

# Geef de natuur cadeau

Maak de mooiste cadeautjes  
met natuurlijke materialen

**Angela  
Maynard**

TERRA



---

# INHOUD

Inleiding 6  
Over dit boek 7

---

Duurzame ingrediënten vinden 10  
Gebruik van essentiële oliën 16  
Gereedschap & materialen 18  
Potten, dozen & flesjes 19  
Inpakideeën 20

---

## LICHAAMSVERZORGING 25

Lavendel-honingzeep 27  
Badzout 30  
Pepermunt-karitélippenbalsem 34  
Handcrème voor tuiniers 39  
Badolie 42

---

## HUIS 47

Dompelkaarsen 48  
Onderzetter van twijgjes 52  
Decoratief tegeltje 55  
Tuiltje droogbloemen 58  
Herbruikbare adventskalender 63  
Natuurlijke kerstboomversieringen 66

---

## GEUR 71

Geurkaars 72  
Potpourri 76  
Rookbundeltje 80  
Geurblokjes om te smelten 84  
Zakjes met hop, kamille & lavendel 89

---

## LEKKERS 93

Kruidentheemix 94  
Kruidenhoning 98  
Bramenjam 100  
Specerijen voor glühwijn 104  
Bloemen-chocoladereep 106  
Aromatische olijfolie 110  
Zandkoekjes met bloemetjes 113

---

## TEXTIEL 117

Plantenschilderij 118  
Zelfgeverfde zijden sjaal 122  
Plantenhanger 126  
Dekentje voor een baby 130  
Eco-kerstsurprises 135

---

Materialen kopen 138 Over de auteur 139 Register 140 Dankbetuiging 143

---

---

# INLEIDING

‘Want het is door te geven dat we ontvangen.’

ST.-FRANCISCUS VAN ASSISI

De kunst van het cadeaus geven is een bijzonder, eeuwenoud gebruik dat enigszins ondergesneeuwd is geraakt in het snelle consumentenbestaan dat we tegenwoordig leiden. Cadeaus geven werd en wordt gedaan om dankbaarheid te tonen, een gelegenheid te markeren of iets te vieren, maar soms geven we simpelweg uit aardigheid, als een gebaar om iemand op te vrolijke omdat we weten dat die persoon het uitgezochte zal waarderen.

Veel van onze sinterklaas- en kerstvieringen zijn zo sterk verbonden met cadeaus kopen en geven dat andere betekenissen verloren lijken te zijn gegaan. Maar ik vind dat simpel en oprecht geven elk moment van het jaar kan worden gedaan. De attentste geschenken die ik ooit kreeg waren een verrassing, een bedankje of een vraag hoe het met me ging in moeilijke tijden. Dat gebaar en de tijd die ervoor werd uitgetrokken bleven mij meer bij dan de uitgave. In de moderne wereld zijn tijd en aandacht veel waard.

Ik heb al langere tijd iets met het maken en inpakken van cadeaus. Daarom heb ik de tijd genomen om een traditie te herontdekken die in wezen simpelweg het doorgeven is van positieve energie tussen twee mensen. Mijn liefde voor de natuur en knutselen ligt aan de basis van deze nieuwe benadering. Ik ben geïnteresseerd in knutselen en creëren, vooral op het vlak van tuinieren en natuurlijke producten. Na een aantal jaar mijn eigen bloemen- en lifestylezaak te hebben gehad, Botany, was ik in staat om te bepalen wat ikzelf mooi vind en wat ikzelf zou kunnen maken. De tijd en energie die we in een zelfgemaakt cadeau stoppen is een van de mooiste dingen die we kunnen geven, en iets maken voor een dierbare voelt even fijn als zelf een cadeautje krijgen – misschien zelfs wel fijner.

