

# Ougat se resepte

## Peuselhappies

### PAMPOENPOFFERS

#### Bestandele

- 250ml koekmeelblom
- 125ml bruismeel
- 5ml sout
- 5ml bakpoeier
- Knypie gemaalde neutmuskaat
- 30ml botter, gesmelt
- 1 eier, geklits
- 500g gaar pampoen, gedreineer en fyn gedruk
- 45ml korente(opsioneel)
- 375ml olie
- Kaneelsuiker

#### Metode

- Sif koekmeelblom, bruismeel, sout, bakpoeier en neutmuskaat saam.
- Klits botter en eier saam en voeg saam met pampoen en korente by droë bestanddele.
- Meng tot 'n stywe beslag.
- Indien meng sel te droog is, voeg 'n bietjie koue melk by.
- Verhit olie in kastrol en skep lepelsvol beslag in warm olie.
- Braai tot goudbruin aan beide kante.
- Poffer is gaar indien 'n vurk skoon uitkom.
- Pasop vir te warm olie Poffers sal dan nog rou binne wees maar bruin buite.
- Dien warm op met kaneelsuiker.

### MIELIEPAP POFFERTJIES

#### Bestandele

- 250ml slap mieliepap, berei van 80ml meliemeel
- 250ml meelblom sout en peper
- 15ml bakpoeier
- 2ml mosterdpoeier
- 250ml gerasperde Cheddarkaas
- Knypie rooipeper

- 4 repies swoerdlose spekvleis gekap
- 1 eier geklop
- 2 russiese worsies
- 1 ui gerasper

#### **Om te braai:**

- 20ml olie

#### **Om te sprinkel:**

- 20ml braaivleisspeserye

#### **Metode**

- Meng al die bestanddele in 'n groot mengbak.
- Verhit olie in 'n groot pan, braai teelepels vol van die mengsel op 'n slag tot goudbruin.
- Dreineer op kombuispapier, sprinkel speserye oor.
- Sit warm voor.

### **TUNAPOFFERTJIES**

#### **Bestandele**

- 1 blik tuna (gedreineer)
- Sout
- Peper
- 2 eiers (geklits)
- 5ml suurlemoensap
- 12,5ml pietersielie (gekap)
- 5ml bakpoeier
- 120ml meelblom
- 30ml melk paprika
- Olie om in te braai

#### **Metode**

- Vlok tuna en voeg oorblywende bestandele, behalwe olie en paprika by.
- Skep opgehoopte teelepels vol van mengsel in warm olie en braai tot goudbruin.
- Dreineer poffertjies en besprinkel met paprika.
- Dien warm op.

## SUIKERMIELIEPOFFERTJIES

### Bestandele

- 250ml koekmeelblom
- 10ml bakpoeier
- 5ml sout
- 1ml rooipeper of matige kerriepoeier
- 30ml margarien(gesmelt)
- 2 eiers (geskei)
- 5ml ui (gerasper)
- 300ml Cheddarkaas(gerasper)
- 420g geroomde suikermielies
- Olie vir vlakvetbraai

### Metode

- Sif die droë bestanddele saam.
- Voeg die margarien by.
- Klop die eiergele en voeg dit by die koekmeelblom mengsel.
- Vermeng dit goed.
- Voeg die ui, kaas en suikermielies by en meng dit deeglik.
- Vou die styf geklitste eierwitte in.
- Skep teelepelsvol van die beslag in warm olie en bak dit tot goudbruin.
- Dreineer dit goed.

## GEGEURDE PIESANGPOFFERS

### Bestandele

- 6 piesangs
- Meelblom, gemeng met kruie en speserye
- Suurlemoensap van jou keuse
- Geklitse eier droë broodkrummel
- Olie

### Metode

- Skil piesangs, sprinkel met suurlemoensap
- Rol in meelblom, dan in eiers en laastens in droë broodkrummels.
- Braai in warm olie totdat dit rondom goudbruin is.

