETERSIELIE** 'n Ware winterheld.

Groei stadig maar aanhoudend en bring varsheid in winterkos.

**KOLJANDER** Verkies koel weer en skiet stadiger saad in die winter.

**TIEMIE** Hou van koel, droë toe-

stande; perfek vir winterbredies en geroosterde groente.

**ROOSMARYN** 'n Geharde struik wat winterwind en koue kan trotseer; dit is ook wonderlik vir ondersteuning van die immuunstelsel.

**SALIE** Aards, warm en uitstekend vir wintergeregte én keelseertee.

**GRASUIE** Hulle hou aan groei in beskermde kolle en verleen 'n sagte uiegeur aan kos.

**DILLE** Groei beter in koel weer as in hitte.

### Kruie vir tee en winterwelstand

Dis waar die winterkruietuin regtig skitter – kruie wat jou van binne af warm maak:

**KAMILLE** Kalmerend, help met slaap en spysvertering.

**SITROENKRUID (SUURLEMOEN-BALSEM OF LEMON BALM)** Sagte

sitrusgeur, goed om stres en spanning te verlig.

**MENT (PEPERMENT OF KRUISEMENT)** Verfrissend, help met spysvertering en verkoue.

**SALIE** Antibakteries; werk uitstekend vir keel- en mondspoelmiddels.

**ROOSMARYN** Stimulerend, help met bloedsomloop en fokus.

**LAVENTEL** Dit het nie net 'n heerlike geur nie; gebruik klein hoeveelhede vir 'n kalmerende tee of stoom.

### Plant winterkruie só

- Kies 'n plek wat oggendson kry en beskutting het teen ysige winterwind, want koue kan groei strem.
- Die beste is om kruie naby die huis of in potte te plant waar dit maklik



bereikbaar is vir daaglikse oes, veral in koue weer.

- Maak seker die grond dreineer goed – nat en koue grond is winterkruie se grootste vyand.
- Bedek die grond met 'n ligte deklaag om die wortels warm te hou en vog te balanseer.
- Oes kruie gereeld maar liggies – dit hou die plante kompak, gesond en stimuleer nuwe groei sonder onnodige stres.

### Wenke vir oes

Oes kruie laatoggend, sodra die dou heeltemal weg is. Dit is ook wanneer die vlugtige olies in die kruie op hulle sterkste is. Kies gesonde, jong lote en snoei liggies en eweredig sodat dit nie stres veroorsaak nie.

Vars kruie kan dadelik gebruik word vir tee en kos, terwyl oorskot stadig gedroog kan word op 'n warm, droë en goed geventileerde plek buite direkte sonlig. Bind dit in klein bossies of versprei dit op 'n sif, en bêre dit eers wanneer dit heeltemal droog is om geur en krag te behou.

### 'n Immuun-hupstoot

Wanneer die koue toeslaan en verkoues die ronde begin doen, is 'n warm koppie van dié tee een van die eenvoudigste maniere om jou liggaam te ondersteun. Dit gee nie net warmte nie, maar help ook om jou immuunstelsel natuurlik te ver-

sterk en bring 'n oomblik van rus in die winter. Salie en tiemie is bekend vir hulle antibakteriese en antivirale eienskappe; roosmaryn help met bloedsomloop en energie, terwyl gemmer die liggaam van binne af verwarm en inflammasie help verlig. Heuning en suurllemoen ondersteun die keel en gee ekstra vitamien C.

#### JY BENODIG

- 1 teelepel vars of droë salie
- 1 teelepel tiemie
- ½ teelepel roosmaryn
- 1-2 skyfies vars gemmer
- 1 koppie kookwater
- heuning na smaak
- vars suurllemoen sap na smaak

#### SÓ MAAK JY

Plaas die kruie en gemmer in 'n koppie of klein teepot. Gooi kookwater daaroor, bedek en laat trek vir 7-10 minute. Verwyder die kruie ná die trektyd, voeg heuning en suurllemoen sap by, en drink terwyl dit warm is.

Drink hierdie tee by die eerste teken van 'n verkoue of wanneer jy moeg, pap of sommer net onwel voel en jou liggaam 'n bietjie ekstra ondersteuning nodig het.

Drink 1-2 koppies per dag vir kort periodes, veral wanneer jy voel jou liggaam het ekstra ondersteuning nodig. Swanger vroue moenie groot hoeveelhede drink nie, veral oor die salie daarin.

Vir balans en sagter ondersteuning kan jy hierdie tee afwissel met 'n ligter tee soos kamille.

### Nog idees vir kruietee

Winterkruie leer ons iets moois: selfs in stadige seisoene kan daar oorvloed wees. Met 'n paar goedgekose kruie het jy altyd geur vir jou kos, iets vars om te pluk, en 'n warm koppie tee wanneer die koue byt. Probeer gerus die volgende:

- Kamille + ment (vir ontspanning)
- Salie + tiemie (vir keel en verkoue)
- Sitroenkruie + laventel (vir stresvolle dae)



## Handgereedskap wat jy kan vertrou

Goeie handgereedskap maak tuinwerk ligter en lekkerder. Ons is gaande oor die stewige, praktiese gereedskap wat Get Dirty maak: Dit lê gemaklik in die hand en is gemaak om regtig te werk – van plant en grond losmaak tot fyn werk in beddings. Dis duursaam, betroubaar en presies wat jy nodig het vir alledaagse tuinwerk. Hier's ons gunsteling:

• **LANGSTEELGRAAF** Ons is baie lief vir hierdie graaf omdat hy met 'n langer steel ontwerp is, wat jou rug genadig is wanneer jy kompos, grond of materiaal skuif. Dit gee vir jou meer hefboom en minder rugpyn – net reg vir groter tuin- en kompostake.

• **MIDI-TUINGEREEDSKAPSTEL** (foto bo) Dit is 'n klein maar baie bruikbare stel handgereedskap (mini-hark, handschoffel en skerpkanttuinroffel) wat goed werk vir saai, onkruid uithaal en plante verskuif. Die stel is maklik om te hanteer, goed gebalanseer en van groot hulp vir deurlopende kleinskaalwerk in die beddings.

**Kontak** [getdirty.co.za](https://getdirty.co.za)  
 [info@getdirty.co.za](mailto:info@getdirty.co.za) >



## SNOEI IN DIE WINTER

# Wanneer, hoekom en waar om te sny

Snoeiwerk kan vir baie mense intimiderend voel. Ons ken almal daardie oomblik wanneer jy met 'n skêr in die hand voor 'n boom staan en wonder: "Gaan ek hom seermaak?" Die waarheid is: regte snoei op die regte tyd doen presies die teenoorgestelde. Dit hou jou bome gesond, verbeter vrugvorming en help die hele tuin beter funksioneer.

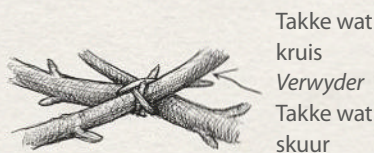
## Hoekom snoei ons?

Die vernaamste rede is om lug en lig vrylik deur die plant te laat beweeg. Dit help om siektes en plae te verminder en skep 'n gesonder groei-omgewing. Regte snoei moedig sterk, gebalanseerde nuwe groei aan, verbeter blom- en vrugvorming, en help om die grootte en vorm van die boom te beheer sodat dit makliker is om te versorg en te oes. 'n Oop, goedgevormde boom is altyd gesonder en produktiewer as 'n digte, verwaarloosde een.

## Wanneer snoei ons?

Dit hang af van watter tipe plant jy wil snoei.

## Hoe snoei ek 'n boom?



## BLADWISSELENDE VRUGTEBOME

Dit is bome wat hulle blare verloor in die winter – soos appel-, peer-, perske-, pruim-, appelkoos- en nektarienbome. Hierdie bome word in die winter gesnoei wanneer hulle dormant is. Sonder blare kan jy maklik die struktuur sien, en die boom gebruik nie energie op aktiewe groei nie. Wintersnoei help om sterk nuwe groei in die lente te stimuleer, gee jou die kans om die vorm en struktuur van die boom reg te stel, en maak dit maklik om ou, swak of siek hout te verwyder voordat die boom weer aktief begin groei.

## NIE-BLADWISSELENDE VRUGTEBOME

Dit is immergroen bome soos sitrus-, avokado-, mango- en lietsjebome wat hulle blare deur die jaar hou. Hulle moet ligter en versigtiger gesnoei word, veral in die koue wintermaande wanneer dit stres en rypskade vir die boom kan veroorsaak. Die beste tyd om hierdie bome te snoei is van laatwinter tot vroeë lente, of net ná die oes, as die boom die snywerk beter kan hanteer.

**KRUIE** Baie mense vergeet dat kruie ook gesnoei moet word, veral meerjarige kruie soos roosmaryn, tiemie,



salie en organum. Gereelde, ligte snoei help keer dat plante houtagtig word, hou hulle netjies en kompak, en stimuleer vars, geurige nuwe groei. Dit is belangrik om kruie nooit te ingrypend te snoei op een slag nie – sny eerder klein bietjies op 'n slag, maar meer gereeld.

**MEERJARIGE PLANTE EN STRUIKE** Meerjarige plante en vrugtestruike soos bessies het elkeen hulle eie groei-ritme, maar die basiese beginsels van snoei bly dieselfde: verwyder ou, uitgewerkte groei, los jong en sterk lote, en hou die middel van die plant oop vir lig en lug. Omdat sommige plante op ou hout blom en ander op nuwe hout, is dit altyd wys om eers te weet wanneer jou plant blom of vrugte dra voordat jy groot snoeiwerk aanpak.

## Waar sny jy?

'n Goeie reël is: Sny altyd met 'n doel. Verwyder heel eerste dooie, siek of beskadigde hout. Dan volg takke wat na binne groei asook takke wat kruis en teen mekaar skuur. Sny net bokant 'n knop of sytak wat na buite wys. Moenie stompies los nie, maar moet ook nie teen die stam sny nie. Elke sny moet die plant help om oop en gebalanseerd te groei.

## Moet jy iets op gesnoeide takke sit?

In die meeste gevalle is die antwoord nee. Gesonde bome het hulle eie natuurlike genesingsproses, en klein tot medium snoeissnitte hoef nie verseël te word nie. Wanneer 'n sny skoon en netjies gemaak is met 'n skerp, skoon snoeiskêr, vorm die boom self 'n beskermende laag (kallus) wat die wond toemaak.





**LINKS** Madonna skrop rustig tussen die blare en kompos. Vir haar is die winter net nog 'n kans om na larwes en wurms te soek. Dis natuurlike proteïene waarvan hoenders eenvoudig nie genoeg kan kry nie.

**ONDER** Hier kom die dames somer reguit uit die hok gestap. Selfs op koue oggende bly hulle nuuskierig en altyd op soek na iets om te pik. 'n Droë hok en goeie kos help dat hulle sterk en gesond deur die winter gaan.



## HOENDERHOEKIE

# Winterraad uit Madonna se bek

As dit by hoenders kom, verg winter net 'n bietjie meer beplanning. Koue oggende, nat grond en korter dae beteken hulle gebruik meer energie om warm te bly en, ja, in die winter het hoenders beslis 'n groter behoefte aan energie en proteïene.

'n Goeie lêenvoer bly altyd die basis, maar in die winter doen hoenders besonder goed met ekstra energie- en proteïenryke aanvullings. Dinge waarvoor hulle mal is en wat jy maklik kan byvoeg, sluit in gekookte mielies, hawermout, pampoen, patats, sonneblomsade en klein hoeveelhede mieliemeel. Op baie koue dae help warm kos regtig om hulle van binne af warm te hou.

Proteïene is belangrik vir liggaams-

hitte, vergesondheid en algemene weerstand. Jy kan dit aanvul met meelwurms, swartsoldaatvlieg-larwes, visreste (fyngkap), gekookte eiers of klein hoeveelhede jogurt (een of twee keer per maand). En dan is daar natuurlik hulle absolute gunsteling: larwes (*grubs*) en wurms in die kompos. Laat hulle toe om in jou komposhoop of onder blare te skrop – hulle is mal daarvoor, dit hou hulle besig, en dit is van die beste natuurlike proteïene wat jy vir 'n hoender kan gee.

Vars water bly noodsaaklik. Maak seker dit is skoon, nie ysig koud nie, en nie op 'n modderige plek waar dit maklik vuil word nie.

Die hok self moet droog, windvry

en goed geventileer wees. Vog is in die winter 'n groter probleem as koue. Droë strooi of saagsels op die vloer help om warmte vas te hou, en 'n dik laag beddegoed soos strooi, houtsaagsels (ver kieslik grof), houtkrulle of gekerfde droë blare – werk letterlik soos 'n kombers. Jy hoef nie hoenders te verhit of toe te draai nie – 'n droë, beskutte hok en goeie kos doen die werk beter.

## 'n Laaste woord van Madonna

“Gee my kos met krag, laat my in die kompos krap, en hou my vere droog – dan vat ek die winter soos 'n kampioen.” >



# Kompos vir 'n gesonde wintertuin

Kompos is die hart van 'n gesonde tuin, ook in die winter. Daar is eenvoudig niks beter as om jou eie kompos by die huis te maak nie: Jy herwin kombuis- en tuinafval en sit dit direk terug in jou grond waar dit werklik waarde het.

In Suid-Afrika beland na raming ongeveer 10 miljoen ton kosafval elke jaar in stortingsterreine – dit is byna 'n derde van al die voedsel wat geproduseer word. En wanneer organiese afval op vullishope lê en ontbind, stel dit metaan vry – 'n kragtige kweekhuisgas wat klimaatsverandering vererger.