Nu steeds meer mensen dingen online doen, vaak in een stedelijke omgeving, is het nog belangrijker geworden om ons met de natuur te verbinden. Als we net even iets anders gaan denken wanneer we geven, en daarbij zaken opnieuw gebruiken die anders waren weggegooid, dan kunnen onze dagelijkse gewoontes ook veranderen. Door met deze instelling cadeaus te maken voor vrienden en familie help je niet alleen het milieu, maar creëer je ook iets unieks en persoonlijks. Zoiets is onbetaalbaar, en de liefde en energie die je erin hebt gestoken zullen voelbaar zijn.

En laten we niet vergeten wat het schenken ons, de schenker, geeft. Het is heel bevredigend om met een bepaalde persoon in gedachten een knutselidee van begin tot eind af te maken, een gevoel dat niet te imiteren is door simpelweg iets te kopen.





## OVER DIT BOEK

Dit boek biedt een aantal eenvoudige knutselideeën die ik heb bedacht zodat je je liefde en dankbaarheid aan familie en vrienden op een authentieke en oprechte manier kunt tonen. Stap voor stap laat ik zien hoe je cadeautjes voor naasten kunt maken die een gevoel van liefde en genegenheid oproepen omdat er tijd, moeite en energie in gestoken zijn.

Ik hoop dat dit boek beduimd zal raken en nog jaren later nageslagen zal worden, als een bron van inspiratie voor al je cadeaus, en misschien kan het later zelfs worden doorgegeven aan de mensen van wie je houdt.

De materialen zijn tot een minimum beperkt en waar mogelijk geef ik suggesties voor recyclen en hergebruiken. Ook probeer ik waar mogelijk biologisch afbreekbare spullen te gebruiken die weinig invloed op het milieu hebben.

Mijn doel is eenvoudig: laat elk cadeau dat je geeft oprecht zijn en écht betekenis hebben.

---

# DUURZAME INGREDIËNTEN VINDEN

## Thuis

Wat fijn is aan deze knutselideeën is dat een aantal van de ingrediënten al in je keuken, badkamer of voorraadkast te vinden zijn, en op de bladzijden hierna begeleid ik je bij het vinden van zaken die gekocht moeten worden. Ook laat ik zien hoe je geld kunt besparen door bestaande zaken te recyclen of opnieuw te gebruiken. Koop zo mogelijk bij lokale duurzame winkels om de invloed op het milieu zo klein mogelijk te houden. Waar mogelijk houd ik het gereedschap tot een minimum beperkt, want het doel is te gebruiken wat je al hebt. Ik hoop dat je net als ik gewoonten kunt veranderen en mogelijkheden gaat zien om dingen te gebruiken die je vroeger zou hebben weggegooid.



### KEUKEN

- Himalayazout
- honing
- keukenazijn (natuurazijn) (om flesjes schoon te maken)
- natriumbicarbonaat (zuiveringszout)
- olijfolie
- sinaasappels en citroenen
- zeezout
- zonnebloemolie

### BADKAMER

- bitterzout (magnesiumsulfaat)
- essentiële oliën





## Specifieke natuurlijke ingrediënten

Deze zaken zijn waarschijnlijk niet bij je thuis te vinden, maar zijn vrij eenvoudig verkrijgbaar bij de lokale gezondheidswinkel of biologische webshop. Als je online koopt, bundel je aankopen dan om te besparen op inpakmateriaal en bezorgrijtes.

- amandelolie
- arganolie
- bijenwas
- cacao boter
- citroenzuur
- emulgerende was
- glycerine
- jojobaolie
- karitéboter (shea)
- kokosolie
- plantaardige was
- sojawas
- wonderolie (ricinusolie)





