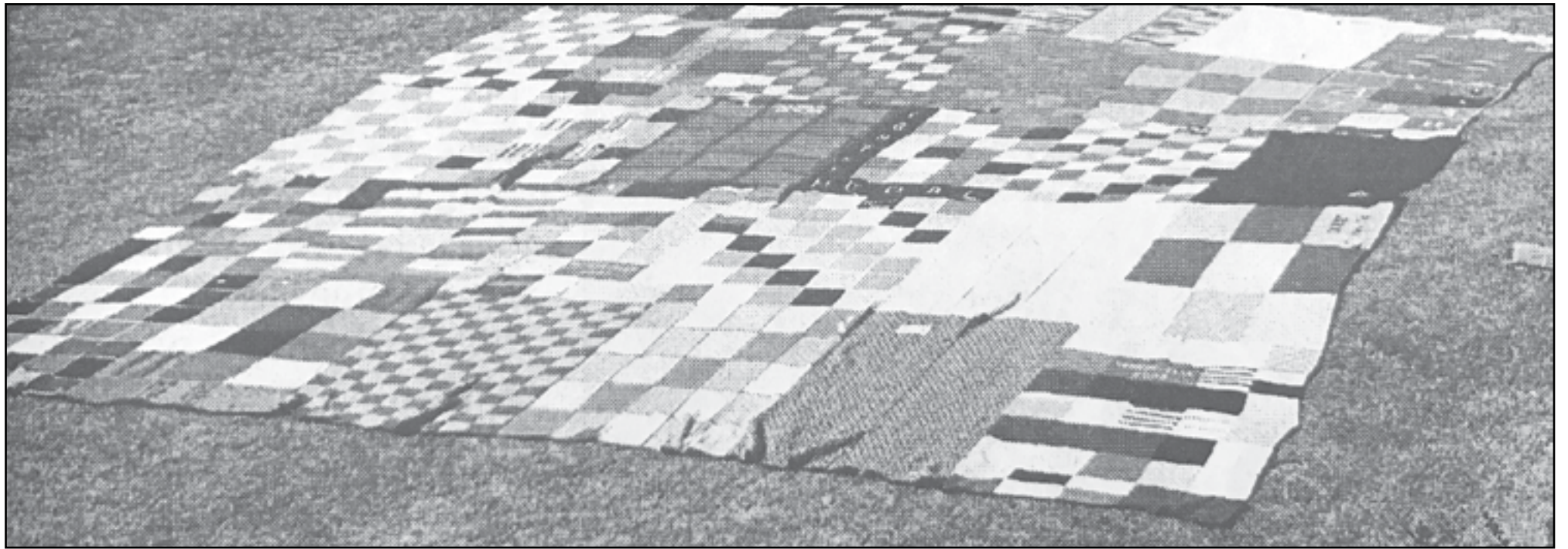


# Terugblik Onthoujynog?



HEILBRON HERALD, VRYDAG 17 MAART 2000 - HEILBRON VLU: Op die foto bo die Millennium 2000 projek wat geloods was. Elke tak moet 'n kombers 1 x 1,4m brei om een blok wat aan mekaar gewerk is en tesame met die ander areas van die Vrystaat was die beoogde resultaat so groot soos 'n Rugbyveld, wat dan losgemaak sou word en vir liefdadigheid geskenk sal word (kinderhuise).

## Geliefde inwoner laat diep spore na ...

Tannie Edna Naudé van Huis Bron-van-Heil is op 2 Januarie 2018 in die ouderdom van 86 jaar in Emfuleni Mediclinic oorlede. Haar gesondheid het die laaste 9 maande na oom Koeks se dood, as gevolg van verskeie terugslae, agteruit gegaan. Sy is as 'n nooi Brüssow op 7 Maart 1931 as die jongste van vyf kinders, in die sandsteenhuis wat vandag nog staan, op die plaas Palmietkuil gebore. Nadat sy met oom Koeks Naudé in die jaar 2000 getroud is, het sy haar in Heilbron gevestig en saam was hulle baie gelukkig in Heilbron en het hul as gevolg van hul betrokkenheid, diep spore in die gemeenskap getrap. Tannie Edna was 'n aktiewe lidmaat van die NG Suid-gemeente en het haar Christenskap uitgeleef en gasvryheid en positiewe ingesteldheid was deel van haar menswees. Sy het onder andere eers saam met oom Koeks in die Dienssentrum-koor gesing en later het sy die begeleidster geword. Daar was menige opvoerings by Huis Bron-van-Heil en selfs by naburige dorpe waar sy aan haar musiek talent as pianis ook kon laat reg geskied. Sy het dikwels ook tydens begrafnisse by Huis Bron-van-Heil, agter die klavier ingeskuif om van die immergewilde Halleluja-liedere vir die naasbestaandes te speel. So was hulle ook lede van die Heilbron Rolbalklub nadat Oom Koeks



