

Janneke mijn wereld



Janneke Brinkman (72) is bioloog en botanisch tekenaar, bekend om haar aquarellen van de natuur, vooral bloemen. Op deze plek schrijft Janneke met regelmaat over de kleine en grote dingen in haar leven. Ze woont in Leiden en is getrouwd met politicus Elco Brinkman. Ze heeft een zoon, twee dochters en elf kleinkinderen.

JANNEKEBRINKMANSALENTIJN.NL



Nerine voor Berenice

Regelmatig blijven voorbijgangers stilstaan en kijken naar onze tuin, verbaasd dat deze in november nog steeds vol bloemen staat. Dat komt vooral door deze roze Nerine, vernoemd naar onze daags na haar geboorte overleden kleindochter Berenice. Samen met haar vader en moeder zijn we destijds naar de Hortus van Haren gereisd om een nieuwe Nerine te dopen op een vakbeurs. Dankzij kweker Bas van Keulen, die deze soort veredeld heeft, staat de 'Nerine Berenice' nu ieder jaar tot het gaat vriezen uitbundig in onze tuin te bloeien en kon ik 'm schilderen zoals u rechts op deze pagina ziet. En elke dag als we erlangs lopen, beseffen we weer dat het leven niet vanzelfsprekend is. Met haar tweelingbroer konden we in oktober gelukkig wel zijn dertiende verjaardag vieren.

VROEGER

"Oma, mag ik u voor school interviewen over vroeger?", vroeg mijn kleindochter van acht.

"Vraag 1: Hoe speelde u vroeger?" Ik

antwoordde de lieverd dat we gelukkig veel buiten konden spelen, omdat er nog niet zo veel auto's waren.

Hinkelen op de stoep, fikkertje en stand in de mand. En als het te koud was, ging ik naast de kolenkachel boekjes

lezen, zoals 'In de Soete Suikerbol', een soort stripboek over een goeiige bakker met een boze vrouw. "Vraag 2: Hoe gingen jullie in bad?" Ik: "Mijn mama stopte mijn zusje en mij in een grote teil met water dat verwarmd was op de kachel. En als onze lange haren gewassen moesten worden, was dat een heel gedoe." "Hoe kwamen jullie aan geld? Dat is vraag 3, Oma, de laatste." Ik vertelde dat mijn vader het geld binnenbracht en dat hij aardappelen op het veld keurde en in een laboratorium ziektes opspoorde. En dat mijn moeder het huishouden deed. En ik vertelde dat bij de traditionele voorjaars schoonmaak het hele huis met bezems werd 'gekeerd'. "Wat is dat, Oma?" Ik zag haar piekeren hoe ze mijn verhaaltje moest opschrijven, maar later belde ze gelukkig op om te zeggen dat ze een mooi cijfer had gehaald!

Mijn recept voor sudderlappen

Helaas geen Leidens Ontzet dit jaar. Traditiegetrouw heb ik wel hutspot voor de hele familie (negentien personen) gemaakt. Elco is het in porties per gezin thuis gaan afgeven bij onze kinderen en kleinkinderen. Tradities zijn er immers om in ere te houden. Bij de hutspot gebruik ik runderlappen in plaats van klapstuk, volgens oud recept van mijn vader. Stel dat je voor tien personen aan de slag wil, dan heb je zo'n twee kilo doorregen runderlappen nodig. Verder één liter bouillon of runderfond en een kwart fles rode wijn. Vier à vijf gesnipperde uien, laurierblad, tijm. Plus het geheim: een flinke scheut balsamicoazijn en een paar scheppen suiker, wat tabascó en Worcester-saus, beetje tomatenpuree. Dit alles op een laag vuur minimaal vier uren laten sudderen in een grote braadpan. Tevoren de lappen wel even aanbraden. Ouderwets lekker!