Deur in die winter kompos te maak en dit in jou beddings te gebruik hou jy nie net afval van die stortingsterrein af nie, maar jy bou ook lewende, veerkragtige grond.

In ons tuin gebruik ons die Aero-

bin-komposteerder, wat veral in koue en nat wintermaande uitblink. Dit is 'n geslote, geïsoleerde stelsel wat help om die komposproses aan die gang te hou, maar hou ook peste en reuke uit én sorg dat die materiaal vinniger en skoner afbreek. Die eindresultaat is ryk, krummelrige kompos wat die grond voed, vog beter hou en plante help om koue en nat toestande makliker te hanteer.

Die Aerobin is in twee groottes beskikbaar: 400 l en 200 l.

**Prys** R9 125,25 vir die 400 l-komposteerder en R5 157,75 vir die 200 l-weergawe (BTW en afleweringkoste ingesluit).

**Bestellings** Stuur vir Natasha e-pos by [tashievanzyl@gmail.com](mailto:tashievanzyl@gmail.com) om joune te bestel.



Kompos hoef nie ingewikkeld te wees nie. Met die Aerobin gooi jy net jou nat groen materiaal, droë bruin materiaal en kombuisafval bo in. 'n Paar weke later haal jy ryk, donker kompos onder uit.

## DINGE VIR JOU DAGBOEK

# Wat gebeur dié winter?

### JUNIE 2026

#### 9-11 Junie

##### WoodEX for Africa

Gallagher-konferensiesentrum, Johannesburg, Gauteng  
Bosbou, hout, gereedskap, masjinerie, DIY- en konstruksie-verwant.

**Toegang** Gratis.

**Kontak** [info@woodex-forafrica.com](mailto:info@woodex-forafrica.com)

#### 10 Junie

##### Winter Gems: Citrus in the Garden

Babylonstoren, Wes-Kaap  
Leer praktiese tuinvaardighede en kweekwenke vir sitrus op dié werksessie van 10:00-15:30.

**Prys** R1 200 p.p.

**Besprekings** [babylonstoren.com](http://babylonstoren.com)  
021 863 3852

#### 27 Junie-5 Julie

##### East Coast Radio House & Garden Show

Durban Exhibition Centre, Durban, KwaZulu-Natal  
Groot huis-, tuin-, DIY- en leefstylskou.

**Prys** R140 p.p.

**Kontak** [info@house-gardenshow.co.za](mailto:info@house-gardenshow.co.za)

### JULIE 2026

#### 11 Julie

##### Maak jou eie tropiese terrarium

Elderflower-kwekery, Wes-Kaap  
'n Kreatiewe werksessie waar jy leer hoe om 'n miniwêreld te bou en versorg.

**Prys** R895 p.p.

**Kontak** [info@elderflower-nursery.co.za](mailto:info@elderflower-nursery.co.za)

#### 29 Julie

##### Landbouweekblad-konferensie oor volhoubare landbou

Lutzville, Wes-Kaap  
Fokus op volhoubare boerderypraktyke.

**Prys** R500 p.p.

**Kontak** [events@landbou.com](mailto:events@landbou.com)

#### 30 Julie-1 Augustus

##### Lutzville-skou

Lutzville, Wes-Kaap  
Vee, landbou, plaaslewe en gemeenskapsaktiwiteite.

**Prys** Verskeie opsies.

**Kontak** 083 234 2372

#### 30 Julie-2 Augustus

##### Decorex Joburg

Sandtonse konferensiesentrum

Interieurs, selfdoen, tuininspirasie, leefstyl en ontwerp.

**Prys** R170 p.p.

**Kontak** [decorex@decorex.co.za](mailto:decorex@decorex.co.za)  
[rxglobal.com](http://rxglobal.com)

#### 31 Julie-1 Augustus

##### Citrus & Wine Affair

Citrusdal, Wes-Kaap  
Wyn, sitrus, plaaslewe en 'n feesatmosfeer.

**Prys** R500 p.p.

**Kontak** 022 921 3400

### AUGUSTUS 2026

#### 27-29 Augustus

##### George-landbouskou

George, Wes-Kaap  
Vee, landbousake, toerusting en gesinsvermaak.

**Prys** R80 p.p.

**Kontak** [info@georgelandbouskou.co.za](mailto:info@georgelandbouskou.co.za)



## SELFDOEN

# 'n Wurmplaas in die bedding!



As jy wil hê jou kombuis- en tuinafval moet natuurlik en maklik in kos vir jou tuin verander, is 'n wurmplaas in die grond een van die beste en koste-doeltreffendste opsies. Al wat jy nodig het, is 'n PVC-pyp, 'n paar stukke gereedskap en 'n bietjie tyd.

### JY BENODIG

- 1 stuk (400 mm) PVC-pyp met 'n deursnee van 110 mm
- 'n PVC-eindkoppie (of gebruik 'n terracotta-potpiering of doek as deksel)
- kos soos droë blare, koerantpapier en kombuisafval
- rooi komposerdwurms (*red wigglers*), beskikbaar by [wizzardworms.co.za](http://wizzardworms.co.za)

### GEREEDSKAP

- handboor en 'n 20 mm-gatsaag-boorpunt
- saag (om die pyp te sny)
- maatband

### SÓ MAAK JY

**1** Meet die PVC-pyp en **2** sny dit tot die regte lengte. **3** Boor dan in die onderste 200 mm van die pyp 'n reeks gaatjies reg rondom met 'n deursnee van 20 mm. **4** Hierdie gate laat die wurms vrylik tussen die pyp en die bedding beweeg terwyl hulle kos verteer. **5** Grawe 'n gat in jou tuin waar jy die wurmplaas wil plaas – kies 'n plek met goeie grond wat nie te nat is nie. **6** Sit die pyp regop in die gat en maak seker die deel met die gaatjies is net onder die grondoppervlak.

**7** Druk die grond rondom die pyp goed vas. **8** Sit 'n PVC-eindkoppie wat stewig pas bo-op (of gebruik 'n terracotta-potpiering) om die wurms teen predatore en reën te beskerm. Gooi jou kombuis- en tuinafval by die bokant van die pyp in: groente- en vrugtesnitte, koffiemoer, grassnysels en droë blare werk goed. Bedek dit altyd met 'n bietjie nat koerantpapier, blare of kompos om reuke te verminder en wurms te lok.

Die wurms sal na die afval toe beweeg, dit verteer en ryk wurmkompos

(of dan *vermicompost*) in die omliggende grond laat. Dit help om jou tuin se bodemstruktuur en voedingstowwe te verbeter sonder enige ekstra arbeid.

**WENK** Die wurms doen die meeste van die werk vir jou. Solank jy gereeld kos bysit en die bokant toe hou, bly dit nutriëntryk en vol lewe.



Het jy vrae vir Natasha oor jou groente-, blom- en hoendertuin? Stuur gerus e-pos na [tashievanzyl@gmail.com](mailto:tashievanzyl@gmail.com).



# Smoor peste in die kiem... op die natuurlike manier

In haar nuutste boek, *Jane's Delicious Natural Solutions for Pests & Diseases*, wys die organiese tuinboukenner **Jane Griffiths** hoe 'n gebalanseerde ekosisteem jou beste verdedigingslinie teen peste en siektes is. *Platteland* het 10 kragtige plante uit die boek gekies wat jy kan gebruik om jou eie natuurlike pesdoders te maak wat goed is vir jou tuin én vir alles wat daarin leef.

TEKS JANE GRIFFITHS FOTO'S KEITH KNOWLTON EN JANE GRIFFITHS



Van die byna 400 spesies landslakke in Suid-Afrika is net enkele problematies in ons kostuine, en dit is almal spesies wat die land ingebring is.





**KLOKSGEWYS VAN LINKS** 'n Gebalanseerde tuin – een met verskeie groente- en kruiesoorte én blomme – lok voordelige insekte, skrik plaë af en verwar hulle, en help om siektes te voorkom; Sels 'n tuisgemaakte spuitmiddel kan voordelige insekte en ander organismes benadeel – gebruik dit dus altyd spaarsaam en spuit ná sononder wanneer die bestuiwers gaan rus het; Suid-Afrika het meer as 40 spesies plantluise – party voed op 'n verskeidenheid plante, terwyl ander plantspesifiek is; 'n Gesonde beet-oes met die hulp van salie (wat blaarvretende peste afweer) en stinkafrikaners (om aalwurms te voorkom); Maak 'n spuitmiddel van gousblomblare wat in olie gewek is om verskeie plaë te teiken.





ns is onlosmaaklik deel van 'n magiese, komplekse, gedurig veranderende biosfeer, en álles wat ons doen, het 'n uitwerking wat ons dalk die beste in ons tuine kan sien.

Ná miljoene jare van voortdurende aanpassing om te oorleef is plante integrale elemente in hierdie komplekse netwerk van gee en neem, en hulle het talle vindingryke strategieë ontwikkel om te floreer en voort te plant. Wanneer ons 'n kostuin begin, probeer ons hiermee saamwerk, maar soms bots ons behoeftes met dié van ons plante en hulle oorlewingsmeganismes.

Wanneer 'n perskeboom se vrugte ryp word, is dit sappig, soet en aantreklik. Dit is 'n oorlewingsmeganisme: Diere word na die vrugte gelok en kry heerlike kos in ruil daarvoor dat hulle die saad versprei. Natuurlik wil ons nie hê diere moet die vrugte eet nie – ons wil dit self hê! Daarom moet ons die natuurlike siklus verbreek deur die plaë te keer.

Om peste en siektes te hanteer gaan nie daaroor om elkeen te identifiseer en dood te maak nie. Die doeltreffendste langtermynoplossing om probleme te bestuur is om 'n goedgebalanseerde omgewing te skep wat dit in die eerste plek vir hulle moeilik maak om te floreer. Deur al die drade in harmonie te hou skep ons 'n oorvloedige, produktiewe en gesonde tuin. Dit is 'n voortdurend ontwikkelende en wonderlike leerproses.

Ek het in 1995 organiese groente begin kweek en weggetrek met brandrissies. Soos my tuin uitgebrei en gegroei het, het my kennis en begrip ook toegeneem. Deur uit my suksesse, eksperimente en foute te

leer het ek die onderlinge verhoudinge in my tuin begin raaksien: tussen insekte en plante, plante en grond, en grond en mikrobies. Hoe meer ek hiervan bewus geword en dit begin koester het, hoe meer het ek deel van my tuin geword pleks van om apart daarvan te staan. Hoe meer tyd ons neem om dié komplekse verhoudings te verstaan en te bevorder, hoe minder die probleme!

In ons kostuine skep ons 'n voedselketting met ons heel boaan wat die oeste eet. Dis net logies dat daar dan ook iets aan die onderkant moet wees wat ook aan die oes wil knaag... moet dus nie panikerig raak as jy skade gewaar nie. In 'n gebalanseerde groentetuin sal die plaë wat ons plante eet, gou self deur iets anders geëet word. 'n Plaag word eers 'n probleem wanneer dit groot skade aanrig of siektes

versprei. Die skep van 'n gesonde, stabiele ekosisteem is die eerste stap om die kanse hierop te verminder – dit beteken om hand aan hand met Moeder Natuur tuin te maak.

Een oggend gewaar ek 'n tros luisse op my kanferfoelie wat ek gewoonlik dadelik met 'n tuinslang sou afspuit. Ek wou egter foto's neem van peste en het hulle gelos. Dié besluit het tot 'n wonderlike ontdekking gelei.

Binne dae het liewenheersbesies opgedaag, wat die luisse verorber en piepklein geel eiertjies reg langs hulle gelê het. Daaruit het liewenheersbesielarwes gebroei: ware luisvretermasjiene. Enkele weke later was die plantluisse skoonveld en is hulle vervang met 'n florerende bevolking liewenheersbesies.

As ek 'n giftige plaagdoder gebruik het pleks daarvan om organiese tuin te maak, sou ek nie net die plantluisse

**Lok liewenheersbesies met dille, vinkel, duisendblad en ander blomme om plantluisse te beheer. Wanneer die larwes van liewenheersbesies uitbroei, kan hulle binne twee weke tot 400 plantluisse vreet.**







**LINKS** Jane Griffiths met 'n oes van erfenistamaties. Basilie en stink-afrikaners tussenin weer plaaginsekte af terwyl vrugte wat met moeseliensakkies bedek word, dit teen voëls beskerm.

**ONDER** Jane spit nie haar tuingrond om nie en hou dit in plek met 'n baksteenrand waarin sy metgeselplante soos angeliere, stink-afrikaners, kappertjies, grasuie, tiemie, klawer en organum plant.



doodgemaak het nie, maar ook hulle natuurlike vyande. Sommige luise sou onvermydelik oorleef het en die "slegtes" teel gewoonlik vinniger aan as die "goeies". 'n Nóg groter plant-luisbevolking sou ontwikkel het sonder enige liewenheersbesies om hulle in toom te hou.

Ek het ook 'n belangrike les geleer oor die skep van 'n gebalanseerde omgewing: As daar genoeg voordelige organismes is wat plaë in toom hou, kan hulle nooit te veel skade aanrig nie.

### Voorkoming is beter as genesing

Drie elemente is nodig vir siektes om te ontstaan of plaë om te floreer: 'n geskikte (en vatbare) gasheer, 'n patogeen of plaag, en 'n bevorderlike omgewing waarin hulle kan floreer. Deur enige een van dié elemente te verander of te verwyder kan jy die siklus verbreek, maar hoe om dit reg te kry bly 'n ewige leerproses.