---

# LAVENDEL-HONINGZEEP

In de laatste jaren is er een enorme revival geweest in het zelf maken van zeep, dankzij het verlangen naar een eenvoudiger en duurzamer leven. Zeep is een praktisch cadeau, maar het biedt ook een stukje luxe en verzorging. Bovendien kun je zeep prachtig presenteren. De hier gebruikte methode maakt de bijtende-sodaprocedure, waarbij olie en natronloog samen een schuimige emulsie opleveren overbodig. Dat proces is soms complex en vraagt om veiligheidsmaatregelen, en kan een beetje eng zijn. Door het gebruik van een basiszeep wordt de procedure versimpeld, wat het toegankelijker maakt voor beginners. Als je het leuk vond om deze zeep te maken, kun je nog verder experimenteren met essentiële oliën en gedroogde ingrediënten, en met natuurlijke stoffen kan zelfs kleur worden toegevoegd. Uiteindelijk kun je dan het loogproces leren beheersen, als je je vaardigheden op een hoger plan wilt brengen

MAAKTIJD: 40 minuten (plus 1–2 dagen uithardtijd) VOOR: 8 stukken zeep van 10 x 2 cm

---

## Ingrediënten:

1 kg gietzeepbasis  
4 grote theelepels gedroogde lavendelbloempjes (zie blz. 14 voor het drogen van lavendel)  
4 grote theelepels honing  
100 druppels essentiële lavendelolie

## Gereedschap:

scherp keukenmesje  
hittebestendige glazen kom en steelpan (zie blz. 18 voor het maken van een bainmariepan)  
houten lepel  
metalen broodvorm van 900 g, bekleed met bakpapier (of eventueel een siliconen vorm)

## Om het cadeau te verpakken:

restjes mousseline of andere stof  
reepjes fijne stof, bruin touw of lint  
gedroogde bloemstengels of grassen  
cadeaulabel

1. Snijd met het keukenmesje de gietzeepbasis in blokjes van ongeveer 2 x 2 cm. Leg ze in een hittebestendige glazen kom die goed op je steelpan past.

2. Vul de steelpan met 2,5 cm water en breng aan de kook.

3. Zet de glazen kom op de steelpan en smelt de blokjes gietzeepbasis op een middelhoog vuur, af en toe roerend met de houten lepel.

4. Als de zeepbasis geheel gesmolten is, haal je deze van het vuur. Voeg de gedroogde lavendelbloempjes, honing en essentiële lavendelolie toe en roer alles goed door.

5. Giet het zeepmengsel in je beklede broodvorm. (Voeg eventueel extra decoratieve bloempjes aan het mengsel toe voor het is uitgehard!)

6. Bewaar de vorm op een koele plek. Zodra de zeep volledig is uitgehard (afhankelijk van de temperatuur duurt dit 24–48 uur), verwijder je deze voorzichtig uit de vorm. Snijd het zeepblok in acht plakken (zie foto blz. 29).

7. Verpak je zeep mooi in stukjes mousseline en knoop er rafelige reepjes fijne stof, bruin touw of lint omheen (zie foto blz. 26). Steek tot slot een gedroogde bloemstengel of grassen onder de knoop. Je zelfgemaakte zeepjes blijven tot 12 maanden optimaal, dus maak ze bij voorkeur vlak voor het weggeven, zodat de ontvanger profiteert van een zo lang mogelijke houdbaarheid. (Deze nuttige houdbaarheidsinformatie kun je ook toevoegen aan het cadeaulabel).

---

# DOMPELKAARSEN

De oeroude techniek van handgemaakte kaarsen, waarbij een verzwaarde pit meermaals in gesmolten bijenwas wordt gedompeld (gedoopt), is niet veranderd. Je dompelt steeds twee kaarsen tegelijk, één aan beide uiteinden van een pit. De geur van bijenwas heeft iets kalmerends en puurs en ik heb veel respect voor dit mooie natuurlijke materiaal.

