Zeitschrift: Akzent : Magazin für Kultur und Gesellschaft
Herausgeber: Pro Senectute Basel-Stadt
Band: - (2021)
Heft: 3: Farbe

Artikel: Drei schnelle Farbrezepte
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1036885

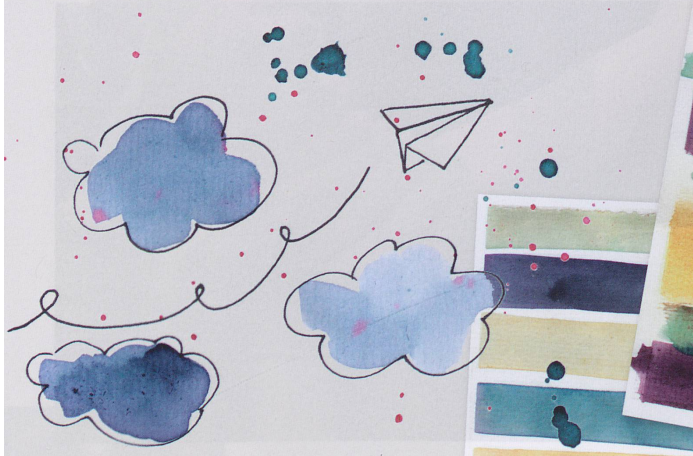
Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 04.08.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://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!

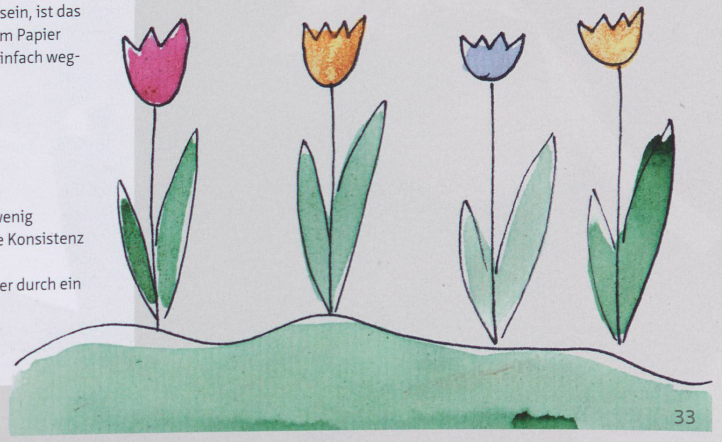
Zutaten
- ca. 200 Gramm Pflanzenmaterial
- eventuell Essig
- eventuell Natron
- eventuell Maizena

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