## LEMOENPOFFERS

### Bestandele

- 1 koppie suiker
- 750ml koekmeelblom
- 15ml bakpoeier
- 2.5ml koeksoda
- knippie sout
- 3 eiers, geklop
- 15ml olie
- 250ml lemoensap
- 15ml gerasperde lemoenskil
- Kaneelsuiker

### Metode

- Sif suiker, meel, bakpoeier, koeksoda en sout saam.
- Klop eiers, olie, lemoensap en -skil saam.
- Voeg by die meelmengsel en maak 'n beslag.
- Verhit olie tot warm en skep teelepels vol in warm olie.
- Braai tot goudbruin aan albei kante en gaar.
- Dreineer op kombuispapier.
- Plaas kaneelsuiker kardoos of plastiek sak.
- Plaas poffertjies daarin en skud goed totdat alles bedek is.
- Sit dadelik voor.

## AARTAPPELPOFFERS

### Bestandele

- 375ml koekmeelblom
- knippie sout
- 12ml bakpoeier
- 1 eier, geklits
- Genoeg water om 'n stywe beslag te vorm oOngeveer 200ml
- 4-6 aartappels, geskil en in dun skyfies gesny
- 1 ui, in ringe gesny
- Olie vir diepvetbraai

### Metode

- Meng die koekmeelblom, sout en bakpoeier saam en voeg die eier en net genoeg water by om 'n stywerige beslag te vorm.
- Laat staan.
- Kook die aartappelskyfies in 'n bietjie kookwater tot sag maar nie stukkend nie.
- Dreineer.
- Verhit genoeg olie in 'n kastrol vir diepvetbraai.
- Plaas 'n uiering tussen 2 aartappelskywe.
- Plaas op 'n lepel en doop in beslag tot goed bedek.
- Plaas versigtig in die olie en braai tot goudbruin buite-om en totdat die aartappels heeltemal gaar is.
- Dreineer op handdoek papier.

# Hoofgeregte

## **WORSGEREG**

'n Maklike gereg wat blitsig aan mekaar geslaan kan word.

### **Bestandele:**

- 250g boerewors per persoon (+/- 15cm )
- Sowat halwe koppie (+/-90g) rys per persoon
- 1 Pakkie soppoeier per 5 tot 6 persone.

### **Metode:**

- Maak die soppoeier aan met water soos op die soppoeierpakkie aanbeveel.
- Sny die wors in skyfies. (Dit kan ook versknipper of in lengtes gesny word.)
- Pak die wors dele bo-op die rys uit.
- Gooi sop bo-oor.
- Bedek die brousel met foelie.
- Bak in 'n warm oond (so 180 grade) vir ongeveer 20 min.
- Verwyder foelie en bak vir nog 10 min.
- Bedien warm saam met 'n effe verkoelde glas Ougat Harlekyn rooiwyn .

(Die ronde taniene van die Harlekyn saam met die pikante witpeper karakter van die wyn sal die beste uit die wors na vore bring.)

# Bak en brou

## **SJOKOLADESKYWE MET ROOMSOUS**

### **Bestandele (Sjokoladeskywe)**

- 40 g (80 ml) mielieblom
- 1 ml sout
- 50 ml koue melk
- 450 ml kookmelk
- 50 g baksjokolade
- 3 eiergele
- 18 g (30 ml) gelatien
- 50 ml koue water
- 30 ml whisky
- 4 eierwitte

### **Bestandele (Roomsous)**

- 250 ml room
- strooisuiker

### **Metode**

- Voer 'n broodpan uit met kleefplastiek.
- Meng die mielieblom, sout en 50 ml melk tot 'n pasta.
- Voeg die kookmelk by en roer tot dik.
- Breek die sjokolade in klein stukkies en voeg by die mielieblommengsel.
- Roer totdat dit gesmelt het.
- Klits die eiergele by en voeg 'n bietjie van die kookmengsel daarby.
- Voeg die res van die kookmengsel by en meng goed.
- Roer vir 2 minute oor lae hitte.
- Week die gelatien in koue water en laat dit oor kookwater smelt.
- Voeg by die sjokolademengsel en laat dit afkoel.
- Voeg die whisky by en meng.
- Klits die eierwitte totdat dit sagte punte vorm en vou by die sjokolademengsel in.
- Gooi die mengsel uit in die broodpan en laat dit oornag in die yskas stol.
- Klits die room en voeg strooisuiker by.

### **Bedien**

Keer die sjokoladevorm uit en sny dit in dun skywe. Plaas 'n sny op 'n klein bordjie met room-sous om die sny. Drup 'n bietjie aarbeisous op die roomsous en maak patroontjies met 'n peuselstokkie daarop.

