

Sunday, August 28. 2011

DIY: Batik rockt! | Teil 2: Shibori

Shibori ist eine beeindruckende TextilfÄ¼rbekunst, die ihren Ursprung in Japan hat. Es beinhaltet eine groÄ¼e Reihe an Methoden, den Stoff vor dem FÄ¼rben durch Falten, AbnÄ¼hen, Verdrehen, Stauchen und/oder Abbinden vorzubereiten. Je nach Technik erzielt man dadurch die verschiedensten Musterungen, die oft an filigrane Naturmotive angelehnt sind. Traditionell wurde in erster Linie mit Indigo gefÄ¼rbt, spÄ¼ter haben dann aber auch synthetische Farben Einzug gehalten.

Ein paar einfache Techniken davon habe ich ausprobiert - mit den einfachsten Mitteln, die gerade vorhanden waren. Ich wollte mal sehen, was daraus wird.

Dieses Shirt zum Beispiel habe ich vor dem FÄ¼rben wie eine Ziehharmonika gefaltet und dann verschnÄ¼rt. Wenn man an die AuÄ¼enseiten noch jeweils ein Brettchen zur Abdeckung klemmt, wird das Muster gleichmÄ¼Ä¼ig und nur die herausstehenden Kanten gefÄ¼rbt. Wenn nicht, werden die AuÄ¼enseiten komplett mitgefÄ¼rbt, wie bei mir. Wie es mit Abdeckung gemacht wird, kÄ¼nnen Sie zum Beispiel auf dem Blog Honestly ...WTF sehen - unter dem Punkt "3. Itajime shibori".

Ich war sehr erstaunt, als ich die FÄ¼rben gelÄ¼st und den Stoff ausgewaschen habe. Ich habe Aliens erschaffen!! Seht Sie sie?

Diese Baumwolltasche habe ich auf die selbe Weise gefÄ¼rbt. Beide Male habe ich eine Batik-Farbe von Javana verwendet:

Bevor das nÄ¼chste Shirt ins Farbbad durfte, habe ich von unten Kichererbsen hineingedrÄ¼ckt und diese mit einem dÄ¼nnen Garn auf der Unterseite abgebunden. Kichererbsen werden Gott sei Dank nicht so schnell weich, so dass das bei 30 Minuten FÄ¼rbezeit gut funktioniert hat. Diese Methode kann man aber auch in den unterschiedlichsten Anordnungen mit vielen anderen Hilfsmitteln ausprobieren, z.B. kleinen Steinen, Glasnuggets oder Murmeln, KnÄ¼pfen und Perlen.

Bei Burdastyle habe ich eine Seite gefunden, auf der verschiedene AbnÄ¼hetechniken erlÄ¼utert und bebildert wurden: burdastyle.com

Besonders gut gefÄ¼llt mir Arashi Shibori. Arashi heiÄ¼t Sturm! Auf dem Blog von Cynthia Reynolds und bei La Bricoleuse sieht man, was fÄ¼r einen Effekt das Zusammenschieben des Stoffes auf einem runden TrÄ¼ger oder Rohr ergibt.

In diesem Youtube-Video wird anschaulich gezeigt, wie die alte FÄ¼rbekunst in Japan umgesetzt wird. <http://www.youtube.com/watch?v=t66HFQcRsv4>

Auf dem Blog "Textile Ideen" habe ich noch was Tolles entdeckt, das ich bisher nicht kannte - das Shibori-Filzen! DafÄ¼r werden Strukturen in einen filzfÄ¼higen Stoff oder ein StrickstÄ¼ck geformt, die nach dem Filzen erhalten bleiben. Das kann z.B. durch AbnÄ¼hen oder Einbinden von GegenstÄ¼nden geschehen. So kann aus einer gestrickten FIÄ¼sche ein richtiges mehrdimensionales Kunstwerk werden! Hier gibt es ausfÄ¼hrliche Informationen dazu: "Textile Ideen" / jeromin-shop.com

Da ich noch mehr Hintergrundinformationen haben wollte, habe ich mir das Buch "Modernes Shibori" besorgt. Die Projekte, die dort vorgestellt werden, fallen zwar schon eher unter die Begriffe Experimentelles und Kunst, aber man kann trotzdem viel dabei lernen. Der erklärende Teil, der sämtliche Techniken, Materialien und Hilfsmittel vorstellt, ist ebenfalls sehr hilfreich.

