

Janneke

mijn wereld



Janneke Brinkman (70) 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

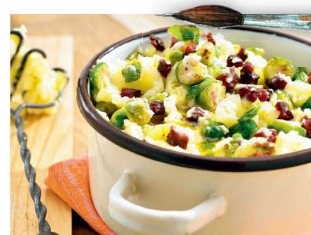


Briljante Boerhaave

Herman Boerhaave (geboren in 1668) was een briljant wetenschapper die zijn hart verloor aan de wiskunde, mechanica en scheikunde. Hij kreeg echter een hoogleraarschap plantkunde aangeboden. Omdat hij daarin weinig ervaren was, moest hij zich ook gaan bekwamen in de botanica en leiding geven aan de beroemde Hortus Botanicus. En met succes: in korte tijd bracht hij daar wel 6.000 plantensoorten bijeen. Zijn post, vaak met zaden uit de hele wereld, werd geadresseerd aan 'Boerhaave, geneesheer in Europa' en kwam toch keurig in Leiden aan. In 1724 kocht hij landgoed plus kasteel Oud-Poelgeest in Oegstgeest om daar rust en ontspanning te vinden. De tuin gebruikte hij er als dependance van de Leidse Hortus. In beide tuinen vind je de beroemde tulpenboom (liriodendron) met zijn spectaculaire gele bloem met oranje hart. Deze boom werd al in 1715 in de Hortus geplant en door mij in 2007 geschilderd. In het prachtig verbouwde Leidse Museum Boerhaave is tot en met 1 september een fraaie tentoonstelling over het inspirerende leven van deze wetenschapper te zien.

SPRUITJES STAMPPOT

Na alle decemberdiners nu wat eenvoudige winterkost. Gemakkelijk, goedkoop en gezond. Daarom heb ik stamppot van spruitjes uitgeprobeerd. Vroeger vond ik spruitjes vies, maar deze stamppot is echt heerlijk! Tegenwoordig zijn spruitjes minder bitter. Calcium, magnesium, ijzer en veel vitaminen (onder andere C en K, goed voor onze botten) zitten allemaal in dat kleine groene kooltje. Ik heb de stamppot met gesnipperde uitjes aangemaakt, nadat ik die eerst met spekjes in de koekenpan had gesmoord. Het recept is simpel: 1 kg aardappelen 15 minuten koken en 1½ pond spruitjes 8 minuten koken in groentebouillon. Stampen en met jus of boter, peper, zout en nootmuskaat afmaken. Wat kunnen herinneringen alsnog lekker gaan ruiken en smaken!



Reünie: 50 jaar later

Vorige maand was er na lange tijd weer eens een reünie uit onze studententijd. Samen begonnen we zo'n vijftig jaar geleden als groentjes. Je wist van toeten noch blazen toen je daar in Amsterdam aan het Grote Avontuur begon. Nu, na vele jaren, zagen we elkaar terug: brillen, buiken, gehoorapparaten en kale koppen. Strammer, grijzer en vergeetachtiger. Toch is het lot van ouderdom te dragen! Je leven wordt nu wel korter, maar je herinnering steeds langer.

Je hoeft niet zo nodig meer van alles. Er is een huis, een baan is meestal niet meer nodig en als je geluk hebt, zijn er kinderen en kleinkinderen om je heen. Alles kristalliseert wat uit, je raakt minder gejaagd en je zelfvertrouwen is gegroeid met je ervaringen mee. Eindelijk meer tijd voor vrienden, burens en familie. De PHPD (pijntje hier, pijntje daar) nemen we dan maar op de koop toe en zo plukken we gelukkig nog elke dag.

