

60+ Endus

N^o3

60+
Eculinair

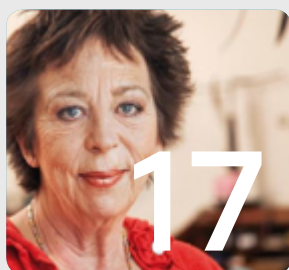


Emilia-
Romagna:
het ware
dolce vita

Welkom in
Andalusie

INHOUD

| | |
|-------------------------------------|----|
| Tips en inspiratie | 4 |
| Welkom in Andalusië | 6 |
| Column Bauke Rinsma | 9 |
| Emilia-Romagna: het ware dolce vita | 10 |
| Bucketlist Alkmaar | 14 |
| Uitgesproken | 15 |
| Column Cees van Dijk | 16 |
| Ode aan Renate Dorresteyn | 17 |



VIER HET LEVEN!

Eigentijdse 60-plussers staan actief en volop in het leven. Als expert binnen de vrijetijdsector ontwikkelen wij belevenissen met een eigen signatuur, afgestemd op de breed geïnteresseerde en actieve 60-plusser. Dat doen we in nauwe samenwerking met een enthousiast team van gelijkgestemden, leeftijdsgenoten en professionals. Samen halen we eruit wat erin zit! Kortom: vier het leven!

COLOFON

Contact

60plusEndus BV
Valérie den Haan
E-mail info@60plusendus.nl
Mobiel 06 - 3000 5250

Redactie

RBLG.nl (Lonneke Gillissen)

Ontwerp

Kwieker.nl

WELKOM

Zin in de zomer

Beste 60plusEndus-lezer,

Zomer! Alles staat vol in bloei en alle dieren dartelen vrolijk in het rond. En het begint niet alleen bij de natuur te kriebelen, maar ook bij ons. We hebben de afgelopen maanden namelijk veel mensen blij kunnen maken met fietstochten, zeilweken, stadswandelingen, bijzondere reizen en nog veel meer. En dat gaan we uiteraard deze zomer gewoon ook weer doen.

Achter de schermen zijn we druk bezig geweest om nog veel meer activiteiten en reizen uit te werken. Dit alles uiteraard op basis van de uitkomsten van de enquête onder onze klanten. Ons motto: jullie wensen, wij maken! De resultaten mogen er zijn, al zeggen we het zelf. Unieke workshops, mooie stadstours, wandelweekenden, fietstochten in Nederland, en nieuwe bestemmingen boordevol natuur, cultuur, sportiviteit én natuurlijk lekker eten.

Wat ons namelijk opvalt, is dat samen lekker eten als een rode draad door ons aanbod loopt. Nieuwe smaken proeven, gerechten proberen, goed glas wijn erbij, maar ook gewoon de gezelligheid van het tafelen. Deze editie is dan ook een culinaire. Laat 'm je smaken!

Hartelijke groet,
Valérie den Haan



Dit zijn de **vier** leukste tentoonstellingen van nu.



[1] De wondere wereld van El Pintor

Centraal op de expositie in het Amsterdamse Verzetmuseum staan de kinderboeken en spellen die Jaap Kloots en zijn vrouw Galinka Ehrenfest vanaf 1941 publiceerden onder de schuilnaam El Pintor. Hiermee wilden ze de fantasie van kinderen prikkelen en onbekende werelden voor ze openen. En ook in de tentoonstelling gaan kinderen met hun (groot)ouders op avontuur. In het huis van El Pintor kunnen ze spelen, bouwen en tekenen. Er is een spiegelkamer, ze mogen zandtaartjes maken en op de muren tekenen. Ook de spellen van El Pintor komen aan bod.

t/m 22 september
verzetmuseum.org



[2] Groeten uit de golden age of travel

In een tijd dat reizen een grote luxe was, alleen weggelegd voor *the happy few*, verhieven baron Etienne van Zuylen en barones H el ene de Rothschild reizen tot een ware kunst. Meerdere malen per jaar nam het echtpaar de trein of auto naar aantrekkelijke steden in Europa, of brachten ze een priv bezoek aan de maharadja van Kapurthala in India. Daarbij was *traveling light* het echtpaar volslagen vreemd. Een schitterende fotografische expositie in Kasteel de Haar in Haarzuilens, met een rijkdom aan reisnecessaires.

