Caravan club of South Africa
Karavaan club van Suidelike Afrika

Boland Bulletin

Maart/April 2011

Uit Die Stoel / Monthly Report

Hi Vriende
Dit is nou belangrik dat lede die saamtrekke bywoon, want ons moet die parke kies vir 2012.
Please note we need new parks as well as some of the old favorites.There is going to be a change in the Committee this year as both the secretary and chairman are stepping down. We hope to get some new blood in the Committee and also new members from other Regions, as there has been no volunteers from Boland to serve on the Committee, and we need this important part of the club to carry on, also to prevent Boland from folding.Please let us have some names.

I will see you all at June's rally as I will be overseas in MAY.
Safe towing and take great care.

Charles

Na die naweek by Night Sky waar dit onuithoudbaar warm was, was Langebaan (Oostewal) heerlik. Die park is baie mooi versorg, die ablusiegeriewe wat bietjie oud, maar tog skoon is. Dit was baie lekker om vir oom Kosie weer saam met ons te hê na 'n lang afwesigheid as gevolg van 'n oog operasie. Jan en Beatice Nel het as gaste saam gekamp – almal het dit baie geniet, hulle kan gerus weer so maak.

Sondag het Beatice vir ons voorgegaan met skriflesing en gebed. Die koffie en tee drink bly maar altyd lekker na die tyd.

UPS AND DOWNS

Glad to report at this stage there are no downs in the group to report about.

BIRTHDAYS / ANNIVERSARY

Hendrik Theron	23 April
Elize Auret	28 April
Hardie Piernaar	7 May

Tommy Bell	12 May
Kosie du Toit	26 May

Congratulations to all above on their birthdays.

Frikkie & Elize Auret	8 April
Tommy & Anna Bell	25 May
Willem & Hermien Hopley	30 May

Congratulations - may you have many more happy times together.

Uit die kombuis

Gevulde aartappels met spek en suurroom

25 minute

(4 porsies)

- 45 ml olyfolie
- 1 ui, gekap
- 2 knoffelhuisies, gekap
- 250 g spek, grofgekap
- 250 g suurroom
- 45 ml vars kruie, gekap (roosmaryn, pietersielie en tiemie)
- 30 g parmesaankaas, gerasper
- sout en varsgemaalde swartpeper
- 6 aartappels, gekook met skil aan tot gaar

Verhit oond tot 200 ęC. Verhit olyfolie in 'n middelslag-pot. Voeg ui en knoffel by. Braai liggies vir 5 minute of tot ui net begin verkleur. Voeg spek by en braai verder vir sowat 5 - 8 minute tot spek bros en gaar is. Haal van plaat af en voeg suurroom by. Meng goed. Voeg kruie en parmesaankaas by. Geur met sout en swartpeper. Sny kruis in gaar aartappels. Plaas op skoon bakplaat en verdeel roomkaasmengsel tussen aartappels. Bak vir 10 - 15 minute of tot goudbruin.

Wenk: Maak dit ook as bygereg as jy weer braai. Die gaste sal mal wees daaroor.

Pleister vir die siel

Jy mag glo dat God oor jou en jou welsyn besorg is. Daarom sal Hy jou gebede nooit ligtelik op neem nie.