## **CREMORATERT**

### **Bestandele**

- 500 ml Cremora
- 250 ml warm water
- 1 pakkie beskuitjies, gekrummel
- 125 ml botter of margarien
- 397 g kondensmelk
- 125 ml suurlemoensap.

### **Metode**

- Voeg Cremora by warm water en klits tot opgelos.
- Laat oornag in yskas.
- Meng krummelbeskuitjies met botter of margarien en druk vas in 'n tertbord van 27 cm in deursnee.
- Plaas in yskas.
- Klits kondensmelk by Cremoramengsel.
- Roer suurlemoensap by totdat mengsel verdik.
- Skep vulsel eweredig op kors en plaas in yskas.

## **KITS VLATERT**

### **Bestandele**

- 500ml melk
- 100ml suiker
- 25ml vlapoeier
- 10ml botter
- 100ml suurlemoensap
- 397g (1blik) kondensmelk
- 1¼ pak Tennisbeskuitjies

### **Metode**

- Maak vla van die melk, suiker en vlapoeier.
- Voeg die botter daarby en laat dit effens afkoel.
- Klits die suurlemoensap en kondensmelk saam.
- Pak 'n laag beskuitjies in 'n reghoekige bak.
- Gooi die gekondenseerde melkmengsel daarop en smeer gelyk.
- Pak weer 'n laag beskuitjies bo-op en gooi die loutarm vla daaroor.
- Rasper van die beskuitjies bo-oor en versier soos verkies.
- Laat dit goed afkoel.



## **KOEJAWELYSKASTERT**

### **Bestandele**

- 1 x 800g blik koejawelhelftes
- 2 x 410g blikke ingedampde melk
- 2 x 80g kersie of perskejellie
- 2 x 200g pakke Tennisbeskuitjies

### **Metode**

- Dreineer Koejawelhelftes en hou sap eenkant.
- Druk Koejawels met 'n vurk fyn.
- Meng jelliepoeier en sap wat eenkant gehou is en verhit in pan tot jelliepoeier gesmelt is.
- Verwyder van hitte.
- Voeg fyn gedrukte Koejawels en ingedampde melk by en roer goed.
- Pak 'n laag beskuitjies in 'n 3 liter tertbord en skep die helfte van die Koejawel mengsel in.
- Rangskik nog 'n laag beskuitjies bo-oor en skep oorblywende Koejawelmengsel in.
- Maak orige beskuitjies fyn en strooi krummels bo-op tert.
- Bedek met kleefplastiek en verkoel tot gestol.

## **KOEJAWELYSKASTERT**

### **Bestandele**

- 1 x 800g blik koejawelhelftes
- 2 x 410g blikke ingedampde melk
- 2 x 80g kersie of perskejellie
- 2 x 200g pakke Tennisbeskuitjies

### **Metode**

- Dreineer Koejawelhelftes en hou sap eenkant.
- Druk Koejawels met 'n vurk fyn.
- Meng jelliepoeier en sap wat eenkant gehou is en verhit in pan tot jelliepoeier gesmelt is.
- Verwyder van hitte.
- Voeg fyn gedrukte Koejawels en ingedampde melk by en roer goed.
- Pak 'n laag beskuitjies in 'n 3 liter tertbord en skep die helfte van die Koejawel mengsel in.
- Rangskik nog 'n laag beskuitjies bo-oor en skep oorblywende Koejawelmengsel in.
- Maak orige beskuitjies fyn en strooi krummels bo-op tert.
- Bedek met kleefplastiek en verkoel tot gestol.

## LIETSJIE HEERLIKHEID

### Bestandele

- 410g (1 blik) ingedamppte melk
- 250ml kookwater
- 750ml lietsjiesap
- 3x 80g pakkies groen jelliepoeier

### Metode

- Verkoel die ingedamppte melk oornag in die koelkas.
- Maak jelliepoeier aan met die kookwater.
- Voeg die lietsjiesap by en meng.
- Laat dit afkoel tot dik, maar nie gestol nie.
- Klits die ingedamppte melk tot 'n dik skuim en vou die jelliemengsel daarby in.
- Verkoel tot gestol en versier soos verkies.
- Lewer 12 porsies.

