

12

Smakelijk eten

**beeldend doel****Doelstelling en benodigdheden**

- De kinderen leren dat door kleurgebruik een erg realistisch geheel kan ontstaan.

technisch doel

- a Het plastisch vormgeven met papier-maché.
- b Kleuren kunnen mengen tot een gewenste kleur.
- c Beschilderen van papier-maché vormen.

materiaal

- a Papier-maché, kartonnen bordjes of bakjes van aluminiumfolie.
- b Restjes hout, krantenpapier, behangerslijm, touw en plakband.
- c Tempex, plakkaatverf, celluloselak en thinner (kwastenreiniger).

gereedschap

- Per leerling een schaar en een potje lijm.
- Per groepje leerlingen mengbakjes of schoteltjes, kwasten en penselen, plastic bakken voor het papier-maché.

**leer- en
hulpmiddelen**

- a Foto's en afbeeldingen van voedsel (vlees, groenten, fruit).
- b Wat fruit, in verband met de vorm.
- c Reproducties van zeer realistische stillevenen en afbeeldingen van kunstwerken uit de pop-art.

**beeldende
inleiding****Lesverloop**

- Wat ons steeds blijft boeien is hoe mensen in staat zijn de wereld om ons heen natuurgetrouw weer te geven. Denk maar eens aan de realistisch geschilderde

stillevenns uit de Nederlandse barokperiode. In deze stillevenns is de weergave van de realiteit, de stofuitdrukking van bijvoorbeeld glas, tin en aardewerk zo verbuffend, dat men denkt het aan te kunnen raken. Ook in de moderne kunst treffen we kunstenaars aan die met verschillende bedoelingen objecten uit de alledaagse werkelijkheid zeer realistisch hebben weergegeven. Een voorbeeld hiervan zijn pop-artkunstenaars zoals Andy Warhol en Claes Oldenburg die zich tijdens de jaren zestig hebben afgezet tegen de consumptie-cultuur. Door voedsel zo echt mogelijk na te maken werd het publiek een illusie voorgeschoteld. Iets dergelijks ervaren we ook bij het zien van namaakvoedsel in etalages van restaurants. Het moet echter wel zo echt mogelijk lijken wat betreft vorm, textuur en vooral kleur.

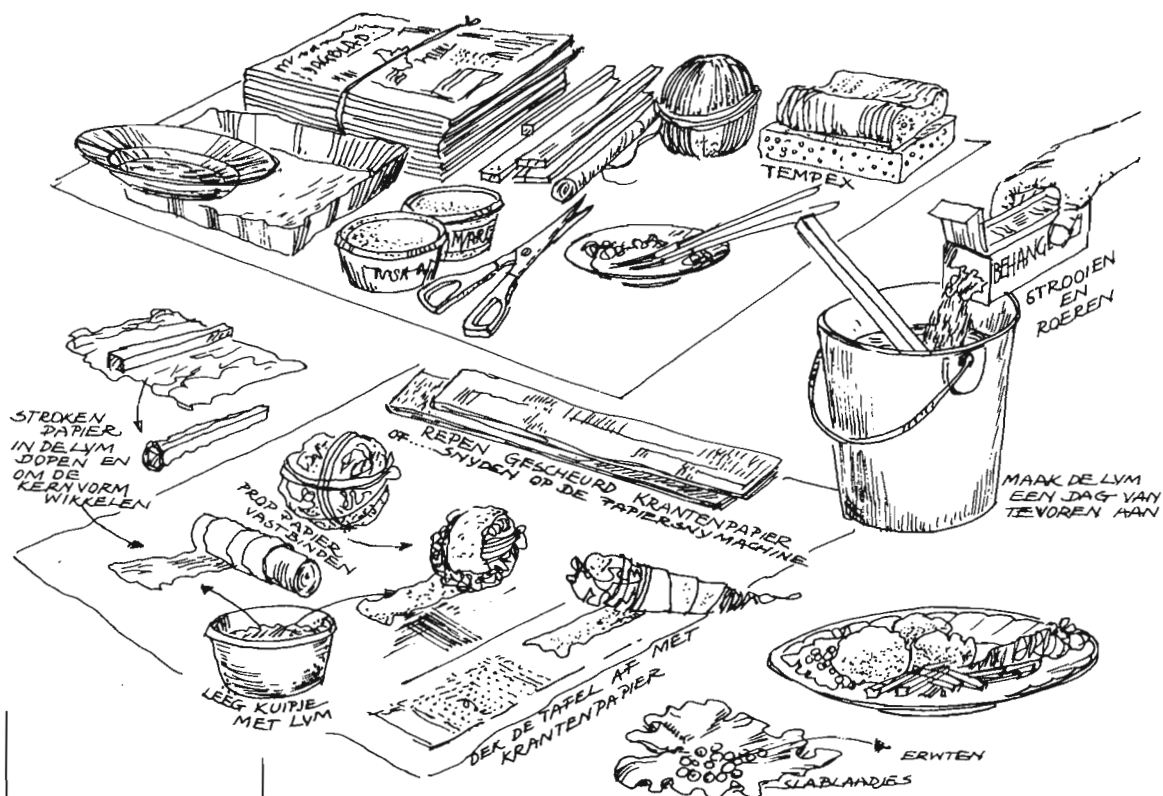
Een bakker zal geen namaaktaart in zijn etalage zetten waarvan de kleuren niet kloppen. Diezelfde bakker maakt ook op een andere manier gebruik van de realiteit, denk maar eens aan de marsepeinen vruchten, hammen en varkenskoppen tijdens de Sinterklaasperiode.