MAAKTIJD: 1 uur    VOOR: 9 paar dinerkaarsen

---

## Ingrediënten:

720 g bijenwas  
kaarsenpitten (= lont of wick)  
dun houten latje (om de pitten aan te hangen + om te drogen), zie foto blz. 50

## Gereedschap:

liniaal  
schaar  
smeltpannetje of -kroes voor het maken van kaarsen (let op: diep genoeg voor de gewenste lengte van de kaarsen)  
steelpan  
metalen ringetjes of moeren  
emmer koud water (voor afkoelen) (optioneel)  
droogrek (zoals een wasrek)  
mes

## Om het cadeau te verpakken:

vloeipapier  
bruin touw  
cadeaulabel  
stevige doos

## Let op:

*Verhitte was kan in brand vliegen, dus laat het nooit alleen; draai het vuur direct lager als de was begint te roken of branden. Gebruik een 15-draadspit voor dunne tapse kaarsen, 24-draadspit voor kaarsen dikker dan 1 cm.*

---

1. Knip de benodigde stukken kaarsenpit op maat, afhankelijk van hoe lang je je kaarsen wilt maken. Een voorbeeld: voor één paar kaarsen (2 stuks) van 12 cm lengte vermenigvuldig je de lengte met twee en tel je er 12 cm voor het hangen bij op (in totaal dus 36 cm). Hang de pitten 5 cm van elkaar over het latje (zie foto's blz. 50); markeer hiervoor eerst de 5 cm brede tussenruimten met pen of maak eventueel met het mes kleine inkepingen in de rand (zie foto).

2. De diepte van de smeltpan of -kroes bepaalt hoe lang je de kaarsen kunt maken, dus kies de smeltpan daarop uit. Doe de bijenwas in de smeltpan of -kroes en zet deze in de steelpan. Vul de steelpan voor een derde met water en breng dit geleidelijk aan de kook. Verwarm tot de bijenwas geheel is gesmolten.

3. Verzwaar de kaarsenpitten door kleine metalen ringetjes of moeren aan beide uiteinden te binden, zodat de pit niet gaat drijven (zie onderste foto blz. 50). Of doop anders de onderste centimeters van de pit drie- of viermaal in de bijenwas om ze zo zwaarder te maken.

4. Pak het latje met een of max. twee kaarsenpitten eraan (met 5 cm tussenruimte). Doop zoveel pit in de bijenwas als de gewenste lengte van je kaarsen en til de pit er voorzichtig uit. Hang de pitten enkele minuten apart op het wasrek om af te koelen of doop ze in koud water en dep ze daarna even droog. Eenmaal afgekoeld, herhaal je de doopprocedure. Herhaal het dopen tot de kaarsen de gewenste dikte hebben bereikt.

5. Snijd de eventueel toegevoegde gewichtjes (ringetjes of moeren) af met een mes. Doop de pitten dan nogmaals in de was voor een nette afwerking.

6. Laat je kaarsen nu compleet afkoelen en drogen op het wasrek. Dit duurt ongeveer een halfuur tot een uur.

7. Wikkel de kaarsen in vloeipapier (liefst allemaal apart, omdat ze gemakkelijk tegen elkaar stoten) en bind er bruin touw omheen, plus een cadeaulabel met een persoonlijke boodschap erop. Verpak de kaarsen vanwege de breekbaarheid in een stevige doos, die ongeveer even lang en hoog is als de kaarsen, zeker als je ze per post wilt versturen.









---

# POTPOURRI

Dit bijna vergeten concept doet me aan mijn jeugd denken en is een mooie manier om je huis lekker te laten ruiken. Ik wil deze eenvoudige techniek nieuw leven inblazen en weer in huizen gaan zien. Met grotere droogbloemen in het mengsel kun je een heel aantrekkelijke potpourri creëren. Voor dit recept kun je je eigen bloemen kweken en drogen, in de winkel gekochte exemplaren drogen of kant-en-klaar droogbloemen kopen. Een bos bloemen die zijn beste tijd heeft gehad kun je ook een nieuw leven schenken als potpourri. Dit zijn allemaal prima mogelijkheden, afhankelijk van de spullen en de tijd die je beschikbaar hebt.