## KORSLOSE MELKTERT

Maak 2 terte van 20 cm of 1 groot tert van 30 cm. Min van ons kan 'n sny donsige melktert ryk met botter en geurige speserye weerstaan. Spaar tyd deur nie 'n kors te maak nie - en verloor dan sommer ook meer as net 'n paar kilojoules in die proses.

### Bestandele

- 1 liter melk
- ½ kaneelstokkie
- Skil van ½ suurlemoen of lemoen
- 45 ml botter
- 250 ml koekmeel
- 250 ml suiker
- 1 ml sout
- 7,5 ml bakpoeier
- 4 eiers, geskei
- 2,5 ml amandelessens
- 10 ml fyn kaneel

### Metode

- Verhit melk, kaneel, suurlemoenskil en botter tot kookpunt en laat 20 minute trek.
- Meng meel, suiker, sout en bakpoeier.
- Dreineer melkmengsel en voeg by die eiergele.

- Klop melkmengsel by die meelmengsel.
- Voeg amandelessens by.
- Plaas mengsel terug op die stoof en verhit oor matige hitte tot kookpunt.
- Roer met 'n houtlepel. (Moenie bekommerd wees as 'n paar klonte vorm nie, klits dit glad met 'n klitser nadat u die eierwitte geklop het.)
- Smeer tertbak mildelik met sagte botter.
- Sprinkel met brood-, koekie- of beskuitkrummels (of gebruik hawermout, muesli of wat ook al beskikbaar is).
- Klop eierwitte met 'n druppel asyn of suurlemoensap tot dit hul vorm behou en sagte punte vorm. Klits melktert mengsel om klonte te verwyder.
- Vou eierwitte in die tertmengsel en gooi in tertbak(ke).
- Sprinkel met kaneel.
- Bak 25-35 minute by 190C.
- Skakel die oond af en laat 15 minute in die warm oond afkoel.
- Sit warm of by kamertemperatuur voor.

## **KONDENSMEKERT**

### **Bestandele**

- 1 x 397g blik kondensmelk
- 3 koppies water
- 6 eetlepels mielieblom
- 2 eiers, geel en wit apart
- 1 teelepel margarien
- 1 teelepel vanielje geursel
- Tennisbeskuitjies

### **Metode**

- Verhit die kondensmelk en water.
- Meng die mielieblom met 'n bietjie water en roer dit by die melk.
- Roer die mengsel tot dit dik word en verwyder van hitte.
- Voeg die geklitste eiergele by en laat die mengsel weer kook tot dit gaar is.
- Voeg die botter en geursel by.
- Pak 'n laag beskuitjies in 'n tertbord en gooi die helfte van die vulsel oor, dan nog 'n laag beskuitjies met die res van die vulsel oor.
- Rol 'n paar beskuitjies fyn en strooi bo-oor.
- Versier met kersies.

## PEKANNEUT KAASKOEK

### Bestandele (Kors)

- 80 ml sagte botter
- 200 g volgraanbeskuitjies, fyngemaak

### Bestandele (Vulsel)

- 3 x 250 g maaskaas
- 185 ml bruinsuiker
- 5 ml vanielje-geursel
- 3 eierwitte, geklits
- 10 g (1koevertjie) gelatien
- 60 ml water
- 75 g pekanneute, opgekap

### Bestandele (Bolaag)

- 100 ml bruinsuiker
- 75 ml versiersuiker
- 60 g botter
- 30 ml water
- 25 g pekanneute, grof gekap

### Metode (Kors)

- Voer 'n veerknip-losboompan van sowat 24 cm in deursnee met bakpapier uit.
- Meng die botter en beskuitjies saam en druk met 'n lepel vas op die boom van die pan.
- Verkoel in yskas.

### Metode (Vulsel)

- Klits die maaskaas, suiker en vanielje-geursel saam.
- Vou die eierwitte in.
- Spons die gelatien oor die water.
- Smelt die gelatien oor kokende water of in 'n mikrogolfoond. **(Maak seker dat dit nie kook nie.)**
- Roer dit saam met die pekanneute by die mengsel in.
- Skep in voorbereide koekpan.
- Plaas terug in yskas.

### Metode(Bolaag)

- Mikrogolf die eerste drie bestanddele saam op hoog vir 30 sekondes totdat die botter begin smelt.
- Roer goed deur en mikrogolf vir 'n verdere 15 sekondes.

