entrepreneurs | selfdoen | diere | tuine | kos | dorpe | mense

Weg! Platteland

SOMER 2013-'14

Leef stadiger, leef lekkerder

Weskus
Speelplek én oorleefplek

Sê aah ... vir **aarbeie!**

KZN
Skop nes op Nottingham Road + Markdag by Karkloof

Maak self
- yskoue bier
- 'n hoenderhok wat kan skuif
- 'n kruiekrat op wiele

LEES OOK
- Deon Meyer oor Loxton
- Karin Brynard oor streektaal
- Max du Preez oor 'dorpsbrein'

Kry jou eie hoenders

ONTMOET kleinboere wat groot dink

LOER IN by Ina Inmaak van Modimolle

ONTWERP jou eie kruietuin & kook dat dit klap

R42 (BTW ingesluit)
ANDER LANDE R36,84

Die ABC van Sonkrag • Waterslim tuine • Huiskoop op die platteland

Nood leer bid... en jêm kook!

Reg oor Suid-Afrika – selfs tot in Namibië – ken mense Ina Lessing se inmaakprodukte. Tog staan haar naam piepklein onderin die hoekie van die goue etiket, want die Waterberg se inmaakvrou glo om sukses te behaal moet jy bemark wat bínne-in die bottel is.

TEKS **KEINA SWART** FOTO'S **HERMAN STEYN**

Ina Lessing stem saam met Langenhoven: As jy suksesvol wil wees, moet jy die gewone dinge buitegewoon goed doen. Jêmkook en inmaak is mos maar 'n gewone ding, sê sy. En dié energieke vrou van Modimolle het dit inderdaad vervolmaak tot 'n smaaksimfonie.

'n Kuiertjie by Ina en haar man, Danie, op die plaas Lusthof, so 7 km buite die dorp op die Donkerpoort-grondpad, is een wat lank bly draal, kompleet nes die hemelse nasmaak van haar bittersoet stroperige lemoenskilrolletjies.

Op hierdie plaas word duidelik van hanekraai af gewerskaf, en 'n paar dae voor ons besoek laat weet sy: A nee a, g'n mens kan die dag sonder 'n ordentlike ontbyt afskop nie. Nog voor ek en die fotograaf kan sê "plaasvars kweperstukke in dik stroop", is ons genooi vir ontbyt by Ina Lessing. Dié Ina Lessing. Inmaakvrou van die Waterberg. Lippesmak-Ina. Ina van die bekende bottels by padstalletjies reg oor die land. Die bottels met die goue etikette. Tuisgemaak. Heilsaam. Keurgraad. Geen kunsmatige byvoegings nie. Alles – van die kleur tot die geur – die ware Jakob.

DIE DRIE BOERBOELE, een rottweiler en drie blaffertjies wat ons inwag op die plaaswerf, lyk glad nie lus vir ons nie, maar toe die drie kleintjies – Toeter, Tiekie en Klippies – later aan ons voorgestel word, lyk dit darem of hulle heel vriendelik is.

Danie nooi ons in, want Ina is gou elders besig. Dan kom sy ingewaai, groet hartlik, pak die tafel vol vars croissants en maak weer verskoning. Sy is nóú weer hier. Moet net gou iets in die stoor gaan doen. Met die in-en-uitwaai vra sy vir Danie om die kaggel te stook, praat met haar dogter Ané oor die foon, beantwoord solank van my vrae, vra uit na die fotograaf se familie. En glimlag eenstryk deur.

Teen die tyd dat Danie se kaggel gesellig begin knetter, het twee van hulle dogters, Ané en Jana, hulle by ons aangesluit. Hierdie is 'n huis waar kosmaak koning kraai: Daar is raakvathande wat roereier maak en koffie brou, en dis nie lank nie of ons skuif TV-skootskinkbordjies voor ons in soos ek laas in die beginjare van televisie in Suid-Afrika gedoen het. Die tafel kreun onder pap, biltong, klein vetkoekies, heel vye, lemoenskilrolletjies, lemoen-en-rissiekonfyt, eier, worsies, koffie. En agterna vir 'n reëndans op die tong: nóg koffie met tuisgebakte brownies.

Oral teen die mure van die plaashuis gewaar jy handgeskrewe gesegdes: "Eis baie van jouself en verwag min van ander, dan sal jy nie so dikwels teleurgestel word nie", "Afgetree, maar steeds in 'n werkende toestand" en "Gryp die dag!".

"Ja, ek het nooit gedink ek sal konfyt kook vir 'n lewe nie," sê Ina, 'n oud-huishoudkundejuffrou, wat haar liefde vir konfytkook by haar ma gekry het – dié was ook 'n plaasvrou wie se hande vir niks verkeerd gestaan het nie, allermins vir harde werk.