t/m 29 september
kasteeldehaar.nl



[3] Ruimteschip Aarde

De tentoonstelling Ruimteschip Aarde is geland in de Rijksuniversiteit Groningen en laat je naar de aarde kijken door de ogen van een astronaut. Deze reis van de macrokosmos naar de microkosmos laat je beseffen dat alles en iedereen op aarde met elkaar samenhangt. Bij iedere tussenstop vertelt een historisch voorwerp uit de collectie van de universiteit een hedendaags verhaal over de rijkheid en kwetsbaarheid van de aarde. Met telkens een spectaculair wonderkabinet van de hand van een jonge Groningse kunstenaar.

t/m 27 oktober
rug.nl



[4] Gruwelijk lekker

Met de tentoonstelling Gruwelijk Lekker in het Nederlands Openluchtmuseum in Arnhem maak je een smaken-tijdreis door de eeuwen heen. Tien gerechten en ingrediënten uit een tijdvak van onze geschiedenis worden onder de loep genomen. Het is eten van toen, waar je je nu nog prima mee kunt voeden. Maar willen we dat nog wel? En waarom met het één wel en het ander niet? Ontdek wat je lekker vindt en wat meteen onsmakelijk lijkt. Ga op onderzoek uit en trek je conclusies: is het eten gruwelijk of juist lekker?

het hele jaar
openluchtmuseum.nl

WELKOM IN...

Andalusië

In het warme zuiden ligt een van de geliefdste regio's van Spanje, Andalusië. Met wonderschone steden als Ronda, Málaga, Granada en Sevilla, en de *Pueblos Blancos*, de witte dorpjes. Met een bijzondere mix van Moorse en katholieke bouwstijlen. En met een adembenemend mooi landschap, met natuurparken en in de winter zelfs sneeuw op de bergtoppen. Perfect dus voor een stedentrip, maar zeker ook voor een fijne wandelvakantie.

Sevilla

Sevilla is om meerdere redenen een bezoekje meer dan waard. Zoals het Real Alcázar, het koninklijke paleis voor een Moorse kalief gebouwd in 913 na Christus. De Patio de las Muñecas, de grote tuin en de bijzondere badruimte behoren tot de mooiste plekken van Andalusië.



Eveneens verplichte kost is het Plaza de España in het Parque Maria Louise. Een prachtig versierd gebouw met twee hoge torens omringt een plein in de vorm van een halve cirkel. Alle autonome gebieden in Spanje zijn vertegenwoordigd in de mozaïeken die langs het gebouw zijn gemaakt. Een gracht met vijf bruggetjes in de kleuren van Sevilla omringt de fontein in het midden van het plein.

Rio Tinto

De honderd kilometer lange roodgekleurde Rio Tinto bij Huelva vindt zijn oorsprong in de Sierra Morena en mondt uit in de golf van Cádiz. Hoe de rivier aan zijn dieprode kleur komt? In de omgeving van Huelva werd gedurende duizenden jaren gegraven naar bodemmineralen als goud, zilver en koper. Deze losten op in de rivier en dat trok bacteriën aan die van de mineralen leven. Deze bacteriën geven de Rio Tinto nu haar bijzondere kleur.



Playa de los Genoveses, Almería

Geen strandtentjes, hotels of vakantiehuizen. In een afgelegen baai omringd door een vulkanisch landschap ligt Playa de los Genoveses, een nog ongerept strand. Uitzonderlijke rust in een uitzonderlijke omgeving. Het uitzicht over de baai vanaf de vulkanische rots Morrón is fantastisch. Ook fijn: dankzij het woestijnklimaat zijn de temperaturen het hele jaar door lekker zacht.

WELKOM IN...

