



Adanna Eksteen met mosbolletjies wat oond toe moet gaan.

Haastige fudge

JY HET NODIG:
1 blikkie kondensmelk
1 eetlepel botter/margarien
500 g versiersuiker

MAAK SO:
Kook 11 minute in die mikrogolf-oond totdat die mengsel intuïmel (dit lyk of dit inval na die middel van die bak). Oppas vir oorkook.

Klop 1 teelepel vanieljegeursel by. Gooi in 'n vierkantige, gesmeerde glasbak van 20 cm x 20 cm. Laat effe afkoel en sny in blokkies. As jy groot blokkies maak, kan jy met 'n skoon hart sê jy het net een gehad ... Laat heeltemal koud word voordat jy dit uitlig. Bedien in 'n mooi glashouer.



FOTO'S: DEON SONNEKUS Teetyd op Homtini: Adanna se bakspan vat 'n blaaskansie.

Beskuit wat jou koffie leegtap

Op die plaas Homtini, naby Sedgefield, word daar getoor met geure, meel en mates. HEIDI SONNEKUS het daar gaan inloer.

In die middel van die wêreld in die middel van 'n vlei het 'n vrolike vroultjie wat beskuit bak gebly. Op en om die geelhout-tafel in haar kombuis het sy getoor met geure en teksture, met kruie en speserye, meel en mates. Sy het gis van aartappels en hops gebrou en beskuite van alle geure en groottes gebak. Alles met 'n spoed wat jy nie aldag in dié wêreld kry nie, want Adanna Eksteen is nie gebore in staat tot “stadig” nie.

'n Mens dink onwillekeurig aan W.O. Kühne se *Huppelkind* wanneer jy op die plaas Homtini aankom. Dis by Elandsdraai, 'n hoekie aarde sowat 20 km van Sedgefield, tussen George en Knysna op die Tuinroete. Soos by Huppel se Oupa is daar op Homtini ook 'n diep kuil met soet water wat nooit opdroog nie en dis mooi!

'n Mens verwag half dat Huppel self enige tyd om die hoek gevlieg sal kom, met Fiefman en Vlak-Floors 'n kortkop agter hom. Adanna en Freek het kort ná die draai van die eeu huis toe gekom na Homtini van Kroonstad af.

Adanna se ouers had haar aandag nodig op die plasie waar haar pa 'n knapsakboer was.

“In Kroonstad was ek 'n dosent in spyseniering; Freek het sy eie onderneming gehad voordat ons die skuif gemaak het. My pa is in-

tussen oorlede en Moekie onlangs,” vertel Adanna.

Gelukkig is Adanna aartsotimisties en beslis nie bang vir werk of 'n uitdaging nie. Sy het haar beskuitpanne uitgepak, begin knie en die eienaar van die plaaslike supermark besoek. Hy het gekyk, geproe en gesê: “Bring.” Vandag is daar Homtini Beskuit-rakke in winkels oor die hele Tuinroete heen en ook in die Klein-Karoo.

Daar is geen geheime aan haar suksesresep nie, sê Adanna in 'n kuier om die geelhouttafel waar sy koffie en hopsbeskuite bedien. Dis bloot goeie sakebeginsels: Eerstens gebruik sy net die beste bestanddele, wat sy dan ook so ver moontlik van plaaslike verskaffers probeer kry.

Tweedens is Freek in beheer van bemarking en verspreiding.

“'n Mens bemark nou maar eenmaal beter as jy werklik aan jou produk glo en as jy self van die inkomste daarvan leef; en jy hanteer die produk met meer respek as jy self vroeg uit die vere moet opstaan om te help knie en probleme moet oplos,” sê hy. “Koekies en beskuit breek maklik as jy dit nie sagkens hanteer nie en dan verkoop dit eenvoudig nie.

“Ek pak self uit, maak seker dat beskuit wat verby die verkoopsdatum is, terugkom en dat die Homtini-rak in die winkel aantreklik lyk.”

Hy bedink en maak ook die oulikste kontrepsies: 'n Koffiemeul kry 'n wiel en slinger by en word 'n koekiemeul wat langwerpige koffiekoekies by die meter uitryg. Die bakpersoneel gebruik dan 'n



“Met 'n wip en 'n trap ...” Ryk, Adanna se 14-jarige laatlam, jaag sy ma se ganse hok toe.

leë mosterblikkie as drukker om die stroke in identiese lengtes te kry. Hande vlieg oor die tafel: Een stel vingers druk koekies uit, die ander pak in panne en nog een dra vol panne oond toe.

Freek se versiersuiker-uitdinksel is net so oulik.

Om by Adanna se dag te hou, kos kophou: Sy staan in die klein ure van die oggend op om haar hopsbeskuite in die oond te kry. Hier-

die beskuite lyk net soos Afrikaanse skrywers soos Mikro en M.E.R. dit in hul boeke oor die vroeë Boere beskryf het: Gemaak van tradisionele bolletjie wat hoog gerys het. “Met die tuisgemaakte hops-gis daarin het my bolletjies heerlik soos donderwolke op stereoïed uit die panne gebolling. Ek het toe maar spesiaal groter panne laat maak, 'n hele handbreedte hoër as gewoonlik.”

Die gevolg is ligte maar baie dorstige beskuite.

Waarheen vorentoe vir Adanna? Sy mik daarna om haar teenwoordigheid by meer hotels op die Tuinroete te vestig. Maar 'n ander komponent van haar sukses is dat haar beskuit nie haar hele lewe is nie. Sy draf graag, kuier lekker, doen handwerk en maak tuin tussendeur. Daar is hoenders, honde en katte op die werf en haar ganse snater gesellig terug wanneer sy met hulle praat.

Wanneer Ryk, Adanna se 14-jarige laatlam, sy ma se ganse hok toe vat nadat hulle om jou voete gepik het tydens tee, hoor 'n mens weer jou ma vir jou lees: “... met 'n wip en 'n trap seil hy oor die polle: trippel-trippel deur die grassies, huppel-huppel oor die plassies. Hy pyl diékant toe en die wolke seil daardie kant toe, en die wind pluk aan sy kuif...”

Jy sug behaaglik, sit agteroor en suig jou koffie tussen jou tande deur uit daai lang beskuit uit.

■ Heidi Sonnekus is 'n vryskut-skrywer van Katatara.

Adanna se antidepressie-blokkies

JY HET NODIG:
250 g donker-baksjokolade
185 ml gebleikte sultanas
500 ml graanvlokkes, gerol
200 ml grondbone
100 rooi glanskersies, gesnipper
165 ml kondensmelk

MAAK SO:
Verhit die oond tot 180 °C. Smelt sjokolade in 'n dubbelkas-

trol op die stoof of in die mikrogolf-oond op “ontdooi”. Voer 'n rolkoekpan (28 cm x 18 cm) uit met tinfolie. Laat dit effens oorhang aan die kante sodat jy die koekies maklik kan uitlig. Smeer die gesmelte sjokolade eweredig oor die boom van die gevoerde pan en sit in die yskas om te stol. Meng die res van die bestanddele

goed. Dop uit in die pan met sjokolade en smeer gelyk. Bak 15 tot 20 minute. Haal uit die oond en sny in blokkies. Laat afkoel. Bêre in lugdigte houer en steek weg van ander gesinslede. Neem 2 tot 4 koekies met koffie of tee as die lewe jou onderkry.