Modernes Shibori

Traditionelle Färbetechniken mit neuen Materialien

20 Projekte zum Nacharbeiten mit vielen Tipps zum Experimentieren

Materialkunde und Einführung in die Shibori-Techniken

ISBN: 978-3-258-60011-6

Posted by orange in färben, sachen machen at 20:07

Saturday, August 27. 2011

Amazing Ceylon - kÃ¼stliche GrÃ¼ne aus Sri Lanka: 6. Nuwara Eliya

23.10. - 13.11.2010

SÃ¼d-West-KÃ¼ste und Hochland in drei abwechslungsreichen Wochen

â€¹ Teil 1 - Hikkaduwa

â€¹ Teil 2 - Unawatuna

â€¹ Teil 3 - Talalla

â€¹ Teil 4 - Uda Walawe

â€¹ Teil 5 - Ella

â€° Teil 7 - Kandy und Colombo

Unsere erste Zugfahrt in Sri Lanka war abenteuerlich, aber ich hab sie trotzdem sehr genossen. Ich liebe Zug fahren in Asien einfach und die Einheimischen haben uns in dem dichten GedrÃ¤nge sehr nett integriert, uns die eine oder andere Landschaft erklÃ¤rt, beim Wahl der richtigen Station zum Aussteigen geholfen und viel gelÃ¤chelt.

Wir waren ja etwas zu spÃ¤t dran, um Tickets fÃ¼r den hinten verglasten 1. Klasse-Wagon zu bekommen und sind deshalb in der 2. Klasse gefahren. Das ist normalerweise vielleicht gar nicht so anstrengend, wenn man nicht - wie wir - am Diwali-Wochenende (hinduistisches Lichterfest) unterwegs ist, wo jeder zu seinen Familien, oder wieder zurÃ¼ck nach Hause unterwegs ist.

Immerhin haben wir zu viert einen Sitzplatz ergattert, so konnten wir uns auf der ca. 3,5-stÃ¼ndigen Fahrt abwechseln. Am Anfang konnte ich noch auf dem Boden Platz nehmen, bald war das nicht mehr mÃ¶glich, ohne zertrampelt zu werden, auch wenn mich eine tollkÃ¼hne Ã¤ltere Dame im leuchtenden Sari immer wieder ermutigte, mich zu ihr zu setzen "baith baith!". Aber die Aussicht war einfach zu toll...

Irgendwann wurde die Zugstation Nanu Oya angesagt, von wo man mit dem Taxi oder Bus dann nach Nuwara Eliya kommt. Bei so vollem Wagon ist es nicht leicht, an seinen Rucksack zu kommen, wenn dieser am anderen Ende des Abteils auf dem GepÃ¤ckgitter liegt - aber das menschliche Rucksack-Laufband "alle HÃ¤nde helfen mit" hat hier besser funktioniert, als es in Deutschland wahrscheinlich jemals funktionieren wÃ¼rde. Jetzt schnell aufschnallen, ohne jemandem dabei das Gesicht zu demolieren, HandgepÃ¤ck als Rammbock vorne dran und vorwÃ¤rts Marsch. Denkste...

Niemand, der weiter fahren mÃ¶chte, gibt freiwillig den guten luftigen Platz an der TÃ¼r auf. Dieser wird mit aller Kraft verteidigt. Druck von vorne, Druck von hinten, wir stehen schon einige gefÃ¤hrliche Minuten an der Bahnstation. Wie lange wartet wohl der ZugfÃ¼hrer, bis er sich wieder in Bewegung setzt? Die MÃ¤nner setzen noch mehr Druck ein und beginnen zu schimpfen - keine Reaktion. Irgendwann ploppen wir doch leicht angequetscht durch die winzig kleine LÃ¼cke, die von der TÃ¼rÃ¶ffnung Ã¼brig blieb wie ein rotes BlutkÃ¶rperchen durch eine verstopfte Ader. Haben es alle geschafft - keine Verluste zu beklagen? Dann kann es ja weiter gehen.

Im ReisetÃ¼r wird bereits gewarnt -wie so oft - dass man sich am Bahnsteig und vor dem Bahnhof vor Schleppern in Acht nehmen soll. Und tatsÃ¤chlich haben uns einige penetrante Exemplare mit Hotelangeboten "Ã¼berfallen". Einer davon hat die gute Laune dann auch abgekrigt. SpÃ¤ter stellte sich heraus, zu unrecht, denn wir haben mit ihm dann beim zweiten Anlauf auf dem Parkplatz in einem netten GesprÃ¤ch einen fairen Preis fÃ¼r die Fahrt nach Nuwara Eliya ausgemacht und er hat uns zudem ein richtig schÃ¶nes Gasthaus empfohlen... The Trevene.

The Trevene ist ein altes Herrenhaus aus der englischen Kolonialzeit und wird von einer Familie gefÃ¼hrt. AuÃen herum befindet sich ein Garten und ein paar GewÃ¤chshÃ¤user, in denen allerlei GemÃ¼se angebaut wird.

