





Museum voor Hedendaagse Hengelose Kunst  
<https://www.mhkk.nl> | [mhkk@hengelo.nl](mailto:mhkk@hengelo.nl)

Het Museum voor Hedendaagse Hengelose Kunst (MHHK) is een virtueel museum, dat kunstwerken van in Hengelo levende en/of werkende professionele beeldende kunstenaars toont.

Op dit moment hebben 73 kunstenaars een eigen zaal in het museum. In de verschillende thematentoonstellingen is er ook werk van andere Hengelose professionele beeldende kunstenaars te zien.

# ZAAD EN VRUCHT



Zaad en vrucht: de vegetarische versie van kip en ei.  
Soms eten wij het zaad (bruine bonen), soms de vrucht (appels).  
Wie wind zaait zal storm oogsten.  
De vruchten van noeste arbeid.  
Het zaad dat in goede grond valt, brengt vrucht voort.  
Verboden vruchten.  
Ontsproten uit de geest.

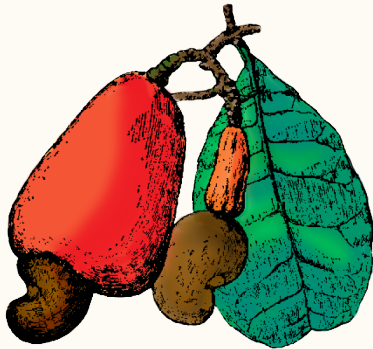
Hierbij worden professionele Hengelose beeldende kunstenaars uitgenodigd om voor de MHHK-thematentoonstelling *Zaad en vrucht* een werk in te sturen.

Mail het werk naar [mhhk@hengelo.nl](mailto:mhhk@hengelo.nl) (max. 6 mb) met vermelding van titel, formaat, jaar, gebruikte techniek en eventuele andere gegevens.  
Grotere bestanden kunnen via [www.wetransfer.com](http://www.wetransfer.com) verstuurd worden.

De deadline is 27 maart 2023.

Als het mailen een probleem is, kan je ook het analoge materiaal insturen; na digitalisering wordt het geretourneerd.

Ricardo Liong-A-Kong  
Haverweg 31  
7552 DL Hengelo  
074 291 71 15  
mhhk@hengelo.nl  
Nog geen eigen zaal in het MHHK?  
Zie <https://www.mhhk.nl/voorwaarden.html>



ANACARDIUM occidentale L.  
(S. kasjoe, A. mètèhè, K. oroi,  
M. djamboe monjet) is een  
kleine boom, die op de savan-  
nes zeer veel in het wild groeit  
en die hier en daar ook wel  
wordt geplant. De bladeren  
staan afzonderlijk doch veelal  
samengedrongen aan het einde  
der takken; de tot 20 cm lange  
schijf is breedelliptisch tot om-  
gekeerd-eivormig met meestal  
afgeronde top en puntige, in de  
korte steel aflopende basis; de  
zijnerven maken een grote hoek  
met de hoofdnerf, de rand is iets  
naar onder omgekruld. Het blad  
voelt stug maar niet ruw aan, en  
is gaafrandig (verschillen met  
Curatella!).

Aan de einden der takken verschijnen pluimen met 1½ cm lange, rood-achtige bloemen; deze hebben een vijflobbige kelk, 5 smalle, lichtrode of geel-met-lichtrode kroonbladen, 8 tot 10 vruchtbare meeldraden waarvan er één of twee boven de kroon uitsteken, en soms een stamper met één stijl van 1 cm lengte. Na de bloei zwelt de bloemsteel sterk op tot een 8 cm lange, gele of rode, peervormige schijnvrucht.

De verse schijnvrucht smaakt zuur en wrang; hij wordt gebruikt tegen keelpijn of ook, tot moes gekookt, gegeten. Boven op de schijnvrucht zit de veel kleinere, niervormige, eigenlijke vrucht. De schil ervan bevat holten met een olieachtige stof, smaakt scherp en is vergiftig. Het langwerpige gekromde zaad is in de wereldhandel bekend als cashew nut; deze lekkere noot wordt geroosterd en met zout als versnapering gegeten.

Cashew nuts worden vooral geteeld in India, omdat daar de lonen laag zijn; het pellen van de noten is namelijk een tijdrovend werk, dat meestal door vrouwen en kinderen wordt verricht. Men moet de noten eerst boven een vuur roosteren, doch zo voorzichtig dat de kern niet bruin wordt; daarna wordt de schil met de hand verwijderd.

Hoewel de boom in Suriname inheems is, wordt exploitatie onmogelijk gemaakt door de hoge lonen; zelfs uit Afrika worden de noten naar India verscheept om daar gepeld te worden. De kromme vorm van het zaad heeft tot dusver mechanisch pellen zonder veel breuk onmogelijk gemaakt.

Uit:

*Nuttige planten en sierplanten in Suriname*

Derde uitgave van Stahel's „De Nuttige planten van Suriname” bewerkt door Dr. F. W. Ostendorf, voormalig directeur van het Landbouwproefstation te Paramaribo, thans wetenschappelijk medewerker van het Koninklijk Instituut voor de Tropen te Amsterdam; mei 1962

[ Afbeelding ingekleurd door Ricardo Liong-A-Kong ]