



De moderne mens vindt de ziel der aarde terug in oergraan

Wanneer men het over 'Kamut' heeft, ontstaat er wel eens verwarring. Is het een nieuw soort tarwe, of juist een oude? Komt het uit Egypte of toch uit de VS? 'Kamut' is op zich geen graansoort, maar een kwaliteitslabel, dat garandeert dat een product de kenmerken heeft van de oorspronkelijke khorasantarwe. Na de Tweede Wereldoorlog werd deze tarwesoort vrijwel niet meer verbouwd. Tot Bob Quinn, een landbouwingenieur en biochemicus, er zich voor ging interesseren en er de uitzonderlijke voedingswaarde van ontdekte.

An een Amerikaanse piloot die in 1949 32 enorme khorasantarwekorrels had gekregen, was verteld dat het uit een graftombe in Egypte kwam, maar het graan dat in graftomben werd gevonden, was 'eenkoren' of 'eenkooorn'. Waarschijnlijker is dat het graan werd gekocht van een straatverkoper in Cairo. Het is niet geweten wanneer khorasan tarwe in Egypte werd geïntroduceerd. Maar het vermoeden is dat het al meer dan duizend jaar geleden in de Vruchtbare Sikkkel (het land tussen Egypte en de streek tussen de Eufraat en Tigris) groeide. Tot de speculaties over zijn oorsprong behoren binnenvallende legers

van de oude Grieken of Romeinen of mogelijk later nog van het Byzantijnse Rijk. Ook gaat het verhaal, dat khorasan, dat ook 'Kamelentand' of 'Tarwe van de Profeet' wordt genoemd, het graan was dat Noah meenam in zijn ark.

Handelsmerk ter bescherming

Khorasan tarwe is een oude verwant van de moderne, harde tarwe, zoals spelt een oude verwant is van de zachte tarwe. Kamut is niet de naam van de tarwe. Het is een handelsmerk waaronder een graan met een gegarandeerde kwaliteit op de markt wordt gebracht. In 1990 werd het woord 'KAMUT' deponeerd als een handelsmerk om de uitzonderlijke kwaliteiten van deze oude tarwesoort,

te beschermen en intact te houden voor al wie geïnteresseerd is in hoogkwalitatief, gezond voedsel. Het is enkel dankzij het gebruik van een handelsmerk dat klanten de garantie hebben dat producten, die worden vervaardigd met de KAMUT® khorasan tarwe, de zuivere oude khorasan ondersoort bevatten, biologisch geteeld volgens strenge kwaliteitsnormen.

Betekenis van het woord 'Kamut'

Egyptologen beweren dat de oorspronkelijke betekenis van *kamut* 'ziel der aarde' is. Volgens anderen is 'kamut' gewoon een oud Egyptisch woord voor 'tarwe'. Het woord "Kamut" werd gevonden in de 'Egyptian Hieroglyphic Dictionary' van

E.A. Wallis Budge, voor het eerst gepubliceerd in Londen door John Murray in 1920. Aangezien "Kamut" een woord uit een dode taal was en het geen deel uitmaakte van het dagelijkse taalgebruik van andere talen, was het mogelijk om deze naam te laten registreren als handelsmerk. Voor zover geweten, is khorasan tarwe in de moderne tijd nooit commercieel geproduceerd geweest. Deze oude subvariëteit van tarwe werd volledig in de schaduw gesteld door de resultaten van moderne teeltprogramma's. Deze programma's hebben broodtarwe, harde tarwe en zelfs spelttarwe met een hogere opbrengst geproduceerd die beter gepast zijn voor de grootschalige landbouw. Deze moderne tarwevariëteiten zijn ook geteeld voor hun betere ziekteresistentie en ze hebben betere productiekarakteristieken. Een recente ontwikkeling is transgene manipulatie om planten te creëren met karakteristieken die volkomen verschillen van die van hun ouders. Velen verwijzen naar deze gewassen als GGO's (genetisch gemanipuleerde organismen). Ondertussen wist

oude tarwe, zoals de KAMUT® khorasan tarwe, zonder al deze moderne aanpassingen te overleven en zit deze nog altijd vol met alle essentiële voedingswaarden waarmee ze al van in Bijbelse tijden de titel van "ons dagelijks brood" verdient.