Wanneer probleme in 'n orga-

niese tuin hanteer moet word, is voorkoming die beste geweer. Dit is makliker as behandeling en het geen nuwe-effekte nie. Baie siektes kan nie gestuit word as dit eers kop uitgesteek het nie – dan is die enigste oplossing om die hele plant te verwyder en te vernietig.

Voorkoming is al hulpmiddel tot ons beskikking. Ek het vroeg in my tuinmaakreis besef waarneming, bewustheid en kennis is die sleutel om plaë en siektes te beheer.

Dit help nie veel om 'n blaar vol gate na 'n kwekery te neem om uit te vind wat jou plante vreet nie. Daar is 'n magdom moontlike oortreders, en as jy die antwoord wil hê, moet jy self in jou tuin gaan kyk en uitvind. Hoe gouer jy 'n probleem identifiseer, hoe beter is jou kans om dit te beheer.

### Plantgebaseerde oplossings

Kies altyd die eenvoudigste oplossing wanneer jy probleme die hoof moet bied. 'n Sterk straal water sal plantluise vasvat, veral as jy hulle

vroeg betrap. 'n Tuisgemaakte spuit- of deurweekmiddel met bestanddele wat jy in jou kombuis of tuin kry, is dikwels doeltreffend.

Baie behandelings werk die beste as jy dit voorkomend gebruik. 'n Goeie begin is om ingelig te wees oor wát jy gebruik en om die siklusse en ideale toestande vir plaë en patogene te ken.

Al probeer ons ook hoe hard om 'n balans te handhaaf kan die ewewig in ons tuine gou versteur word: Hoë humiditeit skep ideale toestande vir swamsiektes om pos te vat terwyl die toediening van te veel kunsmis 'n plaaguitbraak kan aanmoedig. Wanneer voorkomingsmetodes faal, wend ons ons tot oplossings.

Gelukkig raak sintetiese plaagdoders ál ongewilder en navorers fokus toenemend op plantgebaseerde alternatiewe. Met moderne onttrekkingsmetodes bied plantgebaseerde organiese plaagdoders, wat plante (soos knoffel), neem en piretrum gebruik, omgewingsvriendelike oplossings >





Hierdie aftreksel van teeboomblare en tiemie sal as 'n spuitmiddel gebruik word om onder meer plantluise, spinmyte, witvlieg en ruspes af te weer en swamsiektes op blare te help voorkom.

vir boere en tuiniers. Dié kommersieel beskikbare produkte is getoets en dui die spuitinstruksies, dosisse en teikenorganismes duidelik aan.

'n Ander opsie is om jou eie spuitmiddels te maak. Plantgebaseerde plaagdoders gebruik die vermoë van die natuur om voortdurend aan te pas en verminder dus die kans dat plaë weerstand ontwikkel.

Baie plante bevat doeltreffende verbindings wat onttrek kan word – die onttrekkingsmetode word bepaal deur of die aktiewe bestanddeel water- of vetoplosbaar is. Sommige, soos knoffel, bevat albei soorte. Kap die plante fyn voor onttrekking (gebruik 'n menger). Sodra dit onttrek is, gooi dit deur 'n sif en gebruik die water of olie om 'n seep- of oliespuitmiddel te maak (sien die resepte op die oorkantste bladsy).

#### **Wateroplosbare verbindings (Plante en water in 'n 1:3-verhouding)**

Bedek harder plante (vlierblom, moringa, origanum, rabarber) met water en laat dit vir 2 uur liggies prut. Bedek sagter plante (kattiekruid, kamille, koorskruid, knoffel, kakiebos, lantana, stinkafrikaners, ui, tamatieblare, brandnetels) met kookwater en laat dit vir 24 uur trek.

#### **Vetoplosbare verbindings (Plante en olie in 'n 1:2 verhouding)**

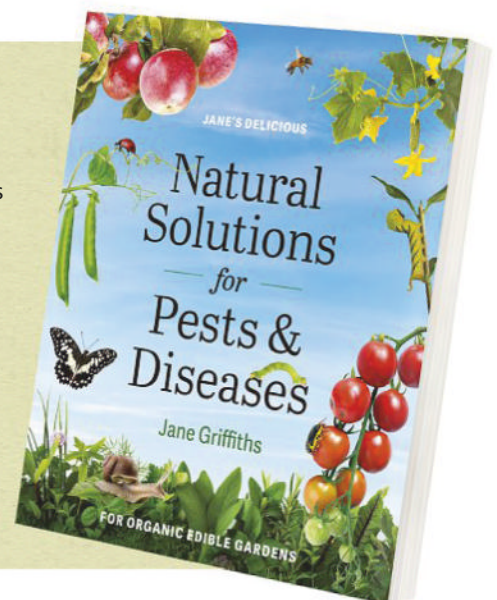
Laat die plante (wildeals, basilie, gousblomme, lourierblaar, kattiekruid, kamille, brandrissie, koorskruid, knoffel, lantana, laventel, stinkafrikaners, moringa, neem, ui, piretum, wurmkruid) vir 2 uur oor baie lae hitte in groente-olie prut, of gooi dit in 'n bottel, bedek dit met olie en laat dit vir 2-3 weke in die son staan om te trek.

### **Koop die boek**

*Jane's Delicious Natural Solutions for Pests & Diseases* gaan nie oor oorlogvoering in jou kostuin nie, maar wys hoe om sáám met Moeder Natuur te werk om heerlike, gesonde kos te kweek. Of jy nou 'n beginner of ervare tuinier is, dié omvattende gids met hope foto's sal jou help om tuinprobleme op 'n organiese manier te takel.

Jane deel haar magdom kennis wat oor jare van praktiese ervaring opgebou is – van die skep van gebalanseerde ekosistels wat peste en plaë natuurlik afweer tot die implementering van doeltreffende organiese oplossings wanneer probleme ontstaan. Leer watter toestande gesonde plante bevorder, hoe om vroeë waarskuwingstekens te herken en watter voordelige insekte jy moet verwelkom.

Die boek behels gedetailleerde identifikasie van algemene Suid-Afrikaanse plaë en siektes wat kostuine raak, voorkomingstrategieë en natuurlike teenvoeters. Elke inskrywing spog met duidelike foto's, bondige beskrywings en doelgerigte oplossings vir organiese tuine. Die boek word deur Sunbird uitgegee, kos R410 en is beskikbaar by goeie boekwinkels. [jonathanball.co.za](http://jonathanball.co.za) [janesdeliciousshop.co.za](http://janesdeliciousshop.co.za)





## Jou eie sproeimiddels

Om jou eie plaagdoders te maak is 'n diep bevredigende oefening. Seep of olie (of albei) kan bygevoeg word om spuitmiddels meer doeltreffend te maak. Buiten hulle eie plaagdodende eienskappe verlaag seep die oppervlakspanning van die spuitmiddel terwyl olie help dat dit beter klou, eweredig versprei tot in gaatjies en splete, en ook aan harige of wasagtige blare kleef. Dit vermindert verder die hoeveelheid produk wat jy benodig én laat dit langer hou ondanks reën of dou.

Vir resepte wat seep bevat, gebruik 'n natuurlike seep wat met potas (kaliumhidroksied) gemaak is en nie bytsoda (natriumhidroksied) nie,

aangesien laasgenoemde plante kan beskadig. 'n Goeie keuse is vloeibare Spaanse seep (castile), beskikbaar by Faithful to Nature en Takealot. Vervang skottelgoedseep, aangesien dit chemikalieë kan bevat wat skadelik is vir plante. Spuitmiddels met neemolie, vlugtige olies of seep moet ná sononder gebruik word wanneer bestuiwers gaan rus het. Dit kan ook met hitte of sonlig reageer en plantblare brand.

Verwyder siek plantdele voor jy spuit en toets 'n middel altyd eers op 'n paar blare. Wag 48 uur en kyk na die resultate. Onthou om blare aan albei kante te spuit, dra 'n masker en moenie in winderige toestand spuit of as reën voorspel word nie.



Spuitmiddels is baie meer doeltreffend wanneer die eerste tekens van 'n plaag of siekte kop uitsteek, daarom is dit noodsaaklik om plante daagliks te inspekteer om probleme later te voorkom. Moenie vergeet om ook op die onderkant van die blare te spuit nie.

## Seepsproei vir insekte

### JY BENODIG

- 1 eetlepel (15 ml) vloeibare Spaanse seep (castile)
- 1 eetlepel (15 ml) sonneblom- of canola-olie (om beter te klou)
- 1 ℓ water waarin plantmateriaal getrek het (sien "Wateroplosbare verbindings" op die oorkantste blad)

### SÓ MAAK JY

Meng alles saam en skud dit goed.

## Oliesproei vir insekte

### JY BENODIG

- 1 koppie (250 ml) sonneblom- of canola-olie waarin plante getrek het (sien "Vetoplosbare verbindings" op die oorkantste blad)
- ¼ koppie (60 ml) castile-seep

### SÓ MAAK JY

Meng alles goed met 'n staafmenger tot dit emulsifiseer tot 'n wit mengsel.

Bêre dié mengsel op 'n koel plek en gebruik dit binne 3 maande. Skud dit goed en meng 1 eetlepel konsentraat met 1 ℓ water, skud dit weer en spuit.

Moenie dit in helder sonlig gebruik nie aangesien dit die plante kan beskadig.

## Rissie-knoffel-en-uiesproei

### JY BENODIG

- 1 knoffelbol, huisies afgeskil
- 2 uie, ongeskil en fyngekap
- 1 ℓ water
- 2 eetlepels (30 ml) vuurwarm brandrissies, fyngekap
- 1 koppie (250 ml) canola- of sonneblomolie

### SÓ MAAK JY

Pols die knoffel en ui met die water. Pols dan die brandrissies met die olie.

Laat die mengsels apart trek vir 24 uur. Gooi albei deur 'n sif en druk soveel as moontlik van die vloeistof met 'n lepel uit.

Pols die knoffel-en-uiewater saam met die rissie-olie.

Gooi die mengsel in ysbakkies en vries dit. Om dit te gebruik, meng een blokkie met 1 ℓ water, skud dit goed en spuit. >



# Ons top 10 plaagwerende plante

Hier is *Platteland* se 10 gunsteling- **plaagwerende plante** uit Jane se boek. Volg die resepte op bladsy 115 om eenvoudige spuitmiddels met 'n water- of oliebasis te maak om tuinplae natuurlik op 'n afstand te hou.

## 1 Wildeals

Dié inheemse *Artemisia*-variëteit word al eeue lank in tradisionele medisyne gebruik omdat die vlugtige olies met antiswam- en antibakteriese eienskappe insekte en nematodes verdryf. Nog 'n bonus is dat liewenheersbesies graag in die plante broei, terwyl die sterk reuk van die blare allerlei ongewenste peste summier die hasepad laat kies.

**Peste** Alle sagtelyfpeste: plantluise, ruspes, blaarmyners, witvlieg.

**Hoe** Maak 'n sproei met water waarin die blare getrek het. Die blare kan ook as deklaag gebruik word in beddings waarin gesaai is of saailinge geplant is, of druk takkies in die grond om jong saailinge te beskerm.

**Voorsorg** In hoër konsentrasies kan dit voordelige insekte benadeel. Spuit dit slegs op teikenplae, en ná sonder. Moenie dit in groentebeddings gebruik nie omdat dit die groei van buurplante kan belemmer.



## 2 Basilie

Dié krui word al baie lank as plaagwerende metgeselplant gebruik.

Dit produseer sterk vlugtige olies soos sitronella, eukaliptool, limoneem en nerolidol wat keer dat peste dit vreet. Brasiliaanse wetenskaplikes wat met basilie-olie op boontjies geëksperimenteer het, het ontdek dit het die helfte van die ruspes op die blare laat vrek.

Jy kan verskeie basiliesoorte plant om plante teen sapsuigende insekte en ruspes te beskerm. Dit bevat ook antiswamverbindings, en die blomme lok voordelige insekte. Dis die beste om vir dié doel meerjarige variëteite te plant – jy wil liever hê eenjarige variëteite moet blare produseer en nie blomme nie.

**Peste** Luise, ruspes (veral dié van die doodskopmot), witvlieg.

**Hoe** Gebruik as 'n metgeselplant of laat die blare trek en maak 'n inseksproei.



## 3 Lourierblaar

Lourierblare bevat talle insekwerende olies en word algemeen in bêrehouers gebruik om motte en kalanders af te skrik. Dié metode werk die beste as jy vars blare kneus om die olies vry te stel, maar die blare moet gereeld vervang word – dit raak minder doeltreffend soos dit uitdroog.

Snoei die boom een keer per jaar as dit eers gevestig is en gebruik die antiswam- en insekwerende blare as deklaag. Die blare neem lank om af te breek – 'n goeie aanduiding van hoe erg insekte dit haat.

**Peste** Sapsuigende insekte, kalanders.

**Hoe** Dit werk goed as 'n insekwerende deklaag, gebruik 'n aftreksel van die blare in spuitmiddels en droë blare om droë spensprodukte te beskerm.

## 4 Gousblom

Gousblomme word al lank

as metgeselplant gekweek. Die geel en oranje blomme lok bye, skoelappers, krapspinnepokke en sweefvlieë en dit kan 'n verskeidenheid

peste voorkom. Poolse navorsers wat gousblomme tussen kool geplant het, het 'n beduidende afname in plantluise en koolwurms gesien. Ander studies toon soortgelyke sukses met gousblom-ekstrakte wat snywurms verminder en aalwurms onderdruk. Boonop vorm gousblomme 'n simbiotiese verhouding met swamme om die grond van gifstowwe te suiwer.

