

# Moeder - Dochter

## Categorie

Ik en de ander

## Aantal deelnemers

5 tot 10 meiden met hun moeder

## Leeftijd

12-16 jaar

## Duur / aantal bijeenkomsten

Een bijeenkomst van 4 uur (bijvoorbeeld 17.00-21.00 uur)

## Auteur

Hanna Oosterlee en Frederike Hentzen

## KORTE BESCHRIJVING

Dit item is er op gericht om dochters met hun moeders een speciale tijd samen te geven. De dames gaan samen koken en creatief aan de slag. Tegelijkertijd worden ze uitgedaagd om met elkaar in gesprek te gaan over thema's die ze niet elke dag zullen bespreken. De ervaring leert dat het een mooi moment is voor de dochter om te horen wat en hoe haar moeder gelooft. En voor de moeder om nogmaals te vertellen dat ze van haar dochter houdt.

## DOEL

- De dochters en moeders leren van elkaar op geloofs- en levensgebied
- De dochters en moeders ervaren een speciale binding met elkaar

## VERANTWOORDING

De wetenschap stelt dat ouders de grootste invloed hebben op het (geloofs)leven van kinderen en jongeren. In dit item willen we dat versterken en moeders een uitstekende mogelijkheid geven om al dan niet opnieuw te laten zien hoe zij in hun leven en geloof staan. Tegelijkertijd leert de ervaring dat het voor dochters een ultiem moment is om aan hun moeder te laten zien hoe zij in het leven staan en aankijken tegen geloofszaken, waarvan de moeder weer kan leren.

## VOORBEREIDING

### *Praktische voorbereiding*

- Lees het hele item goed door, inclusief de bijlagen.
- Dit item is het handigste om met twee leiders te doen. Liefst twee vrouwen - aangezien het een 'girls night' is. Eén met passie voor koken en één met passie voor creativiteit.
- Bekijk de recepten en bepaal of je voldoende, teveel of te weinig tapashapjes hebt voor het aantal deelnemers dat jullie hebben. De recepten en de boodschappenlijst zijn gemaakt voor vijf dochters en hun moeders en twee personen van de leiding.
- Bedenk indien nodig nog extra recepten. Voor inspiratie kijk je op [www.tapas-recepten.nl](http://www.tapas-recepten.nl). Je kunt ook één of meer recepten dubbel laten maken door meerdere tweetallen. Vergeet de extra ingrediënten niet te kopen!
- Vraag bij de deelnemers of ze de gedroogde kruiden en/of het keukengerei thuis hebben staan en willen meenemen. Dat scheelt veel budget, aangezien je maar weinig van alles nodig hebt.
- Bedenk welke creatieve verwerking je de dochters met moeders wilt aanbieden. Haal vervolgens de spullen voor die verwerking in huis. Let op het volgende:

- Bij de bamboeschalen heb je spullen van diverse winkels nodig. Wees dus op tijd met aanschaffen. De bamboeschalen moeten enkele dagen drogen voordat de vernislaag er overheen kan. Bedenk alvast een plekje waar dat kan en wanneer je de vernislaag er overheen doet.
  - Verzamel voor de handlettering verschillende levensmotto's en teksten van internet. Zoek bijvoorbeeld bij Google Afbeeldingen op 'handlettering quotes' of 'handlettering quotes religious' of 'handlettering quotes christelijk'. Knip en plak ze in een Word-document. Zorg dat je ontwerpen van quotes de juiste afmetingen hebben voor de lijstjes waar de teksten straks in komen. Zorg voor meerdere geprinte exemplaren, zodat iedereen goed kan kiezen.
  - Je kunt overwegen om een bijdrage te vragen aan de deelnemers. Bijvoorbeeld € 5,- per persoon of per duo. Afhankelijk van het budget dat vanuit je kerk beschikbaar is.
  - Bedenk dat het doel van dit item is om gezellig samen bezig te zijn, waarbij je een goede sfeer creëert voor diepere gesprekken die anders zijn dan anders. Vergeet dan ook niet om de vragen te stellen die in het item genoemd zijn!
  - Leg voor de bijeenkomst alle benodigdheden klaar.
- Behangerslijm
  - Glansmedium voor acrylverf om de schaal uiteindelijk een 'vernislaag' te geven
  - Eventueel goede, stevige lijm als contactlijm of Velpon
  - Scharen
  - Kwasten / penselen
  - Spaltel (een kwast van 2,5 of 5 centimeter breed waarmee je gemakkelijk grotere oppervlakken kunt schilderen. Goed voor het 'vernissen'.)
  - Voor verwerking keuze 2: handlettering
    - Inspirerende teksten, geprint op papier van 15x18 centimeter (formaat van een fotolijstje). Zie ook praktische voorbereiding
    - Carbonpapier (te koop bij de betere boekhandel, hobbywinkel, stoffenzaak of via internet)
    - Pen of potlood en stiften, bijvoorbeeld zwarte fineliners (0.7)
    - Stevig papier van diverse lichte kleuren
    - Scharen
    - Eventueel fotolijstjes van 15x18 centimeter om de handletteringkaarten in te doen (voordelig te krijgen bij Action)