Die Besitzerin hat uns warm empfangen und - nachdem wir uns die besten Zimmer ausgesucht hatten - mit einem leckeren Happen und heiÃem Schwarztee verpflegt.

Dieses Wohnzimmer ist gleichzeitig das Aufenthaltszimmer der Familie. Unten rechts sieht man das hÃ¼bsche Hochzeitsfoto und abends treibt der kleine Sohn sein Unwesen und will beschÃftigt werden - am liebsten mit Sessel-hoppsen und Anfeuern ;-)

Alternativ kann man sich auch von den Herren des Hauses das in Sri Lanka Ã¼berall heiÃ geliebte Carrom beibringen lassen - eine Art Tischbillard. Vorsicht auf die Finger, wenn man die Technik noch nicht so raus hat!

Aber zuerst eine StÃrkung. Inzwischen ist es schon dunkel geworden, wir sind alle frisch geduscht und merken, wie kÃ¼hl es im Hochland werden kann. KÃ¼hl und sehr regnerisch. Eingepackt in dicke Pullis und Pashminas widmen wir uns dem heiÃen Rice & Curry: Bohnen-, Kartoffel- und Kohlrabicurry, Dhal, Krautsalat, Pappadam und Kokos Sambal - sehr lecker.

Das Esszimmer haben wir fÃ¼r uns allein, die schwedische Familie, die auch hier einquartiert ist, war schon vor uns mit Essen dran.

Wir haben uns die restlichen Abendstunden mit "Black Stories" vertrieben. Ein Spieler zieht eine Karte. Vorne steht ein Kriminalfall, der allen Mitspielern vorgelesen wird. Nur der Spieler, der die Karte gezogen hat, darf auch die RÃ¼ckseite - die AuflÃ¶sung lesen, sie aber nicht verraten. Alle anderen mÃ¼ssen raten, wie der Fall passiert sein kÃ¶nnte. Dabei kommen sehr lustige Sachen heraus und man kann seiner (schwarzen) Phantasie freien Lauf lassen.

Dann kam das Highlight... Schlafenszeit. Das bedeutet, der offene Kamin wird fÃ¼r die Nacht eingeheizt. Oh, das war so schÃ¶n und romantisch!

Nach einem FrÃ¼hstÃ¼ck im sonnigen Garten (vorsicht, die Sonne ist so weit oben WIRKLICH stark!) haben wir ein wenig die Gegend erkundet. Teilweise zufÃ¼hrt in der Stadt...

Hier ein Arrack-Shop:

Die Rikschas sind neu ganz schÃ¶n teuer!

... oder auch mit unserem inzwischen lieb gewonnenen Fahrer. Die erste Tour ging zur Mackwoods Tea Factory, wo wir erst eine Tasse tranken und uns ein StÃ¼ck Schokokuchen genehmigten. Das war die Aussicht von der Terrasse aus:

Dann wurden wir in die Schritte der Teeproduktion eingefÃ¼hrt.

Dem MÃdchen, das unsere FÃ¼hrung gemacht hat, hat man angemerkt, dass sie all das heute schon 100x erzÃhlen musste. Aber spÃtestens, als wir MÃdels das Thema dann auf Saris gelenkt hatten, ist sie total aufgetaut ;-)

Trotzdem haben wir was Ã¼ber Tee gelernt... Als Erstes muss er natÃ¼rlich gepfÃ¼ckt werden - klar. Die frischen, zarten Triebe ganz oben, die "Silver Tips" sind das Kostbarste, Teuerste und KÃ¶stlichste.

(Die PfÃ¼ckerin war, glaube ich, eher sowas wie ein Photo-Point ;-)
Dann muss er "welken", dort verringert sich der Feuchtigkeitsgehalt auf 40-50 %.

SpÃ¼ter wird er fermentiert, gerollt, zuende getrocknet, nach QualitÃ¼tsstufe sortiert und abgepackt.

Weihnachtsdeko gibt es auch! Das ist wichtig, um den Tee und den Guide bei Laune zu halten!

Die Landschaft um Nuwara Eliya ist wunderschÃ¶n. Man sieht atemberaubende TÃ¶ler...

WasserfÃ¤lle...

und natÃ¼rlich Ã¼berall den guten Hochland-Tee.

Am Abend hatten wir die groÃe Ehre, bei der Familie unseres Fahrers zum Essen eingeladen zu sein. Wir waren schon ein wenig aufgeregt, da wir uns nicht ganz sicher waren mit den Verhaltensregeln. Wir brachten natÃ¼rlich eine Kleinigkeit mit und achteten darauf, uns nach der Mahlzeit schnell zu verabschieden - das hatten wir davor in einem ReisefÃ¼hrer gelesen und es scheint richtig gewesen zu sein. Die Familie - vor allem die KÃ¼chin - isst erst, wenn die GÃ¤ste aus dem Haus sind. Und wir wollten schlieÃlich nicht, dass irgendwer verhungert!

