Sonder Seëls
Spesiale aflewering vir jou.
e-tydskrif

November 2020
Uitgawe 62 Jaar 11
Sonder Seëls
kontak@sonderseels.co.za

Liewe Leser

Soos julle seker opgemerk het, het ons die afgelope jaar by *Sonder Seëls* probeer om vir jou leesstof te bied wat nie net wentel om die virus en sy nagevolge nie. Ons wou jou juis 'n blaaskans gee van dit wat jy daagliks hoor en lees. Dit is presies wat Wilna Matthee se besoek aan Kinny Sinden, 'n porseleinversamelaar, doen. Wilna en Kinny neem ons op 'n reis wat wye draaie gooi en soveel vreugde bied. Bl 2.

Die gebruik van eetbare seisoenale wilde plante, oftewel tradisionele inheemse groente, neem vinnig toe. Hoog in proteïene, minerale en beta-karoteen, is hierdie 'n waardevolle toevoeging tot enige persoon se dieet. Lees gerus op bl. 6 oor die Landbounavorsingsraad se werk met hierdie gewasse.

'n Nuwigheid waaroor ons baie opgewonde is, is dat die *Sonder Seëls*-webwerf opdateer is. Gaan loer gerus by www.sonderseels.co.za indien jy een van die jaar se vorige uitgawes misgeloop het, hulle is almal daar! Jy kan natuurlik steeds vir ons e-pos stuur by kontak@sonderseels.co.za, en gesels gerus met ons.

Geniet *Sonder Seëls*!

Groete
Lilla du Preez

15 November 2020

Inhoud

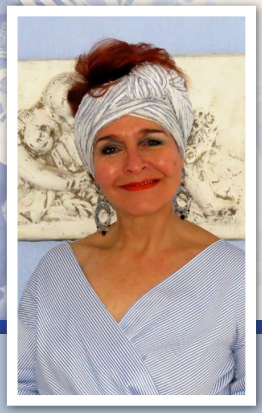
"Ek kan nie minimalisties wees nie. Ek gee nie om wat Marie Kondo sê nie. Dit werk nie vir my nie." Haar blou breekgoed is déél van haar. **2**

Afrikane bevraagteken toenemend waarom die kos van hul voorouers vir moderne kos verruil word. **6**

Hierdie is 'n heerlike boek, veral as jy self al so 'n kanaalreis aangepak het. Bootjie na Kammaland... Anneli Botes. **8**

Jy kan spring soos jy wil, maar ouma Janie se gestolde pynappel- en kaasslaai kan jy nie los nie. **10**

Panini sal moet leer: 'n Buffel is 'n beneukte bees met 'n lang houding en 'n kort humeur. **11**



Die bekoring van BLOU EN WIT

Kinny Sinden

Foto's Magda Naude

Die gebruik van kobalt om die kenmerkende blou kleur op keramiekware aan te bring, dateer terug tot ongeveer 2250 VC. Hier in die 21e eeu is versamelaars steeds passievol oor wat 'n mens met 'n blou interieur kan doen. Die versamelgogga plaas jou op 'n reis wat wye draaie gooi en soveel vreugde bied. Dit is hoe Kinny Sinden nostalgies terugdink aan haar eerste Spode Blou teestel wat sy sowat 40 jaar gelede as 16 jarige vir R500 gekoop het. Wilna Matthee het in die blou-en-wit huis in Randparkrif in Johannesburg gaan luister na die stories wat die gesellige versameling vertel.

Met die intrapslag in die oopplan-leefarea waar Kinny mens welkom heet, wil jy agteroor gaan sit en elke interessante hoekie en groepering rustig bestudeer. BLOU doen dit glo aan 'n mens, sê hulle. Jy vergeet van die stad se geroesemoes en verkeersknope, slaggate en Covid-19 en al die bekommernisse wat daarmee gepaard gaan.