**Peste** Luise, snywurms, landmeter-ruspes.

**Hoe** Gebruik dit as metgeselplant of dekgewas, of span aftreksels in in sproei- en gronddeurweekmiddels.



## 5 Brandrissie

Kapsaïsien, die bestanddeel

wat rissies skerp maak, weer ook talle plae af en kan sagtelyf-insekte laat vrek indien hulle dit inkry. Dié insekdodende

eienskappe is die sterkste in die skil en sade van vuurwarm, ryp rissies.

**Peste** Plantluise, kewers, uievlieg, skildluise, spinmyte, blaaspootjies, witvlieg.

**Hoe** Maak 'n sproei. Voeg knoffel, neemolie en ui by om dit nóg beter te laat werk.

**Voorsorg** Kapsaïsien kan die vel en oë brand. Beskerm jou hande en oë wanneer jy dit meng of spuit.







**6 Knoffel**  
Dieselfde swaelverbindings wat knoffel sy sterk geur gee, werk goed in sproeimiddels om peste te

laat wyk. Knoffel verdryf en disoriënteer talle insekte, en 'n knoffelsproei sal selfs voëls twee keer laat dink voor hulle jou plante vreet. Dit is ook swamwerend.

**Peste** Plantluise, voëls, ruspes, sny- en kommandowurms, myte, klein kewers, slakke en naakslakke, blaaspootjies.

**Hoe** Spuit olie- of seepsproei met knoffelaftreksel direk op peste en sorg dat die blare goed bedek is. Jy kan brandrissie en ui byvoeg om dit nóg doeltreffer te maak. Deurweek die grond daarmee vir snywurms, slakke en naakslakke (jong slakke en eiers).

**7 Laventel**  
Laventel is al meer as 2 000 jaar bekend vir sy antibakteriese en insek- en swamwerende eienskappe. Die antieke Egiptenare het lyke daarmee gebalsem en in die Middeleeue is siekeboegvloere daarmee ontsmet.

Talle verbindings in die plant is giftig vir verskeie insekte – die skade wissel van doppe wat “afgeskuur” word tot respiratoriese probleme. Dis ook 'n nuttige metgeselplant met sterk geurde blare wat blaarvretende peste vinnig die hasepad laat kies, en blomme wat weer voordelige insekte lok.

**Peste** Luise, myte, rotte, kalanders, witvlieg.

**Hoe** Maak 'n blaaraftreksel en spuit dit direk op peste of plante. 'n Laventelheining sal rotte verdryf. Gebruik gesnoeide takkies as insekwerende deklaag en om voëls te verwar in beddings waar jy gesaai het. Druk takkies in die grond om jong saailinge te beskerm.



**8 Stinkafrikaners**  
In Indië word stinkafrikaners (*Tagetes* spp.) al eeue lank as plaagdoder ingespan en die plante se olie word deesdae as kommersiële bioplaagdoder gebruik. Die blomme en blare is vol insekdodende verbindings wat verskeie peste beheer. Die sterk geurde blare bevat hoë vlakke van limoneem wat witvlieg afskrik terwyl die helder geel en oranje blomme voordelige insekte lok. Die blare is ook swamwerend, veral as dit op tamaties gespuit word. Hoewel stinkafrikaners (*T. erecta*) en jonkmansknoopies (*T. patula*) die algemeenste gebruik word, is die onkruidagtige kakiebos (*T. minuta*) ook doeltreffend – oppas net, want as dit saad skiet, versprei dit die wêreld vol.

Blaaspootjies hou van stinkafrikaners, wat as 'n loggewas (vir skadelike spesies) en 'n teelplek vir voordelige roofmyte gebruik kan word. Wanneer die myte op blomme vrygelaat word, floreer hulle op sowel die stuifmeel as die skadelike blaaspootjies.

**Peste** Plantluise, wolluise, myte, dopluise, klein kewers, tamatiehoringruspes, witvlieg.

**Hoe** Gebruik 'n aftreksel van blare as sproeimiddel direk op peste, of as 'n middel om die grond te deurweek. Dit is ook 'n goeie metgeselplant om tussen groente te plant.

**9 Ui**  
Die rede waarom uie ons oë laat traan, is presies wat dit so 'n goeie pesverdruyer maak. As 'n ui se skil beskadig word, skei dit sterk swaelverbindings af. Die buitenste beskermende lae bevat die meeste; maak dus eerder 'n sproei pleks daarvan om dit in die kompos te gooi.

**Peste** Plantluise, kewers, ruspes, sprinkane, slakke en naakslakke, witvlieg.

**Hoe** Gebruik dit as insekwerende sproei met 'n olie- of seepbasis en bedek die bo- en onderkant van plante se blare daarmee. Maak dit nóg beter met brandrissie, neemolie en knoffel.



**10 Origanum**  
Dié heerlike kulinêre krui bevat verbindings (veral karvakrol en timol) wat baie peste se vermoë om eiers te lê asook die ontwikkeling van hulle larwes benadeel.

Dit is ook swamdodend, breek swammembrane af en keer swamgroeï. Wat veral groot belofte inhou vir kommersiële biopesdoders is origanum se seinvermoëns as metgeselplant. Wanneer dit deur 'n swam aangeval word, stel origanum vlugtige verbindings in die lug vry wat die omliggende plante waarsku om hulle eie verdedigingslinies te aktiveer.

**Peste** Plantluise, kewer- en kalendarlarwes.

**Hoe** Dit is 'n doeltreffende metgeselplant, of gebruik 'n aftreksel van blare in 'n insekwerende sproeimiddel. 





MAROKKAANSE FEESMAAL

# Proe die geure van die stad





## SPYSKAART

### VOORGEREG/ SNOEPHAPPIE

Geurige varkfrikkadelle

### HOOFGEREG

Marokkaanse hoender  
en/of  
Marokkaanse kekerertjies  
met 'n blaarbelaai  
eivrugslaai en  
speseryjogurt

Geroosterde wortels  
met ricotta, dukkah  
en 'n suurlemoen-  
en-komynsous

### NAGEREG

Appelkrummelkoek

In haar debuutkookboek, *Dressed & Seasoned*, moedig **Colette MacLennan**, eienaar en sjef van The General Store in Kaapstad, mense aan om waaghalsig te wees in die kombuis. Put inspirasie uit haar wonderlike energie – en gebruik van speserye – met hierdie Marokkaanse geregte. Jy sal jou gaste én jouself verras!

TEKS COLETTE MACLENNAN EN JESSICA SPIRO RESEPTE COLETTE MACLENNAN  
FOTO'S ALIX-ROSE COWIE STILERING EN BYKOMSTIGHEDE ALIX-ROSE COWIE,  
JESSICA SPIRO EN COLETTE MACLENNAN





## Geurige varkfrikadelle

Hierdie is 'n fantastiese resep uit my dae by Finns in Londen. In ons eetplek sal jy dié plomp, geurige frikkadelle elke week op die spyskaart sien, en hulle verkoop ook altyd heel eerste uit.

**Maak 10**

Bereidingstyd **20-25 minute**

Gaarmaaktyd **25-30 minute**

### JY BENODIG

#### VIR DIE SPESERYMENGSEL

- 1 lemmetjie
- ½ ui, geskil en in kwarte gesny
- 1 steel sitroengras, onderpunt afgesny
- 1 stuk vars gemmer van 1 cm, fyngerasper
- 1-2 brandrissies, fyngekap

- 1 klein hand vol koljanderblare
- 1 klein hand vol mentblare
- 1 teelepel (5 ml) komynsaad
- 1 teelepel (5 ml) koljandersaad
- 1 teelepel (5 ml) fyn borrie

#### VIR DIE FRIKKADELLE

- 1 eier
- ½ teelepel (2,5 ml) sesamolie
- 1 eetlepel (15 ml) vissous
- 1 eetlepel (15 ml) bruinsuiker
- ½ koppie (125 ml) broodkruimels
- 1 eetlepel (15 ml) ryswynasyn
- 2 eetlepels (30 ml) soet rissiesous, plus 1 koppie (250 ml) om te bak
- ¼ teelepel (1,25 ml) Chinese vyfspeserymengsel
- 1 kg varkmaalvleis
- 1 klein bossie koljanderblare, grofgekap

- 1 klein bossie sprietuie, wortels afgesny en fyngekerf
- olyfolie vir braai
- 10 g geroosterde wit sesamsaad vir garnering

#### VIR DIE SOUS

- 1 klein bossie sprietuie, wortels afgesny en fyngekerf
- 1 klein bossie koljanderblare, grofgekap
- 1 stuk vars gemmer van 3 cm, fyngerasper
- 3 eetlepels (45 ml) ryswynasyn
- 2 eetlepels (30 ml) sojasous

### SO MAAK JY

Verhit die oond tot 180°C en voer 'n oondbak met bakpapier uit.

**Maak die speserymengsel** Rasper die lemmetjieskil af en gebruik 'n skerp messie om die oorblywende wit skil af te sny sodat net die lemmetjievleis oorbly. Plaas die lemmetjieskil en -vleis saam met die res van die bestanddele vir die speserymengsel in die beker van jou versapper en pols alles saam. Skep die mengsel uit in 'n groot mengbak.

**Maak die frikkadelle** Klits die eier, sesamolie, vissous, suiker, broodkruimels, asyn, soet rissiesous en vyfspeserymengsel saam. Gooi die mengsel by die lemmetjies in die mengbak, gevolg deur die maalvleis, koljander en sprietuie. Meng alles goed deur met jou hande en geur dit met sout en peper. Verdeel die mengsel in 10 porsies wat jy elk in 'n bolletjie rol.

Verhit 'n pan oor matige hitte met 'n skeut olyfolie daarin. Braai 'n paar frikkadelle op 'n slag tot hulle oraloer mooi bruin is. Skep dit in die gevoerde oondbak, giet die soet rissiesous oor en bak die frikkadelle vir 15-20 minute of tot deurgaar.

Skep dan die frikkadelle uit en hou die soetrissiepanappe eenkant.

Meng al die bestanddele vir die sous saam met die pansappe en roer alles goed deur. Geur na smaak en voeg nog sojasous en asyn na smaak by.

Giet net voor opdiening die sous oor die frikkadelle en garner dit met die geroosterde sesamsaad.



## Marokkaanse marinade

Toe ek in Londen gewoon het – en dit was die grootste deel van my jong volwasse lewe – het ek in Finns, 'n piepklein maar woelige eetplek in Chelsea Green, gewerk. Ek dink hulle kombuis was kleiner as ons s'n in Breestraat, maar mensig, in daardie kombuis is daar groot hoeveelhede heerlike kos opgetower! Daar het ek nie net geleer hoe om in 'n baie beperkte ruimte te werk nie, maar ook hoe om 'n restaurant te bestuur – en dit goed te doen.

Ek het geleer hoe jy met 'n glimlag en vriendelike groet iemand se dag kan maak, maar ook hoe jy waarlik lief kan wees vir wat jy doen, veral as jy saam met fantastiese mense werk. Aan Julia en my Londense kollegas: Dankie dat julle dít vir my geleer het, en ook vir hierdie resepte wat soveel mense diékant van die wêreld gelukkig maak.

Hierdie marinade, wat in die Marokkaanse hoender (bl. 122) en

Marokkaanse kekerertjies (bl. 123) gebruik word, het 'n groot gunsteling onder klante geword, én 'n ikoon van The General Store. Dit maak 'n groot hoeveelheid, maar dit sal vir tot drie weke in die yskas hou.

Maak ± 1,5 l

Bereidingstyd 15 minute

### JY BENODIG

- 4 teelepels (20 ml) elk komyn-, vinkel- en koljandersaad
- 1 stuk vars gemmer van 2 cm, geskil en fyngerasper
- 2 knoffelhuisies, fyngerasper met 'n mikrorasper
- 1 heel ingemaakte suurlemoen, deeglik gewas en pitte verwyder (Sien “Maak self ingemaakte suurlemoene” hieronder)
- 1 groot hand vol mentblare
- 1 groot hand vol koljanderblare
- 4 teelepels (20 ml) fyn borrie
- 3 teelepels (15 ml) fyn kaneel

- 3 teelepels (15 ml) fyn komyn
- 4 teelepels (20 ml) kerriepoeier
- 1 rooi brandrissie, fyngekap
- 200 ml heuning
- 150 ml witwynasyn
- 300 ml vars suurlemoensap
- 600 ml olyfolie

### SÓ MAAK JY

#### As jy 'n voedselverwerker gebruik

Plaas die komyn-, vinkel- en koljandersaad in die beker en pols dit vlugtig om alles liggies stukkend te slaan.

Voeg die gemmer, knoffel, ingemaakte suurlemoen, ment- en koljanderblare by en pols dit tot 'n smeer.

Voeg die res van die speserye, rissie en heuning by en pols dit vir 'n minuut. Giet stadig die asyn, suurlemoensap en olyfolie by terwyl die masjien loop.

