



NORTH-WEST UNIVERSITY
YUNIBESITI YA BOKONE-BOPHIRIMA
NOORDWES-UNIVERSITEIT



Foto v.l.n.r: Dr T Eloff, Visekanselier, prof AL Combrink, Rektor, Potchefstroomkampus, dr RM Coetzee, dr PS Molefe, Kanselier

EREDOKTORSGRAAD: POTCHEFSTROOMKAMPUS

Me RM Coetzee

Die graad Philosophiae Doctor (honoris causa) word aan Renata Marié Coetzee toegeken vir baanbrekerswerk op die gebied van inheemse kos en tradisionele Afrika-kookkuns. Dit is die eerste eredoktorsgraad toegeken deur die Noordwes-Universiteit sedert die samesmelting in 2004.

Renata Marié Coetzee is op 31 Januarie 1930 in Reitzburg in die Vrystaat gebore. Sy matrikuleer by die Hoërskool Gimnasium in Potchefstroom, waar sy hoofprefek was. Sy verwerf vervolgens 'n B.Sc met hoofvakke Voedselwetenskap, Dieetkunde en Chemie by die Potchefstroomse Universiteit, 'n MSc in Voeding by die Universiteit van Stellenbosch, 'n Diploma in die ontwerp van groot kombuise by die Michigan State University, 'n diploma in massa-spyseniering en inhuissopleiding by Cornell University in die VSA en 'n Onderwysdiploma by die Potchefstroomse Universiteit vir CHO. Sy het klas gegee in haar veld by die Universiteite van Potchefstroom, Pretoria, Stellenbosch en Wisconsin (USA). Sy is getroud met Johan Marais.

Me Renata Coetzee het 'n baie hoë profiel in die veld van voeding, veral wat betref inheemse kosse en massa-spyseniering, waar sy vir vyf jaar afdelingsbestuurder was vir Dieetkunde en Spyseniering vir goudmyne by die Anglo-American Goud- en Uraandivisie. Sy was ook vir tien jaar senior dieetkundige by die Universiteit van Stellenbosch waar sy verantwoordelik was vir spyseniering in 21 koshuise, ses banketsale en twee studentekafeterias.

Sy is ook 'n navorser van formaat en het vir haarself 'n lewenslange doel gestel om die tradisionele voedselkulture en –gewoontes van Suid-Afrikaners van verskillende kulture en van ander Afrikalande onder die loep te neem.

Afgesien van haar navorsing oor tradisionele voedselkulture het Renata Coetzee ook in samewerking met die WNNR wetenskaplike navorsing gedoen oor bevrore voedselstelsels vir hospitale en universiteite in Suid-Afrika. Sy het uitgebreide besoeke onderneem na die VSA, die Verenigde Koninkryk, Duitsland, Holland, Noorweë en Swede om navorsing te doen oor voedseltegnologie wat wissel van bevrore voedselstelsels tot vriesgedroogde en droë kosse (die VSA Ruimteprogram) in kombinasie met konvensionele voedselstelsels. As 'n uitvloeisel van haar navorsing oor kulturele kosse, word sy uitgenooi om in verskeie oorsese lande, soos Switserland, Oostenryk, Zambië, Nederland, die VSA, Israel en Sjina tradisionele bankette voor te berei. Tydens 1996-1997 bied sy Reënboog=kookkunsspyskaarte aan by die Kasteel in Kaapstad. Sy is ook uitgenooi om verskeie lande te besoek om lesings te lewer oor die gesondheidswaarde van tradisionele Afrika-kosse, en ook om advies te verskaf oor die voedingswaarde van hierdie kosse. Sy het Malawi tweemaal besoek om President Banda se Women's Club, toe te spreek, en tree ook op in Namibië, die Suid-Afrikaanse ambassades in Rome, Helsinki en Stockholm lesings te lewer oor voeding vir Swart gemeenskappe in Suid-Afrika. Dit is gevolg deur besoeke aan die United States Information Agency om te praat oor tradisionele Afrika-kosse.

Sy het internasionale kongresse bygewoon in Leeds, die Filippyne en Japan en het voedselverwerkingsaanlegte en uitstallings in die VSA besoek. Sy is vereer met 'n uitnodiging om al die swart state in Suider-Afrika in 1983 te besoek as deel van die TEBA droogteverligtingspan, en is gevra om hulle te adviseer oor laekostevoedsels om hulle voedingsbehoefte aan te spreek.

Sy behoort aan verskeie professionele liggame, waar sy bydraes lewer tot die saak van tradisionele Afrika-kosse en die gebruik daarvan in arm gemeenskappe.

Sy het verskeie professionele toekennings vir haar werk ontvang, waaronder die Cordon Bleu toekenning van Silwood-kombuis vir navorsing gedoen oor tradisionele disse van Suider-Afrika, die kanseliersmedalje van die Universiteit van Pretoria oor haar werk – nasionaal en internasionaal – oor Afrika en Suid-Afrika se koskulture, sowel as die ICA Honorary Award for Culinary Excellence van die Institute of Culinary Arts.

Sy het verskeie boeke die lig laat sien en met meer as sestig opvoedkundige programme rakende kosvoorbereiding en voeding vir televisie gehelp. Met haar uitgebreide navorsing was sy instrumenteel daarin om Afrika- en Suid-Afrikaanse kos wêreldwyd gewild te maak. Van haar boeke is *The South African Culinary Tradition with 167 authentic recipes*, *Funa: Roots of Traditional African Food Culture*, *Ga Lowe: Our Place of Origin*, *Batswana customs and traditional recipes* en *A Feast from Nature: The Traditional Khoikoin Food Culture*.

Die toekenning van die graad Philosophiae Doctor, Honoris Causa, aan Renata Coetzee, word gedoen op grond van haar volgehoue en innoverende bydrae tot die veld van Afrika-voedingswetenskap soos blyk uit:

- Haar werk in voedingswetenskap, met inbegrip van die veld van massaspyseniering in Suid-Afrika;
- Haar pionierswerk in die dokumentering van inheemse kos en tradisionele voedselpraktyke in Suid-Afrika;
- Haar werk op die kommersialiseringspotensiaal van inheemse kos in ontwikkelingsprogramme wat daarop gemik is armoede te help verlig en om vroue in afgeleë gebiede te bemagtig;
- Die waarde wat sy toegevoeg het in die gebruik van inheemse kosse in gesondheidsbevorderings- en ontwikkelingsprogramme.



NORTH-WEST UNIVERSITY
YUNIBESITI YA BOKONE-BOPHIRIMA
NOORDWES-UNIVERSITEIT



**PHILOSOPHIAE DOCTOR
HONORIS CAUSA
VOEDING**

Toegeken aan
RENATA MARIÉ COETZEE

Potchefstroomkampus
25 Mei 2007

Dr T Eloff
VISEKANSELIER

Prof CFC van der Walt
REGISTRATEUR