

# **SAWA Rietfontein Nuusbrief**



**Januarie- April 2024**

# Inhoud

1. Nuus vanaf die Voorsitter
2. Bestuurs Inligting
3. Lief en Leed
4. Kampjoernaal
  - a. Lake Umuzi 26 - 28 Januarie
  - b. Sionbergh 23 - 25 Februarie
  - c. Presidente - Klipdraai 28 Maart - 1 April
  - d. Potjiekos Kompetisie
5. Resepte
6. Grappies
7. Verjaarsdae

# Suid - Afrikaanse Woonwa - Assosiasie

## Rietfontein Streek

### Voorsittersbrief - April 2024

Positief !

Sjoe julle dit is amper winter ! Het hierdie week een nat oggend dringend gesoek na 'n baadtjie om aan te trek werk toe.

Dit is nie aan al die lede bekend nie maar daar is woelinge in SAWA, en as julle so rukkies terug Niël Goslett ( Nasionale Voorsitter ) se brief gelees sou julle sien dat die Nasionale Bestuur bekommerd is oor die afname in die lede getal. Ons by Rietfontein het ook die afgelope paar maande 3 lede verloor oor verskeie redes, ons het probeer en met hulle onderhandel om nog aan te bly, ons was suksesvol met een paartjie, sal nie "name dropping" doen nie. Aan die ander kant het Lance & Stella Batts oorgeplaas na Rietfontein toe, en Andre & Alida van den Berg by ons aangesluit.

Poistief – Rietfontein het iets om op trots te wees. Ons as Bestuur kry uit verskeie mense op verskillende vlakke terugvoer, dat hulle kan sien dat dit goed gaan met met ons, daar is 'n goeie gees onder ons en mense wat met ons te doen het, wat ons besoek en met ons gesels voel altyd meer as welkom. Ons het weer so opmerking gekry by die Presidente saamtrek toe ons Saterdag daar aan die werk was om Gin te gooi en ander verkope te doen met ons "voorbeeld-pienk" hempies. Ek moet hier dankie sê aan julle as lede wat hierdie positiewe beeld uitdra. Ons probeer nie om dit te doen nie dit is hoe ons as Rietfonteiners is. SAWA het nog sulke streke nodig.

Presidente 2024 – Rietfontein het R 3 500.00 oorbetal aan die SAWA kas. In totaal is ±R 35 000.00 ingesamel. Die "klein" Presidente ( ±45 woonwaens ) was op sy manier 'n sukses met die verkope wat ons gedoen aan die ander kampeers van die oord. Die verkope was nie net onder SAWA lede nie. Die ervaring met Piet Smit wat op sy sang manier vir ons oor die naweek weer herinder het dat Christus vir ons gesterf aan die Kruis was goed.

Nuwe Hempies – Daai Pienk Kamofleer hempies lyk te pragtig. Ons gaan 3 hempies in die reeks hê om per geleentheid aan te trek. Retha het al klaar 'n plan hirevoor. Daar is die Pienke, dan gaan daar ook 'n Blou een en Groen een wees. Ons is besig om die bestel vorm op te stel. Daar is verskillende kraag opsies en soos die hempies groter raak verskil die pryse.

Mooi en veilig sleep sien julle by Almega, Buffelspoort.  
Ons gesels weer.

Hentie Wessels  
( Voorsitter : SAWA Rietfontein )

# **Bestuurs Inligting**

Voorsitter - Hentie Wessels

083-448-0777

Ondervoorsitter - Martin von Mollendorf

082-852-4723

Sekretaris - Elize Wessels

082-818-6412

Oord Skakelbeampte - Retha von Mollendorf

082-924-9174

Penningmeester - Lucia Jardine

079-879-5802

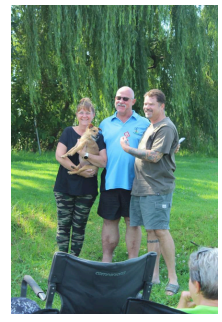
# Lief & Leed

- Lief

- Claud het sy 50ste gevier 2023
- Hentie & Elize Wessels het hul 35ste Huweliks Herdenking geaad 2023
- Rietfontein het 11 jaar oud geword 2023
- Nasionale Vergadering - Magda de Villiers ontvang Presidents Das (Dames) 2023
- Nasionale Vergadering - Hentie & Elize Wessels ontvang Nasionale Ere Toekening 2023
- Claud Jardine begin nuwe Werk 2023
- Hennie & Quinette Smit koop n nuwe huis 2023
- Carel Broekman het werk gekry
- Niel Wessels & Juan-Mari Prinsloo het verloof geraak
- Lucia Jardine het n nuwe werk gekry
- Diandra Botha het matriek geslaag
- Claud Jardine is gekies as onderdiaken by hul kerk
- Hentie & Elize Wessels se huis is afbetaal

