

# Eerste ryp of yskoue?

• Tom Watson

“Lockdown” blyk nou in die mondstaal 'n beter woord vir die huidige inperkings tydperk te wees!

Hoe dit ookal sy, dié tydperk is 'n groot deurmekaarspul want niemand weet eintlik wat om te verwag nie en dit sluit ook die weer in!

Vanoggend was dit een van daardie dae wat mamma en pappa in die lockdown nog 'n bietjie later onder die komberse wegkruip – want dit word beskou as die amptelike inwyding van die herfs.

Die nag temperature het gisteraand gewissel van 6 grade tot 1 graad – Heilbron dorp het 6 grade gemeet, Reitz wat nader aan die Drakensberge is het 4 grade en Kransfontein, nog 'n bietjie nader, het 1 graad gemeet.

Die Drakensberge (dit is nou aan die Vrystaatse kant) het nog nie eintlik sneeu neerslae gehad nie, hoewel Tiffindell aan die ooste Kaapse kant wel sneeu gehad het.

Sonneblom en sojabone is ook nog nat en hier en daar word sonneblomme gestroop, hoewel die graansilos berig dat dit ook nog nat is. Sonneblom met 10 persent vog word aanvaar, terwyl sojabone 14 persent droog moet wees.

Die goeie reën wat vanaf die begin van die lockdown-tydperk geval het, wat sowat 60 mm meet, het die laat mielieoes aangehelp en ook die winter-grondvog opgebou sodat daar genoeg vog sal wees om vroeg die lande te kan bewerk. Daar is egter nie genoeg hitte-eenhede om enige verskil aan die oes te maak nie.

Die swaar ryp word na verwagting eers omstreeks 19 Mei verwag AS bewolke toestande heers. Huidig lyk dit asof die bietjie “ryp” meer neig na yskoue, veral in die laagliggende streke. Dit behoort egter ook geen skade aan die mielies aan te rig nie.



Die eerste ryp of ewel yskoue het Woensdagoggend wit gelê op 'n laagliggende gedeelte van die plaas Gertruida van Tom Watson in Heilbron-distrik. Dit is die eerste tekens van 'n winter wat voorlê en was gepaardgaande met 'n kouefront wat deur hierdie deel van die Vrystaat getrek het. Daar is ook hierdie week 25 mm reën gemeet.

## IN SUPPORT OF HEALTH CARE



# CORONAVIRUS

ALL YOU NEED TO KNOW

There is a new coronavirus strain identified in China, which has caused cases of severe pneumonia in China.  
Coronavirus is a family of viruses known to cause illnesses ranging from common cold to pneumonia.  
Cases of COVID-19 have been exported to other cities and countries.

### MONITOR YOUR HEALTH CLOSELY

- All travelers to monitor your health closely for 14 Days upon returning to South Africa.
- If you have fever, cough or runny nose, wear a mask and seek medical attention promptly.
- Call the clinic ahead of your visit and inform the doctor of your symptoms and travel history.



### PRECAUTIONS TO TAKE



WASH HANDS FREQUENTLY WITH SOAP AND WATER



CLEAN AND DISINFECT FREQUENTLY TOUCHED OBJECTS AND SURFACES



SEE A DOCTOR IF YOU ARE UNWELL



AVOID CROWDED PLACES AND BEING AROUND PEOPLE WHO ARE UNWELL



COUGH AND SNEEZE INTO YOUR ARM NOT YOUR HANDS



AVOID TOUCHING EYES, NOSE OR MOUTH WITH UNWASHED HANDS

**CONTACT NICD HOTLINE 0800 029 999**

## ROLSTOELPROJEK:

Kom help ons om "bread tags" in te samel, vir elke 350 kg word 5 rolstoel geskenk aan behoeftiges. Daar is 'n houer in Herald Office National winkel. As almal saamwerk word dié 350kg gou-gou ingesamel.

## Heilbronners keer terug na reseps uitruillings

Tydens die inperkingsperiode en geen restaurante oop of kitskos beskikbaar nie word huis-houdings geforseer om daaglik iets vir die gesin voor te berei vir etenstyd.

Soos die wêreld tuisbly en sosiaal distansieer het baie mense nou die tyd om in die kombuis deur te bring.

Verskeie mense het deel geword van die #Quarantine-Cooking reseps uitruiling op Whatsapp.

'n Kort vinnige reseps word aangestuur na die persoon in die eerste posisie. Die boodskap word 'gecopy' en 'paste' na 10 verskillende mense nadat die persoon wie se naam in die tweede posisie skuif na nommer een en die ontvanger van die boodskap se naam kom dan in posisie twee.

So behoort jy talle interessante gunsteling van verskeie mense te ontvang.

Bak sommer nou grond-boontjielekkers indien jy lus is vir iets anders en jou supermark jou beperk tot net 'n sekere aantal lekkergoed om te koop.

### GRONDBOONTJIE-KRAAKLEKKERS

**Bestanddele**  
30 ml botter, 375 ml suiker, 125 ml gouestroop, Knippie sout, 125 ml water, 350 ml geroosterde grondboontjies, 1 ml koeksoda.

#### Metode

Plaas 'n vel bakpapier in 'n oondbak. Verhit die botter in 'n kastrol tot dit smelt. Voeg die suiker, gouestroop, sout en water by en roer die mengsel versigtig totdat al die suikerkristalle opgelos is. Kook die suikerstroop oor matige hitte tot dit die ligtekraak stadium bereik. Dit is wanneer die stroop bruin raak en hard, maar nie bros is nie wanneer jy dit in koue water toets. As jy 'n suikertermometer het, is dit 132 grade Celcius. Voeg die grondboontjies en koeksoda by en roer. Gooi die mengsel in die oondbak. Om dit makliker te maak om die lekkers in porsies te breek, merk die mengsel in blokkies sodra dit 'n klein bietjie afgekoel het. Laat heeltemal hard word en breek dan in blokkies.