Andalusië

Koningspad, El Chorro

In de provincie Málaga ligt het El Chorro-natuurgebied dat voornamelijk bestaat uit ruige bergen rondom de Naranjo-rivier. De Caminito del Rey, op honderd meter hoogte een van de gevaarlijkste wandelpaden van Europa, loopt door dit natuurgebied. Dit drie kilometer lange pad werd in 1992 tijdelijk gesloten in verband met de veiligheid, maar inmiddels is het gerenoveerd en weer open. Het fenomenale uitzicht is zeer de moeite waard.



Ronda

Wie kent ze niet, de witte huizen van Ronda? Bijzonder is dat het stadje is gebouwd op de rand van een klif, verspreid over twee bergvlaktes. De delen werden verbonden met een, inmiddels iconische, brug. Het uitzicht vanaf het pad langs de klif en vanaf de brug is magnifiek. Avonturiers kunnen een wandeling maken naar de voet van de brug. Het zonlicht dat door de bogen piept, maakt het sprookje compleet.



Onze stedenreis door Andalusië [Klik hier!](#)



Onze koningspad-wandelreis [Klik hier!](#)



Alhambra, Granada

Wie Andalusië zeg, zegt Alhambra. Tijdens de Moorse overheersing van Spanje lieten de rijke heersers grote paleizen en forten bouwen, zoals het Alhambra in Granada. Het middeleeuwse kasteel ligt op een heuvel, vanwaar de Moren de hele omgeving konden overzien. Het Alhambra bestaat uit meerdere delen en met name de rijkversierde paleizen, met hun mozaïeken, versierde pilaren en fonteinen, zijn spectaculair. En dat geldt eigenlijk niet minder voor de tuinen en baden. Let op: reserveer je toegangskaartjes ruim op tijd, de Alhambra is een erg geliefde toeristische trekpleister.



Culinair Andalusië

En dan al die heerlijkheden die je in Andalusië krijgt voorgeschoteld. Zoals *mollete* met olijfolie, als ontbijt. Deze broodsoort eet je geroosterd met wat goede olijfolie en zout. Een typisch gerecht van de dorpen in het binnenland is *migas Andaluzas* (Andalusische kruimels). Het werd vroeger gegeten door de herders. Als basisingrediënten zijn er brood (de kruimels), olijfolie en knoflook. Vaak wordt er wat worst, chorizo, spek en vlees aan toegevoegd. Aanrader! Probeer (toe) zeker ook de *café con hielo*: koffie met suiker en apart een glas met ijsblokjes. Heerlijk verkoelend tijdens een warme dag in de stad of na een lange wandeling. Je hoeft het alleen maar even te mixen.

COLUMN BAUKE RINSMA



La donna La donna

Het kwam door Elvis die na *It's Now or Never* met *Surrender* zijn versie van een tweede Italiaanse klassieker aan zijn palmares toevoegde. Daarna sprak ik vaak over Sorrento. Niet alleen omdat Sorrento in Italië de klassieke bestemming is voor een huwelijksreis, maar juist omdat ik dat lied *Torna a Surriento* zo mooi vind. Dat Napolitaanse lied roept dan zo'n verlangen in mij op om daar heen te gaan. Kent u dat?

Op een dag had ik 65 rondjes om de zon gemaakt en mijn vrouw gaf mij, met een geheimzinnig gezicht, een felicitatiekaart. De verrassing was, jawel, een reis naar Sorrento. Ik ben een Aquarius en over watermannen valt veel goeds te vertellen, maar niet dat ze in de winter naar Sorrento gaan. Het werd dus in het voorjaar, via Napels. Je kunt Napels beter bezingen dan bezoeken, of je moet verzot zijn op pizza's, dus snel op zoek naar de trein.

De lokale trein, met de mooie naam *Circumvesuvian*, is een rijdende graffiti die je langs de Golf van Napels naar Sorrento brengt. Die Golf van Napels is een enorme ondergelopen vulkaanrater, de Vesuvius vertrouw ik ook voor geen cent en de Etna en de Stromboli zijn evenmin gestopt met roken, maar we komen veilig aan op onze bestemming.

