

Terugblik



Mnr Dries en mev Marietjie Cilliers van Greenmanstraat 84, Heilbron, spog lekker met die wit platpitmielies wat hoër as hul huis groei (+4 meter). Hulle het al 'n paar kooksels geniet maar nog is dit die einde niet. In die blomtuin lê 'n geel pampoens (inlasfoto) met 'n 168cm omtrek. Hulle weet nie watter soort dit is nie, maar die jong pampoens lyk alte lekker.

				3		8	5	
	1		2					
			5	7				
	4				1			
9								
5						7	3	
	2		1					
			4					9

SUDOKU
Each grid is made up of nine columns by nine rows. This grid is then divided into groups of nine boxes giving a total of nine blocks. Each of these nine blocks must have the numbers 1 to 9 placed in them, but here is the catch - no row and no column can have any number repeated so your job is to place the numbers in the boxes without repetition in the rows and columns.

Kraperklapperkerie

BESTANDELE

- 4 middelgroot tot groot krappe
- 2 middelgroot uie, in klein blokkies gekap
- 2 blikkies tamaties, stukkend gedruk
- 400ml klappermelk
- 200ml gedroogte klapper
- 75ml olyfolie
- 4 knoffelhuisies, fyngekap
- 400ml volroommelk
- 30ml matige kerriepoeier
- Sout en swartpeper na smaak

METODE:

1. Voordat jy hierdie gereg kan begin kook, moet die krappe eers skoongemaak en voorberei word. As die krappe vuil en vol sand is, skrop die doppe met 'n borsel om die stukkies wat vassit te verwyder.
2. Draai die krap se bene af en sit dit eenkant neer. Om die krap se dop af te haal, hou die onderkant van die krap met een hand vas en trek die dop weg van die liggaam met die ander hand, begin by die agterkant.
3. Draai die krap om, trek aan die driehoekige deel en lig dit op. Draai die krap weer om, skraap die sponsrige kiewe aan elke kant versigtig met 'n lepel skoon en gooi die skraapsels weg. Maak ook seker dat jy die binnegoed weggooi wat in die middel van die rug afloop.
4. Haal die "krabbotter" - die geelbruin vleis in die holte van die skulp - uit en hou vir latere gebruik. As daar enige "krabbotter" in die vleiserige deel van die krap is, skraap dit met 'n lepel uit en hou eenkant saam met die res van die "botter".
5. Spoel die res van die liggaam onder koue water af en gebruik 'n skerp mes om dit in die helfte te breek. Kraak die bene en kloue met die agterkant van 'n mes, maar moenie dit oopbreek nie, aangesien daar dan 'n klomp vleis tydens die kookproses verlore sal gaan.
6. Gebruik 'n groot swaarboomkastrol en soteer die uie in die olyfolie totdat dit sag en goudbruin is.
7. Voeg die knoffel by die uie en laat dit sag kook.
8. Voeg die geblikte tamaties by en laat prut oor lae hitte totdat die sous verdik het.
9. Druk die "krabbotter" wat jy eenkant gehou het fyn met 'n vurk en voeg by die tamatiebasis. Laat sowat twee minute lank prut.
10. Voeg die skoongemaakte krap by die sous en roer totdat al die stukke daarmee bedek is.
11. Meng die melk, klappermelk, kerriepoeier en gedroogte klapper in 'n groot mengbak voordat jy die mengsel in die kastrol gooi.
12. Bring dit tot kookpunt en verminder dan die hitte tot die mengsel saggies prut. Kook sowat 30 minute lank en roer die krap kort-kort.
13. As die krap eers sag is, toets of daar genoeg geurmiddels is en of die sous dik genoeg is. As dit te dun is, voeg eenvoudig nog van die gedroogte klapper by.
14. Sit die gereg voor met varsgebakte brode.



Skenk jou skryfbehoeftes

Maak 'n verskil

Dis is Januarie en die skooltas is reeds netjies gepak, propvol nuwe skryfbehoeftes om die nuwe skooljaar aan te pak. Vir talle gesinne is hierdie tyd van die jaar egter 'n groot bekommernis wanneer kinders, sonder die nodige skryfbehoeftes, benoud en skaam skool toe moet gaan. Saam kan ons egter 'n verskil maak en seker maak elke leerder begin die jaar met groot opgewondenheid!

Office National loods 'n nasionale projek waar skryfbehoeftes geskenk kan word aan minderbevoorregte leerders. Bring jou ou potloodsakkie met vergete penne, potlode en meer om jou bydrae te lewer. Donasies word ook verder beloon met groot pryse vir skole en leerders wat deelneem. Neem 'n foto van jou donasie en plaas dit op sosiale media met die #ONmystationerypledge merk. Herald Office National sien uit om saam met jou 'n verskil te maak! #ONmystationerypledge



Office National

DONATE your old stationery & **Stand a chance to WIN** BIG PRIZES FOR YOU AND YOUR SCHOOL!

Simply donate your old school supplies to nearest Office National store.

Take a picture of your donation post it on social media using #ONmystationerypledge

Prize for school includes a Mobile library valued at R10 000.
Prize for learner includes a Laptop, colour printer, laptop bag, desk, earphones, stationery and accessories valued at R10 000.

For more information and updates on the competition, follow our Facebook page: <https://www.facebook.com/OfficeNational>