

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](https://odin.nl/nieuws)



Bloemkoolspiesje met mango-komkommer salade

Geroosterde bloemkool heeft een heel lekkere nootachtige smaak. Met het pittige sausje heb je the best of both worlds: een simpele Hollandse groente met een Aziatische twist. Voor op de bbq bijvoorbeeld. Maak de lekkere salade met mango en komkommer erbij.

Ingrediënten

- 300 gram bloemkoolroosjes
- 2 el sesamolie
- 3 el tamari
- 1 gesnipperde rode peper
- **Ingrediënten salade en saus**
- halve mango
- halve komkommer
- 1 ui
- 2 cm gemberwortel
- 2 knoflooktenen
- 1 tl maïzena
- 2 bosuitjes
- handje sesamzaadjes



Bereidingswijze

1. Kook de bloemkoolroosjes voor 10 minuten.
2. Giet af, laat wat afkoelen.
3. Klop een marinade met de sesamolie, de tamari en de rode peper.
4. Marineer de bloemkool hier ongeveer een half uur in.
5. Steek de roosjes aan dunne satéprikkers.
6. Leg ze voor een paar minuten op een grillschaal op een hete barbecue of bak ze bij slecht weer in een grillpannetje.
7. Je kunt er ook nog kant-en-klare vegetarische balletjes tussen steken.
8. Voor de salade: snijd mango, komkommer en ui in reepjes. Meng met de rest van de ingrediënten. Laat even intrekken.
9. Maak het sausje: rasp de gemberwortel, hak de knoflook fijn. Verhit de olie en roerbak knoflook en gember een minuutje. Maak een papje van de maïzena met wat water. Voeg de rest van de ingrediënten toe aan de knoflook en de gember, laat heet worden en bind het met de maïzena. Klop even goed door elkaar en laat afkoelen. Leg de spiesjes op een bord, schep er wat saus over, bestrooi met gesnipperde bosui en sesamzaadjes.

...deze en meer inspirerende recepten vind je op [Odin.nl](https://odin.nl)

Salade met rode biet, appel en paprika

Eikenbladsla met rode biet, appel, paprika en feta met een lekker frisse dilledressing. Versier hem met hartige pompoenpitjes die zijn geroosterd en daarna afgeblust met shoyu.



Ingrediënten

- 1 krop eikenbladsla
- 100 g gekookte bietjes
- 50 g blauwe bessen
- 1 appel of 1 peer
- 1/2 rode paprika
- 100 g feta of een soortgelijk vegan kaasje
- verse dille
- 1 el rijststroop (of honing of agavesiroop)
- 70 ml olijfolie
- sap van 1/2 citroen
- 50 g pompoenpitten
- 1 el shoyu of tamari

Bereidingswijze

1. Was en pluk de sla, sla goed droog in een slacentrifuge.
2. Snij de gekookte bietjes in dunne partjes.
3. Snij de paprika in blokjes.
4. Haal het klokhuis uit de appel of peer en snij in hele dunne schijfjes
5. Verkruimel de feta boven een schaaltje.
6. Hak de dille fijn.
7. Klop een dressing van de olie, de dille, het citroensap en de rijststroop en een klein beetje zout en peper. Proef of de smaak in balans is.
8. Rooster de pitten in een droge koekenpan, zet het vuur uit en blus de pitten af met de shoyu.
9. Even goed roeren als je de shoyu erbij doet, dan worden alle pitjes gecoat met een laagje.
10. Drapeer de eikenbladsla in een mooie schaal, leg de rest van de groente en fruit erop en bestrooi met feta en pitten. Besprenkel met de dressing en serveer.

Odin

abonnement

Deze week in jouw kleine groentetas:

biologische bloemkool

Bio Brass in Zeewolde, Nederland

biologische groenselderij

Bio Brass in Zeewolde, Nederland

biologische rode bieten

Bio Beta in Zeewolde, Nederland

biologische komkommer

De Noordhoek in Kapelle, Nederland

biologische ijsbergsla

Eko de Eerste in Marknesse, Nederland