### Persoonlijke voorbereiding

- Hoe heb jij je relatie met je moeder ervaren?
- Wat waren voor jou de mooiste momenten die je met je moeder hebt meegemaakt?
- Wanneer heb jij bij je moeder gezien, gehoord of gemerkt dat ze geloofde (of juist niet)?

### BENODIGDHEDEN

- Ruime zaal
- Tafels om aan te koken
- Tafels om aan te eten
- Bord, bestek en glas voor elke deelnemer
- Keuken
- Keukengerei, zie bijlage 2
- Ingrediënten voor eten, zie bijlage 1 en 3
- Prints van recepten
- Kaars met lucifers of aansteker
- Briefjes met pennen
- Voor verwerking keuze 1: bamboeschalen
  - Bamboeschalen, te koop bij IKEA
  - Monsters van behangpapier, te vinden bij bouwmarkten. Het is fijn als je van de verschillende soorten meerdere velletjes hebt

### PROGRAMMA

20 minuten

#### Opening

Heet de dochters en moeders welkom en bied ze iets te drinken aan. Vertel kort iets over de opzet van dit item (zie KORTE BESCHRIJVING).

Zorg dat je in een grotere ruimte staat waar je vrij kunt bewegen. Vertel dat jullie elkaar wat beter gaan leren kennen door een paar korte spellen.

#### A. Landenkaart

Ga in het midden van de ruimte staan. Vertel aan de deelnemers dat waar jij staat, Utrecht ligt. Wijs vervolgens de vier windrichtingen aan zodat iedereen weet hoe hij de kaart van Nederland ongeveer in de ruimte kan visualiseren.

Vraag de deelnemers op de plek te gaan staan waar zij geboren zijn. Geef enkelen het woord om kort toe te lichten.

Vertel dat de plek waar jij staat nu Nederland is. De wind-richtingen zijn gelijk gebleven. Vraag de deelnemers te gaan staan op de plek waar zij het verste weg op vakantie zijn geweest. Ga kort alle deelnemers langs en vraag hen het land te noemen.

Vraag de deelnemers te gaan staan op de plek waar ze dolgraag op vakantie willen.

## B. Atomenspel

Vraag de deelnemers willekeurig door de ruimte te lopen. Vertel dat jij een getal noemt en dat de deelnemers dan groepjes vormen van het aantal dat jij roept. Vervolgens worden ze stil en luisteren ze naar de vraag die jij stelt en die bespreken ze kort met elkaar. Gebruik de volgende vragen ter inspiratie en voel je vrij er andere voor in de plaats te zetten:

- Groepjes van 5: wanneer heb je voor het eerst make-up geprobeerd?
- Groepjes van 4: wat is je favoriete muziek/artiest/band?
- Groepjes van 3: wanneer en waarom heb je voor het laatst enorm gelachen?

45 minuten

### Verkenning

Vertel dat de dochters met hun moeders tapas gaan maken. Voor elk tweetal is er een recept. Kies samen een tafel en maak het recept samen.

Tijdens het snijden, wachten tot het water kookt, kruiden, enzovoort, mogen de deelnemers elkaar de vragen stellen die bij het recept staan. De deelnemers hebben ruim een half uur voor het koken.

Vraag de deelnemers het resultaat te verdelen in tweeën: één voor de 'dochters tafel' en één voor de 'moeders tafel'.

60 minuten

### Verdieping

Als alle gerechten klaarstaan, nodig je de dochters aan de dochters tafel uit en de moeders aan de moeders tafel. Verdeel jezelf als leiding over de twee tafels.

Start de maaltijd met gebed.