Over dit schiereiland en Positano valt veel te vertellen, maar ik zou het over de Trattoria da Emilia willen hebben. *La donna* Emilia staat zelf in de keuken en de plek aan de Via Marina Grande is een plaatje met een terras niet aan, maar óp het water. In de vallende schemering een belofte voor een romantisch dinertje.

De geplastificeerde menukaart is uitgebreid beperkt met onderaan de mededeling dat een creditcard

niet wordt geaccepteerd of er nu Master op staat of niet. Tja, daar had deze waterman nou net niet op gerekend, dus staan we op waarop de eigenaar vraagt waarom we dat doen. Ja, die creditcard natuurlijk! '*Domani, dopodomani*' krijg ik te horen, gevolgd door '*adesso mangiari*'. En daar zitten we dan weer.

Het werd laat, zo laat dat *donna* Emilia haar keuken laat voor wat hij is en heel op haar gemak op een houten stoeltje aan de kant van de weg gaat zitten. We willen opstappen, maar de baas komt nog met twee limoncello's van het huis aanzetten en vraagt wat we hebben gegeten. De menukaart er dus weer bij. Het werd geen *domani*, want de rekening was zo bescheiden dat ik, na het omkeren van mijn portemonnee, nog net een fooi kon betalen ook! Zal ik ooit teruggegaan naar Sorrento, zoals John Steinbeck over Positano voorspelde dat je er altijd een keer terugkeert? *Torna a Surriento*? Wat denkt u!

Bauke Rinsma

Columnist voor de seniorenkrant van bankverzekeraar a.s.r.

Over Frankrijk raakt hij nooit uitgepraat

IN THE PICTURE



Sinds ze in 2015 *Heel Holland Bakt* won, organiseert de Nederlands-Italiaanse Sarena Solari culinaire reizen naar Italië. Een plan dat ze al had, maar dat door alle aandacht rond haar winst in een stroomversnelling kwam. 'Met La mia Italia wil ik mensen het ware, ambachtelijke Italië laten beleven.'

Emilia- Romagna: het ware dolce vita



La mia Italia, het bedrijf waarmee Sarena Solari culinaire reizen naar Italië aanbiedt, is ontstaan uit Sarena's grote liefde voor haar geboorteland Italië. 'De Italiaanse keuken is meer dan Parmezaanse kaas en pizza alleen. Het is een onderdeel van de Italiaanse cultuur, van het leven, en ook van mijn cultuur en jeugd. Ik wil de Italiaanse liefde voor ambachtelijk eten en goede ingrediënten overbrengen. Daarom neem ik mensen mee naar de keuken daar, naar de ambachtslieden, zodat ze het ambacht achter het product, achter de Parmezaanse kaas zien.'

Sarena werd geboren uit een Nederlandse moeder en Italiaanse vader, in de buurt van Piacenza. Toen ze zes was vertrok het gezin naar Nederland, maar in de zomer was Sarena in Italië bij haar oma. 'Zij stond vaak in de keuken en daar was ik dan ook en hielp haar. Maar wat ik in die zomers vooral heb meegekregen is hoe belangrijk eten is voor Italianen, het vormt een groot deel van de dag, er



IN THE PICTURE

Emilia-Romagna: het ware dolce vita



'60-plussers zijn mensen die willen genieten en nieuwsgierig en actief zijn. 60Plus en ik passen daarom ook zo goed bij elkaar: we gaan voor een kwalitatief hoog product, waarbij een persoonlijke benadering en authenticiteit heel belangrijk zijn.'

Sarena Solari

wordt tijd voor gemaakt. Iedereen heeft er ook verstand van eten, weet het allerbeste recept. Eten is er veel meer onderdeel van het dagelijkse leven.'