Destyds, toe Ina en Danie nog in die Alma-omgewing geboer het, het sy gereeld vir haar kroos konfyt gekook en probeer om elke dag iets anders te maak, iets lekkers, iets soets.

In dié tyd het sy ook vir Danie begin por: As hulle maar net nader aan die dorp kon trek... daar sou meer voete wees, meer mense wat kon saam eet aan haar brousels. In 1995 het hulle na Lusthof verhuis, maar hulle volstruisboerdery het gou noustrop begin trek en hulle het dringend 'n ekstra inkomste nodig gehad.

Met Langenhoven in haar agterkop het Ina R5 000 by haar skoonpa geleen om suiker, vrugte en inmaakflesse te koop. Die koöperasie op die dorp – destyds nog Nylstroom – het toe pas sy grondboontjiebotter-aanleg gesluit en Ina het al die inmaakflesse wat oor was, vir 'n appel en 'n ei opgeraap – >

1 Bottels vol plaasvars lemoenskilrolletjies. **2** Ina Lessing trots by 'n besending marmelade en lemoenskilrolletjies in haar stoor. **3** Lemoenskilrolletjies in die pot – amper reg vir uitskep in bottels.

'Stamvrugte is 'n delikatesse. Veral as dit so dieprooi is, is dit héérlik. Oeg, ek kan self stamvrugte soos 'n regte bobbejaan sit en eet!'

Ina skep 'n lepel vol warm lemoenskilrolletjies en laat die stroop afdrup terwyl sy met haar kennersoog in die lig kyk of dit reg is. Haar man, Danie, kyk toe.

mooi glasbottels met skroefdoppe. Sy het vandag nog een van dié bottels wat sy as aandenking hou, kompleet met die etiket waarop staan: "Apie Peanut Butter. Waterberg Koöperasie."

Ina het twee werkers aangestel... en net daar op die plaas in twee potte onder 'n afdak konfyt begin kook.

"Máák jy darem iets, my kind? Die bottels is so duur, en die suiker ook," wou haar ma dikwels besorgd by haar weet. "Ja, Ma." Die herinnering aan haar ma maak haar oë sag.

Ina het eers veldvrugte eie aan die Waterberg – spesifiek stamvrugte en maroelas – verwerk. Stamvrugte was destyds nog onbekend, en besoekers aan die gebied het dikwels kaalvoetkinders langs die paaie opgemerk met houers vol van dié vreemde rooi vruggies wat hulle probeer verkwansel.

"Stamvrugte (*Englerophytum magalismontanum*) is 'n delikatesse," verduidelik Ina. "Dit smaak na iets tussen 'n aarbei en 'n kersie, en veral as dit so dieprooi is, is dit héérlik. Oeg, ek kan self stamvrugte soos 'n regte bobbejaan sit en eet!"

Binne 'n jaar kon sy haar skoonpa se geld terugbetaal. Vandag, 18 jaar nadat haar onderneming aan die prut geraak het, spog haar tuisfabriek met 60 gaskookpunte en 14 voltydse werkers – en haar konfyt, blatjang en ingemaakte vrugte word na al die provinsies in die land én na Namibië versprei.

Maar tussen 1995 en 2013 lê hardwerktye. Swaar tye. Lekker tye. Daar was dae dat sy en die kinders die dorp ingevaar het om konfyt te smous. Dae dat sy en Danie die wêreld platgery het sonder om 'n enkele botteltjie te verkoop, maar Ina het nie moed opgegee nie, en stadig maar seker het die bestellings ingekom.

Hier rondom die aanbreek van die nuwe millennium was daar nog 'n jaarlikse Turksvyfees in Pretoria. Van die kinders was toe al op universiteit, ander nog op hoërskool. Die Lessings het vragte vol turksvye by boere gekoop, dit skoongemaak en verwerk, en dan soos

'Fufa – dis wat ons haar in Sepedi noem. Die een wat altyd spring. As sy werk, sy werk vinnig, en as sy loop, oee, báie, báie vinnig.'

ILLUSTRASIES MONIQUE MOUISSIE

een man afgesit Groot Dorp toe met houers vol yskoue turksvye wat hulle saam met roomys aan die stadsjapies verkoop het. Bákke vol. Saam met Ina se turksvykonfyt en turksvystroop.

"Vandag nog is dit so," sê Ina en kyk na die hoek in die vertrek waar gradeplegtigheidfoto's van al vyf hulle kinders hang, "as my kinders om my is, kry ek vlerke. Dis my goud daardie, ek ruil dit nie vir 'n mooi huis of 'n mooi kar nie. Vir niks nie." En dis konfytgeld wat betaal het vir daardie swart kêpsies op die Lessing-kinders se koppe.

