



Geniet elke maand van de prachtige aquarellen van illustratrice en biologe Janneke Brinkman-Salentijn.

Janneke

Vorig jaar was ik in februari met mijn zusje en zwager bij mijn broer en schoonzus in Frankrijk. Koesterende zuidelijke warmte in plaats van kille Hollandse nattigheid. Tijdens een wandelingetje door de straten van Cannes zagen we in mooie, oude ommuurde tuinen sinaasappels en citroenen aan de bomen hangen. Verlekkerd stond ik te dromen hoe ik ze kon schilderen.

Een paar maanden eerder had ik een klein siersinaasappelboompje gekocht. Thuisgekomen zag ik dat er allemaal witte bloesem in zat. Ter bescherming tegen de vorst had ik het boompje binnengehaald. In de warmte van mijn atelier verspreidde de pomerans een bedwelmend lekkere parfum. Ik waande me weer aan de zuidelijke kust, terwijl een sneeuwstorm tegen mijn raam kletterde. De groene blaadjes van het boom-

Door de geur van de pomerans waan ik me weer in Frankrijk

pje sieren inmiddels mijn fruitschaal. Van de sinaasappeltjes maak ik marmelade. Toen de Schotse kruidenier James Keiller eind achttiende eeuw een goedkope scheepslading sinaasappels ontdekte, wilde niemand ze hebben, omdat ze bitter smaakten. Echte pomeransen waren dat. Zijn vrouw maakte er toen maar marmelade van, op dezelfde wijze bereid als gewone jam, maar langer gekookt vanwege de schilreepjes erin. Haar marmelade in witte aardewerken potjes – ook wel pomeransbitter genoemd – werd wereldberoemd. Een beetje bruine suiker, gember en whisky of Grand Marnier naar smaak aan de marmelade toegevoegd, maken de bittere lekkernij nog heerlijker.

In gedachten haal ik alvast een beschuitje met dik roomboter tevoorschijn. Terwijl ik zo boven mijn aquarel zit te dagdromen, wekt mijn echtgenoot me: “Jans Pomerans, kom je eten? De erwtensoep staat klaar.” ❁



Janneke Brinkman-Salentijn
www.jannekebrinkmansalentijn.nl