Het zou echter perfect mogelijk zijn dat men ook de khorasan tarwe zou proberen te manipuleren in een poging om een aantal van haar agronomische tekortkomingen in vergelijking met moderne tarwe te verbeteren, dit zou perfect legaal zijn. De filosofie van Kamut International is echter om de zuiverheid en authenticiteit van dit oud graan te behouden zonder toepassing van deze manipulatie. Op deze manier, garandeert het KAMUT® handelsmerk de consumenten dat ze producten kopen met de kenmerken van de originele khorasan tarwe.

Hoog gehalte selenium

De oude biologische KAMUT® khorasan tarwe is rijker aan proteïnen en bevat vele mineralen, vooral selenium, zink en magnesium, vergeleken met moderne

tarwe. Dankzij de opmerkelijke hoge aanwezigheid van Selenium, een mineraal dat gekend is als een sterk antioxidant, KAMUT® khorasan tarwe is een goede bron van selenium. Door haar hoger percentage aan lipiden, die meer energie in het lichaam produceren dan koolhydraten, kan KAMUT® khorasan tarwe worden beschreven als tarwe met een hoge energetische waarde. Atleten, mensen met een drukke agenda of gewoon iedereen die op zoek is naar hoogenergetisch voedsel zal producten gemaakt met KAMUT® khorasan tarwe als een waardevolle aanvulling van hun dieet beschouwen.

Sinds de introductie van de eerste pasta gemaakt met de oude biologische KAMUT® khorasan tarwe in 1988 hebben vele consumenten met tarwegevoeligheden gerapporteerd dat ze de KAMUT® khorasan tarwe wel probleemloos kunnen eten. Inspelend op deze eerste meldingen werd een onderzoeksproject gesponsord voor het bestuderen van de allergische reacties op KAMUT® khorasan tarwe

De geschiedenis van de reuzentarwe in de 20ste eeuw

1949 – Earl Dedman, een Amerikaanse piloot gestationeerd in Portugal, ontvangt 32 enorme tarwekorrels van een collega-piloot, die ze tijdens een recente reis naar Egypte had gekregen. **Hij stuurt de tarwekorrels door naar zijn vader in Fort Benton, Montana, VS.**

1950 – 1964 – Eerste productie als iets nieuws

De reuzentarwe wordt geteeld door de familie Dedman en "King Tut's Wheat" (Koning Toet's tarwe) genoemd, naar een verhaal dat de tarwe uit een Egyptische graftombe zou komen. Er is weinig of geen commerciële interesse. In 1964 verbouwt een lokale boer, Clinton Stranahan, de tarwe om deze te tonen en stalen uit te delen op de lokale boerenmarkt.

1965 – 1976 – De tarwe verdwijnt bij gebrek aan belangstelling.

1977 – 1985 – De herontdekking

In 1977 herinnert zich Bob Quinn, een graduaatstudent aan de Universiteit van California, de reuzentarwe ooit te hebben gezien op een markt in Fort Benton. Hij neemt contact op met The Corn Nuts Company, die reuzenmaïs gebruikt voor haar producten, in verband met het gebruik van de reuzentarwe voor een snack. De onderneming toont interesse en Bob's vader, Mack Quinn, vindt een kleine pot van het graan terug in Fort Benton. Mack maakt een selectie

van een aantal bolle korrels en het handvol graan wordt in zijn tuin in Montana en door een zaaigoedbedrijf in California vermeerderd tot ongeveer 41 kilogram. The Corn Nuts Company verliest echter haar interesse en de tarwe wordt weer opzijgeschoven.

1986 – Introductie op de natuurvoedingsmarkt

In maart 1986 wordt de reuzentarwe voorgesteld op de 'Natural Products Expo' in Anaheim, California.

1990 – Het "Kamut®" handelsmerk wordt geregistreerd.