Culinair hoogtepunt van de wereld

Met haar reizen richt Sarena zich op de regio Emilia-Romagna, het culinaire hart van Italië met de beroemde parmaham en Parmezaanse kaas, sublieme wijnen, balsamicoazijn en vele andere heerlijke ingrediënten. 'Emilia-Romagna is mijn regio, ik ben er opgegroeid. Ook is het culinair de

'Ik vind dat authentieke belangrijk, dat mensen het echte Italië zien'

meest rijke regio van Italië – *Forbes* heeft Emilia-Romagna uitgeroepen tot culinair hoogtepunt van de wereld,' vertelt Sarena trots. 'Er is heel veel te ontdekken op culinair gebied, ook voor mij nog! Ik neem mensen mee naar de kleine familiebedrijven. Naar producenten die hun ambacht tonen en erover vertellen. Zij zijn ook zo trots op hun product: ze hebben een grote passie voor het vak en een liefde voor het familiebedrijf. Ik ben zo blij dat de mensen dat zien.'

In haar culinaire reizen spitst Sarena zich toe op de meest westelijke provincies, Piacenza en Parma. 'Die twee zijn van oudsher erg verbonden, vormden ooit samen een hertogdom. Er is ook veel concurrentie tussen de twee: Parma heeft de Parmezaanse kaas, Piacenza de Grana Pardano. Ik vind het interessant om mensen uit te leggen wat het verschil is en dat ze dat zelf ook kunnen proeven.'

Geen kookreizen

Sarena noemt haar reizen dan ook bewust geen kookreizen. 'Het gaat om de hele ervaring: de Italiaanse keuken ervaren, meegaan naar de bedrijven, alles proeven, proberen, zelf aan de slag gaan. Maar het is ook heel specifiek, bijvoorbeeld met een workshop verse pasta maken. Iedereen kent het, maar bijna niemand maakt zelf pasta. Dat lijkt mensen maar moeilijk. Tijdens zo'n workshop hebben ze altijd grote lol en zien dat het erg meevalt. Ze zeggen dan: o, maar dit kan ik thuis ook. Daarbij combineer ik de reizen met cultuur. Emilia-Romagna is een cultureel heel rijke regio met veel kastelen en burchten.'

En dus start je na aankomst in Piacenza met een Italiaans diner in een lokaal restaurant. In de dagen die volgen ontdek je onder meer de antieke stad, kook je bij Eataly met Italiaanse producten van de hoogste kwaliteit, breng je een bezoek aan Castello di Rivalta, marktjes en trattoria's. Geniet je van een viergangen-pranzo, proef je kazen (en leer je hoe de beroemde Parmezaanse kaas wordt gemaakt), lokale wijnen en nog veel meer, en bezoek je het middeleeuwse dorp Castell'Arquato.

Authentiek en ambachtelijk

Sarena deelt de dagen zo in met voldoende afwisseling en voldoende te doen, zonder dat het vermoeiend wordt. 'Mensen zeggen: het lijkt wel alsof we twee weken zijn weggeweest, maar ik ben toch helemaal ontspannen. Ik probeer ook zo min mogelijk tijden door te geven. Als mensen vragen 'hoe lang hebben we hier?' zeg ik: maak je niet druk, daar let ik wel op. Het is mijn doel dat ze zo veel mogelijk genieten zonder bezig te zijn met wat er komen gaat.'

Ter plekke staan er lokale gidsen klaar die de rondleidingen geven, lokale chefs doen de workshops. Sarena: 'Natuurlijk help ik mee, want ik geef ook workshops in Nederland, maar in Italië doen de chefs dat zelf. Zo zien de mensen hun passie, hun liefde voor het vak, de gastvrijheid. De mensen zeggen ook: het voelt echt alsof we bij ze op visite zijn. Ik vind dat authentieke belangrijk, dat



"Voor Italianen vormt eten een groot onderdeel van de dag, iedereen heeft er ook verstand van eten, weet het allerbeste recept"

mensen het echte Italië zien en dat ze zien hoeveel werk in het bereiden van alle mooie producten is gaan zitten. De producenten vinden het ook hartstikke mooi om hun ambacht te tonen. Een reis is voor mij geslaagd als de deelnemers het gevoel hebben dat ze alleen maar hebben hoeven te genieten, de producenten vol trots hun producten hebben kunnen laten zien en iedereen nog meer respect heeft voor de producten.' ■

De reisdata voor 2020 worden nog gepland.

