

Nou het Ouma meer brandewyn  
vir vrugtekoek.



Tuis besoek was nog nóóit so maklik nie.

---

Ouma het altyd een of ander boereraad byderhand gehad. Toe jy jou melkbaard vir die eerste keer probeer skeer het en na tien minute gelyk het of 'n kat jou beet gehad het, was Ouma gereed. Sy het die snye met 'n brandewyn wattetjie skoongemaak. Al het dit gebrand soos 'n klap van die duiwel, het jy stil gesit, want Ouma het geweet wat sy doen.

Deesdae maak Ouma gebruik van 'n baie meer familie vriendelike oplossing.



Nou het Ouma meer asyn vir  
haar beroemde perske blatjang.



Ouma het altyd een of ander boereraad byderhand gehad.  
Vir muskietbyte het sy 'n mengsel van rooibos, suiker, gemmer en asyn gemaak.  
Sy het dit dan gekook tot dat dit dik geword het- amper soos 'n stroop.  
Dit moes jy dan aan die muskietbyt smeer. Al het dit gestink soos sewe soorte  
onverdunde hel, en al het die reuk vir drie dae aan jou geklou, soos 'n Koala beertjie  
aan 'n boomtak, het jy dit maar gesmeer, want Ouma het so baie moeite gedoen.

Deesdae het Ouma 'n eenvoudiger manier om die jeuk te krap.



Tuis besoek was nog nóóit so maklik nie.

Nou het Ouma meer mint blare  
vir haar Mojito.



Tuis besoek was nog nooit so maklik nie.

Ouma het altyd een of ander boereraad byderhand gehad. Wanneer jy jou hammy bietjie gerek het in 'n winternat onder 14 C rugbywedstryd, was Ouma gereed. Sy het 'n kruisement, knoffel, suurlemoenblaar en meel pasta gemaak wat dan aan die beseerde been gesmeer is. Jy moes doodstil lê totdat die konkoksie droog was. Dan moes jy nóg stiller lê, want sou dit kraak, het Ouma jou met die plathand bygekom. En jy het maar gelê want jy het geweet, Ouma se plathand maak seerder as n rugbywedstryd.

Deesdae het Ouma n baie eenvoudiger kuur.