- Roer tot glad.
- Klits die water by.
- Roer die neute by.
- Verkoel en smeer dan oor die koek.
- Los in yskas tot gestol.

## **MOKKA KAASKOEK**

### **Bestandele (Kors)**

- 2x 200g Romany Creams
- 80ml gesmelte botter

### **Bestandele (Vulsel)**

- 10ml gelatien
- 250ml room
- 2x 250g geroomde maaskaas
- 15ml kitskoffie-poeier
- 2x 100g sjokolade

### **Metode**

- Maak die beskuitjies fyn. (In 'n voedselverwerker indien beskikbaar).
- Meng met die botter en druk teen die kante en op die bodem van 'n tertbord vas.
- Verkoel.
- Strooi die gelatien oor 30ml water.
- Verhit totdat die gelatien gesmelt is, maar dit moenie kook nie.
- Klits die room styf en vou by die maaskaas in.
- Los die koffiepoeier op in 15ml kookwater en voeg dit saam die gesmelte gelatien by die roommengsel.
- Meng goed deur.
- Smelt die sjokolade oor kookwater of in die mikrogolfoond.
- Roer elke nou en dan tot gesmelt.
- Voeg by die roommengsel en vou in sodat die mengsel in marmer voorkoms het.
- Giet in die voorbereide kors en verkoel tot gestol.

## **SOUSERIGE SJOKOLADEKOEK**

'n Heerlike sjokolade koek met 'n onbeskryflike sappigheid.

### **Bestandele (Koek)**

- 1 k meel
- 1 k suiker
- 2 t bakpoeier
- ¼ t sout

- 2 eiergele
- ½ k olie
- ¼ k kakao
- ¾ k kookwater
- ½ t bakpoeier

### **Betandele (Sous)**

- ½ blik Ideal melk
- ½ k suiker
- 1 t vanielje geursel

### **Metode**

Meng meel, suiker, bakpoeier en sout. Maak holte in mengsel. Klits olie goed. Gooi eiergele, olie, kakao en kookwater in die koekholte. Klop eierwit styf saam met bakpoeier. Bak vir ongeveer 40 min by 180 °C.

Sous: Meng alles saam en kook. Laat effe afkoel voordat jy dit oor die warm koek uit giet. Smelt slab sjokkelade en gooi oor warm koek.

Bedien saam met koffie of 'n bietjie roomys!

### **ESTER SE WORTELKOEK**

Hierdie tannie ken van wortelkoek maak!

### **Bestandele (Koek)**

- 3 Eiers
- 1 k Suiker
- 1 k Olyfolie
- ½ t sout
- 1 t bakpoeier
- ½ t koeksoda
- ½ t kaneel
- 2 k gerasperde wortels
- ½ k gekapte neute

### **Bestandele (Sous)**

- 4 e room Smelt, kook vir 3 min
- 2 e botter gooi oor koue koek
- 4 e geelsuiker

### **Metode**

Klits suiker en eiers goed. Sif sout, bakpoeier en koeksoda bymekaar. Voeg kaneel by en roer in by kaneeleiermengsel.

Vou laastens die gerasperde wortels en neutkapsels in. Bak teen 180°C tot gaar.

Sous: Smelt die botter en meng saam met suiker en room. Kook vir 3 minute. Gooi warm sous oor koue koek.

## **OUMA MIENIE SE APPELTERT**

Krediete: Ouma Mienie

'n Watertand Appeltertjie soos hulle dit in die ou dae gemaak het.

### **Bestandele (Tert)**

- 250 ml meel
- 250 ml bruin suiker
- 15 ml bakpoeier
- ½ t sout
- 125ml melk
- 30 ml margarine
- 2 eiers (geklits)
- 250ml blikkies tertappels

### **Bestandele (Sous)**

- 250 ml bruinsuiker
- 250 ml vars room (of ½ melk)

### **Metode**

Meng droë bestandele. Verhit melk en margarine. Voeg dit om die beurt met 2 geklitste eiers by droë bestandele. Gebruik nog melk om deeg loperig te maak. Giet in vuurvaste bak. Pak tertappels daarin. Bak 30-35 min by 180 gr.

Sous: Meng suiker en room (of melk). Verhit. Gooi kokende sous oor gaar tert. Dien op met roomys/vla.