**As jy 'n staafmenger gebruik** Plaas al die bestanddele in 'n groot mengbeker en pols dit tot glad. Giet die marinade in 'n lugdigte houer en hou dit in die yskas tot benodig. >



### Maak self ingemaakte suurlemoene

Was en skrop 6 suurlemoene skoon. Sny elkeen in kwarte, maar nie regdeur nie – by die basis moet die kwarte aan mekaar vas wees. Druk elke suurlemoen oop en gooi 'n ruim hoeveelheid growwesout daarin (ongeveer 1 eetlepel – 15 ml in elkeen). Gooi 1 eetlepel sout onderin 'n gesteriliseerde glasfles. Druk die suurlemoene in die fles en stop dit goed in sodat dit sap vrystel. Voeg ekstra geur by soos tiemie, lourierblare of peperkorrels en gooi dan genoeg vars suurlemoensap by om die suurlemoene te bedek. Seël die flesse en bêre dit vir 3-4 weke op koel, donker plek. Skud die bottels die eerste paar dae liggies. Sodra die suurlemoene sag is, kan jy dit in die yskas hou. Spoel hulle deeglik af voor gebruik en gebruik hoofsaaklik die skil.





## Marokkaanse hoender

Ek kan nie onthou watter resep eerste gekom het nie – die Marokkaanse hoender of die Marokkaanse kekerertjies op die oorkantste blad. Wat ek wel weet, is dat die hoenderweergawe 'n weeklikse staatkraak op ons eetplek se spyskaart is.

Genoeg vir **6**  
Bereidingstyd **10 minute plus**  
**30 minute marineertyd**  
Gaarmaaktyd **20-25 minute**

### JY BENODIG

- 6 vryloop-hoenderborsies sonder vel, liggies platgeslaan
- 2 koppies (500 ml) Marokkaanse marinade (resep op bl. 121)
- 2 vars suurlemoene, in dun skyfies gesny
- 1 koppie (250 ml) hoenderaftreksel
- 1 koppie (250 ml) groenolywe, ontpit en grofgekap
- 1 hand vol koljanderblare

### SÓ MAAK JY

Plaas die hoenderborsies in 'n mengbak, voeg 3 eetlepels (45 ml) van die Marokkaanse marinade by en meng alles goed deur sodat die hoender oraloor bedek is. Sit kleefplastiek oor en laat die hoender vir minstens 30 minute in die yskas marineer.

Wanneer jy gereed is om die hoender gaar te maak, verhit die oond tot 180°C. Plaas 'n riffelpan oor matige hitte. Sodra die pan mooi warm is, braai die hoender vir 2-3 minute aan elke kant of tot liggies geskroei. Skep dit in 'n oondbak met suurlemoenskyfies tussenin.

Meng die aftreksel met die res van die marinade en giet dit in die oondbak tot die hoender bedek is. Sit dit in die oond en bak die hoender vir 15-20 minute of tot deurgaar.

Skep die hoender op 'n opdienbord, giet die sous oor en garneer dit met die gekapte olywe en koljanderblare.



## Aangename kennis!

Colette MacLennan is die trotse eienaar en hoofsjef van The General Store, 'n gewilde en geliefde eetplek-en-spyseniersaak in Kaapstad. Colette, wat bekend staan as "The General," is oorspronklik van KwaZulu-Natal en het haar opleiding aan die prestigerike Silwood-kookskool ontvang. Nadat sy vir talle van die stad se toprestaurante gewerk het, het sy Londen toe verhuis waar sy 'n dekade lank by Finns in Chelsea gewerk het. In 2015 keer sy terug om haar eie besigheid te begin, en vandag is The General Store bekend vir sy vars, immerveranderende spyskaart en verleidelike gebak, alles gemaak deur 'n span formidabele vroue. Die resepte in *Dressed & Seasoned* vang die harde werk, geure en lewendige gemeenskap agter dit alles vas.



## Marokkaanse kekerertjies met 'n blaarbelaaide slaai en speseryjogurt

Die ikoniese Marokkaanse marinade keer terug, dié slag in 'n heilsame kekerertjie-en-eiervrugslaai. Ek kan Julia Bannister van Finns vir baie dinge bedank, maar dié resep sal heel boaan die lys wees. Twee belangrike punte hier: Maak seker jy gebruik 'n bak wat diep genoeg is vir al die lae; en wanneer jy die kruie kap, hou dit baie grof, want jy wil hê die eindproduk moet soos 'n slaai vol blare lyk. Vir die kekerertjies moet jy beplan omdat dit oornag moet week, maar dis die moeite werd. As dit nie aan jou 'n verskil maak nie of jy's gedruk vir tyd, gebruik gerus geblikte kekerertjies.

Genoeg vir **6-8**

Bereidingstyd **15 minute plus**

**weektyd oornag**

Gaarmaaktyd **ongeveer 45 minute**

### JY BENODIG

- olyfolie
- 1 ui, fyngekap
- 2 koppies (500 ml) droë kekerertjies, oornag geweek
- 650 ml Marokkaanse marinade (sien die resep op bl. 121)
- 3 groot eiervrugte, in blokkies gesny
- 1 groot hand vol mentblare, liggies grofgekap
- 1 groot hand vol koljanderblare, liggies grofgekap

- 1 groot hand vol platblaarpietersielie, liggies grofgekap

- 1 groot hand vol wilderoket, liggies grofgekap

### VIR DIE SPESERYJOGURT

- 3 koppies (750 ml) gewone dubbeldik jogurt
- 1 hand vol mentblare, grofgekap
- 1 hand vol koljanderblare, grofgekap
- 1 hand vol platblaarpietersielie, grofgekap
- 1 eetlepel (15 ml) za'atar-speserye

### SÓ MAAK JY

Verhit die oond tot 200°C. Gooi 'n bietjie olyfolie in 'n kastrol en sit dit op matige hitte. Voeg die ui by en soteer dit tot sag en mooi goudbruin. Dreineer die kekerertjies en voeg dit by die ui saam met 2 koppies (500 ml) water en die helfte van die Marokkaanse marinade.

Draai die hitte laer en laat die mengsel sonder 'n deksel prut vir 40 minute of tot die kekerertjies gaar maar nog effens krakerig is en die vloeistof met die helfte weggook. As die kekerertjies gaar is, haal dit van die plaat af en gooi die res van die marinade by. Geur dit met sout en varsgemaalde peper en laat dit heeltemal afkoel.

Terwyl die kekerertjies kook, meng die eiervrugblokkies met 'n ruim hoeveelheid olyfolie, geur dit met sout en varsgemaalde peper en plaas dit in 'n oondpan. Rooster dit vir 20-30 minute of tot gaar met bros stukkie plek-plek. Haal dit uit die oond en laat dit eenkant afkoel. Meng dan die grofgekapte kruie deur en drup nog olyfolie oor.

**Maak die speseryjogurt** Meng die jogurt, kruie en za'atar in 'n bak en geur dit met sout en varsgemaalde peper.

Om dit voor te sit, skep die kekerertjies in 'n diep bak met 'n hoë rand sodat daar genoeg plek is vir die lae. Smeer die speseryjogurt eweredig oor die kekerertjies en pak die gekruide eiervrugslaai bo-op. >





## Geroosterde wortels met ricotta, dukkah en 'n suurlemoen-en-komynsous

Geroosterde wortels is een van my gunsteling-groentesoorte, en hierdie resep is 'n goeie voorbeeld van hoe 'n paar geheime wapens – soos dukkah en ricotta – saamwerk om iets wonderliks op te tower.

Genoeg vir **6-8**

Bereidingstyd **15 minute**

Gaarmaaktyd **20-25 minute**

### JY BENODIG

- 1 teelepel (5 ml) rissievlokkies
- olyfolie om oor te drup
- 1 kg wortels, geskil en in die lengte middeldeel gesny
- 1 eetlepel (15 ml) sonneblomsaad, gerooster
- 1 hand vol wilderoket
- 150 g ricotta (sien “Maak self ricotta” hiernaas)
- 2 eetlepels (30 ml) dukkah (sien “Maak jou eie dukkah” hieronder)

### VIR DIE SLAAISOUS

- 2 eetlepels (10 ml) fyn komyn
- 1 teelepel (5 ml) heuning
- 2 eetlepels (30 ml) dijonmosterd
- sap van 2 suurlemoene
- 150 ml olyfolie

### SÓ MAAK JY

Verhit die oond tot 180°C en voer 'n bakplaat met bakpapier uit.

Meng die rissie en olyfolie deur die wortels en geur dit behoorlik met sout en vars-gemaalde swartpeper. Sprei die wortels uit op die bakplaat en rooster dit vir 20-25 minute of tot dit plek-plek gekaramelliseer is. Haal dit uit die oond en laat eenkant afkoel.

**Maak die sous** Plaas die komyn, heuning, dijonmosterd en suurlemoensap in die beker van 'n versapper. Geur die mengsel met sout en vars-gemaalde swartpeper. Laat die masjien loop terwyl jy die olyfolie stadig bygooi. Proe weer vir geurmiddels en voeg by wat nodig is.

Om voor te sit, skep die wortels in 'n opdienbak en meng die sonneblomsaad en die helfte van die sous deur. Pak die wortels in lae op 'n opdienbord met roketblare tussenin, en krummel die ricotta oor. Sprinkel die dukkah oor en drup die res van die sous oor. >

### Maak self ricotta

Verhit 1 l volroommelk en 1 teelepel (5 ml) sout in 'n kastrol oor matige hitte tot dit begin stoom, skuimerig raak en net onder kookpunt is (ongeveer 93°C). Haal dit van die plaat af, roer stadig 2 eetlepels (30 ml) vars suurlemoensap by en laat dit vir 10 minute met rus. Die melk behoort te skei in sagte wit wrongel en vaal weiwat. Indien nie, voeg nog 'n teelepel (5 ml) suurlemoensap by en wag 'n paar minute. Voer 'n vergietes uit met moeseliendoek en plaas dit oor 'n mengbak. Giet die mengsel in die doek. Laat dit vir 10-15 minute dreineer vir sagte ricotta en effens langer vir 'n fermere kaas. As dit te droog word, kan jy 'n bietjie van die wei byroer. Gebruik die res van die wei om brood te bak. Die ricotta sal vir tot 5 dae in die yskas hou.

## Maak jou eie dukkah

Verhit die oond tot 180°C. Rooster 50 g amandels, 50 g pekanneute, 50 g haselneute en 50 g pistasieneute vir 5-8 minute op een bakplaat en 50 g sonneblomsaad en 50 g sesamsaad op 'n ander bakplaat tot alles mooi goudbruin is. Rooster 2 eetlepels (30 ml) fyn komyn, 2 eetlepels (30 ml) fyn koljander, 1 eetlepel (15 ml) vinkelsaad en 1 eetlepel cayennepeper vir 2-3 minute in 'n pan tot geurig. Laat alles heeltemal afkoel. Plaas al die geroosterde bestanddele in 'n voedselverwerker, geur dit met sout en swartpeper, en pols dit vlugtig tot 'n growwe mengsel wat lyk soos broodkrummels met stukkie daarin – moenie dit té fyn maak nie. Bêre die mengsel vir tot een maand in 'n lugdigte houer. Sprinkel dit oor geroosterde groente of vleis, of sit dit voor saam met brood en olyfolie.













## Appelkrummelkoek

Ek sal vir enigiemand wat bereid is om te luister vertel hoe mal ek oor appelkrummelkoek is. Ek dink nie noodwendig die wêreld het nog 'n resep vir appelkrummelkoek nodig nie, maar hierdie een is waarlik 'n wenner. Dit is my perfekte poeding. Sit dit net so voor teen kamertemperatuur of warm met crème fraîche, dun room of vla.

Genoeg vir 8

Bereidingstyd **10 minute**

Baktyd **1 uur**

### JY BENODIG

#### VIR DIE KOEK

- 200 g koekmeel
- 120 g strooisuiker
- 1 teelepel (5 ml) bakpoeier
- 100 g botter, in blokkies gesny
- 3 appels, geskil, klokhuis verwyder en in dun skyfies gesny

#### VIR DIE VLA

- 2 eiers
- 200 g room
- 120 g suurroom (of gebruik gewone jogurt)
- 80 g bruinsuiker
- 1 teelepel (5 ml) vanieljesmeer

#### VIR DIE KRUMMELLAAG

- 80 g botter
- 120 g koekmeel
- 100 g bruinsuiker
- ¼ teelepel (1,25 ml) fyn kaneel

### SÓ MAAK JY

Verhit die oond tot 180 °C en smeer 'n 22 cm-losboompan goed met botter.

Pols die meel, strooisuiker, bakpoeier en botter saam in 'n voedselverwerker – dit sal 'n droë, krummelrige mengsel vorm. Sprinkel driekwart van die mengsel op die boom van die koekpan en kantel die pan sodat die mengsel ook effens teen die rand versprei.

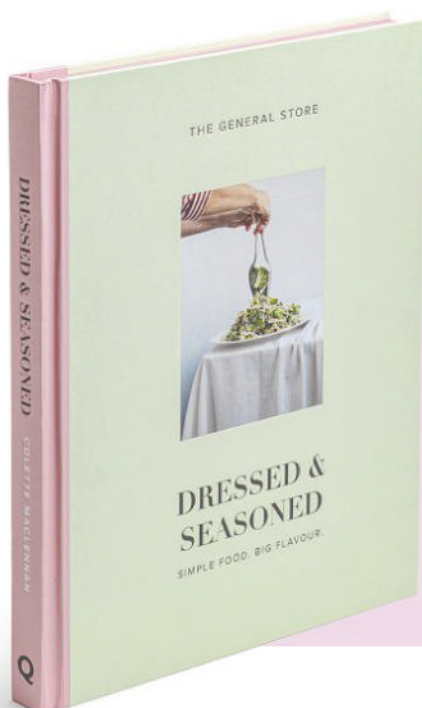
Meng die appels met die oorblywende kwart van die krummelmengsel en pak dit in lae in die oondpan. Bak dit vir 20 minute.

