Untitled Document

Vreethans van Heerden en Metgesel besoek kuierplekke in die Bronberg-gebied ongenooid en betaal s

Kersfeeskosherinneringe: Dít, knoop die ou knol van die Bronnie amper sy tong, is die tema waaroor hy

Wie is ek, Vreethans van Heerden, dan nou om te wil staan stry? En ek onthou . . .

’n Langsaam gebakte wildsboud
Foto: Landbou Weekblad

Die Kersdagetes van my kinder- en jeugjare was ‘n oordadige gedoente: ‘n Baie aangename oorda

Die langtafel is met nog ‘n aangelapte tafel of twee ekstra lank gemaak. ‘n Goeie twintig of meer g

Hoenderpastei soos Ma dit gemaak het

Ek span my onthouding nou in en dink diep terug aan een bepaalde Kersdag. Dit was in toet se ja

Uiteraard was daar bykosse in oormaat (die gebakte bruin poeding regverdig byvoorbeeld sy eie s

‘n Kerskalkoen soos ou Cohen s’n

Die kalkoen wat ou Cohen met die konsessiewinkel klokslag voor Kersfees as geskenk vir my pa (

Ek onthou ook ‘n oondgebraaide lendestuk van bees, my ma se heel lekkerste hoenderpastei, bee

Lendestuk van bees

Ma het in die bosveld grootgeword en baie van ons familie was toe nog bosveldboermense. Die ro

Tot en met vandag, kan ek sonder skroom verklaar, het geen smaakliker wild- of dalk enige vleiskos oo

In my besit is vandag nog ‘n klein rooi notaboekie waarin my ma allerlei gedagtes, dinge wat gedo

Gebakte bruin poeding

Die resep is in haastige skrif neergepen onder die hofie: “Rooibokboud – Suster.” My tannie Sus w

* Een mooi, jong rooibokboud.* Twee koppies bruin asyn. * Eetlepel bruin suiker * Een vol teelepel

1. Roer die asyn, swartpeper, gemmer, spek of vet en suiker saam in ‘n glasbak en laat staan vir ‘n
2. Steek met skerp mes gate oral en alkant in boud en steek knoffelhuisie en stukkie spek of vet in
3. Meng karringmelk met asynmengsel in glasbak.
4. Plaas boud in houer wat goed seel en gooi karringmelkmengsel daaroor.
5. Sit in yskas vir drie of vier dae en draai boud twee keer per dag om.
6. Haal boud uit mengsel en droog dit goed af.
7. Stel oond op 140°C en laat boud tot kamertemperatuur terugkeer.
8. Sit uieringe onder in oondbak en sit boud daarop.
9. Gooi mengsel van blatjang, woestersous en olyfolie oor boud uit en voeg sout en peper by na sm
10. Met deksel dig op, sit bak in oond en los vir vyf ure.
11. Stel oond op 230°C, skep sous uit bak oor vleis en bak oop tot mooi bruin in warm oond. En sie

Ek en Metgesel wens julle almal ‘n geseënde en vreetsame Kerstyd toe