Het is in deze les de bedoeling dat de leerlingen namaakvoedsel gaan maken dat er zo echt mogelijk dient uit te zien.

technische inleiding

■ **a** Het voedsel wordt gemaakt van papier-maché om een kern. (Zie hiervoor de begeleidingsadviezen.) Deze kern moet al enigszins de vorm van het uiteindelijke product hebben. Voor patat-frites kunnen bijvoorbeeld latjes (halve wasknijpers) gebruikt worden. Voor een gehaktbal een samengebonden prop papier of tempexbol. Voor een kroket een ronde stok. Tempex kan weer dienen voor andere vormen.

■ **b** Op en om de kern wordt de papier-maché aangebracht. Dit kan op twee manieren:



- 1 Met reeds aangemaakte papier-maché.
- 2 Met stukken krantenpapier, die met behangerslijm zijn ingesmeerd. Het ingelijmde krantenpapier kan op of om een kern geplakt worden, maar er kan ook vrij mee gevormd worden. Na droging is de vorm hard.

■ **c** Vervolgens wordt het voedsel van kleur voorzien. Vanzelfsprekend komen op een bordje met voedsel vele kleuren voor en zal het noodzakelijk zijn diverse mengkleuren te gebruiken. Door voortdurend te vergelijken met echt eten zoeken de leerlingen naar de juiste kleuren. Voorkom dat de leerlingen de verf zo uit de fles aanbrengen.

■ **d** Om de realistische weergave van bijvoorbeeld vlees met jus nog te verbeteren, worden de vormen met blanke, sneldrogende celluloselak afgewerkt.

begeleidings-adviezen

■ Om papier-maché te maken beginnen we met papier in kleine snippers te scheuren. We doen dat in een emmer en als we heel veel nodig hebben kan het ook in een teil. In een andere emmer of afwasbakje wordt de lijm aangemaakt. Het beste kunnen we hiervoor behangerslijm gebruiken. Zie de aanwijzingen op de verpakking voor het aanmaken, want dat kan bij elk merk anders zijn. Als de lijm klaar is voegen we die bij de snippers, net zoveel tot er een smeùge massa ontstaat. Goed kneden en ervoor zorgen, dat alle snippers goed vochtig worden. Het gebeurt vrij snel dat droge snippers aan elkaar blijven zitten en geen lijm opnemen. Alles twaalf uur laten staan en dan nog een keer goed mengen. Het mengsel is klaar en we kunnen beginnen.

■ **b** Om het voedsel van kleur te voorzien kan ook van spuitbussen of verdunde plakkaatverf in een plantenspuit gebruik worden gemaakt.

■ **c** Deze les zal in minimaal twee keer gegeven moeten worden, omdat de papiermassa een droogtijd van zeker enkele dagen nodig heeft.

nabespreking

Zet de bordjes naast elkaar op een tafel.

■ **a** Welk bordje met eten ziet er het meest echt uit? Denk hierbij aan vorm, kleur, textuur en samenstelling van het menu.

■ **b** Hoe zijn de diverse soorten voedsel technisch gemaakt?

kunsthijzer

■ Stillevenns uit de Nederlandse barok bijvoorbeeld van Willem Claesz Heda of Jan van de Velde.

■ Werken van pop-artkunstenaars als Warhol, Oldenburg en Douane Hansson.

Andere opdrachten

- 1 Snoepgoed.
- 2 Tak met bloesem.
- 3 Bah, wat ligt daar voor iets vies?