Ga vervolgens lekker eten!

Stel onder het eten als leiding de volgende vragen aan de deelnemers.

Volg het gesprek. Als ze met elkaar in gesprek raken, is het prima. Het doel is om de gespreksonderwerpen net even wat dieper te leiden dan het alledaagse en gebruikelijke.

- Hoe was het om jouw recept met je moeder/dochter klaar te maken?
- Wat vind je leuk aan je moeder/dochter?
- Wat vind je lastig aan je moeder/dochter?
- Waarin lijken jullie op elkaar en waarin verschillen jullie van elkaar?

Houd ongeveer drie kwartier aan voor de maaltijd. Probeer daarna in vijftien minuten samen op te ruimen. Eventueel zet je de vaatwasser aan en ruim je die na afloop uit.

60-90 minuten

### Verkenning

In de verwerking gaat elke dochter met haar moeder aan de slag om samen iets te maken voor in huis. Je hebt de keuze uit een bamboeschaal of handlettering. Kies zelf van tevoren en bied dus één creatieve verwerking aan.

Tijdens het werken aan de bamboeschaal of handlettering stel je elke tien minuten één van de volgende vragen. De moeders en dochters mogen aan elkaar antwoorden.

- Wat heb je net aan tafel verteld: wat vind je zo leuk aan je moeder/dochter? Vertel dat eens aan elkaar!
- Wat is de laatste keer geweest dat je gehuild hebt?
- Wat is voor jou het meest belangrijk in het geloof?
- Moeder: wat heb je tot nu toe graag van het geloof willen meegeven aan je dochter?
- Dochter: wat heb je tot nu toe ervaren van wat jouw moeder je over het geloof wilde meegeven?

### Keuze 1: bamboeschaal

1. Kies uit alle monsters behang voor de stukken en kleuren die je het meest aanspreken.
2. Kijk in de monsters of er wellicht repeterende patronen zijn.
3. Knip de patronen uit of scheur stukken van het behang. Hoe kleiner de stukken, des te minder rimpels en vouwen je krijgt, omdat de schaal natuurlijk een holle vorm heeft.



4. Werk van onderste laag naar bovenste laag en van binnen naar buiten.  
Zorg dat na 45 minuten de deelnemers gaan plakken, als ze dat nog niet doen.
5. Smeer de behangdelen in met behangerslijm en druk ze in de bamboeschaal en dakpansgewijs over elkaar heen. Zorg ervoor dat er geen bamboeschaal meer zichtbaar is aan de binnenzijde.
6. Omdat behangerslijm wateroplosbaar is en niet super snel droogt kun je nog dingen verplaatsen en herstellen.
7. Knip de randen aan de buitenkant zo strak mogelijk af.
8. Als je helemaal tevreden bent laat je het geheel drogen. Dit kan een aantal dagen duren.
9. Breng een 'vernisl laag' aan met glansgel medium voor acrylverf.
10. Mocht de papieren schaal loskomen van de bamboeschaal, dan kun je deze alsnog vastzetten met contactlijm of Velpo.

### Keuze 2: handlettering

1. Lees de levensmotto's door en bepaal samen welke jullie het meest aanspreekt/aanspreken. Neem de tijd om hierover in gesprek te gaan in de tweetallen: waarom ben je door deze tekst het meest aangesproken? Wat zegt dat over jou? Wat zijn jullie overeenkomsten en verschillen? Wat zegt dat over jullie samen?
2. Kies ieder één levensmotto en geef die print aan de ander. Je gaat nu voor elkaar een kalligrafie maken van die tekst.
3. Neem een stuk carbonpapier en leg de print over het papier. Let er goed op dat de tekst op de juiste plaats ligt, zodat je straks geen scheve tekst op het eindwerk hebt staan.
4. Soms werkt het makkelijker om het carbonpapier en de print wat bij te knippen, zodat je meer zicht hebt op het onderste papier. Ook kan het handig zijn om de vellen vast te zetten met een stukje tape, om verschuivingen tegen te gaan.



5. Vervolgens is het tijd voor een staaltje 'handlettering', door met een pen of potlood de lijnen van de geprinte letters te volgen. Wie vaker met carbonpapier heeft gewerkt, weet dat er wat kracht nodig is om een goede afdruk te laten ontstaan.
6. Als je alle lijntjes hebt gehad, kun je de print en het carbonpapier verwijderen en als het goed is staat er nu een afdruk van de tekst op het onderste papier.
7. Nu is het aan jou om de letters te voorzien van kleur. Overleg met je moeder/dochter welke kleur ze hiervoor het mooiste vindt.