MAAKTIJD: circa 1 week om de bloemen te drogen, 20 minuten maaktijd en 6 weken voor de rijping van de potpourri VOOR: 1 glazen voorraadpot van 1 liter

---

## Ingrediënten:

- 1 l grote glazen voorraadpot (elke andere pot met een schroefdeksel of een masonjar zijn ook geschikt)
- 100 g gedroogde bloemblaadjes en/of -hoofdjes naar keuze (in dit geval: een mix van lavendel, nigella, papaverzaaddozen, ranonkel, wilde peen, hortensia, rozenblaadjes of -hoofdjes, eucalyptus, fuchsia, trilgras/siergras, zuring, kamille en oreganobloemen; gebruik ze allemaal of maak een selectie)
- 3-5 druppels essentiële olie (in dit geval: roos, geranium, lavendel; gebruik genoeg druppels om de geursterkte te krijgen die je wenst)

## Gereedschap:

bakplaat of tafel om bloemen op te drogen  
grote glazen kom

## Om het cadeau te verpakken:

natuurlijk geverfd katoenen lint  
cadeaulabel

**1.** Oogst de verse bloemstengels die je wilt drogen bij voorkeur op een droge dag, vóór het warmste moment. Over het algemeen heb je voor potpourri bloemblaadjes nodig, maar het ziet er mooi uit als je ook een paar kleine of grote bloemhoofden gebruikt.

**2.** Voor de bloemblaadjes: Verzamel bloemhoofdjes in je tuin die eenvoudig van de hoofdstengels te verwijderen zijn; roos, camelia, afrikaantjes en geranium zijn hier heel geschikt voor. Verzamel 20-30 bloemhoofdjes in minstens drie verschillende kleuren.

**3.** Haal de bloemblaadjes voorzichtig van de hoofdjes en leg ze op een tafel of bakplaat te drogen; meestal is ongeveer een week voldoende. Voor textuur en variatie in je potpourri kun je ook wat hoofdjes heel laten. Lavendel kun je het best ondersteboven hangend en tot drie weken laten drogen (in het geval van tijdnood kun je gedroogde lavendel kopen).

**4.** Wanneer je bloemen gedroogd zijn en alle vocht eruit is verdampt, zijn ze klaar voor gebruik in een potpourri. Een mix van kleuren en texturen geeft esthetisch het beste resultaat. Combineer de bloemblaadjes en

-hoofdjes met de essentiële oliën in een grote kom. (Het is handig om een notitie te maken van de hoeveelheden bloemen die je gebruikt, zodat je dezelfde combinatie opnieuw zou kunnen maken als deze je goed beviel.)

**5.** Verplaats de ingrediënten van de kom naar de afsluitbare glazen voorraadpot en laat alle geuren zes weken met elkaar mengen en rijpen. Schud de pot af en toe zachtjes om de essentiële oliën gelijkmatig te verdelen. Controleer na zes weken het geurniveau en voeg zo nodig nog enkele druppels toe.

**6.** 'Verpak' de glazen pot met potpourri ten slotte met een natuurlijk geverfd katoenen lint en een cadeaulabel.









---

# KRUIDENTHEEMIX

Aftreksels van kruiden worden al sinds de oudheid gebruikt om te zuiveren, voeden en helen, met talloze ingrediënten als ondersteuning bij diverse aandoeningen. Deze kruidenthee met herbruikbare zakjes is een praktisch cadeau waarvan theeliefhebbers steeds opnieuw kunnen genieten. Wie zijn eigen kruiden wil kweken, zie de leidraad op blz. 12, maar wie zelf geen kruiden kan kweken, kan ook aan de slag: kant-en-klare gedroogde kruiden zijn te koop bij natuurvoedingwinkels en online.