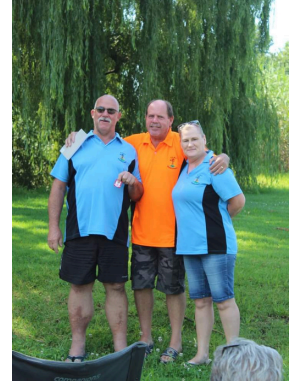
- Leed

- Elize Wessels se jongste Broer is oorlede 2023
- Juliana Knoetze is oorlede 2023
- Anita Bruwer se dogter was siek
- Juan du Plessis, Jan & Elsa du Plessis se broer/swaar is oorlede, hy was n stigterslid van Rietfontein
- Lucia Jardine se Oom Stevan is oorlede
- Hentie Wessels se susters kind Louise Smit is oorlede
- Elzette Carstence was in n motor ongeluk
- Daar was n Inbraak by die McLeens
- Mercia McLeen verkoop haar Waterwinkel



# Lake Umuzi

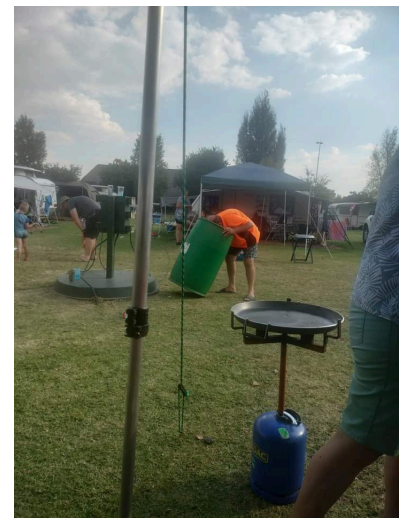
WATERFRONT





# SIONBERGH









# East Rand Potjiekos Kompetisie



# Resepte



Geroosterde botterskorsiesop met kekerertjies

Lewer 8 – 10 porsies

2 kg botterskorsie, geskil en in blokkies gesny

6-8 preie of 2 groot uie, in skyfies gesny

1-2 knoffelhuisies, gekneus

1 klein heel brandrissie, of ontpit en gekap (opsioneel)

15 ml (1 e) komynsaad of 30 ml (2 e) gemaalde komyn

2 heel kaneelstokkies

60 ml (¼ k) olyf- of avokado-olie

suurlemoensap, sout en peper na smaak

1 x 410 g-blik kekerertjies, gedreineer, maar behou die vloeistof

2 liter (8 k) sterk Rooibostee of groente-aftreksel

20 ml (4 t) matige kerriepoeier

Spesery-kekerertjies vir garnering

1 x 410 g-blik kekerertjies, baie goed gedreineer

5 ml (1 t) paprika

2,5 ml (½ t) gemaalde komyn

15 ml (1 e) olyf- of avokado-olie

1-2 skywe fetakaas, gekrummel

1. Voorverhit die oond tot 180 °C. Plaas die botterskorsie, preie of uie, knoffel, brandrissie, komyn en kaneelstokkies in 'n groot mengbak. Skink die olie oor en geur met suurlemoen, sout en peper. Meng tot alles deeglik met olie bedek is.
2. Skep die groente op 'n groot bakplaat en rooster vir 30 minute of tot gaar. Roer die kekerertjies deur. Rooster vir nog 15 minute en haal uit die oond. Verhoog die oondtemperatuur tot 200 °C.
3. Plaas ¾ van die geroosterde groente en kekerertjies met die vloeistof uit die blikkie, aftreksel of tee en kerriepoeier in 'n groot kastrol. Bring tot kookpunt, verlaag die hitte en prut vir 10-15 minute.
4. Spesery-kekerertjies: Plaas solank die kekerertjies met die speserye en olie in 'n mengbak en roer tot die kekerertjies met olie bedek is. Plaas op 'n klein bakplaatjie en rooster vir 10 minute of tot goudbruin en bros.
5. Verwyder die brandrissie (of hou dit in die sop as jy van 'n skerper smaak hou) en kaneelstokkies en verpulp die sop met 'n stokmenger of in 'n voedselverwerker tot 'n gladde mengsel.
6. Roer die behoue groente en kekerertjies deur en verhit tot deurwarm. Verdun die sop met nog aftreksel of tee, as dit te dik is na jou sin. Geur na smaak en sit met die spesery-kekerertjies en feta voor.



Karringmelkpoeding met bessiesous

Lewer 4 – 6 porsies

100 ml (100 g) botter

200 ml (160 g) suiker

3 ekstra-groot eiers

250 ml (140 g) koekmeel, gesif

10 ml (2 t) bakpoeier

5 ml (1 t) vanieljegeursel

2 ml sout

1 liter (4 k) karringmelk

**Bessiesous**

250 g gevriesde bloubessies, ontdooi

75 ml (5 e) strooisuiker

5 ml (1 t) fyngerasperde suurlemoenskil

15-30 ml (1-2 e) suurlemoensap of na smaak

1. Voorverhit die oond tot 180 °C en smeer 'n vlak, 2-liter oondvaste bak liggies met botter.
2. Klits botter, suiker en eiers saam tot lig en donsigtig. Klits die res van bestanddele by.
3. Skep in die gesmeerde bak en bak vir 45 minute of tot gestol en ligbruin bo-op. Bedek vir die laaste deel van die baktyd met foelie as dit te donker word bo-op.
4. **Bessiesous:** Meng intussen al die bestanddele met 'n stokmenger saam tot glad. Skink in 'n klein kastrolletjie en bring net tot kookpunt terwyl dit geroer word.
5. Sit die bessiesous warm of teen kamertemperatuur met die warm poeding voor. Of sit die poeding met seisoensvrugte en 'n lekseltjie loperige heuning voor. Lemoen, aarbeie of ander bessies sal lekker wees. Jy sou selfs lepeltyjies soet marmelade met die poeding kan voorsit.

