



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

# Motorfietsryers besoek Heilbron



'n Groep motorfietsryers het vanaf Johannesburg gery en die naweek by Vegkop aangedoen met hul reis na Clarens. Hulle was onderleiding van Réhann Coetzee. Die Vegkop Boerevereniging en direksie het hul ontvang, waar Quarta Pretorius hul meer van die geskiedenis vertel het. Daarna het almal heerlik gesmul aan lekker middagete en verversings.

## Onteiening sonder vergoeding mosie is aanvaar

Op Dinsdag 27 Februarie het dié gebeurtenis plaasgevind met moontlik potensiële ernstige gevolge. Die parlement het 'n mosie aanvaar vir die grondonteiening sonder vergoeding. Die EFF het die mosie voorgestel en die ANC het die mosie ondersteun. DA, VF Plus, ACDP en Cope is die enigste partye wat teen hierdie mosie gestem het. Die mosie is aanvaar met 241 stemme teenoor 83 stemme. Volgens berig het die parlement se grondwetlike hersieningskomitee tot einde Augustus om navorsing te doen oor hoe onteiening sonder vergoeding ingestel kan word sonder om die voedselproduksie, die ekonomie en die landbou te skaad. Volgens 'n uitreiking deur Agri SA sal die onteiening sonder vergoeding so 'n impak hê op die banksektor wat moontlik daarnatoe kan lei dat finansiële instellings nie verder produksieleninge aan die boere beskikbaar sal kan stel nie. Dit gaan maak dat die boere nie meer produkte en implemente kan aankoop om voedsel te produseer nie. Anderandere voedseltekorte en prysstygings kan dan in die gesig gestaar word. Volgens Dan Kriek

van Agri SA, waarsku hy dat eiendomsbesitters se reg in gedrang kan kom. "Eiendomsreg is 'n fundamentele reg wat wit en swart, arm en ryk se regte teen onregmatige staatsingryping beskerm. Die ontkenning daarvan is uit pas met internasionale praktyk en nie in die nasionale belang nie," sê Kriek. Die Vrystaat Landbou het ook op 28 Februarie 'n mediaverklaring vrygestel teen opsigte van die parlementêre besluit. Hulle stel duidelik in die verklaring dat hulle privaat eiendomsreg ondersteun as die grondslag van enige oop, vrye en regverdig groeiende ekonomie. Hulle sal deelneem aan die lang en omvattende openbare deelnameprosesse wat benodig word vir grondwetlike wysings met samewerking van Agri SA om toegang tot die beste regsadvies te verkry. "Ons sal nie onwettige grondbesittings op privaatgrond of enige intimidasie taktieke wat gepaardgaan met geweld teen plaasbewoners duld nie en sal die volle mag van die reg gebruik om met die polisie saam te werk om sulke voorvalle te voorkom." het die VL in hul mediaverklaring gesê.

## Een jaar later ...



Op 27 Februarie 2017, het Dr Baan Dental Care sy deure in Heilbron geopen. Woensdag, presies 'n jaar later, kyk die span terug met 'n dankbare hart vir so baie genade. Dr Baan Dental Care se heel eerste pasiënt was mnr Fanie van Loggerenberg wat geen vrees ken vir 'n tandarts nie. 'n Jaar later sit hy weer in die stoel en word lekker bederf met 'n bleiking. Die span wens almal 'n pynvrye 2018 toe. Op die foto: Dr Marge Baan (tandarts), Santa Nelson (praktykbestuurder), Connie Fourie (stoel assistent), Yvonne Smit (ontvangsdame) en Fanie van Loggerenberg (pasiënt).

## KANSA hou hul jaarlikse Shavathon



Op 22 Februarie het KANSA hul jaarlikse shavathon gehou. Die KANSA komitee het van een besigheid na die ander gegaan om hare te spuitverf. Candice de Villiers-Smith van SPAR Heilbron was so gaaf om vir KANSA 'n stalletjie spasio te gee om hul doel te kan bereik. Die komitee bedank graag die gemeenskap vir al hul bydrae en ondersteuning met die projek.

## Hoender-en-rooiwinstowegereg met kluitjies

### BESTANDELE:

- 6 ontbeende hoenderborsies
- 45ml kanola-olie
- 200g spekvleis in blokkies gesny
- 300g sampioene in kwarte gesny
- 30ml appelkooskonfyt
- 300ml rooiwijn
- sout en varsgemaalde swartpeper na smaak
- 60ml koekmeel
- 3 uie in wiggies gesny
- 3 knoffelhuisies, in skyfies gesny
- 2 lourierblare
- 15ml fyngerasperde lemoenskil
- 300ml hoenderaftreksel

### KLUITJIES:

- 215ml bruismeel
- 15ml heelkorrelmosterd
- 10 vars tiemieblaartjies
- 2 eiers wat liggies geklits is
- 400ml vars broodkruummels
- 140g botter in blokkies gesny
- 30ml gekapte vars pietersielie

### METODE:

1. Geur die hoenderborsies met sout en peper. Strooi 45ml van die koekmeel oor die hoenderborsies sodat dit goed bedek is.
2. Verhit die olie in 'n swaarboomkastrol en braai die hoender in sarsies tot dit begin verbruin. Skep die hoenderborsies in die bak van die prutpot.
3. Meng die orige meel, uie, spek, knoffel, sampioene, lourierblare, konfyt, lemoenskil, rooiwijn en aftreksels saam en skep dit oor die hoender. Geur na smaak met sout en peper. Plaas die deksel op die prutpot en stel op hoog vir vier ure.

### Kluitjies:

4. Meng die bruismeel, broodkruummels, mosterd en botter in 'n voedselverwerker tot dit soos fyn broodkruummels lyk.
5. Voeg die tiemie, pietersielie, eiers, sout en peper by. Pols die mengsel tot dit 'n nat deeg vorm. Bedek jou hande met meel en rol ses tot agt ewe groot deegballe.
6. Laastens, verwyder die deksel van die prutpot na vier ure en rangskik die deegballe op die bredie. Plaas die deksel terug en laat vir nog een tot twee ure kook tot die kluitjies uitgepof het.