Haar aanslag met binnehuisversiering, wat haar groot belangstelling is, werk honderd present saam met die blou-en-wit tema van haar versameling, wat hoofsaaklik Engelse Spode en ook Burleigh stukke insluit. Die "Country Living" tydskrif van Engeland waarby sy vroeg-vroeg in haar lewe aanklank gevind het, het die Laura Ashley styl aan haar bekend gestel wat die toon aangee vir haar flair en natuurlike aanvoeling om 'n blyplek huislik en smaakvol in te rig.

"Ek kan nie minimalisties wees nie. Ek gee nie om wat Marie Kondo sê nie. Dit werk nie vir my nie," lag sy. Haar blou passie en breekgoed skakel soomloos in met haar meubels en binneversiering. "Ek leef saam met elke item en geniet die gevoel en rustigheid wat blou om my skep. Dis gebruiksgoed en nie net vir vertoon nie. Blou is 'n leefstyl", sê die elegante Kinny met 'n stralende glimlag en 'n glinster in die oog.

Sy bedien rooibostee in haar blou Italiaanse Spode teestel en jy eet elke krummel van die smaaklike wortelkoek om uit te kom by die prentjie op die koekbordjie. Want dis waaroor die besoek gaan, die prentjies en herkoms van die blou-goed. Spoedig raak dit Onthougoed, sommige baie oud (met 'n prys op sy kop). Nostalgie kom maak haar ook tuis op die rusbank en help om herinneringe op te roep oor kosbaarhede wat Kinny oorsee raakgeloop het en geskenke wat met 'n Kaapse draai hulle weg na haar huis gevind het. "Dis die onthou wat die stukke vir my kosbaar maak, nie hoeveel dit in geldwaarde werd is nie," beklemtoon sy.

Die Skatkis in die Paarl en Uncle Tim's Cabin in Benoni het deur die jare Kinny se blou-taal leer verstaan en ingevoerde stukke op bestelling aangestuur of toegelaat dat sy die heiligdom betree vir 'n snuffelsessie. Daar is nie einde aan wat jy met wit en blou breekgoed kan doen nie, glo Kinny. "Mens hou nooit op om te versamel nie en elke geskenk wat iemand vir my aandra, en my oudhedewinkelaankope, kry 'n plekkie in my huis. Dis heerlik om 'n tafel te dek vir gaste en ek skuif gereeld goed rond in my huis om interessante groeperinge te maak. Ek geniet dit om die breekware te hanteer en leef my bloupassie uit."

Hoewel Kinny se versameling meestal verskillende bekende blou Spode patrone soos die Italiaanse, Wilger en Toring Blou insluit, wat Spode steeds vervaardig, het sy 'n waardevolle Sivern opskepskottel wat terugdateer na 1920. Ander items is van Burleigh, Royal Doulton en ook 'n Hollandse koffiestel van Boerenhoven in Maastricht wat iemand vir haar op Dassiesfontein by Hermanus gekoop het.

Breekgoed doen wat hulle naam sê, DIT BREEK! Iewers in die Wendyhuis is 'n krat vol blou brokkies wat 'n spesiale plek in die Kinny-hart het. Dis nét so waardevol vir haar. "Ek gaan nog eendag 'n tafelblad daarmee mosaïek. Stukkie vir stukkie en die onthou van daardie blou gaan terugkom."

JOSIAH SPODE se storie

(1733 – 1797)

Die Engelsman, Josiah Spode, wat as sesjarige reeds 12 uur skofte in 'n pottebakkerswinkel gewerk het, het in 1749 op 16 met sy vakleerlingskap by die pottebakker, Thomas Whieldon, in Staffordshire begin. Vyf jaar later het hy by die kundige pottebakker William Banks van Stoke begin werk. Daarna het hy sy eie klein fabriek begin waar die roomkleurige en blou geverfde erdeware gemaak is. Mettertyd kon hy die fabriek van sy vorige werkgewer, William Banks, koop. Dis op die plek in Stoke-on-Kent waar die bekende Spode fabriek nog steeds bedryf word.