# Grappies

Die seuntjie kyk hoe sy tannie poeier op haar baba gooi. Seuntjie: "Tannie moenie sleg voel nie, ons hond het ook vlooië."

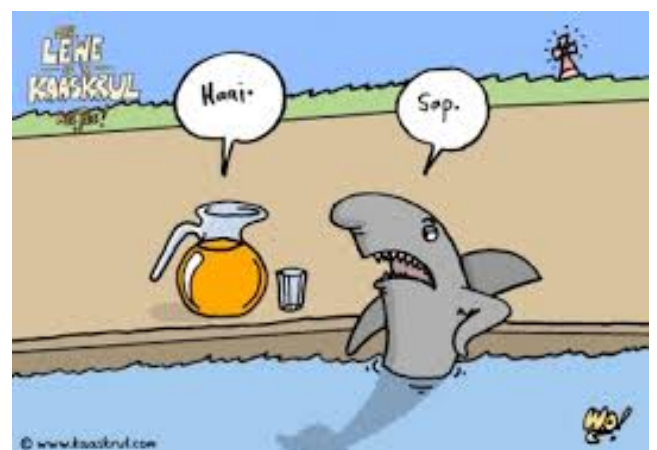
**MOENIE TE  
VEEL PAASEIERS  
EET NIE.**

@ideesvolvrees

**JY GAAN  
LINDT WURMS  
KRY.**

## STIKLAND MALHUIS

Al manier om uit Stikland Hospitaal te ontsnap, is om oor die hek te spring. Een van die pasiënte oefen nou al vir weke lank om hoog te spring. Een aand voel hy dis nou tyd. Hy groet sy vriend en sluip uit. Maar kort daarna is hy terug... "En nou?" Wil sy vriend weet. "Nee man, die hek is oop, ek sal môre-aand weer probeer!"



# Verjaarsdae

## Januarie

Leon Bruwer 3 Januarie  
Hentie Wessels 14 Januarie  
Elzette Clarence 20 Januarie  
Magda Els 23 Januarie

## Februarie

Christo Broderick

22 Februarie

Terry Green

Don Pretorius

Ryno Stander

Mercia McLeen

1 Maart

8 Maart

9 Maart

10 Maart

## April

Kwagga Combrinck 4 April  
Sally Trent 5 April  
Lucia Jardine 11 April  
Liezal Enderstein 12 April  
Anneline Kruger 15 April  
Elain Briel 17 April  
Alfie Scott 24 April  
Jan Du Plessis 25 April  
Isstel Broekman 26 April

## Mei

Yolandi Koekemoer  
Leon Bruwer  
Hennie Smit  
Martin von Mollendorf

3 Mei

15 Mei

18 Mei

25 Mei

Paul Els

Stella Batts

Jana van Aardt

Japie de Villiers

## Junie

14 Junie

16 Junie

28 Junie

28 Junie

## Julie

Koos Kopke 2 Julie  
Martin von Mollendorf 4 Julie  
Niel Wessels 7 Julie  
Magda de Villiers 9 Julie  
Elize Carstens 18 Julie  
Carel Broekman 18 Julie  
Percy Steenkamp 24 Julie  
Elanza Barnard 30 Julie

## Augustus

Elsa du Plessis  
Shaun McLeen  
Tinus von Mollendorf  
Rita Bruwer  
Elize Wessels  
Andre van den Berg  
Rachelle Burger  
Retha von Mollendorf  
Gerda van Staden

5 Augustus

5 Augustus

8 Augustus

10 Augustus

13 Augustus

24 Augustus

25 Augustus

27 Augustus

27 Augustus

Nellie Green

Zaak van Aardt

Jako Briel

6 September

17 September

27 September

## Oktober

Dirkie Enderstein 8 Oktober  
Coenie van Staden 9 Oktober  
Claud Jardine 12 Oktober  
Kleintjie van Vuuren 15 Oktober  
Amanda Venter 17 Oktober  
Alida van den Berg 20 Oktober

## November

Juan-Mari Prinsloo  
Quinette Smit  
Nicola Scott  
Liezal Combrinck  
Cielie Broderick  
Anita Bruwer  
Steve Coetzee  
Lance Batts

1 November

1 November

2 November

14 November

17 November

18 November

20 November

Percy Steenkamp

Jannie Barnard

Terrence Green

Lida Steenkamp

8 Desember

18 Desember

20 Desember

31 Desember

## Desember