MAAKTIJD: 1 middag voor theemix en zakjes VOOR: 1 pot kruidentheemix plus vijf stoffen zakjes

---

## Benodigheden:

Voor de theezakjes:

fijne stof van biologisch katoen  
(vijf rechthoeken van  
12 x 18 cm)

stukjes touw van 26 cm (een per  
theezakje)

Voor de kruidentheemix:

gedroogde bloemen (kies  
een van de mixen uit het  
lijstje hiernaast); je kunt  
gedroogde bloemhoofdjes  
kopen of je kunt in de tuin  
je eigen bloemen kweken.  
Als je zelf kweekt: verwijder  
de bloemhoofdjes van de  
stengels en droog ze eerst (zie  
blz. 14 voor drogen)

## Gereedschap:

schaar  
meetlint of liniaal  
strijkijzer  
naaimachine of naald en draad  
kom en metalen lepel

## Om het cadeau te verpakken:

glazen pot met schroefdeksel of  
een doosje  
lint of touw  
cadeaulabel

## Probeer deze mixen eens uit:

*Slaap – lavendel, kamille, verbena  
(ijzerhard)*

*Liefde – roos, lavendel, jasmijn  
Rust – kamille, lavendel, koren-  
bloem*

*Energie – afrikaantje (Tagetes),  
goudsbloem, hibiscus*

**NB:** *Als je weinig tijd hebt, kun je  
ook kant-en-klare mousselinen  
theezakjes kopen (winkel of  
online) en alleen de theemix  
maken.*

1. Knip de stof in vijf rechthoeken van 12 x 18 cm. Knip het touw in stukken van 26 cm.
2. Vouw langs een zijde 5 mm van de stof dubbel en strijk plat met een strijkijzer. Vouw deze bovenrand 1 cm dubbel om een tunnel te creëren, breng het touwtje erin aan en stik de stof langs de tunnel dicht (zie foto blz. 96 onder).
3. Vouw de stof dubbel in de lengte (zie foto blz. 96 linksonder), met de tunnel aan de bovenkant en de zomen aan de buitenkant.
4. Stik langs de onderzijde en dan verder langs de opening aan de rechterzijde, met 1 cm zoomruimte, helemaal naar boven tot de kleine openingen van de tunnel; stop hier met stikken om de tunnelopeningen vrij te laten. Keer het genaaide zakje nu binnenstebuiten.
5. Maak de theemix door de ingrediënten van je keuze in een kom door elkaar te roeren. Verkruiemel in deze stap eventuele grotere gedroogde bloemen tot kleinere stukjes.
6. Vul de glazen pot met de theemix. Beschrijf het label met de naam van de mix (bijv. Rust), de ingrediënten en de volgende info: 'Vul voor een krachtige mok kruidenthee een zakje met een grote onafgestreken theelepels, en voor een hele pot met een grote eetlepel. Strik het zakje goed vast. Luchtdicht bewaard blijft de mix 1 jaar goed, maar mettertijd treedt er smaakverlies op.'
7. Vouw de zakjes dubbel. Plaats ze op het deksel van de gevulde pot en bind ze eraan vast met een lint of touw met het label eraan. Of stop alles samen in een doosje.











---

# KRUIDENHONING

In veel huishoudens is honing favoriet, op brood, in thee of in yoghurt. Dit eenvoudige idee levert een ware lekkernij op voor mensen die de dag graag goed willen beginnen. Experimenteer met je eigen mengsels en laat je verrassen door het heerlijke resultaat.

MAAKTIJD: 20 minuten om te bereiden, 3-4 weken om te rijpen    VOOR: 3 potten van 350 ml



### Benodigheden:

300 g biologische gedroogde kruiden (in dit geval: 2 soorten kamille en tijmbloemen)  
drie potten met 350 ml milde rauwe honing (bewaars deze potten, steriliseer ze direct (zie blz. 19) en gebruik ze voor dit cadeau-idee)  
drie lege glazen potten met een inhoud van 500 ml (om het honing-kruidenaftreksel in te maken)