In 'n tydperk van 30 jaar het Spode se vaardighede en kreatiwiteit 'n omwenteling in die Engelse pottebakkersbedryf bewerkstellig. Hy het in 1784 die proses vervolmaak om met behulp van handgegraveerde koperplate die ontwerpe op dun papier in blou te druk en dan met 'n spesifieke tegniek die ontwerp noukeurig met die hand op die keramiek oor te dra. Die

Deurbraak met PORSELEIN

glasuursel word dan daarna gedoen. Die proses het 'n nuwe fase in die hele vervaardigingsproses van eetware in Engeland tot gevolg gehad. Die graveerder se vernuf en kreatiwiteit bepaal hoe duidelik die besonderhede van die ontwerp en die oordra van die kleur op die produk vasgevang word. Dit is hoe Spode dikwels van ander stukke onderskei kan word.

Teen die einde van die 18de eeu het Josiah Spode die grootste deurbraak gemaak in die geskiedenis van die bedryf toe hy die proses ontwikkel het om porselein te vervaardig. Die East India Company het in 1793 sy invoer van Chinese porselein bekend as Fine Bone China begin afskaal en in 1799 gestaak. Josiah Spode die Tweede (1755-1827), was toe ook al sedert 1778 in Londen betrokke waar hy in Cripplegate 'n vertoonlokaal vir sy pa se onderneming bestuur het.

Teen 1796 was die ouer Spode goed op dreef om die proses te vervolmaak om porselein te vervaardig uit been-as en ander klip. Na sy dood het sy seun die porselein wat toe bekend gestaan het as Stoke China begin bemark. Die droom om die fynste, deurskynendste en sterkste porselein te vervaardig, het gerealiseer.

Baie van die ontwerpe op die breekware was aanvanklik reproduksies van die Chinese porselein wat die gewildheid van die blou-en-wit temas help vestig het. Blou blompatrone het gevolg en vandag vervaardig Spode steeds drie van die oorspronklike patrone van die 1790 – 1820 periode. Dis die Blou Italiaanse, Toring Blou en die Wilger ontwerp. Laasgenoemde het Spode ontwikkel van die Mandarynse patroon van China. Sommige kenners meen die kwaliteit en afronding van Spode se blou afdrukke op produkte is steeds die beste en die kwaliteit word nie geëwenaar deur sommige ander pottebakkersfabrieke wat die tegnieke en patrone die afgelope 200 jaar begin navolg het nie.

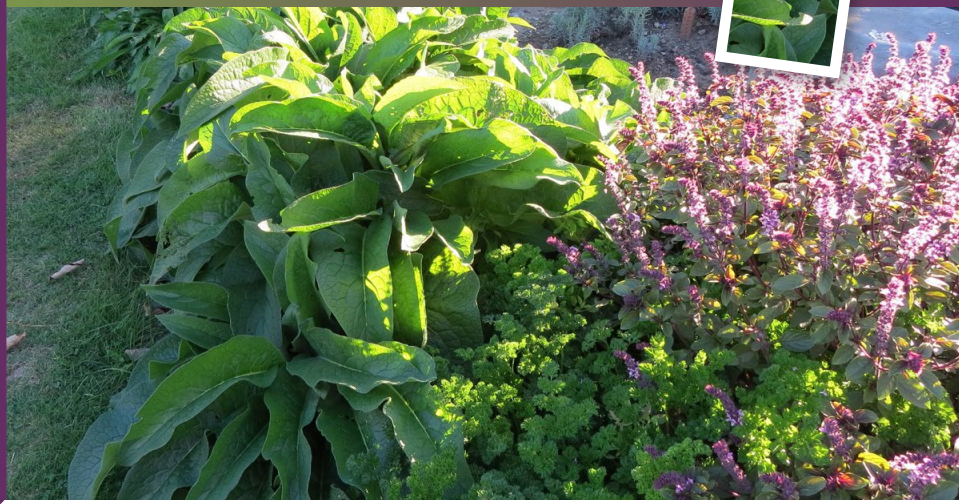
Meer inligting oor keramiekware is beskikbaar in Miller's se *Encylopedia of British Transfer-printed Pottery Patterns 1790-1930.*