TO DO

bucketlist

Alkmaar

Geluk kun je eten

Alleen al de heerlijke fauteuils in Lunchcafé ECHT zien er ontzettend uitnodigend uit. En dan hebben we het nog niet eens over de versgebakken taartjes, cakes en muffins (tip: de Bretonse appeltaart is om je vingers bij af te likken, zo lekker). En alles zo veel mogelijk biologisch. Bij mooi weer verover je een tafeltje op het terras, waarbij je bovendien heerlijk mensen kunt kijken. Zoals ze bij Lunchcafé ECHT zelf zeggen: Geluk kun je eten. En nadat je hier hebt ontbeten of geluncht, weet je: dat is waar!

Marktstraat 4, echtfood.nl



Hofje van Splinter

Historische panden in overvloed in Alkmaar. En ook aan gezellige hofjes ontbreekt het er niet. Een pareltje is het Hofje van Splinter, in 1646 opgericht door Margareta Splinter voor acht ongetrouwde dames zonder kinderen, die tot armoede waren vervallen. En nog steeds wonen er alleen dames. Naar binnen stappen voelt even als een soort *Alice in Wonderland*, want de toegang wordt gevormd door een gewone deur waarbij je denkt dat je een advocatenkantoor binnenstapt, maar er is dus meer...

Ritsevoort 2, alkmaarprachtstad.nl

Voeten in het zand

Bezoek je Alkmaar op een zonnige dag, dan zeggen wij: ga zeker ook naar Stadsstrand de Kade. Ouderwetse lampjes, fijne kleden, gezellige kleuren, grote planten. Gezelligheid kent hier geen tijd. Voor je het weet geniet je dan ook uren van deze bijzondere plek op loopafstand van de historische binnenstad van Alkmaar. Met de voeten in het zand. Voor 's avonds kun je er ook een tafel reserveren. Bijzonder: je eigen eten meenemen voor op de bbq mag ook. 's Avonds wordt ook nog het hout in de vuurschaal aangestoken.

Noorderkader 1027, stadsstranddekade.nl



Onze dagtour naar
Alkmaar [Klik hier!](#)

UITGESPROKEN



‘This magical, marvelous food on our plate, this sustenance we absorb, has a story to tell’

Joel Salatin (1957) is een Amerikaanse boer, auteur en spreker

Cees van Dijk

*Journalist, redacteur en schrijfbegeleider
Organiseert onder meer de schrijfwor-
kshop 'Zo bewaar je dierbare herinneringen'*

Zeilvakantie: een intense beleving

Vanaf het terras hebben we een fraai uitzicht op de haven. Met mijn mede-opvarenden staar ik gedachteloos naar de boten die zij aan zij liggen afgemeerd. In de verte zien we de masten van de zeiljachten die zacht wiegen achter hun anker. Nog even en de zon zakt in de zee. Een zeilvakantie, iets mooiers kan ik mij nauwelijks voorstellen.

Zes paar ogen kijken me vragend en vol verwachting aan. 'Volgens mij vind ik vooral de afwisseling zo aantrekkelijk,' antwoord ik. 'Soms wil je niets liever dan veilig afmeren in een haven, dan weer verlang je naar de ruimte en de vrijheid op het water. Pieken en dalen liggen nu eenmaal ver uit elkaar. Natuurlijk, zeilen vereist deskundigheid. Je moet weten hoe je met de boot omgaat, hoe je de zeilen moet zetten, en het is handig als je een beetje kunt navigeren. Maar het gaat vooral om de intense beleving van elk moment. Nieuwsgierigheid speelt ook een rol. Willen weten wat er achter de horizon is. Nieuwe plekken ontdekken, andere mensen ontmoeten.'