DAAR IS KWALIK 'N VRUG wat Ina nog nié verwerk het nie. En sy soek wyd en ver vir die beste, die sappigste, die heel lekkerste vrugte. Nastergal het sy al van die Springbokvlakte en Soekmekaar se kontrei af "ingevoer", en vir heel vye en perskes kies sy die Kaap.

Dis waarom die hele boksemdais een keer per jaar vir sowat ses weke lank op Bonnievale gaan "shop opsit" met hulle eie stowe en kastrolle. Die werkers ry met die trein af Kaap toe, en hulle huur 'n gastehuis en pakstoor. Danie koop die vrugte daar van die boorde af, ry dit sowat 7 km na die stoor toe aan, en dan begin hulle kook dat die stroop spat terwyl die kwik in die Breëriviervallei soms tot 48 °C styg.

In dié stuk of ses weke in die Kaap kook hulle gemiddeld 45 000 bottels

ILLUSTRASIES MONIQUE MOUISSIE

Ina se 10 topverkopers

1 Vyekonfyt
2 Nastergalkonfyt
3 Perskesnipperkonfyt
4 Tamatiekonfyt
5 Groenvye
6 Appelkooskonfyt
7 Aarbeikonfyt
8 Makataanstukke
9 Maroelajellie
10 Ingemaakte perskes

konfyt, en een jaar het hulle op 'n enkele dag 'n rekord van 5 000 bottels vyekonfyt gekook.

'n Mens kan nie ryp vye vervoer nie, want dit word pap, verduidelik Ina, en dan het heel ryp vye ook nog so 'n skaars ding geword. "In die ou dae het almal se oupas en oumas mos 'n kweperlaning en vyebome gehad, maar vandag se kinders ken dit nie. Mense raak verskriklik nostalgies as woorde soos ryp vye, kwepersnippers en makataanskywe oor hulle lippe rol."

Buiten dié nostalgiese topverkopers is dit vir Ina lekker om te eksperimenteer met nuwe dinge, soos met haar nuwe kombinasies van pomelo en gemmer, haar tropiese marmelade wat bestaan uit pomelo, grenadella en pynappel, en ook die pynappel-en-rissiekonfyt.

Aan aftree het sy en Danie wel al begin dink, en hulle het dit selfs oorweeg om die onderneming in die mark te sit.

"'n Mens word ouer, en ek het boonop 'n skoueroperasie ondergaan... ek moes nooit self daardie swaar krat opgetel het nie... Maar toe laat Ané en haar man, ook Danie, weet hulle stel belang om by die onderneming betrokke te raak."

Dit was nie 'n maklike besluit vir hulle nie. Ané is, nes haar ma, 'n opgeleide onderwyseres, maar het uit haar pos bedank en begin soek na >

Ina se sakewenke wat wérk

- Besigheid is nie vir sissies nie. Jy moet waagmoed hê.
- 'n Mens moet hóú van wat jy doen; jy moet wéét wat jy doen; en jy moet in jou produk glo.
- Moenie lui wees nie – moenie bang wees vir vroeg opstaan en laat werk nie.
- Foute is deel van die lewe. Leer daaruit en bly positief.
- Elkeen moet self besluit, maar ek glo nie jou besigheid moet ooit só groot word dat jy nie meer gehaltebeheer kan toepas nie. As jy nie meer al die toutjies self kan trek nie, is daar fout.
- Op vrugte, net soos op reën, kan 'n mens nie reken nie: Stamvrugte dra nie elke jaar nie; appelkose kry hael; boorde word leeggesteel; peste breek uit. Kook altyd net wat beskikbaar is.
- As 'n mens self die vars produkte gaan haal, kook én aflewer, bly die administrasie gou agterweë. Daar moet iemand wees wat deurlopend seker maak inbetalings word wel gedoen.
- As jou produk mooi lyk, het jy klaar die helfte van die mark gewen, voeg Danie by. Verkoop ingemaakte produkte in 'n glasbottel sodat almal kan sien hoe mooi dit is.

'n geskikte perseel in Gauteng. Deesdae hanteer Ané alle bestellings, aflewerings, bemarking en skakeling met kliënte uit Hennopspark, Pretoria. Dis beter so, want ondanks toringversterkings van duisende rand is die rekenaar- en selfoonnetwerk in die Donkerpoort-omgewing nog net so nukkerig soos 'n seerpoot-buffel.

Hoewel die onderneming nou selfs op beter geoliede wiele loop en Ina nog daagliks betrokke is, kan sy darem nou die pas 'n bietjie markeer, veral noudat sy ouma geword het.

