Drei schnelle Farbrezepte

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Akzent : Magazin für Kultur und Gesellschaft**

Band (Jahr): **- (2021)**

Heft 3: **Farbe**

PDF erstellt am: **29.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-1036885

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Drei schnelle Farbrezepte

Alles von Hand: Spinat und Beeren

Wie farbstark der Saft von Beeren ist, lässt sich gut auf weissen Tischtüchern oder hellen «Lätzli» beobachten. Der rohe Beerensaft ergibt bereits eine tolle Farbe. Er muss lediglich von den Kernen oder anderen festen Pflanzenteilen getrennt werden. Das gelingt problemlos ohne den Einsatz von Herd und Pürierstab und kann deswegen auch von kleinen Kindern gut selbst gemacht werden. Das Gleiche gilt für Spinat und anderes weiches Pflanzenmaterial.

Zutaten
- ca. 200 Gramm Pflanzenmaterial
- eventuell Maizena

Vorgehen
- Beeren oder Gemüse in einem Topf von Hand oder mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken.
- Die Masse durch ein Tuch drücken und den Saft in einer Schüssel sammeln.
- Testen, ob die Farbe bereits intensiv genug ist.
- Falls nötig den Saft auf kleiner Stufe einkochen.
- Soll die Farbe dickflüssiger sein? Wenig Maizena in kaltem Wasser lösen und unter ständigem Rühren mit der Farbe aufkochen.

Kochen, entsaften, malen: Rüebli und Rotkohl

Auch bei Rüebli und Rotkohl kann der Saft zum Malen verwendet werden. Da rohes Wurzelgemüse nur von sehr starken Menschen durchs Tuch gedrückt werden kann, wird es zuerst zerkleinert und gekocht. Das Verfahren lässt sich auf viele weitere, eher harte Pflanzenteile anwenden, etwa auf Randenknollen. Vielleicht stimmt die Konsistenz oder die Deckkraft nicht auf Anhieb. Dranbleiben und experimentieren!

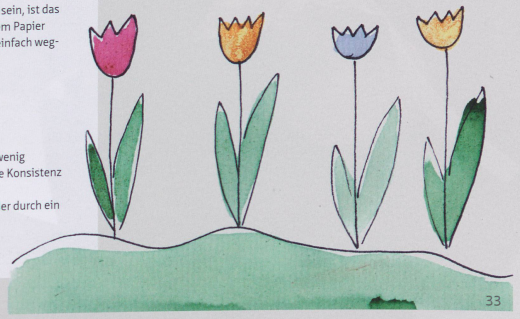
Zutaten
- ca. 200 Gramm Pflanzenmaterial
- eventuell Essig
- eventuell Natron
- eventuell Maizena

Vorgehen
- Pflanzenmaterial zerkleinern und mit wenig Wasser weich kochen.
- So viel Wasser zugeben wie nötig, um das Gemüse pürieren zu können.
- Die Masse durch ein Tuch drücken und den Saft in einer Schüssel sammeln.
- Testen, ob der Saft bereits farbstark genug ist.
- Falls nötig den Saft auf kleiner Stufe einkochen.
- Soll die Farbe dickflüssiger sein? Wenig Maizena in kaltem Wasser lösen und unter ständigem Rühren mit der Farbe aufkochen.
- Die Rotkohlfarbe mit Essig und Natron verändern.

Die Expressfarbe: Kurkuma

Schneller und leuchtender als Kurkuma geht kaum. Auch diese Farbe gelingt schon den ganz kleinen Forscherinnen und Forschern. Sollten nach dem Filtern noch Kurkumapartikel darin enthalten sein, ist das nicht schlimm. Sobald die Farbe auf dem Papier getrocknet ist, lassen sich die Krümel einfach wegwischen.

Zutaten
1 Gläschen Kurkuma (gemahlen)

Vorgehen
- Einige Esslöffel Kurkumapulver mit wenig Wasser anrühren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- Die Farbe durch einen Kaffeefilter oder durch ein Tuch filtern.

Quellen
Babs Behan: «Naturfarben. Färbemittel, Techniken und Projekte», AT Verlag, Aarau 2019, ISBN 978-3-03800-053-2
Färbergarten Goetheanum
→ gaertnerei.goetheanum.org