

# Noord-Kaapse vye konfyt

Maak sowat 500 ml

HeRMAN  
onthou ...

As jy my goed ken, sal jy weet ek het 'n baie sagte plek in my hart vir vye konfyt. Ek eet dit graag op tuisgebakte brood met baie botter en goeie kaas. Daar is min mense wat vye konfyt kan kook soos Susan Lensing kon. Die geheim, glo ek, was waar die vye vandaan gekom het en hoe hulle geskil is. Daar is twee tannies op die dorp: tannie Baby Muller en tannie Carien Smith. Tannie Baby is baie kwaai en tannie Carien se hare is altyd perfek gedoen. Agter in die twee se huis was daar 'n reuse-vyeboom. Ek is oortuig dis die boom waar Eva die slang ontmoet het, want daardie boom is heilig geag. NIEMAND is ooit toegelaat om vye uit die boom te kry nie, behalwe my pa (en dit net nadat hy die een tannie se Mazda 323 gediens het!). Hy het die *magic* gehad om met die twee tannies te onderhandel vir vye. Maar hy is eers toegelaat om die verbode vrugte te pluk nadat die twee tannies daardeur is en kon pluk wat hulle kon bykom. My pa sou dan die boom invaar en emmers vol oorryp vye pluk. En só het die jaar se konfytkokery begin. My pa het geskil en in kwarte gesny en my ma het geweeg, gekook en gebottel! Ná my ma se dood het ek die laaste bottels vye konfyt gekry. Ek het een oor en ek weet nie of ek dit mag eet nie, want tannie Baby is kwaai en my ma is nie meer hier nie.

- 1 kg ryp **vye**, geskil
- 1 kg (1 250 ml) **suiker**
- 100 ml **water**
- 2 **kruienaeltjies**

Sny die geskilde vye in kwarte. Plaas die vye, suiker, water en naeltjies in 'n kastrol. Verhit en hou aan roer tot die suiker gesmelt het. Die mengsel moenie begin kook voor die suiker heeltemal gesmelt het nie. Doop 'n kombuiskwas in 'n bakkie koue water en vee die suiker wat teen die rand van die kastrol opkook daarmee af. Laat die konfyt oor 'n lae hitte vir sowat 30–40 minute prut. Skep skuim af wat vorm soos konfyt kook. Hoe stadiger die konfyt kook, hoe mooier is sy kleur. Plaas 'n bordjie in die yskas. Drup van die warm stroop op die koue bord. Trek jou vinger deur die stroop en as die spoor daar bly, is die konfyt reg. Skep die warm konfyt in gesteriliseerde flesses. Maak toe en laat onderstebo afkoel.

**Frida van der Spuy sê ...** Toe ons kinders was, kon ons op ons verjaarsdae kies wat ons vir aandete wou eet. Ma hoef later nie meer te gevra het nie – myne was groenboontjebredie! Dit is HUISKOS!