"Eerlikwaar, ek sien die goue draad van genade van die Here in my besigheid," sê sy. "Van lánkal se tyd af tot nou toe."

Wat 'n mens keer op keer opval van die inmaakvrou van die Waterberg, is haar nederigheid. Nee wat, sy dink nie sy is watwonders bekend nie. Sy bemark nie Ina Lessing-produkte nie, benadruk sy, sy bemark dít wat binnein die bottels is. Dís wat groot gedruk word op die etiket. Haar naam verskyn klein onderin die hoekie.

Snoep met raad of resepte is sy ook nie. Die son is daar vir ons almal, glo sy. Waterbergers ken haar as iemand met 'n oop hand vir die gemeenskap. Iemand wat niks daarvan dink om sommer 30 kratte appelkose en perskes te verwerk en 'n jaar se voorraad by die plaaslike ouetehuis af te laai nie. Of 'n bakkievrag vol ingemaakte produkte by Kansa, kerkbasaars of organisasies vir hulpbehoewendes. Die suikersoet konfytstroop wat sy afskep van die kooksels, gaan na 'n plaaslike kinderhuis, waar dit gebruik word om patats in gaar te maak.

LAATOGGEND STAP ONS na die massiewe stoor wat omring word deur vaalbos- en boekenhoutbome, met in die verte berge. In dié fabriek, wat al drie keer vergroot moes word soos wat die onderneming gegroei het, is dit 'n miernes van bedrywigheid. >

---

1 Ina Lessing aan die woord. **2** Só moet 'n plaasontbyt mos lyk. **3** Ina verduidelik hoe weet jy wanneer die kooksel net reg is. **4** Ingemaakte geelperskes en marmelade – reg vir die mark. **5** Moses Banda besig om bottels te was en droog te vee. **6** Die grondboontjiebotterbottel waar dit alles begin het. **7** Elisa Thulare, Sarah Mashishi, Rosi na Mochabane, Enipha Segabetla en Sarina Sehlare aan die werk in die stoor. **8** Ina se dogter Ané van der Walt hou 'n wakende oog oor die pakkery.

2

3

Ingemaakte perskes
Canned peaches

4

1

5

Apie
13 OZS NETT
PEANUT
BUTTER
WATERBERG CO-OP AGRICULTURAL CO. LTD
NYLSTROOM
UNION OF SOUTH AFRICA

6

8

7

Ina by 'n hoop lemoene wat nog verwerk moet word. In die agtergrond is die stoor waar haar konfytaanleg is.

VERTEL ONS VAN...
Jou kontrei se mense
Is daar 'n entrepreneur in jou geweste waarvan *Platteland* moet weet?
vertelons@wegplatteland.co.za

Snelvuur met Ina

Proe jy die heeltyd terwyl jy kook?
Nee wat, as ek so baie met iets werk, wil ek dit nie eet nie. Dis net wanneer ek iets nuuts probeer, soos nou met die rissiegeure wat ek saam met die soetigheid inbring, dat ek soms die laaste bietjie uit die kastrol sal lek om seker te maak dis eksieperfeksie.

Wat is jou gunstelingtrooskos?
Brood met grondboontjiebotter en stroop!

Wat maak jy graag as julle mense vir ete oornooi?
Boerekos – vleis, groente, malvapoeding. Vir nagereg sal ek partykeer iets uit die stoor gaan haal, miskien kwepers of geelperskes. Vir ons is dit alledaags, maar vir die gaste 'n groot bederf.

Die werkers kyk op. Vriendelike mense. Hier en daar word 'n voorskoot reggeskuif, hande gewas, onderlangs gefluister. Party skil lemoenrolletjies, ander loer in die potte, nog hande spoel flink bottels uit, ander stook die donkie buite en sorg vir warm water.

Hulle wil graag vir die gaste sing, hoor ons. Eers in Sepedi en toe in Engels. Ina laat nie op haar wag nie. Sy val by die agterste ry in en sing hartlik saam terwyl sy die Madiba-*shuffle* foutloos uitvoer. Deur die stoor se venster val 'n lig op die groepie, só helder dat dit hulle oë verblind. "In the Bible I read and I pray..." sterf die laaste woorde weg, en stil-stil verdwyn elkeen weer na sy of haar werksplek toe.

"Fufa – dis wat ons haar in Sepedi noem," het die werkers my vroeër die oggend vertel. Die een wat altyd spring. "As sy werk, sy werk vinnig, en as sy loop, oee, báie, báie vinnig." P

Kontakbesonderhede
www.inalessing.co.za
admin@inalessing.co.za
072 236 2328 (Ané van der Walt)