Die volgende webwerwe bied ook interessante leesstof:
www.spodemuseumtrust.org en **http://www.spode.co.uk/blog/History**

Inheemse blaargroente

Amaranth, Cleome, Corchorus, Blaarmosterd, Nastergal, Amadumbe, Okra

Inheemse of Afrika-blaargroente wat natuurlik in die veld voorkom, waaronder Amaranth (thepe, imbue), Cleome (lerotho), Corchorus (delele), Blaarmosterd (muchaina), Nastergal (muxe), Amadumbe, Okra en Akkerbone voorsien reeds vir jare in die proteïnbehoeftes van baie landelike gemeenskappe.



Ryk bron van proteïene, minerale en beta-karoteen

In Suid-Afrika was dit algemene gebruik om blare van eetbare seisoenale wilde plante te versamel. Verskeie dele van hierdie plante, wat blare, jong en sappige stingels, blomme en baie jong vrugte insluit, kan as voedsel benut word en is ryk aan 'n wye verskeidenheid voedingstowwe soos proteïene, minerale (yster, kalsium, fosfor en magnesium) en beta-karoteen, wat die potensiaal bied om 'n belangrike bydrae te lewer tot die dieet en gesondheid van kinders, borsvoedende en swanger vroue. Die groente is veral goed aangepas vir die heersende natuurlike omgewingstoestande in gebiede waar dit natuurlik voorkom.

Volgens die wêreldgesondheidsorganisasie (WGO) is 'n tekort aan vitamien A en mikro-voedingstowwe 'n groot probleem en 'n bydraende faktor tot kardiovaskulêre siektes, kanker, chroniese asemhalingsiektes en diabetes wat wêreldwyd toeneem. In Suid-Afrika is vitamien A-tekort 'n ernstige gesondheidsprobleem onder veral vroue en kinders. Hierdie tradisionele groente bied die potensiaal vir 'n groot aantal mense in landelike gebiede om die beskikbare hulpbronne optimaal te benut om hulself en hul gesinne te voed.

Amaranthus

Corchorus

Cleome

Muchaina

Bring voedsame groente na gemeenskappe

Derhalwe poog verskeie instansies, waaronder die Landbounavorsingsraad (LNR), om hierdie voedsame groentes weer aan landelike gemeenskappe bekend te stel om wanvoeding onder kinders en vroue te beperk. Die gebruik van tradisionele groente het die afgelope vyf jaar in Afrikalande meer as verdubbel. Afrikane bevraagteken toenemend waarom die kos van hul voorouers vir moderne kos verruil word. Daar word voorspel dat hierdie tendens dieselfde sal wees in Suid-Afrika.

Winkel toe

Dit is egter nie so eenvoudig om hierdie gewasse optimaal te verbou nie aangesien daar beperkte kennis beskikbaar is oor die produksiepraktyke van die groente. Tans is die provinsies Limpopo, Noordwes, Mpumalanga en KwaZulu-Natal die belangrikste produksiegebiede in Suid-Afrika. Die produkte word gewoonlik by informele markte verkoop, terwyl sommige supermarkte 'n paar inheemse groente wat plaaslik verkry word op hulle rakke aanhou. Supermarkte en groentewinkels toon die afgelope tyd toenemende belangstelling in hierdie gewasse, maar die konstante aanbod van produkte van goeie gehalte is dikwels die beperkende faktor.

