



NATUURLIJK, FAIR & JAMMIE



KOKOS

Sri Lankaanse traktatie van het palmstrand!

Hartstikke multifunctioneel, de kokospalm. Bewoners van de tropen vlechten bladeren tot hoeden, schalen, matjes en dakbedekking. Ze gebruiken nerven en stam als bouw materiaal en de bruine, harde buitenkant van de noot is een prima drinkbeker. De kokospalm noemt men er ook wel de levensboom: de boom geeft te eten (het witte vruchtvlees waar je overigens ook kokosolie uit kunt persen), de boom geeft te drinken (kokoswater in de vrucht – ja vrucht, want de kokosnoot is helemaal geen noot maar een vrucht) en je maakt allerlei voorwerpen van alle delen van de boom, inclusief de vruchten.

GreenAge haalt haar kokos van Sri Lanka, waar lange rijen kokospalmen langs het strand hun kokosnoten tot perfecte rijpheid dragen. In de zon drogen de kokosplakjes, gesneden uit het volle vruchtvlees tot knapperige, lichtzoete crunchy flakes. En die eet je zo uit het vuistje of over je muesli en toetje. Bak ze mee in de krokante laag op een vruchtencrumble of kneed ze door jouw zelfgemaakt koekjesdeeg met cacao nibs. Verrassende tip: strooi wat kokos over een frisse groene salade met verse granaatappelpitjes en een honing-citroendressing!



Gemaakt door de natuur, verzorgd door de mens...

KOKOSBLOESEM SUIKER



Misschien wel de beste “suiker” die er is!

Op een verborgen, ver afgelegen eiland van de Filippijnen verzorgen de eilandbewoners de kokospalmen in het oerwoud met liefde. Drie maal per dag halen zij de nectar uit de bloemen, waarna ze de nectar laten kristalliseren. De meest zuivere, beige gekleurde kokosbloesemsuiker van de hoogste kwaliteit is het resultaat. Niet geraffineerd, niet gefermenteerd maar puur natuur. Friszoet en subtiel van smaak die doet denken aan karamel, met fijne kristallen. Je gebruikt kokosbloesemsuiker letterlijk voor alles waarvoor je “gewone” suiker gebruikt.

Vrijwel alle kokosbloesemsuiker die je (tot nu toe!) kon kopen, is licht tot donker bruin van kleur. Dat komt doordat er een verbrandingsproces heeft plaatsgevonden: het is arbeidsintensief en duur om de bloesems 3 maal per dag te legen. Dus kiezen de meeste boeren voor 1 keer legen per 2-3 dagen. Daardoor krijgt de nectar de kans om heet te worden in de tropische zon en te fermenteren. Er start dus een verbrandingsproces wat onvermijdelijk zorgt voor verbrandingsbijproducten in de suiker en dat herken je aan de bruine kleur. En aan de smaak, want die heeft niets meer met kokosbloesemsuiker te maken maar lijkt op die van (licht) bruine (basterd)suiker.

Echt “eerlijke” kokosbloesemsuiker kenmerkt zich niet alleen door de lichte kleur maar ook door een friszoete en subtiele smaak die doet denken aan karamel, fijne kristallen die niet naar bruine of lichte basterdsuiker smaken.



Voor meer informatie,
recepten en tips:

www.greenage.nl