Om mij heen zie ik instemmend geknik. Blijkbaar beschrijf ik een gevoel dat ook bij mijn tafelgenoten bekend is. Ik doe er nog een schepje bovenop. 'En het mooie van een zeilvakantie is, dat je geen zorgen hebt

over het onderhoud van de boot en je al je aandacht aan het varen kunt schenken. Zeker als je een ervaren schipper aan boord hebt. Maar het blijft toch vooral de emotie van al die spannende, mooie momenten die het zeilen voor mij zo aantrekkelijk maakt.'

Terwijl we een slokje wijn nemen en onze gedachten de vrije loop laten, valt de duisternis in. Ontelbare sterren flonkeren aan de hemel. Nog een paar uur en we hijsen de zeilen om koers te zetten naar weer een nieuwe bestemming. ■



**Proef de Wadden:
puur natuur [Klik hier!](#)**

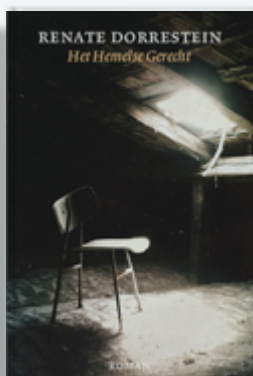


**Onze Wadden vaar-
wandelvakantie [Klik hier!](#)**

ODE AAN...

Renate Dorrestein

Vorig jaar overleed Renate Dorrestein (25 januari 1954 – 4 mei 2018) op 64-jarige leeftijd aan slokdarmkanker. Niet alleen schreef de gelauwerde en gerenommeerde auteur spannende romans en essays vol waardevolle inzichten, ze was ook een feminist. Zo eist ze in *Vóór alles een dame* een plek op voor vrouwen om te doen en schrijven wat ze willen, met respect voor hun eigen (literaire) tradities.



Zelf zegt ze daarover: 'Van de Berliner bol naar het boek is, zo hebben we gezien, maar een kleine stap. Ook een literair werk geldt al snel als een misbaksel wanneer het anders smaakt dan binnen de gangbare conventies wenselijk wordt geacht. De auteur dient niet af te wijken van de norm. Maar dat is nu

juist het probleem. Want hoe zou iemand die de last van eeuwenlang kool koken met zich mee zeult, niet kunnen verschillen van iemand met de lust van eeuwen dobbelen achter de knopen?'

En om bij het culinaire thema te blijven: in 1990 schreef Renate Dorrestein *Het hemelse gerecht*. Deze roman handelt over twee zeer verschillende zusters, Ange en Irthe, en één man, met wie beiden een relatie hebben, zij het ook zeer verschillend. In het dagelijks leven doen de zussen wat vrouwen sinds het begin

der tijden doen: ervoor zorgen dat mensen kunnen eten. In hun restaurant koken ze de sterren van de hemel. Maar wanneer hun gezamenlijke minnaar hen wil verlaten, besluiten de zussen hem niet te laten gaan en sluiten hem op zolder op. Op water en brood. En dan escaleert de situatie. De aanvankelijk lichte toon die Dorrestein aanslaat, wordt grimmiger en ze maakt de onverzoenlijke houding van de zussen tegenover de trouweloze minnaar heel vanzelfsprekend. De lezer kruipt beurtelings onder de huid van beide zussen.

De auteur zei hierover: 'Fictie laat ons zien wat het betekent om mens te zijn en hoe moeilijk het is een fatsoenlijk mens te blijven als de omstandigheden onfatsoenlijk worden. Literatuur brengt ons iets dat de psychologie niet vermag, de sociologie niet vermag, de journalistiek niet vermag: het vermogen om in het hoofd van de personages te kijken, deelgenoot te worden van hun dilemma's en al doende in hun schoenen te gaan staan. Literatuur helpt ons, ons met anderen te identificeren en ook onszelf te begrijpen.' ■

*"Wat een geweldig uitje!
Tot een volgende keer."*

60+Endus

(NATUUR)BELEVENISSEN, WORKSHOPS, REIZEN & DAGTRIPS



Klik hier!