Verbeterde kultivars

Die LNR poog om die bydrae van inheemse groente tot voedsel- en voedingsekerheid te bevorder en tweedens, om die bestaande voedselmandjie uit te brei deur kommersialisering van hierdie gewasse. Heelwat navorsing is reeds gedoen op verbouingspraktyke, terwyl die beskikbare genetiese materiaal tans deur die LNR geëvalueer word om teelprogramme te begin en sodoende verbeterde kultivars te ontwikkel. Die LNR is ook saam met sy medewerkers en belanghebbendes besig om nuwe produkte van hierdie gewasse te ontwikkel. Hierdie produkte kan 'n belangrike rol speel in die hantering van wanvoeding danksy die hoë voedingswaarde en die vermoë van hierdie gewasse om onder lae insettoestande te oorleef.

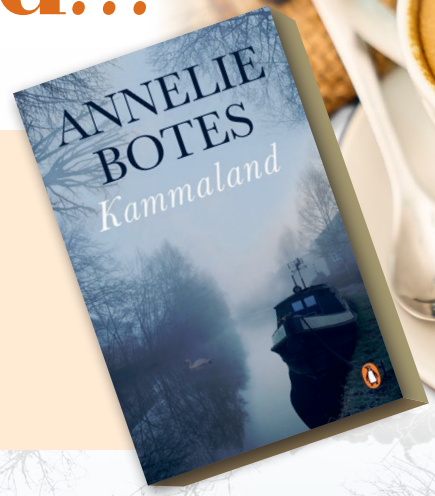
Navorsing, plaaslik en in die buiteland, het ook die potensiaal vir die produksie van biobrandstof met sommige van hierdie gewasse vanweë hoë opbrengste onder marginale omgewingstoestande, geïdentifiseer.

Die gratis publikasie *Production guideline for summer vegetables* op die webwerf van die Landbounavorsingsraad *www.arc.agric.za* bevat waardevolle inligting oor die verbouing van groente, waaronder Afrika-blaargroentes.

Met dank aan
dr. Hintsa Araya,
Ian du Plooy en
Erika van den Heever.

Bootjie na Kammaland...

Penguin Niefiksie • 2019



"Die Groot Skipper het ons ingang en uitgang bewaar. Al sal ons dalk nooit weer so 'n lang en verre reis aandurf nie, moet ons onthou elke dag is 'n reis. Gaan gerus, sê Rigters (Rigters 18:5-6), die Here is by julle op julle reis. Speel jou bekfluitjie. Drink elke klein en groot reis in. Vir latenstyd."

Só skryf Annelie Botes in haar dagboek voordat sy en haar man Chris op die 91ste en laaste dag van hulle bootreis op die kanale in die Engelse middellande die ysige water van die kanale onwillig vir vaste grond verruil.

Hierdie is 'n heerlike boek, veral as jy self al so 'n kanaalreis aangepak het. Ek en my gesin het 'n proeseltjie gehad van wat die Botesse in 2017 beleef het, hoewel op ander Engelse kanale, toe sy besluit het om die filmregtegeld vir haar boek *Raaiselkind* te gebruik vir die vervulling van haar man se lewensideaal, om stuurman van 'n boot te wees.

Hulle wou aanvanklik nie so lank vaar nie, maar die booteienares wat hulle per internet opgespoor het, wou dit nie vir korter as drie maande verhuur nie. Die prys was baie billiker as op die gewone manier deur 'n agentskap wat bote in die somermaande verhuur. Hulle het braaf besluit om in die winter te gaan wanneer daar minder verkeer op die kanale is.

Met hulle twee volwasse kinders wat reeds in Engeland woon, sou Annelie en Chris, wat sy die Gryse noem, graag permanent daarheen wou versit, soos baie ouers

in Suid-Afrika deesdae, maar wat nie meer toegelaat word nie. Hulle seun, Rudolph en dogter, Nasti, kom kuier meestal een-een weens gebrek aan ruimte, en help met besoeke aan supermarkte en die karwei van voorrade na die boot.

