

HOOFDSTUK 1

ETEN EN DRINKEN

BIJ PAGINA 4-13 VAN HET LEERBOEK

Lees de teksten *Opscheppen* en *Citroensap*.

1. Bekijk afbeelding 1.14.

Overlapping is een techniek die voor **ruimte-
werking** zorgt.

→ Noem nog een techniek die op deze afbeelding voor ruimtewerking zorgt.

.....
.....

2. Bekijk afbeelding 1.14 en 1.15.

De afbeeldingen hebben veel overeenkomsten.

→ Noem een aspect van de **voorstelling** waarin de twee werken overeenkomen.

.....
.....

3. Bekijk afbeelding 1.14 en 1.15.

De afbeeldingen hebben veel overeenkomsten.

→ Noem een aspect van de **vormgeving** waarin de twee werken overeenkomen.

.....
.....

4. Bekijk afbeelding 1.15.

Je ziet hoe de citroen boven het glas zweeft en het sap rondspat.

→ Hoe heeft de maker deze foto kunnen maken?

.....
.....

Lees de tekst *Eating design*.

5. → Noem drie etenswaren die voor jouw cultuur en/of jouw familie belangrijk of speciaal zijn.

.....
.....
.....

6. → Bij welke gelegenheden hoort speciaal eten? Noem drie voorbeelden.

.....
.....
.....

7. Bekijk afbeelding 1.16.

De maker noemt de werken uit deze serie 'faked meat' (nagemaakt vlees).

→ Waarom zou de maker die **vorm** en **kleur** hebben gekozen voor haar vegetarische producten?

.....
.....

Lees de tekst *Wat ligt er eigenlijk op je bord?*

8. Bekijk afbeelding 1.17.

→ Wat willen de makers met dit beeld duidelijk maken?

.....
.....

9. → Noem twee voorbeelden van voedsel waaraan je niet meer ziet wat het geweest is of waar het vandaan komt.

.....
.....

Lees de tekst *Ha lekker... chocola.*

10. Bekijk afbeelding 1.18.

De maker heeft haar product *Sweetplay (Zoet spel)* genoemd.

→ Leg die naam uit.

.....
.....

Eten als materiaal

Lees de teksten *Muziek in je mond* en *Eerst kauwen?*

11. Bekijk afbeelding 1.19 en 1.20.

Beide makers gebruiken eten als **materiaal**, maar ze doen dit op heel verschillende manieren.

→ Noem twee verschillen.

.....
.....

Lees de tekst *Eetbaar schilderij.*

12. Bekijk afbeelding 1.21.

→ Leg uit dat de ondergrond bepalend is voor de **compositie** van dit *Stilleven*.

.....
.....

Aparte stillevens

Lees de tekst *Een wereld van verschil.*

13. Bekijk afbeelding 1.23.

Dit werk is een fotorealistisch schilderij.

→ Waarom wordt dit zo genoemd?

.....
.....

14. Bekijk afbeelding 1.23.

Het zoutvaatje staat niet helemaal in het midden, waardoor het werk interessanter wordt om naar te kijken. Er is nog iets dat voor meer **dynamiek** en spanning zorgt.

→ Wat is dat?

.....
.....

15. Bekijk afbeelding 1.24.

→ Hoeveel drukgangen zijn er gebruikt in dit werk? (Oftewel: hoeveel kleuren inkt zie je?)

.....
.....

Lees de tekst *Waar is het perspectief gebleven?*

16. Bekijk afbeelding 1.25.

In dit werk is er iets gek aan de hand met het **perspectief** en de **dieptewerking**. Perspectief is een manier om diepte te suggereren in een tekening.

→ Wat is er vreemd aan de dieptewerking op dit schilderij? Noem één aspect.

.....
.....

17. Bekijk afbeelding 1.25.

De compositie is vrij **symmetrisch**, zo met de tafel en de stoelen.

→ Waardoor wordt deze symmetrie doorbroken?

.....
.....

3D-opdracht

➔ Gek eten

Beschikbare tijd voor je beeldende werk: ... minuten

Inleiding

Bekijk afbeelding 1.3, 1.6 en 1.16.

Itamar Gilboa maakt allerlei bestaande etenswaar in een vreemde kleur, Marije Vogelzang maakt juist niet bestaande producten in een geloofwaardige kleur. Het werkt heel verwarrend. Stel je maar eens een vierkante sinaasappel voor, met wel het groene kruintje en de oranje grove schil. Of blauwe salami op je pizza. Je zou het vast niet opeten, het kan niet gezond zijn!

Zowel de kleur als de vorm van eten is erg belangrijk. Supermarkten weten dat maar al te goed: groente met een rare vorm verkoopt niet goed. We willen dat ons eten herkenbaar is, anders vertrouwen we het niet.

Opdracht

Je bedenkt en ontwerpt eten of drinken in een andere vorm of andere kleur dan het van zichzelf heeft.

De opdracht bestaat uit:

1. Voorbereiden: bedenken wat je gaat doen door schetsjes en proefjes te maken ... min.
2. Uitvoeren werkstuk: uitwerking maken in materiaal naar keuze ... min.
3. Beoordelen en presenteren ... min.