1991 – Eerste koude ontbijtgranen in de VS, introductie in Europa. Wetenschappelijke studies tonen aan dat KAMUT® khorasan tarwe geschikt kan zijn voor vele mensen die gevoelig zijn voor tarwe.

1992 – 1999 – Verdere groei en agronomische experimenten

Net geen 50 producenten produceren meer dan 80 producten. De beste productiegebieden worden gelokaliseerd in een kleine regio van Noord-Amerika, met name in delen van Montana, North Dakota, Alberta en Saskatchewan

2000 – heden – Blijvende groei, nieuwe markten en onderzoek

Deze fenomenale groei heeft geleid tot de productie van duizenden producten wereldwijd waaronder broden, pasta, ontbijtgranen, snacks, gebak, crackers, bier, graankoffie, sap van jonge bladeren en een heerlijke tarwedrank.



Luie darmen?
Harde darminhoud?
Winderig? Opgeblazen?

DARMOTON

totaalpreparaat voor een normale darmtransit, een zachte stoelgang en een gezonde darmflora

- met kokosvezels als bron van ruwvezels voor een vlotte darmtransit
- met psylliumvezels als bron van oplosbare vezels voor een zachte darminhoud
- met fructo-oligosacchariden als **prebiotica** en voedingsbodem voor een gezonde darmflora
- met Lactobacillus acidophilus als **probioticum** voor het versterken van de darmflora



300 gr.:
€12,50

Eveneens verkrijgbaar bij Mannavital:

DARMOTON Forte: capsules op basis van senna en anijs voor een sterkere prikkel tot stoelgang (niet te gebruiken tijdens zwangerschap en zogen, onder de 12 jaar en bij maagdarmsziekten)



Verkrijgbaar in alle natuurvoedingswinkels
en op bestelling bij de apotheek (CNK 2609-139)

Info Mannavital: 056 43 98 52 - info@mannavital.be - www.mannavital.be



versus moderne tarwe door de "International Food Allergy Association" (Internationale Vereniging voor Voedselallergieën), gevestigd in Illinois in de USA. Het resultaat van hun onderzoek luidde dat "voor de meeste mensen die gevoelig zijn voor tarwe, producten gemaakt met KAMUT® khorasan tarwe een uitstekend vervangmiddel voor gewone tarwe kunnen zijn". Omdat KAMUT® khorasan tarwe gluten bevat, is deze niet aanbevolen voor mensen die lijden aan coeliakie.

Hoge concentratie antioxidanten

Uit een grootschalige studie, (waarvan het resultaat begin 2011 verscheen in het wetenschappelijk magazine Frontiers of Bioscience) blijkt dat KAMUT® khorasan tarwe een veel hogere concentratie antioxidanten bevat dan de gangbare durum tarwe. Tevens biedt het een veel betere resistentie tegen oxidatieve stress. KAMUT® khorasan brood bereid met zuurdesem scoorde daarbij nog beter dan KAMUT® khorasan brood bereid met bakkersgist. Deze studie vond plaats onder leiding van Alessandra Bordoni en Andrea Gianotti, onderzoekers van de afdeling Voedingswetenschappen en Biochemie van de Universiteit van Bologna (Italië).

Overige verschillen in voedingswaarde per 100 gram tussen gewone tarwe en Kamut:

	Tarwe	Kamut
Energie [kcal]	348	359
Energie [kJ]	1455	1500
Eiwitten [g]	12,3	17,3
Koolhydraten [g]	70,5	66,7
Vetten [g]	1,9	2,6
Vitaminen en mineralen		
Magnesium [mg]	117	153
Zink [mg]	3,2	4,3
Selenium [mg]	0,0021	0,09
Vitamine E [mg]	1,2	1,7

KAMUT® khorasan tarwe:

- is een authentiek khorasan graan
- wordt uitsluitend biologisch geteeld
- heeft een eiwit gehalte van 12-18 %
- bevat tussen 400 en 1000 ppb selenium
- is voor 99% vrij van contaminerende variëteiten van moderne tarwe
- is voor 98 % vrij van alle sporen van ziekten
- wordt niet vermengd met moderne tarwe in pasta