Annelie, bobaasverteller soos aanhangers haar ken, berig breedvoerig oor die watertand-maaltye wat sy op die boot optower en die interessante kos wat hulle by gemeenskapswinkeltjies naby vasmeerplekke raakloop, van gansvet tot brandnetelkaas en eendeiers. Meermale betaal hulle deur geld in sogenaamde eerlikheidsbussies te laat. Net so dikwels as wat winkelwater gekoop is, was brood vir eende op die lysie, want eende en swane is veral in die wintermaande aangewese op kanaalvaarders se mededeelsaamheid.

Om haar woorde van waardering vir die natuurskoon en asemrowende herfskleure aan te vul, is daar foto's en gee sy adresse van webwerwe wat lesers kan Google om 'n volledige prentjie te vorm. Ook die moeisame proses van sluise oop- en toesluit, veral wanneer die kanaal half onbegaanbaar is weens ys, kan 'n mens naslaan. Die boek gee dus vir voornemende kanaalvaarders 'n goeie idee van wat wag, soos die watervoorsiening en uitpomp van die boot se riooltenk.

Die skrywer worstel gedurig met die kontras tussen die opvallende afwesigheid van misdaad op die Engelse platteland in vergelyking met die misdaad in Suid-Afrika, of dit nou op plase of stedelike gebiede is. Die ervaring was meestal, maar beslis nie altyd nie, idillies. Annelie Botes is nie beskroomd vir liggaamsfunksies of om haar diepste gevoelens en geloof in God vir die leser bloot te lê nie.

Dit was ook 'n reis na binne vir haar en die Gryse om vrede te vind met wroegings uit die verlede ná 43 jaar se huwelikslewe en om mekaar te help om onverwerkte traumas wat van kindsbeen af nog skadu's gegooi het, finaal te verwerk.

Hierdie onderneming het 'n belangrike item op 'n onbewuste soort emmerskoplys geword en het herinneringe opgegaar vir die stilsit op die ouetehuis se stoep of in die traliebed van 'n inrigting. Al hoop Annelie Botes dat die swart engel haar in die middel van 'n storie by haar lessenaar sal kom haal.

Elkarien Fourie

...want daar is poeding tussen die gewone kos

Marina Viljoen deel graag een van haar moeder, Janie, se resepte met ons. Marina vertel: "Sy was 'n juweel en 'n baasbakster. Daar was oor naweke altyd heerlike eetgoed in ons huis. Ons is drie susters, en Sondae is ons dikwels genooi om by ons ouers te kom middagete eet. Ons mans en kleinkinders het dit net soveel geniet en het altyd gesê ***dis lekker om by Ouma te eet, want daar is poeding tussen die gewone kos.*** Heerlike saamweestye!

Ek maak die slaai graag vir 'n spesiale geleentheid in die somer, veral oor Kersfees. Moet net nie rou pynappel gebruik nie, dit bevat bromelien wat sal veroorsaak dat die gereg nie stol nie."

Ouma Janie se gestolde pynappel- en kaasslaai

Bestanddele

- 1 pakkie suurlemoenjellie
- 250 ml kookwater
- 125 ml vars room
- 125 ml cheddarkaas, fyngerasper
- 1 blikkie ingemaakte fyn pynappel (pineapple crush), ongeveer 432g
- 250 ml pynappelsap, gedreineer van ingemaakte fyn pynappel. (vul aan met water indien te min).
- 125 ml kasjoeneute, gekap

Metode

- Los die jellie in kookwater en pynappelsap op.
- Plaas in die yskas en laat gedeeltelik stol.
- Sodra dit gedeeltelik gestol het, klits tot skuimerig.
- Klits die room styf.
- Voeg die room, neute, kaas en pynappel by die jellie.
- Skep in 'n nat slaaivorm en plaas in die yskas tot gestol.
- Keer uit op 'n glasbord en versier soos verkies.

