

Spectaculaire oogst: Verfkamille bij Odin boerderij De Beersche Hoeve voor Studio Claudy Jongstra

Het oude ambacht van het oogsten en verwerken van verfpanten is terug in Nederland. Op Odin boerderij De Beersche Hoeve vond onlangs de eerste pluk van de Gele kamille van dit jaar plaats, voor kunstenaar Claudy Jongstra.



Verzadigde zonnekracht

“Je ziet de zonnegloed in de kleur.

Er zit een prachtige verzadigde zonnekracht in dat geel”, aldus Jongstra. “We werken alweer vele jaren samen met De Beersche Hoeve. Het bedrijf past enorm goed bij ons, met hun visie op zaadveredeling en gemeenschapszin. Alle transformatieve krachten zijn verenigd in onze samenwerking. De kleurkracht van de verfkamille die we geoogst hebben, reflecteert het maakproces. De aandacht, het intermenselijke contact en de zorg voor de aarde zitten allemaal in de kleur.”

Gele kamille

Gele kamille (*Anthemis tinctoria*) heeft een wat grotere bloem dan de ‘gewone’ Echte kamille en heeft gele bloemblaadjes. Hierdoor is het extra geschikt om er gele verf uit te destilleren. Doordat de plant steeds nieuwe bloemen aanmaakt kan er vier à vijf keer geoogst worden.

“We gebruiken de verf voor mijn wollen wandkleden, maar ook voor onze LOADS Collection, waarvoor we onder andere kleding, meubels en tassen verven met de natuurlijke kleuren van verfpanten. We passen dit onder meer toe op de unieke biodynamische katoenen stoffen van het bijzondere Egyptische biodynamische bedrijf SEKEM.”

Makkelijke plant

“De Gele kamille is een van de weinige planten die het in het extreem natte voorjaar bij ons goed heeft gedaan.”, zegt Odin boer Teun Luijten. “Het is een makkelijke plant en we hoeften nauwelijks te wieden omdat het bloemenveld vrij snel dichtgroeit. De plant doet het goed op schrale grond, dus we hebben geen compost of mest gebruikt. Wel hebben we het biodynamische koemest- en kiezelpreparaat gebruikt om de vitaliteit te stimuleren. Mooi is het ook om te zien dat de Gele kamille helemaal vol zit met insecten. Het zoemde echt overal tijdens de oogst. Verder is het een vaste plant, dus als het goed is komt het volgend jaar opnieuw op.”

Uit deze eerste oogst van Gele kamille kan maar liefst tot 150m² katoen worden geleverd en vervolgens nog een paar honderd kilo aan wol. Door middel van variatie in percentage kan er daarnaast nog een scala aan tinten uit worden gehaald door verschillende verfmethoden te gebruiken.

Je kunt het hele artikel en een filmpje over de oogst bekijken op odin.nl/nieuws



Spaanse knoflook-amandelsoep met druiven (ajo blanco)

Een traditionele Spaanse soep voor warme dagen, ook wel eens witte gazpacho genoemd. Zet deze koele soep een paar uur in de koelkast, dan vermengen de smaken goed. Maak er wat tapas bij en je hebt een heerlijke maaltijd voor een zwoele avond.



Ingrediënten

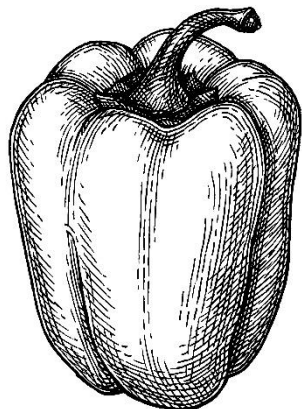
- 120 g witte amandelen
- 2-3 sneetjes oud wit brood
- 2 tenen knoflook
- 2-4 el olijfolie
- 600 ml koud water (uit de koelkast)
- 1 el appelazijn
- zeezout
- 1 trosje witte druiven

Bereidingswijze

1. Houd een paar amandelen apart voor de garnering.
2. Snij de korst van de boterhammen.
3. Pel de teentjes knoflook.
4. Pureer de amandelen met de knoflook, het brood, de olie en de helft van het water kort in een keukenmachine. Terwijl de machine blijft draaien geleidelijk meer water toevoegen totdat de soep de gewenste dikte heeft; glad maar niet te dun. Eventueel kun je hem nog door een zeef drukken, voor een nog gladdere soep.
5. Naar smaak zout en azijn toevoegen.
6. Zet de soep nu tenminste een uur in de koelkast.
7. Halveer de druiven en ontpit ze eventueel.
8. Garneer de koele soep met de amandelen en de druiven. Giet er nog een sierlijk sliertje olijfolie over.

Spread van paprika en noten

Lekker pikante spread van geroosterde paprika's en kruidige noten. Voor op je geroosterde desem bammetje of om groentesticks in te dippen. Maak het zelf zo pittig als je wilt.



Ingrediënten

- 3 rode paprika's
- 75 g gemengde noten
- 1 tl komijnzaad
- 1 snufje zout
- 1 mespuntje cayennepeper
- ½ citroen
- basilicum of koriander voor de garnering

Bereidingswijze

1. Rooster de paprika's in een hete oven (220°C) totdat het vel bijna zwart wordt.
2. Haal de paprika's uit de oven, laat ze even afkoelen in een kom met plasticfolie afgedekt en verwijder dan de velletjes en de zaadjes.
3. Rooster de noten met het komijnzaad en een snufje zout even in een droge koekenpan.
4. Snijd de paprika in stukken, doe ze in een keukenmachine met de noten, het sap van een halve citroen en maal tot een dikke spread.
5. Garmeer met wat blaadjes basilicum of koriander.

Odin

abonnement

Deze week in jouw kleine groente- en fruittas:

biologische spitskool

Eko de Eerste in Marknesse, Nederland

biologische courgette

Peeters Mertens in Neer, Nederland

biologische rode paprika

Bio van Dijk in Schalkwijk, Nederland

biologische gele uien

TVA Organics in Dronten, Nederland

biologische witte druiven

Ecofruit in Bagheria, Italië

biodynamische perssinaasappels

Rio Tinto Citricos in Villalonga, Spanje