### Gereedschap:

houten lepel  
fijne zeef

### Om het cadeau te verpakken:

restjes stof  
katoenen koord  
cadeaulabel



1. Vul de drie grootste potten elk met 100 g gedroogde kruiden. Je kunt experimenteren en minder of meer gebruiken, afhankelijk van hoe aromatisch je de honing wilt hebben.
2. Giet voorzichtig 350 ml honing in elke pot met kruiden. Draai het deksel erop.
3. Zet de gevulde potten in een zonnig raamkozijn; roer ze de eerste dagen 1 keer per dag met het handvat van een houten lepel door, en in de weken daarna om de paar dagen. In het begin is het verstandig om dagelijks te controleren of je kruiden geheel bedekt zijn met honing, en zo nodig wat toe te voegen.
4. Laat voor het beste resultaat het mengsel in koudere maanden vier weken trekken en in warmere maanden een à twee weken.
5. Bepaal of de sterkte van het aftreksel je bevalt. Zeef de honing dan met een fijne zeef direct boven de kleinere gesteriliseerde potten (de kruiden zien er misschien wel mooi uit, maar dienen te worden verwijderd omdat ze mettertijd bacteriën opleveren).
6. Tot slot heb ik restjes stof om de potten honing gewikkeld en koordjes om de erbovenuit piepende stof gebonden (die alle herbruikbaar zijn) met een cadeaulabel eraan.

---

# BRAMENJAM

Een ouderwetse jam is een hartverwarmend cadeautje en leuk om te maken, vooral als je het fruit 's zomers zelf kunt plukken. Als er in je buurt geen bramenstruiken groeien, kun je ook terecht bij pluktuinen of -boerderijen, waar je naar hartenlust verse vruchten kunt verzamelen.

MAAKTIJD: 1-2 uur (plus voorbereidingstijd) VOOR: 3 potten van 350 ml jam

---

## Ingrediënten:

1 kg nog niet geheel rijpe bramen (liever versgeplukte bramen dan uit de winkel, want die zijn meestal wat frisser van smaak)  
750 g geleisuiker (dit is voor een gemiddeld zoete jam, maar je kunt hier naar smaak mee variëren) of eventueel los pectinepoeder en losse suiker  
sap en pitjes van 1 grote citroen of sinaasappel  
10 g boter (1 klontje) (optioneel)

3 gesteriliseerde potten van 350 ml (zie blz. 19 voor steriliseren) met schroefdeksel vierkantjes of cirkeltjes van stof plus touw of raffia

## Gereedschap:

grote kom  
theedoek  
schoteltje  
grote steelpan met een brede bodem of een jampan  
theezeefknijper of een stuk mousseline  
grote theelepels  
metalen lepel  
pollepel

**Om het cadeau te verpakken:**  
cadeaulabel

**1.** Doe de bramen de avond van tevoren in een kom en bedek gelijkmatig met de suiker. Dek de kom af met een theedoek en zet apart bij kamertemperatuur. Hierdoor begint de suiker alvast op te lossen, zodat je het fruit later niet te lang hoeft door te koken. Roer de volgende ochtend eventjes door en zet weer apart tot je klaar bent om te gaan koken.

**2.** Zet van tevoren een schoteltje in de vriezer of het vriesvak (dat gebruiken we later om te controleren of de jam is ingedikt). Pak de grote, roestvrijstalen steelpan met een brede bodem of jampan (hoe wijder en opener de pan, hoe sneller de jam klaar is, dus een jampan is ideaal) en kieper de bramen erin, waarbij je ook alle sap en eventuele onopgeloste suiker uit de kom schraapt.

**3.** Roer het citroen- of sinaasappelsap erdoor, waarbij je de pitjes bewaart en in een theezeefknijper stopt of in een stuk mousseline en daarna aan de pan toevoegt (om de pectine aan de pitjes te onttrekken, die de jam helpt om in te dikken).

**4.** Zet de steelpan met het bramenmengsel op een laag vuur tot de suiker geheel is opgelost. Breng aan de kook en laat het 5 minuten zachtjes koken. Draai het vuur uit en schep met een theelepels een beetje hete, siroopachtige jam op het gekoelde schoteltje. Zodra de jam is afgekoeld, duw je je vinger

erin. Als het enigszins rimpelt, is de jam klaar en op het punt om in te dikken. Als de jam nog te vloeibaar is en geen rimpels vertoont, veeg het schoteltje dan schoon en zet het terug in het vriesvak. Zet de pan weer op het vuur en kook de jam in fases van 2-3 minuten, waarbij je de pan bij elke schoteltjescheck van het vuur haalt tot de jam rimpelt.