# Bykosse

## **RYSSLAAI**

Gesonde goed is altyd die maklikste om te maak... hier's weer 'n bewys daarvan.

### **Bestandele**

- 50 ml olie
- 12.5 ml kerriepoeier
- 12.5 ml Mrs Ball's Blatjang
- 1 fyngekapte ui
- 750 ml gaar rys
- 50 ml mayonnaise
- 2 tamaties
- 25 ml fyn pietersielie

### **Metode**

Meng bestandele voeg rys by versier met hardgekookte eiers.

## **GEBAKTE GROENBONE**

### **Bestandele**

- 2 k boontjies
- 1 ui gerasper
- 12,5 ml botter
- 25 ml koekmeel
- 2 ml bruinsuiker
- 2 ml sout
- 125 ml suurroom
- 75 ml melk
- 150 ml garasp kaas
- 100 ml aartappelskyfies

### **Metode**

Kook boontjies sag. Braai ui, voeg meel suiker en sout by suurroom en roer tot dik. Voeg uiemengsel by. Skep in bak gooi fyn chips oor en bak



# Nageregte

## **KOUE MALVALEKKER POEDING**

### **Bestandele**

- 410 g ingedampte melk, oornag verkoel
- 1 blik gekookte kondensmelk
- 1 pak (150 g) malvalekkers
- 12,5 ml botter of margarien

### **Metode**

- Klits die ingedampte melk styf en roer die gekookte kondensmelk daarby in.
- Smelt die malva- lekkers in die botter of margarien in 'n bak oor 'n kastrol met warm water en roer by die melk- mengsel.
- Plaas in die yskas tot yskoud en gestol.
- Lewer 6 porsies.
- Bedien met roomys en ander lekker goed.

## **KOUE KERSFEESPOEDING**

### **Bestandele**

- 1½ Koppies fyngrolde Marie beskuitjies
- 8 malvalekkers
- ¼ koppie suiker
- ½ koppie gekapte neute
- 125ml gemengde skil
- ¼ teelepel fyn neut
- 250ml room
- ¼ koppie lemoensap
- mespunt kaneel
- 125ml dadels
- Skil van 1 suurlemoen, gerasper

### **Metode**

Meng krummels, vrugte, neute, skil en speserye. Verhit die lemoensap en los die malvalekkers daarin op. Voeg die suiker by en gooi oor die krummels en vrugte. Klop die room styf en vou dit by die mengsel in. Plaas die nagereg in die yskas om styf te word.

## **KOUE APPELKOOSPOEDING**

### **Bestandele**

- 2 eetlepels gelatien
- 1 koppie koue water
- 6 eiers, geskei
- 1 eetlepel suurlemoensap
- 2 koppies suiker
- 3 koppies appelkooshelftes
- 1 teelepel sout
- 1 koppie room, geklop

### **Metode**

- Week gelatien in koue water en verhit stadig tot dit gesmelt is.
- Klits eiergele goed en voeg die suiker geleidelik by.
- Voeg sout en suurlemoensap by.
- Verhit die mengsel oor kokende water en kook tot dit aan die lepel begin vaskleef.
- Voeg gelatien by en klop goed.
- Laat afkoel.
- Klits die mengsel goed tot dit begin skuimerig word en voeg die styfgeklopte eierwitte by.
- Voeg appelkose en geklopte room by.
- Plaas in die yskas om te stol.

## **BAR ONE POEDING**

### **Bestandele**

- 120g roomkaas
- 3 Bar Ones in stukkes gesny
- 250ml room
- geklop 700ml melk
- 2 pakkies sjokolade geur kitspoeding
- 1 pakkie Romany Creams grof gebreek
- 50g gerasperde sjokolade

### **Metode**

Meng die roomkaas en Bars Ones. Vou die geklopte room in. Klits die melk en kitspoeding saam. Laat 5 minute in die yskas stol. Skep 'n derde van die kitspoeding in 'n glaspoedingbak. Sprinkel die helfte van die stukkies beskuitjies daaroor, dan die helfte van die roomkaasmengsel. Herhaal die lae en eindig met die oorblywende derde van die sjokoladepoedingmengsel. Skep die roomkaasmengsel oor me die oorblywende kitspoedingmengsel bo-op. Sprinkel die res van die stukkies Bar One en gerasperde sjokolade oor en dit 4-5 uur in die yskas tot dit gestol het.