

# Inwoners en bestuur sê dankie



Op die foto vl: Ria van Vuuren en Rita Groenewald

Op 'n lekker sonskyn Saterdag, het Huis Bron-van-Heil hul jaarlikse basaar gehou. Daar was heerlik saam gekuier, pannekoek gebak wat natuurlik 'n top verkoper was, basaarpoeding, koeke, braaivleisettes, boereworsrolletjies, ribburgers en vele meer. Onder die tent het musiek weergalm wat bygedra het tot 'n lekker atmosfeer. Die gemeenskap het die basaar goed ondersteun en baie bydraes tot 'n suksesvolle dag gelever. Op hierdie noot

wil die bestuur en inwoners van Huis Bron-van-Heil almal bedank wat die dag moontlik gemaak het, wat bydraes gelewer het en wat dit saam met hulle geniet het. 'n Besondere dank aan BKB Louwid Frankfort wat die tent verskaf het en donasies gegee het. Dankie ook aan alle donateurs vir die donasies, skenings, skape, beeste en hoenders. Huis Bron-van-Heil het gesorg vir 'n regte-egte boerebasaar.

## Skelvis & spinasiepasta

### BESTANDELE:

- 500g bevrore, gerookte skelvis
- 750ml melk
- 600g spinasie, gewas en are uitgesny en gesnipper
- 500g pasta
- 30ml botter
- 40ml koekmeel
- 250ml gerasperde cheddarkaas
- knippie neutmuskaat
- sout en vars gemaalde swartpeper
- 125ml vars broodkruimels

### METODE:

- Sit die visporsies in 'n pan en giet die melk bo-oor.
- Verhit tot kookpunt en posjeer oor lae hitte tot die vis gaar is.
- Verwyder van die hitte en laat staan vir 10 minute.
- Terwyl die vis afkoel, stoom die spinasie in die mikrogolf gaar, druk enige vloeistof daaruit en kap dit fyn. Hou eenkant.
- Kook die pasta in soutwater tot gaar, maar nog ferm. Dreineer en hou eenkant warm.
- Voorverhit die oond tot 180°C en smeer 'n oondbak met botter.
- Verwyder die vel en enige grate van die vis.
- Giet die melk in 'n maatkoppie en vul dit met vars melk aan tot 750ml. Smelt die botter in dieselfde pan. Voeg die meel by en verhit tot die mengsel borrel.
- Voeg die loutwarm melk by en verhit, terwyl aanhoudend geroer word tot kookpunt. Prut tot die sous effens verdik is.
- Verwyder van die hitte en roer die kaas by.
- Geur met neutmuskaat, sout en vars gemaalde swartpeper
- Voeg die kaassous en vis by die gaar pasta en meng liggies. Voeg die spinasie by en meng weer.
- Skep alles in die oondbak en sprinkel die broodkruimels oor. Bak 20 tot 30 minute tot goudbruin.



Op die foto verskyn agter: Jacomien Harmse (voorsitter Heilbron VVA), Ansie Fourie (maatskaplike werker van VVA Vrede), Sarie Wepener (streekbestuurderes van die VVA Oos-streek), Hellen Marais (bestuurslid) en Adriana van Rensburg (bestuurslid). Voor: Nellie Buurman (bestuurslid).

## VVA woeker met hul talente

Woensdag, 7 November het die Vrystaat-versorging in Aksie (VVA) 'n vergadering gehad met 'n besondere besoeker. Sarie Wepener, streekbestuurderes van die VVA Oos-streek tesame met Ansie Fourie, maatskaplike werker van VVA Vrede, het VVA Heilbron kom besoek. Ansie wat as motiveringspreker optree het meer kom vertel hoe om geïnspireer te word in projekte en handewerk. "Stand-up, dress up, turn up and never give up" is 'n slagsprek so na aan haar hart waarmee sy die dames aangemoedig het. Tydens die verrigtinge het

hulle ook genoem dat Heilbron VVA tak as 'n voorbeeld gebruik kan word omrede hulle so hard kan saamwerk.

Heilbron VVA sal op 30 November 2018 hul 110de verjaardag vier tydens die Kersnagmark. Die mark begin om 15:00 by Luha. Kaartjies is te koop teen R20.

Demonstrasies vir kreatiewe hangemaakte kersgeskenke gaan deur Surene Strydom en helpers gedoen word.

Moenie hierdie dag misloop nie!

**PRICE DROP**  
R75,50 incl VAT  
1 Colour Screen Print INCLUDED

Don't forget those important dates in 2019  
**AMBITION A5 DIARY**

HONEYCOMB PATTERN

2019  
PU COVER WITH PRE-DEBOSSED 2019

Stationery Office Supplies  
Office Stationery  
250 870 8700 Fax: 0514 870 8701  
401 E. Street, Heilbron, 6013

### FEATURES INCLUDE:



### Ambition A5 Diary 2019.

Product	Product Description	Branding Options	Code	Approx Stock Available	Price
Ambition A5 Diary 2019	336 pages - 21.3cm (l) x 14.7cm (w) x 2.4cm (h)	1 Colour Screen Printing (included)	IDEA-5519 - black	16840	R75,50 (incl. VAT)

Price is the same across all price tiers.

This item includes 1 colour screen print. T's and C's. 1 position, setup fees apply.