Maak intussen die vla deur die eiers, room, suurroom, bruinsuiker en vanielje saam te klits. Giet dié mengsel oor die appelmengsel sodra dit uit die oond kom, en bak dit dan vir nog 20 minute.

Terwyl die koek in die oond is, maak die krummellaag: Smelt die botter in 'n kastrol en voeg die meel, bruinsuiker en kaneel by. Roer dit totdat dit dik klonte vorm. Hou hierdie mengsel in die yskas tot jy dit nodig kry.

Haal die koek uit die oond – moenie skrik as dit in dié stadium effens rou lyk nie – en sprinkel die kaneelkrummels eweredig oor die bokant voor jy dit vir 'n laaste 20 minute bak tot die krummellaag bros en mooi goudbruin is.

Haal die koek uit die oond en laat dit heeltemal afkoel voor jy dit uit die pan keer en voorsit. **P**



## Koop die boek

*Dressed & Seasoned* is die pragtige debuutkookboek deur Colette MacLennan, die eienaar en sjef by The General Store, 'n klein eetplek aan Breestraat wat sedert 2015 vir Kapenaars kosmaak. Die boek is deels 'n viering en deels 'n handleiding met geheime wapens, en wys femieslose, geurbelaaide kos wat bedink is vir 'n bedrywige lewe – van perfek geroosterde hoender en begeerlike slaai tot die plek se ikoniese sjokoladebrownies. Groente speel die hoofrol, kruie is volop en die resepte is geïnspireer deur die seisoene. Slim souses en eenvoudige tegnieke verander alledaagse bestanddele in indrukwekkende weeketes. Of jy nou kosmaak vir een, 'n gesin moet voed of vriende onthaal, *Dressed & Seasoned* is 'n bloudruk vir goeie kos wat goed gaargemaak word, met selfvertroue en sonder om te veel daaroor te dink. Die hardebandboek word uitgegee deur Quivertree en kos ongeveer R650 by goeie boekwinkels landwyd. [quivertreepublications.com](http://quivertreepublications.com)



'N ETE SAAM MET TONY JACKMAN

# 'n Proesel Karoo- nostalgie







Winter is die trooskosseisoen. Probeer gerus dié vier heerlike – en maklike – tradisionele geregte uit die veteraankosskrywer **Tony Jackman** se nuwe boek, *Retro Karoo Food*. Dit is ware sielskos uit die hart van Tony se Karoo-kombuis.

TEKS EN RESEpte TONY JACKMAN FOTO'S SEAN CALITZ  
STILERING CARO GARDNER

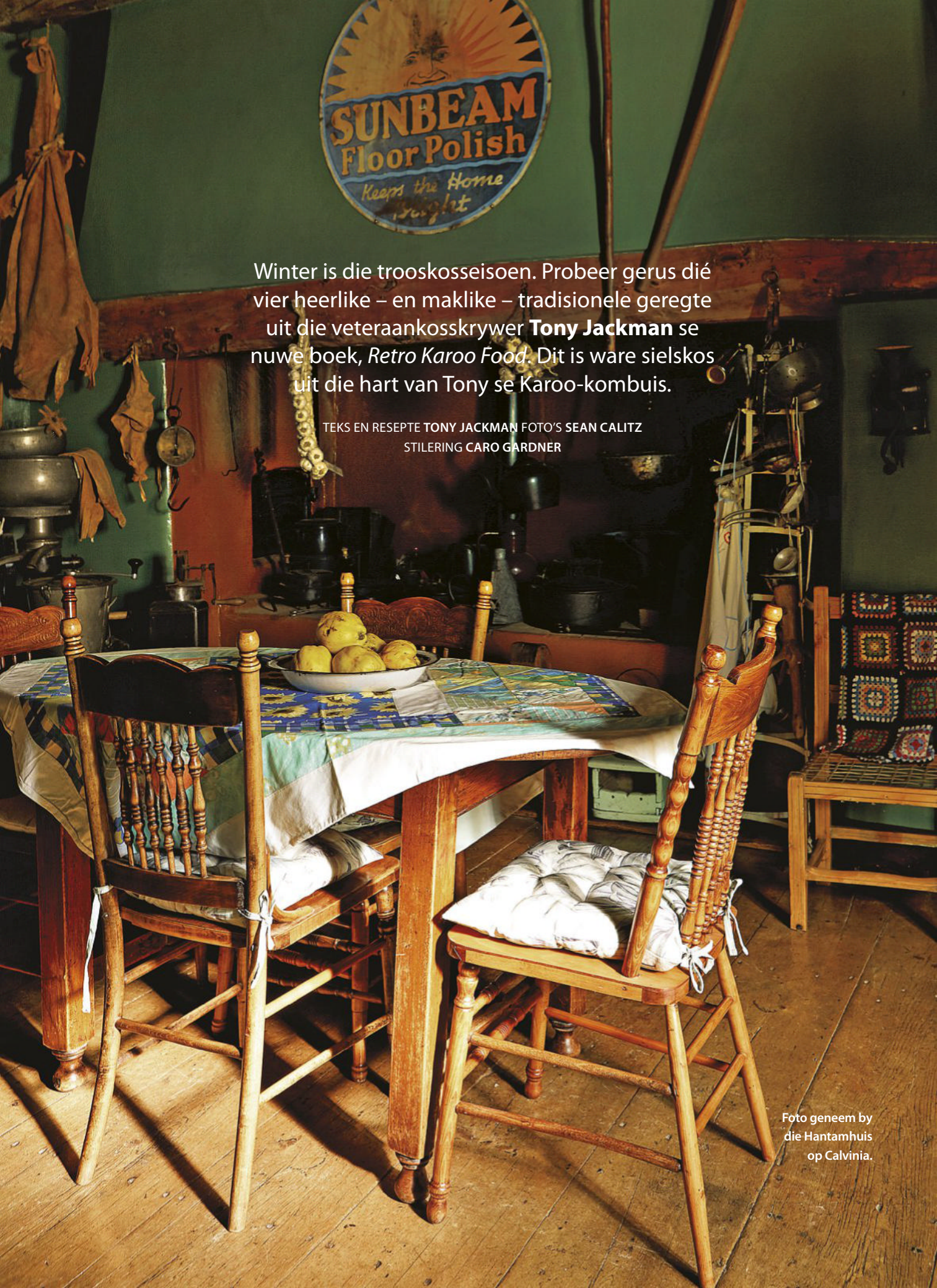


Foto geneem by  
die Hantamhuis  
op Calvinia.



## SPYSKAART

### VOORGereg

Parmesaan-skorsies

### HOOFGereg

Geroosterde lamsblad  
met komynbotter

Dauphinoise-aartappels

### NAGereg

Gebakte brie met  
gekaramelliseerde  
hanepootpere

## Parmesaan-skorsies

Skorsies is 'n fantastiese Suid-Afrikaanse voorgereg en een van my standaard-groentetreffers. Sit dié goue *gems* in hulle dop voor as 'n pronkstuk om 'n ete te begin.

Só werk dit: Een hele skorsie is een porsie, maar jy sit al die skorsievleis slegs in 'n halwe dop voor. Wat jy nie wil hê nie, is skorsies wat pap en skeef middeldeer gesny is.

Begin met rou halwes en skep die vleis uit die skorsie voor jy dit gaarmaak. Hierdie resepsie is genoeg vir een, maar vermeerder dit volgens die aantal gaste wat jy genooi het.

Genoeg vir **1**

Bereidingstyd **10 minute**

Gaarmaaktyd **25 minute**

### JY BENODIG

- 1 heel skorsie wat jy in 'n halwe dop gaan voorsit
- 2 eetlepels (30 ml) botter
- 2 opgehoopte eetlepels (±40 ml) fyngerasperde parmesaankaas
- sout en witpeper na smaak
- ekstra parmesaan om voor te sit
- ekstra gesmelte botter om voor te sit
- 'n takkie vars tiemie vir garnering

### SÓ MAAK JY

Sny die skorsie middeldeer – van bo na onder en nie van die kant af nie. Gebruik 'n lepel om die pitte uit te skep en gooi dit weg. Skep versigtig al die vleis uit en plaas dit in 'n groentestomer of vergiettes oor 'n kastrol met kokende water.

Hou die beste, netjiesste halwe doppe om die skorsies voor te sit. Stoom die geel vleis vir omtrent 15 minute tot sag en laat dit dreineer.

Skep die gaar vleis in 'n middelslag-bak. Voeg 2 eetlepels botter en 2 opgehoopte eetlepels parmesaan by en meng dit deur. Geur die skorsiemengsel na smaak met sout en witpeper.

Skep die mengsel in 'n halwe dop. (Een halwe dop sal groot genoeg wees om die vleis van een hele skorsie te hou; menigvuldig soos nodig.) Sprinkel parmesaan bo-oor, gevolg deur 'n bietjie gesmelte botter.

As jy 'n oond gebruik, plaas die skorsies onder die warm roosterelement en rooster dit tot die kaas gesmelt het en goudbruin is. As jy 'n lugbraaier gebruik, bak die skorsies vir omtrent 8 minute teen 200°C of tot die parmesaanbolaag goudbruin is. Dit is reg as jy by die blote aanskoue daarvan begin kwy!

Sit elke skorsiehalwe op 'n kleinbordjie voor en garneer dit met 'n takkie tiemie.







## Dauphinoise-aartappels

'n Outydse aartappelgebak is nooit 'n slegte keuse as deel van die spyskaart by 'n braai nie. Of jy dit nou gratin dauphinoise, pommes de terre dauphinoise, aartappels à la dauphinoise of gratin de pommes à la dauphinoise noem, of gewoon aartappelgebak, dis 'n staatmaker wat reg oor die wêreld gewild bly.

Genoeg vir 4

Bereidingstyd **20 minute**

Gaarmaaktyd **60-90 minute**

### JY BENODIG

- 5 groot aartappels
- botter om die oondbak te smeer
- 3 knoffelhuisies, fyngeskap
- 'n paar takkies vars tiemie
- sout en swartpeper na smaak
- 4 groot eetlepel (80 ml) botter
- 2 koppies (500 ml) vars room
- 'n takkie vars tiemie vir garnering

### SÓ MAAK JY

Verhit die oond tot 190°C en smeer 'n 2 l-oondbak met botter. Skil die aartappels, sny dit versigtig in eweredige skywe van sowat 5 mm dik en hou dit eenkant. Kap die knoffel fyn en trek die tiemieblaartjies van die takkies af.

Pak 'n laag aartappelskywe onder in die gesmeerde bak. Sprinkel 'n bietjie knoffel en tiemieblaartjies oor en geur dit met sout en swartpeper. Herhaal hierdie proses – lae aartappel, knoffel, tiemie en geurmiddels – tot die oondbak vol is.

Smelt die botter in 'n kastrolletjie oor matige hitte en roer die room by. Giet die room eweredig die aartappellae.

Bak dit in die oond tot die aartappels sag is en 'n groot hoeveelheid van die room geabsorbeer het (die eindresultaat moet wel steeds romerig wees). Dit kan 'n uur tot 90 minute en selfs langer neem. Sit dit voor as 'n bykos en garneer dit met 'n takkie vars tiemie. >



### Aangename kennis!

Tony Jackman is die kosredakteur van *Daily Maverick* en die skrywer van die gewilde weeklikse kosrubriek *TGI Food*. Hy werk sedert 1976 as gerespekteerde joernalis by verskeie koerante en tydskrifte en het ook toneelstukke geskryf. In 2021 is hy by die gesogte Galliova-toekennings vir sy reusebydrae tot Suid-Afrikaanse kosjoernalistiek bekroon as 'n koskampioen. Hy is getroud met die veteraanjoernalis Diane Casere en is ook 'n pa en oupa.

📧 @tony\_jackman\_cooks





Victoria Manor op Cradock in die Oos-Kaap.

## Geroosterde lamsblad met komynbotter

Lamsvleis en speserye is goeie maats, en komyn is die beste een, veral as jy die sade eers rooster.

'n Lamsblad is na my mening 'n maaltyd vir twee. Dis beslis 'n ruim porsie, maar as jy een blad vir vier mense gaarmaak, sal die porsies maar skamel wees. Drie is nog in die haak.

Komyn, botter, sout en peper voer die botoon in hierdie gereg, maar ek voeg wel witwyn by (rooiwyn sal die geurprofiel te veel verander) asook aftreksel terwyl ek die pansappe laat afkook. Ek gebruik hoenderaftreksel omdat ek nie die geur van die lam wil oordonder nie, maar jy kan ook groente- of lamsaftreksel gebruik – net nie bees nie.

**Genoeg vir 2 (of 4 as dit moet)**  
**Bereidingstyd 10 minute**  
**Gaarmaaktyd 2½ uur**

### JY BENODIG

- 1 lamsblad
- 2 teelepels (10 ml) heel komynsaad
- 4 eetlepels (60 ml) botter
- 'n skeut ekstrasuiwer olyfolie
- growwesout na smaak
- 'n rojale strooisel varsgemaalde swartpeper
- 1 koppie (250 ml) droë witwyn
- 200 ml hoender- of groenteaftreksel
- groen groente soos mangetout om voor te sit

### SÓ MAAK JY

Verhit die oond tot 220°C.

Rooster die komynsaad vir 1-2 minute oor lae hitte in 'n groot swaarboom-kastrol waarin die lamsblad pas. Wanneer die saad goed gerooster is (jy sal dit ruik en dalk selfs 'n ligte rokie daaruit sien trek), kan jy die hitte verhoog en die botter byvoeg.

