

Afhangende van die
wol wat jy gebruik,
kan dié jakkie 'n
bedjakkie of 'n
aandjakkie wees
foto's IAN REEVES

DIE
IS VEEL

VORM SYDIG

TWEE JAKKIES

VAN BLADSY 43

BENODIGDHEDE: Bedjakkie: 450 g Pingouin Mist (50-g-bolle);

Aandjakkie: 550 g Pingouin Equinox (50-g-bolle); breinaalde van 4,50 mm, 5,50 mm en 7 mm; hekelpen van 4,50 mm.

MATE: Dit sal elke volwassene pas.

AFKORTINGS: r - brei regs; aw - brei awereg; st(e) - steek (steke); vermin - verminder; vermeer - vermeerder; rif -

riffelsteek; tgso - trek glipsteek oor; herh - herhaal; gl - glip; tes - tesame; m 1 - maak een steek; oorbl - oorblywende; kb - kortbeen; gr2tgo - glip een steek, brei twee steke tesame regs, trek glipsteek oor; awg - aweregsgewys.

Let Wel: Die vermindering in vermin-rye word só gebrei: gl2 awg, r3 tes, t2gso - glip twee steke aweregsgewys, brei drie steke tesame regs, trek die twee glipsteke oor.

LINKERHELFTE: 1e ry: Met 7-mm-breinaalde stel 241 ste op - dit is bedoel om opstelrand rekbaar te hou.

Slaan oor na 5,50-mm-breinaalde.

2e ry: r 1, * m 1, r 6, gr2tgo, r 6, m 1, r 1; herh van * tot einde.

3e en alle onewe rye: aw.

Herh 2e en 3e ry nog 5 keer.

16e (vermin) ry: r 1, * m 1, r 5, gl2 awg, r3 tes, t2gso, r 5, m 1, r 1; herh van * tot einde - 211 ste bly oor.

18e ry: r 1, * m 1, r 5, gr2tgo, r 5, m 1, r 1; herh van * tot einde.

Herh 18e en 19e ry nog 5 keer.

30e (vermin) ry: r 1, * m 1, r 4, gl2 awg, r3 tes, t2gso, r 4, m 1, r 1; herh van * tot einde - 181 ste bly oor.

32e ry: r 1, * m 1, r 4, gr2tgo, r 4, m 1, r 1; herh van * tot einde.

Herh 32e en 33e ry nog 4 keer.

42e (vermin) ry: r 1, * m 1, r 3, gl2 awg, r3 tes, t2gso, r 3, m 1, r 1; herh van * tot einde - 151 ste bly oor.

44e ry: r 1, * m 1, r 3, gr2tgo, r 3, m 1, r 1; herh van * tot einde.

Herh 44e en 45e ry nog 3 keer.

52e (vermin) ry: r 1, * m 1, r 2, gl2 awg, r3 tes, t2gso, r 2, m 1, r 1; herh van * tot einde - 121 ste bly oor.

54e ry: r 1, * m 1, r 2, gr2tgo, r 2, m 1, r 1; herh van * tot einde.

Herh 54e en 55e ry nog 3 keer.

52e (vermin) ry: r 1, * m 1, r 1, gl2 awg, r3 tes, t2gso, r 1, m 1, r 1; herh van * tot einde - 91 ste bly oor.

64e ry: r 1, * m 1, r 1, gr2tgo, r 1, m 1, r 1; herh van * tot einde.

Herh 64e en 65e ry nog 3 keer.

72e (vermin) ry: r 1, * r 1, gr2tgo, r 2; herh van * tot einde - L.W.: Daar is geen m 1-ste in hierdie ry nie - 61 ste bly oor.

74e (vermin) ry: r 1, * gr2tgo, r 1; herh van * tot einde - 31 ste bly oor.

Knip garing af en plaas ste op 'n reserwenaald.

REGTERHELFTE: Soos linkerhelfte tot einde van 74e ry.

75e ry: aw tot laaste st, neem reserwenaald op en brei laaste st van linkerhelfte tes met eerste st op reserwenaald, aw tot einde.

HALSSTROOK: Slaan oor na 4,50-mm-breinaalde.

1e ry: r 2, (aw 1, r 1) tot laaste st, r 1.

2e ry: r 1, (aw 1, r 1) tot einde.

3e (gaatjies) ry: r 1, (m 1, r2 tes) tot einde. Brei nog 3 rye rif. Heg af in rif.

AFWERKING: Werk naat in middel van agterpant toe. Tel nou 32 ste na links, dan 32 ste na regs van naat aan onderkant in middel van agterpant en plaas 'n merker in dié steke. Tel daarna 33 ste vanaf middel voor aan weerskante en plaas ook merkers in dié steke.

MOUBOORDJIES: Plaas oop kante van voorpant op agterste middelnaat en merk onderpunt van voulyn op elke helfte.

Met 4,50-mm-breinaalde tel op en r 49 ste - 24 en 25 oor rand aan weerskante van voulyn.

1e ry: (aw 1, aw2 tes) tot laaste st, aw 1 - 33 ste.

Brei 8 cm r 1, aw 1-rif. Heg af in rif.

Werk naat van mouboordjie toe, asook so ver soos eerste stel merkers, behou die punte van patroon.

Gebreide koordjie: Brei 'n toetsry van ongeveer 20 ste om die verlangde lengte te bepaal en met 5,50-mm-breinaalde stel die verlangde aantal steke op en heg dit in volgende ry weer af om koordjie te vorm. 20 ste met Pingouin Mist = 12 cm. 20 ste met Equinox = 14 cm.

Maak dit 'n Tastic-aand.

"Sit 'n Tastic-towerslag in elke maal!"



Veelsydige Tastic-rys het 'n towerslag met elke spyskaart.

Van sop tot slaai.

Van voorgereg tot nagereg.

En Tastic kook altyd so geurig, los en wit!

Met staatmaker

Tastic-rys kook jy elke keer 'n spogmaal!

NEUTERIGE SKAAPVLEIS-KOEKIES

Voorbereidingstyd: 35 minute.
6 porsies

700 g Gemaalde skaapvleis*
1 Klein ui, gekap
175 ml Gaar Tastic-rys
100 g Gepelde amandels, gekap
5 ml Sout
3 ml Gerasperde neut
2,5 ml Swartpeper

UIERYS
375 ml Tastic-rys
825 ml Water
1 Ui, fyngekap
25 g Botter
5 ml Sout

Uierys: Soteer uie in botter tot dit sag is. Roer rys by en braai vir 1 minuut. Voeg dan sout en water by, laat opkook, maak toe met deksel en prut vir 25 minute. Berei intussen die koekies voor:

Skaapvleiskoekies: Meng al die bestanddele deeglik en vorm klein koekies van die mengsel. Plaas op 'n roosterrak en rooster teen hoë temperatuur vir twee minute aan elke kant. Verminder hitte tot matig en rooster 'n verdere agt minute aan elke kant.

Bedien met uierys en geroosterde tamatie-halwes.

*Beesvleis kan ook gebruik word.

TASTIC

Kook volmaak, elke keer.