**Resep**

****

**Pynappel en Grenadella Konfyt.**

1 Kg pynappels geskil en gesny(4 Pynappels).

2 Blikkies Genadella pulp.

1 Kg Suiker.

½ Koppie Suurlemoensap.

**Methode:**

Sit pynappel in voedsel verwerker en verpulp tot sag.

Gooi pynappel, grenadella, suiker en suurlemonsap in ‘n groot kastrol.

Roer terwyl dit stadig verhit.

Sodra suiker gesmelt is kan dit kook.

Kook konfyt tot op 104°C of tot dik.

Gooi warm konfyt in warm gesteriliseerde bottels.

Draai styf vas.

Geniet met lekker vars brood en botter.

Lekker week vir almal

“My tannie”, antwoord sy

**lag ‘n slag**

**KINDERS BY DOSYNE**

Drie mans sit buite die kraam saal en wag op nuus oor hulle vrouens wat daarbinne is.

‘n Verpleegster kom die eerste man geluk wens.” Dis ‘n tweeling.” sê sy.

Hy is in sy skik en roep uit” O, dis seker omdat ek by Twinsavers werk!”

‘n Rukkie later kom die verpleegster vir die tweede man sê. “Geluk! Jy het ‘n drieling.”

Die ou glimlag breed en sê: “Dis seker omdat ek by Three Ships werk!.”

Toe die derde man dit hoor, gaan hy bewend met sy kop in sy hande sit.

“War makeer?” vra die ander vir hom.

“Ek is nou baie bekommerd,” sê hy; ek werk vir 7 – 11.

**Lekker week vir almal.**