Laat die botter smelt en voeg 'n skeut olyfolie by. Braai nou die lamsblad vir 3-4 minute daarin tot dit oraloor mooi bruin is met geen pienk sigbaar nie.

Geur die vleis oraloor met sout en

varsgemaalde swartpeper en sit die kastrol (sonder die deksel) in die oond. Verlaag onmiddellik die temperatuur tot 170°C of 160°C. Laat die vleis stadig vir omtrent 2 uur rooster tot dit só sag is dat dit van die been wil afval. Skep die lamsblad oor in 'n opdienskottel en laat dit vir 'n paar minute op 'n warm plek rus, of bedek dit losweg met foelie.

Voeg die wyn en aftreksel by die kookvloeistof wat in die kastrol agtergebly het en laat dit oor hoë hitte op die stoofplaat afkook tot dit dik is en minder as die helfte oor is. Dit behoort 5-10 minute te neem.

Giet die sous deur 'n sif oor in 'n beker en gooi dit dan terug in die kastrol. Kook dit verder af, indien nodig, sodat die sous so dik is soos 'n goeie vleissous.

Moenie die lamsblad in fyn skyfies probeer sny as jy dit voorsit nie. Dit sal self in stukke breek – die natuurlike tekstuur van die vleis is deel van die plesier. Gooi net van die heerlike sous oor en lê weg! Sit die lamsblad voor met dauphinoise-aartappels (resep op die vorige blad) en gesoteerde groen groente. >







## Gebakte brie met gekaramelliseerde hanepootpere

'n Hele klein briekaas smelt tot 'n sagte, romerige kaasgenot wat saam met goudbruin gekaramelliseerde pere 'n aandete perfek afrond.

Genoeg vir **6-8 as deel van 'n kaasbord**

Bereidingstyd **30 minute**

Gaarmaaktyd **35-45 minute**

### JY BENODIG

- 1 heel klein brie, soos Dalewood Fromage Wineland Brie Petit
- 50 g rou amandels (ongesout)
- 100 g gedroogde pere
- 100 ml hanepootwyn
- kleefwerende kossproei
- 'n paar takkies tiemie
- melba-roosterbrood of soutbeskuitjies om voor te sit

### SÓ MAAK JY

Verhit die oond tot 180°C. Kap die amandels fyner en rooster dit vir 'n paar minute in 'n droë pan oor matige hitte.

Maak die bolaag deur die gedroogde pere in dun skyfies te sny. Gooi dit saam met die hanepoot in 'n bak en laat dit vir 30 minute eenkant week.

Gooi die peerskyfies en hanepoot in 'n kastrol. Verhit dit oor matige hitte tot kookpunt. Verlaag die hitte en laat die pere vir 20-25 minute prut tot die pere sag is en die helfte van die vloeistof afgekook het. Hou eenkant.

Spruit die boom en kante van 'n klein oondvaste bak met kleefwerende kossproei. Plaas die brie in die bak en gebruik 'n skerp mes om 'n diamantpatroon in die skil aan die bokant te sny – moenie die snye te diep maak nie. Druk die takkies tiemie hier en daar in die kepe wat jy gesny het en bak die kaas vir 15-20 minute. Dit sal smelt en sag word, maar steeds heel bly.

Haal die kaas uit die oond en sit die bak op 'n draadrak. Verhit die pere-en-hanepootstroop. Plaas die warm brie op 'n kaasbord of opdienbak, giet die warm stroop oor en skep die peerskyfies bo-op. Sprinkel die geroosterde amandels oor.

Sit die brie dadelik voor met melba-roosterbrood of soutbeskuitjies as deel van 'n kaasbord. 



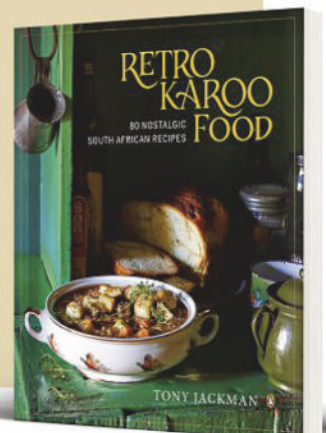
## Koop die boek

In *Retro Karoo Food – 80 Nostalgic South African Recipes* deel die koskrywer en dramaturg Tony Jackman 80 resepte wat in sy Karoohuis gekook en getoets is, almal geïnspireer deur die gees van die ou Garob. Party is tradisioneel, ander liggies aangepas, en sommige sy eie skeppings. Dit wissel van skilpadjies, boontjiesop en tamatiebredie tot potgebraaide gemmerhoender, parmesaanskorsies, Karooroomys en turksvystroop.

Ná *foodSTUFF* (2017) fokus Tony in sy nuutste kookboek op sy liefde vir streekskos en sy kulinêre erfenis. Hy het jare lank op Cradock in die Oos-Kaap gewoon waar hy tradisionele geregte nagevors en gekook en klassieke Suid-Afrikaanse resepte versamel het – almal geskik vir alledaagse gesinsmaaltye of 'n ontspanne onthaal.

Hy keer ook terug na klassieke Suid-Afrikaanse resepte deur S.J.A. de Villiers, C. Louis Leipoldt en ander, en volg die geskiedenis en variasies van geliefde geregte soos waterblommetjiesbredie, hoenderpastei en tipsytert. *Retro Karoo Food* is 'n opregte terugblik en 'n noodsaaklike versameling eerlike, tydlose resepte vir midweek-etes, braaie en aandetes.

Die boek word deur Penguin Random House uitgegee en kos ongeveer R420 by goeie boekwinkels landwyd.  [penguinrandomhouse.co.za](http://penguinrandomhouse.co.za)







# Lewer jou beste

Hoenderlewers is nie net ryk aan yster en ander voedingstowwe nie, maar ook heerlik as jy dit gaarmaak met room en Portugese Peri-peri-geurbomsakkies. Sit dit saam met brood voor as voorgereg of saam met kapokaartappels vir 'n vullende hoofgereg. Ina Paarman deel haar ma se gunstelingresep.

## Portugese peri-peri-hoenderlewers

Genoeg vir 4  
Bereidingstyd **10 minute**  
Gaarmaaktyd **10 minute**

### JY BENODIG

- 2 eetlepels (30 ml) olie
- 500 g vryloop-hoenderlewers, afgespoel en middeldeer gesny
- 1 ui, fyngekap
- 1 pakkie (4 sakkies) Ina Paarman se Portugese Peri-Peri-geurbom gemeng met 4 eetlepels (60 ml) olyfolie (sien Ina se wenk)
- ½ koppie (125 ml) vars room
- 2 eetlepels (30 ml) fyngekapte vars pietersielie

### SÓ MAAK JY

Verhit die 2 eetlepels olie in 'n braaipan. Wanneer dit baie warm is, verbruin die hoenderlewers daarin. Skep dan die lewers uit die pan en hou dit eenkant.

Soteer die ui stadig in dieselfde pan tot dit 'n mooi goudbruin kleur het. Skep die hoenderlewers terug en voeg die Peri-Peri-geurbom-en-oliemengsel by.

Voeg die room by en laat alles saam prut vir ongeveer 3 minute.

Sprinkel die gekapte pietersielie bo-oor en sit dit dadelik voor. 

FOTO ILSE VAN DER MERWE



**INA SE WENK** As jy nie die Geurbom in die hande kry nie, vervang dit met ½ koppie (125 ml) van Ina Paarman se Peri-Peri-marinade óf Ina Paarman se Peri-Peri-kooksous.



Sit hierdie  
Ina Paarman-  
produkte op  
jou inkopielys!



Vir gratis resepte gaan  
na [paarman.co.za](http://paarman.co.za)

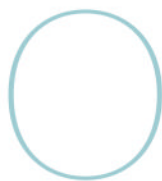




# Slagtyd in die Karoo

Kom slag 'n besie saam met ons, nooi ons swaer in die Karoo. En bring worsderms saam, sê hy, dan leer ons julle wors maak. Op ons inpaklys is ook vleismesse, 'n messlyper, koljander en báie pleisters. Want 'n skerp mes sny meer as net beesvleis, vertel **Sarie Marais-Nell.**

ILLUSTRASIE DIEK GROBLER



ns ry graag Karoo toe, en daarom raak ons deel van die *pop up*-slaghuis op 'n plaas by Merweville waar

Karoorantjies met hulle ysterklippe en los sandkorrels ons tydloos inwag. Daar waar rivierstroompies máánde na die reën honderde organismes en mos, voëls en wildsbokke verkwik en lawe. Op dié plaas doen die jagters en slagters elke steek werk om die vleis te verwerk sêlf. Met braaivleiskuiers as bonus.

Ons leerkurwe begin somer tuis, veral rondom speserysoorte en worsdermkeuses: dik of dun, sintetiese of varkderms?

Ná die bekende bakens van die pad en die laaste plaashek volg die nesskropper en Operasie Waenhuisskoonmaak, want in skeertyd word skaapvagte hier oopgesprei en geklas; ander tye word masjinerie en rygoed hier herstel.

Saam met ander gesinne wat kom saamslag, raak dit lag-lag 21:00 voor ons hande vat vir die tafelgebed voor etenstyd.



VIR ONS EERSTE SAAMSLAG was dit Trompie, die jong jersey, plus 'n frieskoei wat gelukkig sonder 'n troetelnaam daar aangekom het.

Met ons tweede slagjaar kom vertel ons kinders die "beesval" het anderkant Merweville gebeur, op plaasgrond naby die teerpad. "Toe Ouswaer met sy laphoedjie afbuk met die lang vleismes hoog bo sy kop, ry 'n GP-ryding daar verby. Toe rek daardie Transvalers se oë darem wawyd oor dié cowboy-prentjie!"

Die afslag van 'n bees is 'n bewonderenswaardige taak wat goeie spanwerk verg. Hoe anders word karkasse van 200kg van die bakkie afgelaai, uit die vel losgesny en bo-oor dakbalke opgekatrol?

Jaarliks hou almal asem op – gaan die dakbalke hou? Sodra die

karkasse netjies hang, spoggerig binne hulle lagie okergeel vet, raak Ouswaer bekommerd: Sê nou die dagtemperatuur klim... sal brommers dalk die karkasse besmet?

Daarom vermaan hy vuriglik elke siel wat die waenhuisdeur oopskuif om dit blitsvinnig weer toe te maak. Selfs al is jy die bringer van welkome bekers drinkgoed.

Sodra die beeste hang, begin die sommakery, want hoeveel wildsbokke en skape moet saam met elke bees verwerk word? Sal Buurman genoeg persieskape hê wat ons kan koop? Vetstert-persieskaap is 'n móet vir worsmaak, glo Ouswaer.

Terwyl die beeste in die waenhuis "ryp raak" voor dit stuk-stuk opgesaag kan word, begin die mans jag, en al die kinders wil opsluit saamgaan. Dit



lei tot koffiebottels, piekniekkos en ernstige moederlike waarskuwings oor kinders en koeëls wat ver uitmekaar moet bly.

Een jaar bring iemand maketane saam, “sodat die vroue iets het om te doen” terwyl die manne jag. Daardie werk wat ’n mens so ophou, ontlok soveel onbedekte verwyte dat die konfytkokery (gelukkig) nooit weer gebeur nie.

Jagtyd met Ouswaer se benoude “F\*\*\*-it Boetie, skiet!”; oorlewingsitems soos braaiwors wat tuis vergeet word; ’n kind se skeloranje broek wat die jagters ontstel omdat dit blykbaar wildsbokke verskrik; die rou bok-leweretery om ’n eerste kolskoot te vier. (Jagters wat toilet papier tuis vergeet en minus hempsmoue uit die veld terugkom, het ons gelukkig nie beleef nie.)

Wanneer die manne snags jag en spruite wil saamry, preek die moeders kliphard. Maar sodra die jagbakkie daar wegtrek, geniet die vroue lang gesprekke oor familiestambome, skoolvriende en hoeveel jare *Landbou-weekblad* se “Opsiters” kon oorleef.

Diepnag, wanneer die jagbakkie terugkom en verbry waenhuis toe, spring die evas in dik lae klere en draf agterna; ons wil deel in die jagstorie-jollifikasie terwyl wildsbokke afgeslag word. Wanneer die mans karkasse vakerig oor dwarsbalke opkatrol, draf ons kombuis toe om warmsjokolade te maak. Met hande rondom warm bekke gevou, kry die aand se jagters-feite en -flaters weer nuwe lewe.

TERWYL DIE KARKASSE ryp word en die laaste plaastake aandag kry, ry ons gesin Merweville toe. Ons oë soek bekende bakens: die plaas Amandelboom, die dansende voëlverskrikker, Frikkadeldraai waar soveel ongelukke gebeur, die Engelsman se graf. Ons geniet ’n kuier saam met die windpompkenner Tries Muller en aankope by Belia se winkel, veral haar uniek-gedraaide papier-cones vol lekkers.

Niertjies, lewer en kerriesult. Nefie sluit niksvermoedendes in die yskaskamer of buitetoilet toe. Iemand

kry bronchitis, tieners bak ’n allerlekkerste koek.

Dan begin die regte vleiswerkery. Dorpsjapies leer van vleissnitte, hoe ’n mens skaap- en beesribbes ontbeen en hoeveel vet jy nodig het vir maalvleis, wors en pattievleis.

