

# STUDIEVELD A: KOSSTORIES

## LES 1

*Fokus: Luister, vertelling en toepassing.*

*Nota: Lees die artikel aan die student voor.*

Anél Potgieter skryf elke Sondag in die RAPPORT se bylaag (m.a.w. WEEKLIKS) 'n artikel oor 'n spesifieke tipe kos. Sy beskryf haarself as 'n lekkerbek. So skryf sy in die Sondagkoerant van 27 November 2016 oor aartappels:

*'n Goeie aartappelslaai is hoog op my lysie van gunsteling-somerbygeregte. Let wel die gebruik van "goeie", want net so is 'n slegte aartappelslaai maar 'n bitter pil om te sluk. Dit is baie maklik om te maak; ongelukkig doen mense nie baie moeite nie en sodoende het aartappelslaai, tot my ontsteltenis, 'n afskeepgereg geword. Goedkoop bestanddele word gebruik en dan moet gekookte eiers en pietersielie maar sorg vir 'n aanmeaargeslaande Aspoestertjie-kroon.*

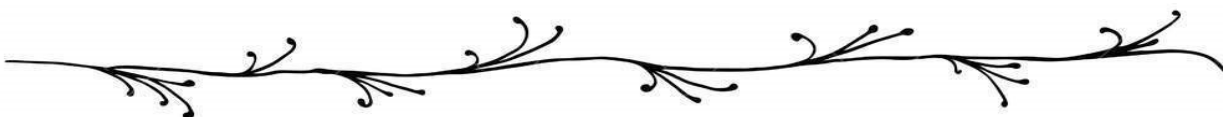
*Ma het altyd 'n mosterdslaaisous vir haar aartappelslaai gemaak en dit is steeds 'n groot voortrekkind onder my resepte. Die soetsuur smaak van die slaaisous laat die aartappels behoorlik op aandag staan!*

### Geblytsbrande aartappelslaai

*Een van die groot kostendense van die afgelope paar jaar is askos. Dit is kos wat direk op vuurwarm kole (ash) gaar gemaak word en wat effens gebrand voorgesit word. My aartappels het eers 'n draai in die oond gemaak en toe het ek hulle op warm kole geblytsbrand. Die blytsbrandproses neem net so vyf minute en dit is pragtig om te sien hoe die vaal Aspoestertjie 'n swart kleurtjie kry. Vetvrye maaskaas is met 'n goeie skeut suurlemoensap en vars kruie gemeng en met 'n verfkwas het dit 'n artistieke staanplek op my houtbord gekry. Ek sny die aartappels dan in stukke en rangskik dit bo-op die maaskaas. Vir 'n titteltjie kleur het ek Magrietjieblare gebruik. Nou kan almal sommer met hul vurke in dié prinses se slaai krap. Gesond, heerlik én aristokraties.*

*My mede-lekkerbek, die sjef Neill Anthony, braai weer baba-aartappels op 'n riefelpan vir sy aartappelslaai. Hy het by groot name in die kosbedryf soos Gordon Ramsay en Marcus Wareing geleer kook en is nou die beoordelaar van die Suid-Afrikaanse weergawe van Top Chef en het ook sy eie TV-program, Private Chef.*

*Nou toe! Daar het julle dit nou. Hopelik met die volgende braai word Aspoestertjie tot 'n plesierige prinses verhef.*



1.1 Vertel in jou eie woorde waarom die artikel in die koerant gaan.

1.2 Kies resep A of B

<u>A : Anél se geblitsbrande aartappelslaai met vars kruie</u>	<u>B : Neill Anthony se aartappelslaai</u>
5 groot aartappels 250 g vetvrye gladde maaskaas 30 ml gekapte pietersielie 15 ml gekapte dille 15 ml gekapte basiliekruid 15 ml vars suurlemoensap ekstra suiwer olyfolie sout swartpeper	12 baba-aartappels 100 ml olyfolie sap van twee suurlemoene 15 ml agurkies, gekap 15 ml kappertjiesaad, gesny 15 ml grasuie, gekap 1 salotui, gekap sout swartpeper
Voorverhit die oond tot 180 °C. Bak aartappels vir 'n uur of tot gaar. Blitsbrand die heel aartappels op vuurwarm kole. Meng die maaskaas, pietersielie, dille, basiliekruid en suurlemoensap saam en smeer op houtbord.	Kook die aartappels in soutwater tot sag, verwyder van hitte en sny in die helfte.
Sny afgekoelde aartappels in stukke en pak bo-op maaskaas. Besprinkel met olyfolie en geur met sout en swartpeper.	Plaas die aartappels met hul plat kant op 'n warm riffelpan en braai vir 5 minute.
	Meng die olyfolie, suurlemoensap, agurkies, kappertjiesaad, grasuie en salotui.
	Gooi die slaaisous oor terwyl die aartappels nog warm is. Geur met sout en peper.

1.3 Lees die resep wat jy gekies het goed deur; een keer stil en een keer hardop.

1.4 Skryf die resep op 'n kleurvolle A4 grootte papier neer. Konsentreer op hoe die mates geskryf word.

1.5 Illustreer jou resep op dieselfde papier met 'n tekening wat die resep uitbeeld. Gebruik 'n magneet om jou resep teen die yskas vas te hou.



## LES 2

*Fokus: Name van persone, plekke, publikasies en programme.*

*Nota: Die les stel eiename bekend. Eiename word altyd met 'n hoofletter gespel.*

### 2.1 Skryf neer vanuit die koerantartikel:

Die naam van:

die artikelskrywer \_\_\_\_\_

die koerant \_\_\_\_\_

die bylaag \_\_\_\_\_

die skrywer se mede-lekkerbek \_\_\_\_\_

'n bekende sjef \_\_\_\_\_

'n TV-program \_\_\_\_\_

'n sprokieskarakter \_\_\_\_\_

### 2.2 Skryf die name van elke lid in jou gesin neer asook die naam van die area waarin julle woon.

---

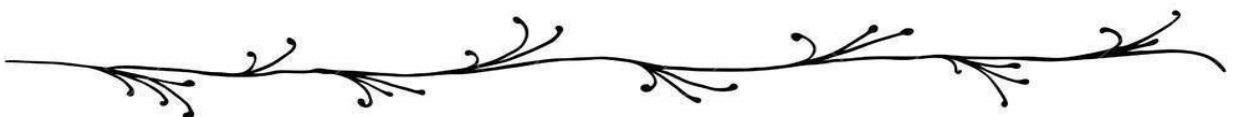
---

---

### 2.3 In watter provinsie is die area waarin julle woon en in watter land is hierdie provinsie?

---

---



2.4 Watter seisoen is jou gunsteling? Skryf ook die name van die maande in hierdie seisoen neer.

---

---

---

---

---

2.5 Is daar enige troeteldiere in jou sorg? Skryf hul name hier neer.

---

---

---

---

---

2.6 Met watter tipe letter moes jy al die name begin? 'n Hoofletter of 'n kleinletter?

---

2.7 Skryf vir jouself 'n reël neer wat jou sal laat onthou waar 'n mens hoofletters gebruik.

---

---

---

---

---