Varknektjops red Panini

Julle weet al teen hierdie tyd dat ek wat Bollatjie is saam met Dorrie en Panini hier op ouplot wei. Gewoonlik gaan dit taamlik rustig hier by ons as die skape en hoenders ons nie pla nie. Maar gister was hier 'n opskudding en die arme Panini ly nou nog aan skok.

Burgemeester Sarie vark laat weet mos ewe vir Panini dat sy aansoek moet doen vir 'n beurs om gekwalifiseerd te word. Tannie Sarie laat weet dat die Raad besluit het dat Panini die beurs kry, maar dat sy aansoek moet doen sodat alles darem ordelik lyk. Tanie Sarie sê dat die Raad van mening is dat 'n gekwalifiseerde esel met 'n Italiaanse naam net tot die verbetering van die beeld van die plotte kan wees.

Panini is toe skoon verward want sy weet nie wat 'n beurs en wat 'n kwalifikasie is nie. Daarom stap ons toe vroeër af na die pad om tannie Fiela en oom Rampie van anderplot oorkant die pad se raad te vra. Eers was oom Rampie doodstil en sy bek het net so oopgehang van verbasing.

Tannie Fiela val toe maar in en verduidelik. Sy sê dat 'n dier moet gaan studeer om 'n kwalifikasie te kry en dat die beurs die geld is om te gaan studeer. Nou is Panini nog meer deurmekaar want sy weet nie wat studeer is nie. Tannie Fiela vertel toe dat, omdat ons op die plotte is, sy seker in die landbou sal moet gaan studeer. Dan sal sy leer van akkerbou met vreeslike tegniese onderdele soos ploeg en eg. Dis veral baie tegnies om nie 'n eg te laat vashaak en so die eg te breek nie. Panini sal seker ook veekunde moet leer waarin 'n donkie leer van al die diere waarmee daar geboer word. Omdat daar nou jagplase is sal sy ook moet leer van wilde diere. Party van hulle is gevaarlik soos leeus en buffels. 'n Buffel is 'n beneukte bees met 'n lang houding en 'n kort humeur. As hulle kwaad word, wat sommer baie gou is, is daar groot moeilikheid.

Dis toe net daar dat oom Rampie 'n asempie skep en bykom. Hy vra Panini wat sy met die kwalifikasie wil doen want kwalifikasies is gevaarlike goed – hulle wil gebruik word. Die meeste van die tyd is die gebruik van kwalifikasies harde werk. Wil Panini nou haar rustige lewe op die plot prysgee vir swoeg en sweet? En wat gaan sy daarvoor kry. Dit gee net 'n soort beroemdheid wat reeds lank voor jou dood opgebruik is. En ryk sal Panini nie daarvan word nie, behalwe met 'n omkopery hier en tenderbedrog daar. Dis die gevaarlike goed van werk want só kan 'n donkie in die tronk beland. En vir haar wat nie 'n selfoon kan werk nie, gaan dit baie eensaam daar wees.

Panini wou toe weet hoe sy uit die ding gaan kom by tannie Sarie. Net daar ontferm oom Rampie hom oor haar en sê sy moet tannie Sarie na hom toe stuur as sy moeilik raak. Hy sal haar net vertel dat met daardie dik nek van haar dra sy 'n skat aan varknektjops saam met haar wat baie werd sal wees as dit uitgeslag word. Tannie Sarie sal dan nie meer vir Panini pla nie.

groete
Bollatjie

Die menings uitgespreek in Sonder Seëls is nie noodwendig dié van die redakteur of Essence Kommunikasie nie. Artikels en rubrieke word uitsluitlik vir inligtingsdoeleindes gepubliseer en daar kan nie daarop gesteun word as deskundige raad nie. Die produkte en dienste wat geadverteer word, bevat die inligting wat die adverteerder verskaf. Sonder Seëls aanvaar nie aanspreeklikheid vir die akkuraatheid en/of gehalte van produkte en dienste nie.