**5.** Schep eventueel schuim met een metalen lepel van de jam. Roer er een klontje boter door (als je dat in huis hebt), want boter zal het overgebleven schuim helpen oplossen. Laat de jam 15 minuten staan en schep deze dan in verwarmde, gesteriliseerde potten.

**6.** Draai deksels op de potten en leg stoffen vierkantjes of cirkeltjes erop die je vastmaakt met raffia of touw. Schrijf de volgende instructies op het cadeaulabel: 'Bewaar tot 6 maanden op een koele, donkere plaats. Zet mij na openen in de koelkast.'





---

# ZELFGEVERFDE ZIJDEN SJAAL

Natuurlijk verven heeft iets magisch; de verrassende manier waarop plantenverf 'uitpakt' op natuurvezels als zijde is mooi en inspirerend. Als het resultaat jou een beetje tegenvalt, kun je er misschien altijd nog een vriendin blij mee maken.

MAAKTIJD: 2 uur (of 1 nacht laten liggen, voor een intensere kleur)  
VOOR: 1 geverfde sjaal



### Benodigdheden:

zijden sjaal van 50 x 50 cm (100 procent natuurszijde, ongeverfd)  
gedroogde planten, bloemen, wortels of bast naar keuze (in dit geval: meekrapwortel (tot rood poeder vermalen), hibiscus, brazilshout, vlierbes, guldenroede; zie blz. 14)

### Gereedschap:

touw (ongeverfd)  
steelpan met een dikke bodem en deksel  
roestvrijstalen vergiet (of een stuk kaasdoek en wasknijpers)

### Om het cadeau te verpakken:

vloepapier  
bruine doos  
touw of lint

**NB:** *In dit knutselidee is geen beitsmiddel (mordant) gebruikt, wat betekent dat de kleur vrij snel kan vervagen en dat de geverfde stof niet wasecht is.*



1. De gedroogde bloemen en bast kun je zowel verkruid als heel gebruiken, wat een verschillend effect zal opleveren. Leg de sjaal op een plat oppervlak en strooi de bloemen willekeurig over de ene helft.
2. Vouw de lege sjaalhelft over de bloemen en bast heen en rol de rechthoek van boven tot onder op, zo strak en compact mogelijk om ervoor te zorgen dat alle bloemen stevig tegen de stof zitten (zie foto's blz. 124 boven).
3. Rol op tot een bundeltje en omwikkel dit stevig met touw (zie foto blz. 124 onder).
4. Vul de steelpan half met water en zet het metalen vergiet erop (alternatief: leg een stuk kaasdoek losjes over de steelpan en zet het vast met knijpers). Dompel het zijdebundeltje onder in water en leg het in het vergiet (of op het los gespannen kaasdoek). Doe het deksel op de steelpan en breng het water aan de kook, waarna je het nog 1 uur zachtjes laat koken.
5. Controleer geregeld of het bundeltje nog vochtig is en voeg zo nodig water toe. Keer het bundeltje halverwege de kooktijd om voor een gelijkmatige kleurverdeling. Haal van het vuur.
6. Laat het bundeltje een nacht afkoelen. Als je een fellere kleur wilt, kun je het dichtgebonden bundeltje nog enkele dagen in het vergiet laten liggen.
7. Maak het bundeltje los. Spoel de sjaal uit in de wasbak of een emmer koud water om alle bloem- en baststukjes te verwijderen. Laat drogen.
8. In dit geval heb ik de sjaal in vloepapier en een doos verpakt met een touw of lint eraan, maar je kunt de sjaal ook gebruiken als luxe stoffen cadeauverpakking.