haar leer rolbal speel het. Dit opsigself het ook bygedra tot menige vriendskappe wat gesluit is en was dit altyd 'n hoogtepunt om op die baan te wees. Sy sal onthou word vir hande wat vir niks verkeerd gestaan het nie. Sy het die kombuis geniet en gebak en gebrou en net so graag altyd iemand daarmee bederf. So het sy ook help brei aan blokkies vir komberse en serpe vir minderbevoorregtes. Sy het haar roostuin baie geniet en het ook graag van haar rose uitgedeel. Sy is op Sondag, 7 Januarie 2018, in die Heilbron Begraafplaas ter ruste gelê en laat haar dood 'n groot leemte. Haar broer, Boetie (ook bekend as Appels) wat ook in die Heilbron-distrik opgegroeï het, het as enigste oorlewende van die Brüssow-gesin, ook die begrafnis bygewoon. Oom Koeks en tannie Edna laat uit hul saamgestelde huwelike 9 kinders, 17 kleinkinders en 7 agterkleinkinders agter. Hiermee wil die familie graag 'n woord van dank rig aan almal wat betrokke was tydens die geleentheid wat sy siek was. Baie dankie dat u haar in gebed gedra het in donker tye en het ons menigte kere net wonderwerke aanskou wanneer sy weer na elke terugslag, so mooi herstel het. Baie dankie ook aan almal wat hulle laaste eer betoon het deur die begrafnis by te woon en ook aan al die vriendinne wat die familie bygestaan het tydens die begrafnis met die verskaffing van verversings. Wees verseker daarvan dat elke oproep, gebed en daad van welwillendheid, hoog waardeer word.



Indien u enige nuus vir die koerant het, skakel of stuur e-pos vir Jolandra by 079 846 1075 of 058 852 3033  
E-pos: heraldnuus@heilbron.co.za

## Trane en blydschap by Heilbron Dienssentrum



Heilbron Dienssentrum skop hierdie jaar af met trane en blydschap. Ria van Vuuren wat ongeveer 11 en 'n half jaar betrokke was by die Dienssentrum as voorsitter het vir die laaste keer kom deel in die geselligheid. Die lede het swaar afskeid geneem. 'n Bekende gesig en geliefd onder die lede, tree Sylvia Meades in as die nuwe voorsitter. Almal is baie opgewonde en positief vir wat die jaar vir hulle inhou.

## Boerewors-en-koeskoes-slaai

### BESTANDELE:

- 600g boerewors
- bietjie olie
- 1 ui, gekap
- 5ml vars knoffel, gekap
- 250g sampioene, in skyfies gesny
- 1 rooi soetrissie, ontpit en in blokkies gesny
- 1 groen soetrissie, ontpit en in blokkies gesny
- 3 sprietuie, gekap
- 1 hoenderaftrekselblokkie, gekrummel
- 500ml kookwater
- 10ml olie
- 500ml koeskoes

### METODE:

1. Verhit 'n braaipan en braai die word in 'n bietjie water tot gaar. Moenie ekstra olie gebruik nie.
2. Laat die wors afkoel en sny in happie-grootte stukies.
3. Verhit 'n bietjie olie in 'n ander braaipan en sorteer die ui en knoffel tot die ui sag is.

4. Voeg die sampioene by en sorteer tot net gaar.
5. Voeg die soetrissie by en roerbraai vir twee minute. Die soetrissie moenie sag wees nie. Voeg die sprietuie by en verwyder van die hitte.
6. Koeskoes: Los die hoenderaftrekselblokkie in die kookwater op en roer die olie by.
7. Roer die koeskoes by die warm hoenderaftreksel. Plaas 'n deksel bo-op en laat dit vir 10 minute staan tot die koeskoes goed uitgeswel is.
8. Roer die koeskoes liggies by die wors-mengsel. Moenie te veel roer nie, anders lyk dit deurmekaar.
9. Sit by kamer-temperatuur voor.