Wir wurden mit dem Auto in das hÃ¶chste Dorf Nuwara Eliyas gebracht. Dort war es noch ein wenig kÃ¼lter als weiter unten, doch unsere Gastgeber beeindruckte das nicht sonderlich. Sie waren trotzdem barfuÃ unterwegs. Die Dame des Hauses hat sich viel Zeit genommen, uns MÃdels ohne Englisch, nur mit HÃnden und FÃ¼Ãen in die Kochkunst Sri Lankas einzuweihen. Es gab Reis, Salat, Dhal, einige GemÃ¼securries und ein scharfes Fischcurry und es war wirklich wirklich gut!

FÃ¼r dieses auÃergewÃ¶hnliche Erlebnis sind wir sehr dankbar, da so eine private Einladung keine SelbstverstÃndlichkeit ist.

Wer in der Gegend ist und einen zuverlÃssigen Fahrer braucht, kann gerne bei mir die Kontaktdaten anfragen.

Am nÃ¤chsten Tag war schon die Abreise geplant und wir mussten von unserem herrschaftlichen Zimmer Abschied nehmen....

und auch von der lieben Hausherrin.

ZurÃ¼ck zur Zugstation Nanu Oya...

wo ich das perfekte zukÃ¼nftige Schild fÃ¼r meine BÃ¼rotÃ¼r fand. ;-)

Diesmal konnten wir auch Tickets fÃ¼r die 1. Klasse, den hinten verglasten "Observation Wagon" ergattern.

Durch das Regenwetter ging es dann durch leuchtend grÃ¼ne Landschaften...

volle Kraft voraus in Richtung Kandy!

Posted by orange in reiseberichte, sri lanka at 14:21

Monday, August 1. 2011

Taco mit Lachs, Avocado-Salsa und scharfem Orangen-Chinakohl

Geht schnell, schmeckt toll!!
Inspiriert von diesem Rezept bei honestcooking.

Avocado-Salsa:

1 Avocado, in mundgerechte WÃ¼rfel geschnitten
10 Cocktailtomaten, in mundgerechte StÃ¼cke geschnitten
1/2 GÃ¼rtnergurke (die kleinen), in kleine WÃ¼rfel geschnitten
1/2 rote Zwiebel, in feine Ringe geschnitten
1/2 groÃe, fruchtige, scharfe Chili, fein gehackt
Saft von 1 Zitrone
1 handvoll frischer Koriander, grob gehackt
Salz, Pfeffer

Alles vorsichtig miteinander vermischen, dass die Avocado nicht zu sehr zermatscht. Dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Scharfer Chinakohl:

1/2 kleiner Chinakohl, in dÃ¼nne Streifen geschnitten
2 Orangen, filetiert
Saft von 1 Limette

Alles miteinander vermischen

Gebratener Lachs:

400 g frischer Bio-Lachs mit Haut
Chilipulver
1/2 Knoblauchzehe, fein gehackt
etwas Zitronenschalenabrieb
Salz, Pfeffer
Ãl zum Anbraten

Ãl in einer Pfanne erhitzen und den Lachs auf der Hautseite so lange braten, bis er durch ist. Die nach oben zeigende Seite mit Knoblauch, Chilipulver, Salz, etwas Pfeffer und Zitronenschalenabrieb wÃ¤rzen.

Wenn der Lachs fertig ist, mit einem Pfannenwender in mundgerechte StÃ¼cke teilen und von der Schale herunter heben.

Tortillas aufbacken:

4-6 Tortillas (Fladen aus Mais- und Weizenmehl)

Die Tortillas Ã¼bereinander auf einen Teller legen fÃ¼r 10 Minuten bei 200ÃC aufwÃ¤rmen.

Dieses Mal hatten wir gekaufte Tortillas aus dem Supermarkt. NÃ¤chstes Mal werde ich sie wohl selber machen, da in den gekauften so viele unnÃ¼tzige Zusatzstoffe sind. Bei chefkoch.de gibt es z.B. ein Rezept.

ZusammenfÃ¼gen:

Ich habe als unterste Schicht einen Klecks Schmand auf der Tortilla verstrichen, dann Avocado-Salsa, Fisch und Chinakohl drauf gegeben. Da ich zu gierig war und zu viel aufgeladen hatte, konnte man den Fladen nicht mehr einrollen - schmeckt aber auch so! :->

Blog Export: orange kÃ¼che, <https://www.orangekueche.de/>

Posted by orange in fisch + meerestier, snacks/vorspeisen at 17:13