

Snoek in 'n bruin papiersak op kole klink na 'n heerlike lekkerny. **Belinda Jackson** het gaan uitvind waar hierdie sappige gereg sy oorsprong het.



Hierdie snoek gaan vorentoe smaak.

Gaan kry jou baba in die kombes daar in mooie Melkhoutfontein

Een ding is seker van Suid-Afrikaners: Aan kreatiwiteit skiet ons nie te kort nie. En as dit by kos kom, kan min nasies by ons kers vas-hou!

Vra maar vir Katrina Solomon daar op Melkhoutfontein naby Stilbaai. Dié boorling van Oudtshoorn het haar kos-erfenis, wat sy hoofsaaklik by haar ouma in De Rust opgedoen het, in 'n eiesoortige koservaring omskep met haar "Baba in die kombes"-resep.

Sy is ook 'n entrepreneur en vorm deel van die Dreamcatcher-projek op die dorp se kook-vroue wat hulself Cookup Kammmas noem. Die woord kamamma kom van Xhosa wat beteken "dra die baba op die rug" (dit simboliseer ondersteuning aan gesinne in gemeenskappe). Dreamcatcher bied ontwikkelingsprojekte in volhoubare entrepreneurskap aan, wat plaaslike ekonomiese groei werkstellig en veral vroue en die jeug bemagtig om hul potensiaal te bereik.

"Ek wou my erfenis met ander deel," vertel Katrina. "Die Dreamcatcher-projek het my en ander vroue met min skoolopleiding, hoofsaaklik huishulpe,



Katrina Solomon (agter) wys hier vir dr. Jean Penny van Amerika hoe die baba sy kombes kry. Foto's: ANTHEA ROSSOUW

bemagtig om ons gesinne te help onderhou met ons kookkennis. Hier is baie toeriste in die omgewing en ek het sommer geweet my snoekgereg gaan die truuk doen. Vandag is dié resep 'n wenner. Met ons netwerk van entrepreneursvroue voorsien ons koservarings aan besoekers van reg oor die wêreld."

Katrina vertel haar "baba in

die kombes" het ontstaan toe sy en ander kammmas tydens hul opleiding by Dreamcatcher nie net geleer het om kreatief te droom nie, maar ook oor die belangrikheid van herwinning en gesonde leefstyl. "Ek wou iets anders doen met vis en omdat hier by ons baie aartappelsakke rondgelê het, het ek die gap gesien: Ek moet iets gesond maak,



Katrina se besondere gebraaide snoek is gewild onder veral buitelandse besoekers. Hier van links is Katrina saam met Nederlandse besoekers Frank Cuppers, Job Christiaans en Martine Christians.

maar ook die omgewing aan-hulp. Baie mense gebruik foelie om hul vis op die rooster te braai. Maar ek het besluit dit sal meer oorspronklik wees om dit met bruin papiersakke reg te kry. Vandag spaar ek boonop geld en die sakke beland nie in die vullisdrom nie!" vertel sy.

Sommer gou kry sy toe ook die naam: Baba in die kombes.

So, elke keer as sy 'n sakkie aartappels koop, was sy eers die sak uit, laat dit droog word, en die sakkie is gereed vir nog 'n heerlik gebraaide visgereg. "Sielskos," noem Katrina dit.

Dis egter nie al wat Katrina goed doen nie. Sy hanteer ook besprekings vir CookUp Kamamma in Melkhoutfontein en lei toere op die dorp.



Só vou jy die papiersak met die snoek binne-in toe.

Baba in die kombes

Bestanddele

1 heel snoek, oopgelek (of enige ander heel vis as snoek nie beskikbaar is nie)
uie
tamaties
appelkooskonfyt
kookolie
aartappelsak (die binnekant) of enige groot kardoessak
sout en peper na smaak

Metode

Smeer die papiersak uit met ½ koppie kookolie. Smeer vis

uit met 'n dun lagie konfyt.

Sit die vis in die papiersak met die vel na onder. Pak rou uie bo-op, gevolg deur tamatieskywe.

Strooi sout en peper oor na smaak. Draai die papiersak met vis binne-in stewig toe. Braai op rooster op lekker warm kole vir ongeveer 40 minute.

Geniet saam met patats wat in heuning gekook is, roosterkoeke, pampoenkoekies en 'n heerlike vars groenslaai.



Saam met patats is snoek op sy beste.

Katrina kies groente uit haar organiese tuin vir die slaai.