Wat heb je nodig

- Internet.
- Schetspapier, HB-potlood en gum.
- Materiaal naar keuze.

- Bij de opdracht gaat het niet alleen om het uiteindelijke beeldende product, maar ook om het beeldende proces en procesmatig werken.
- Onderzoek, ideevorming, schetsjes, studies en materiaalproefjes maken deel uit van het proces. Bewaar de resultaten bij dit procesverslag.
- Bij alles wat je gevonden hebt, onderzoekt en schetst, schrijf en krabbel je je opmerkingen om je gedachten, ideeën en keuzes te verduidelijken.
- Schrijf er ook steeds de datum bij.

1. Voorbereiden: oriëntatie en onderzoek (... min.)

... punten

Ideeën spuien

Lees de opdracht die je gaat uitwerken goed door.

1. Bedenk welk voedingsproduct je gaat maken. Bekijk op internet de schijf van vijf om inspiratie op te doen over de soorten voedingsmiddelen die er zijn of ga na wat je de afgelopen dagen hebt gegeten.
2. Besluit wat je gaat veranderen: de kleur of de vorm. Welk product je ook kiest, het moet nog herkenbaar zijn als eten.
3. Maak korte aantekeningen of een woordweb van wat je te binnen schiet bij de opdracht.

Ruimte voor aantekeningen of een woordweb

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Bedenken en proefjes maken

Je hebt nu ideeën over het eten of drinken dat jij gaat maken. Werk deze ideeën verder uit. Bewaar je schetsjes en proefjes bij dit procesverslag.

1. Maak schetsjes van je ideeën. Hoe groot gaat je werk worden? Op ware grootte, als miniatuur of als blow-up?
2. Denk na over welk materiaal je gaat gebruiken. Welk materiaal past het beste bij jouw product?
3. Maak proefjes met verschillende materialen om te kijken wat het beste werkt voor jouw idee.
4. Denk ook vast na over hoe je je werk gaat presenteren. Is een dienblad passend? Een sokkel?

Het ontwerp (... min.) ... punten

Wat: de inhoud

Schrijf hieronder op wat de inhoud van je werkstuk wordt.

Welke eetwaar ga je verbeelden?

.....
.....

Wat: aspecten van de voorstelling

Noem de twee belangrijkste aspecten waaraan anderen de eetwaar kunnen herkennen.

Geef bij elk aspect een korte toelichting.

.....
.....

Hoe: beeldende aspecten

De beeldende aspecten, zoals **lijn, kleur, licht, vorm, ruimte** en **compositie**, zijn belangrijk in werkstukken. Het ene aspect is belangrijker dan het andere.

Noem de twee belangrijkste aspecten van jouw werk en geef bij elk aspect een korte toelichting.

.....
.....

.....
.....

Waarmee: materiaal en techniek

Beschrijf het belangrijkste materiaal en de belangrijkste techniek waarmee je jouw eetwaar gaat verbeelden en geef daarbij een korte toelichting op je keus.

Materiaal:.....

.....
.....

Techniek:.....

.....
.....

Geef je werkstuk een voorlopige, toepasselijke titel:

.....

2. Uitvoeren werkstuk (... min.) ... punten

Maak je werkstuk

Voer je idee uit. Het is belangrijk dat je eten herkenbaar is. Werk je werkstuk goed af en zorg dat je het kunt presenteren.

Even terugblikken

Heb je veranderingen aangebracht in het ontwerp dat je van tevoren had bedacht? Als dat zo is, schrijf die veranderingen hieronder op.

Wat zijn de belangrijkste veranderingen wat betreft de voorstelling?

.....

Toelichting.....

.....

Wat zijn de belangrijkste veranderingen wat betreft de beeldende aspecten?

.....

Toelichting.....

.....

Wat zijn de belangrijkste veranderingen wat betreft de materialen en technieken?

.....

Toelichting.....

.....

Geef je werkstuk een definitieve titel:

.....

3. Beoordelen (... min.) ... punten

Opdracht

Beoordeel je eigen werkstuk en werkproces.
Beantwoord daarvoor de onderstaande vragen.
Je oordeel kan zijn: goed, voldoende, matig of onvoldoende. Licht je oordeel toe.

Beoordelingsschema van eigen werkstuk en werkproces

Zoals gezegd gaat het bij de opdracht niet alleen om het uiteindelijke product, maar ook om het beeldende proces en procesmatig werken. Het kan zijn dat je over bepaalde stappen in het proces heel tevreden bent, maar over andere minder.

Kijk nog eens naar:

- de inhoud die je wilde verbeelden;
- de voorstelling;
- de toepassing van de beeldende aspecten;
- de keuze van het materiaal;
- de toepassing van de techniek.

Waarover ben je erg enthousiast als je let op de vijf punten hierboven? Waarom?

.....

.....

.....

.....

Waarover ben je minder tevreden? Waarom?

.....

.....

.....

.....

Presenteren (... min.) ... punten

Presenteer jouw eetwaar aan de klas. Geef een korte toelichting bij je werk waarbij:

- jouw werkstuk zo goed mogelijk tot zijn recht komt;
- jouw werkproces en tijdpad duidelijk worden.