Gesinslede staan naby mekaar rondom lang tafels, oorgetrek met skoongeskropte swart plastiek. Ons vrotel tot ons praktiese staanplekke vind vir ons snyborde en vleismesse, skottels, jammerlappies en warm water. Ouswaer deel boude, blaai en rugstringe uit; hieruit kies ons biltong-, braai- en baksnitte; die res raak kookvleis of word in blokkies opgesny vir ghoelasj, maalvleis en wors. Sagte beesrib- en bladsnitte raak saam met salpeter en koljander geurige rooivleis.

“Ons kuier eers by julle wanneer daai maer maalvleis opgeëet is,” hoor ons terwyl ons enige sigbare vet afsny. En: “Mamma, steek tog ons worsresep goed weg, hoor?”

Woorde soos rooigoud (die pragtige vleis), witgoud (kombuis- en toilet papier) en bruingoud (koffie teen die koue) kry hier gestalte. Die kleinste kinders, in gr. 1 en gr. 3, speel hulle pê op die Karoorantjies voordat hulle op dag 3 op kratte klim en help vleissny.

’n Elfjarige druk haar gesig moedeloos binne-in ’n stapel vet wat blokkies moet word – en kom orent met vetrepies wat in haar neusgate vasklou en drillend ondertoe bewe.

“Moenie beduie met jou mes in die hand nie! Waar’s die pleisters? Dis ’n diep sny hierdie. Kry ’n mens nie vandag koffie nie?”

Ouswaer se vleissaag tuimel van die tafel af en iemand gryp impulsief na die lewendige lem om die val te keer – amper ’n lelike ongeluk. Laataandkuiers... soggens vroeër opstaan, want die werk vorder te stadig.

Uiteindelik versier rooibruin biltonggordyne die koelkamerbalke. Maalvleis word in sakkies verpak. Tieners sorg vir sports met vleis-etikette soos “Jakkalslewer met toonnaelsous”, “Mossievleis en gog-

gasap” of “Rooikatpoot en dassiemis”. Vriende wat later karmenaadjies kry, bel benoud en vra of hierdie goed régtig in ons vleis ingewerk is.

OP DIE LAASTE VRYDAG kookus die manne gedemp met hulle vroue oor geheime speserymengsels vir worsmaak. Die geheimsinnigheid is tasbaarder as Ouswaer se Doornwolk onder die waenhuisdak.

Elke gesin gooi hulle bakke vol vleisblokkies op hulle eie tafel uit en werk hulle spesery-doepa by die vleishoop in. Die volgende oggend druk ons weer ons hande diëp binne yskoue vleisstapels in om vleis en speserye nogeens deurmekaar te woel.

Worsmaak raak ’n splinternuwe leerskool. Omdat worsderms in sout verpak word, brand daardie sout nou in elke skaaf- en snywond van die vleiswerkweek.

Om derms te ontknoop is ’n kuns; die deurspoel daarvan ’n tydsame proses omdat die derms lank is en maklik knoop. Ons rangskik oop dermbekkies teen kosbakke se rantjies vas – en opskud, moenie dat Ouswaer wag nie! Ouswaer, wat die worsmakery ferm bestuur met een man regs van hom om derms vinnig en sekuur aan te gee, en nog iemand links om die gestopte wors in groot wiele op te rol.

Ons kinders staan verstom – is dít regtig die roete wat vleis loop voor dit wors raak?

Die laaste aand bring elke gesin sy mooiste worswiel vir braaityd nader en ons leer ons grootste les: Die sukses van die hele slagproses word hiër bepaal: Wie het vanjaar se wen-wors gemaak?

Tot almal se verstomming wen ons, die dorpsjapies, die prys vir geurigste wors; ’n ware vloekskoot.

Hierna beleef ons vir nog ses winters hoe veertien selfoonlose dae van vleiswerk en Karoobehoudendheid ons gees soos goeie speserye opkikker.

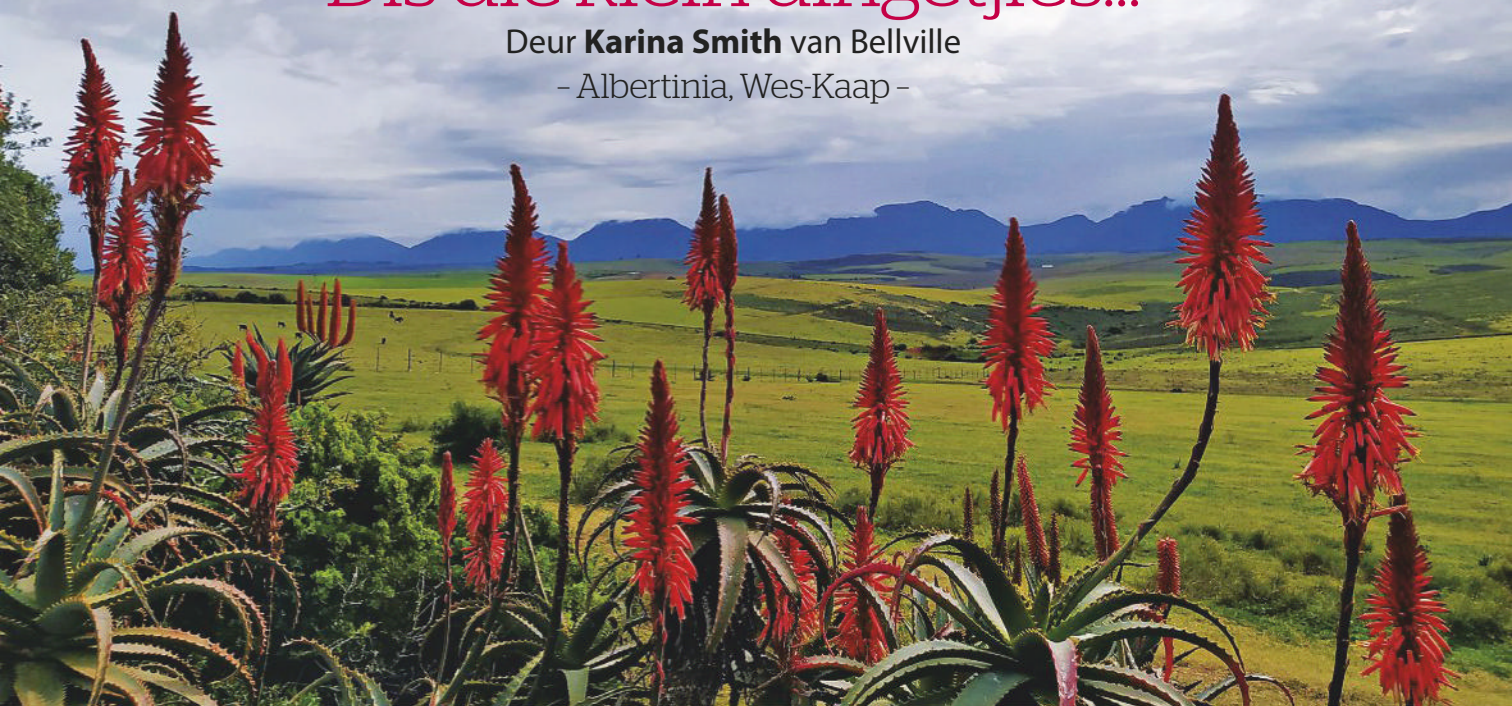
Hoeveel armer sou ons gesin se lewe gewees het sonder hierdie pop up-slaghuis in die Karoo! 



# Dis die klein dingetjies...

Deur **Karina Smith** van Bellville

– Albertinia, Wes-Kaap –



**E**ers sien jy van die N2 af die Langeberg – met die Oupa- en Oumaberg – in die verte. Dan, wanneer jy afdraai en deur die dorpie ry, troon die pragtige kerk bo die huise uit. Die kerkklok beier deur die stil strate. Waar “Keep left” altyd was, draai jy links en ry verby die skool. Twaalf jaar daar deurgebring terwyl ek my lewenslesse gekry het.

Wanneer ek afdraai van die teerpad, maak ek die handrem in my hart los en word weer een met my hartsplek. Die stof en klippe kan maar vir ander mense net wees wat dit is, maar vir my is dit balsem vir die siel. In die wintermaande as die veld groen is, is dit ’n ware lushof, maar in die somer kan dit onge-naakbare wêreld word.

Ek vind my vreugde in kleintyd-herinneringe van lamtyd, skeertyd, ploegtyd, saai tyd, oestyd en melktyd soggens en saans. As jou beker van geluk gevul is met lieflike plaasmelk, hoekom sal jy dan elders geluk soek? Die blêr van ’n lammetjie en die vroegdag-hanekraai wanneer

jy wakker word, bring ’n soet saligheid wat geld nie kan koop nie. Jy besef dis nie net altyd rosegeur en maneskyn nie, maar wel ’n geval van waar daar ’n wil is, is daar ’n weg. Dis die weer, die wind en die Vader se wil wat mense help vorm op die natuur se manier. Waar ’n mens se wil onderhewig is aan die grootheid van die heelal en waar liefde ’n gesin saambind wat saam om ’n tafel sit.

Ek stap deur die kloof, verby die

aalwynheining en staan op ons “witplek”, ’n koppie met ’n deel waar wit klippe gepak is wat dit laat wit lyk. Ek kyk na die plek waar ek so baie spore getrap het. Mag niemand tog ooit grootword sonder om die klein dingetjies in die lewe te waardeer nie. Die trippel van ’n vulletjie wat pas gebore is, die reuk van vars geploegde grond, die sagte donsies van ’n kuiken.

Ek was bevoorreg om te kon grootword op Albertinia. 

## Wys vir ons jôu hartsplek en wen

Karina wen ’n geskenkstel van Elana’s ter waarde van R1 000. Dié Robertsonse maatskappy maak enigiets in net soos jou ouma dit gedoen het – die heerlikste groenvye, perskehalwes en lipleklekker kwepers; slaai soos kerrieperskes, slaphakskeentjies en selfs waterblommetjies; olywe; appelkoos-, vye- en ander jêms plus marmelades; vrugtestrope; asynreduksies; én smeltsagte fudge – en versend dit reg oor die land.

Vir die heerlikste dunste pizzabasisse moet jy wel ’n draai maak by hulle winkel op Robertson.  [elanas.co.za](http://elanas.co.za)

As jy in aanmerking wil kom vir so ’n Elana’s-geskenkstel, stuur gerus ’n foto van jou hartsplek (1 MB groot) plus ’n beskrywing van 200 woorde na

 [helloplatteland@gmail.com](mailto:helloplatteland@gmail.com).





# VERKEN EINDELOSE MOONTLIKHEDE IN DIE MEDIA24 WINKEL!

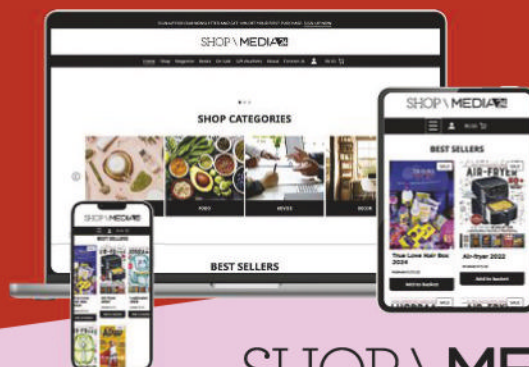


## JOU EENSTOPWINKEL VIR BOEKE, RAAISELS, TYDSKRIFTE EN MEER!

Van boeiende leesstof en prettige raaisels tot reisgidse en resepteboeke, ons het iets vir almal. Of jy jou volgende avontuur wil beplan, watertand-disse voorberei, of met jou gunstelingtydskrifte ontspan, jy sal dit alles op een plek kry.

## HOEKOM BY ONS KOOP?

- 1 'n Wye verskeidenheid van die **top-tydskrifte in SA**
- 2 Eksklusiewe aanlyn **afslag**
- 3 **GRATIS aflewering** met die kode **#Bargain24**



SHOP \ MEDIA24

# #BARGAIN24

BESOEK [MEDIA24SHOP.COM](https://media24shop.com)





# simply bee

Simply Bee bring met trots vir jou gesonde, natuurlike skoonheid direk vanaf Moeder Natuur.

Simply Bee-produkte word gemaak van 100% Weskus fynbos-heuning, byewas en propolis gemeng met essensiële olies.

Simply Bee-produkte is omgewingsvriendelik en word nie op diere getoets nie. Hulle bevat geen chemikalieë, sintetiese geure, parabene of petroleumverbindings nie.

Simply Bee handhaaf ratelvriendelike en volhoubare byeboerderypraktyke om die gesondheid en oorlewing van byekolonies te verseker.

Suiwer en eenvoudig, soos bedoel deur Moeder Natuur.



Vertoonkamer en Observasiesentrum: Kerkstraat 31A, Hopefield, 7355  
Tel: 022-723-0569 | E-pos: [info@simplybee.co.za](mailto:info@simplybee.co.za) | [www.simplybee.co.za](http://www.simplybee.co.za)



Sunel

Kyk wat het ek gratis gekry! Stuur dit aan. 😊



Johan

Hoe het jy die nuwe uitgawe verniet gekry?? 😊

Sunel

Wie gee om? Stuur dit net aan.

DIE DEEL VAN PDF-PUBLIKASIES IS 'N **MISDAAD**

# MOENIE STEEL NIE

AS JY 'N PDF-PUBLIKASIE OP E-POS, WHATSAPP OF ENIGE ANDER BOODSKAPDIENS ONTVANG, RAPPOORTEER DIT ASSEBLIEF AAN [REPORT@MEDIA24.COM](mailto:REPORT@MEDIA24.COM)

**MEDIA24**