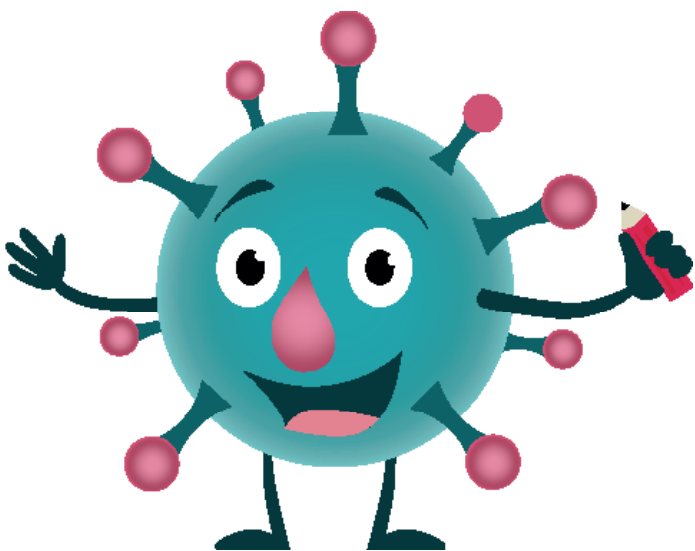


Afstandsopdrachten 2020  
Academie Haspengouw Beeld  
**3e graad**

# **Opdracht 5**

## **Coronagerechten**



Academie  
Haspengouw

# Tekenen van gerechten zoals Itsuo Kobayashi

We zijn de laatste weken en wellicht ook de volgende vaak thuis in een weinig veranderende omgeving.

Probeer stil te staan bij de schoonheid van kleine en alledaagse dingen.

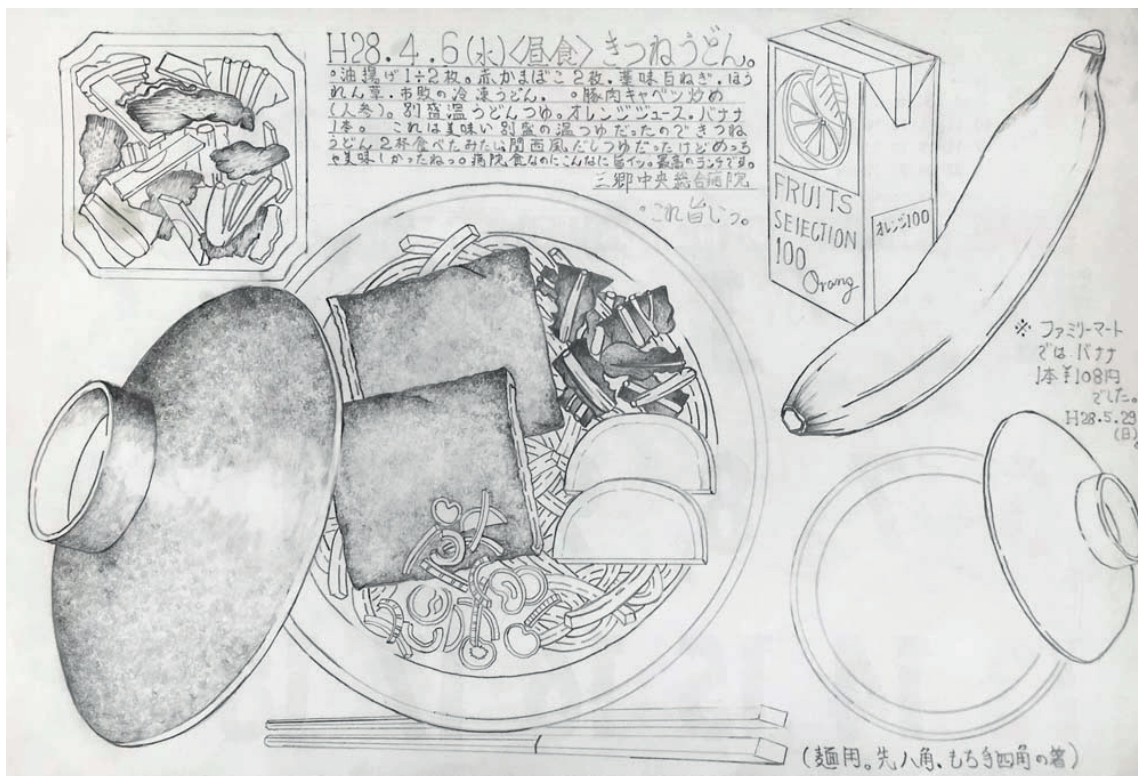
Maak (elke dag) een tekening van wat je op je bord krijgt of zelf klaarmaakt.

Je kan tekeningen maken op aparte blaadjes en deze in een map bewaren, of tekenen in een schetsboekje dat je speciaal hiervoor bij houdt.

De Japanse chef Itsuo Kobayashi tekent en schildert al 32 jaar in detail de maaltijden die hij eet in een serie schetsboeken.

-Je kan het makkelijkst je gerechten van bovenuit tekenen (volledig rond bord)

En voorzien van wat uitleg (wat het is, eventueel hoe je het gemaakt hebt, hoe lekker of niet lekker je het vond, en eventueel nog andere persoonlijke commentaar.)



-Na de potloodfase kan je kleur gebruiken (kleurpotlood of stift werkt prima!)





-vaak gebruikt Kobayashi stukjes van het inpakmateriaal van de voedselwaren die bereid zijn in zijn composities.

Gebruik ook delen van dozen , papier van blikken enz en schik deze vervolgens op je tekenblad. Als je een mooie compositie gevonden hebt kan je ze opkleven. Werk voldoende bladvullend!

No. \_\_\_\_\_  
 Dat \_\_\_\_\_



広告商品 9/17 土 19 月  
 販売日 1-23

うまいもの紀行  
 名物 弁当 と 名産 寿司 まつり

9/17 土 限り  
 山陰本産高級品  
 茶めし 900円



山陰

寿司祭  
 900円  
 3.9.18(日)(食)  
 (有頭皮付). すずい蟹つめ  
 すずい蟹つめ. 甘栗(羊個). 枝豆3. ホタテ煮1個  
 茶めし. 900円は高いな〜って思いましたが  
 鳥賊焼がめっちゃくちゃやわらかくてとても美味いね。  
 どの駅弁も高いね。