### 10 minuten

#### Afsluiting

Laat de deelnemers elkaar laten zien wat de creaties geworden zijn. Zorg dat je hiervoor weer in een kring komt te zitten. Liefst in een gezellig hoekje. Steek een kaars aan en zet die midden op tafel. Vraag de dochters en moeders om samen een gebedsbriefje te maken met een gebed of wens die jullie samen bij God willen neerleggen. Spreek een afsluitend gebed uit. Bedank de deelnemers voor hun inzet en openheid en wens hen wel thuis.

### BIJLAGEN

1. Tapasrecepten
2. Lijst van benodigdheden
3. Boodschappenlijst
4. Werkwijze Bamboeschalen
5. Werkwijze Handlettering

## TAPASRECEPTEN

Voldoende voor 10-12 mensen. Dus vijf dochters plus moeders plus twee leiding.

**Gevulde gehaktballetjes**
*Benodigdheden:*

- 500 gram half-om-halfgehakt
- Gehaktkruiden
- Cocktailprikkers
- Beleg naar keuze, bijvoorbeeld:
  - eieren
  - tomaten
  - sla
  - komkommer
  - kaas
  - geribbelde augurkenschijfjes
  - radijsjes
  - uien
  - ketchup
  - mayonaise

*Bereiding:*

Meng het gehakt met gehaktkruiden, maak gehaktballetjes en braad ze in een (hapjes)pan.

Snijd de balletjes doormidden en beleg ze met de diverse soorten beleg (je kunt ook meerdere soorten maken, bijvoorbeeld een paar met kaas, een paar met tomaat en een paar met ei en dan bij elk komkommer, sla, sausje)

*Stel elkaar deze vragen eens:*

- Wanneer hebben jullie voor het eerst samen eten gekookt?
- Wat is jouw leukste herinnering van iets wat jullie samen hebben meegemaakt?

**Mini-hamburgers (24 stuks)**
*Ingrediënten:*

- 2 eieren
- 400 gram mager rundergehakt
- 100 gram gesnipperde ui
- 2 theelepels geperste knoflook
- zout en versgemalen (zwarte) peper
- 2 theelepels tomatensaus
- 6 eetlepels bloem
- plantaardige olie om in te bakken
- 24 mini-hamburgerbroodjes, gehalveerd en beboterd
- augurken, sla, kerstomaatjes en mosterd

*Materialen:*

- zware pan
- keukenpapier

*Bereiding:*

Meng de eerste zeven ingrediënten. Maak er kleine hamburgers van en bestuif ze met bloem. Verhit de olie in een zware pan, bak de hamburgers en laat ze op keukenpapier uitlekken. Beleg de onderste helft van de broodjes met een hamburger. Garneer met plakjes augurk, reepjes sla, halve tomaat en een likje mosterd en leg de bovenste helft van de broodjes er voorzichtig op. Eet smakelijk.

*Stel elkaar deze vragen eens:*

- Wanneer hebben jullie voor het eerst samen eten gekookt?
- Wat is jouw leukste herinnering van iets wat jullie samen hebben meegemaakt?

### Tortilla met chorizo, paprika en doperwtjes

#### *Ingrediënten voor 16 hapjes:*

- 8 eetlepels (diepvries)doperwten
- 200 gram chorizoworst
- 4 halve geroosterde rode paprika's (uit een pot)
- 8 eieren
- 4 eetlepels melk
- 20 gram boter
- 4 eetlepels olijfolie

#### *Bereiding:*

Laat de doperwten ontdooien. Haal het velletje van de chorizo en snijd de worst in kleine blokjes of reepjes. Laat de stukken paprika uitlekken en snijd ze in de lengte in repen. Klop de eieren los met de melk. Verhit de boter en olijfolie in een koekenpan. Giet de helft van de losgeklopte eieren in de pan (of gebruik twee pannen) en zet de hittebron laag. Verdeel de helft van de doperwtjes, chorizo en paprika over het eimengsel. Bak deze tortilla enkele minuten. Leg, als de bovenkant bijna droog is, even een deksel op de pan. Herhaal het bakken van de tortilla zodat je er twee hebt. Laat de tortilla op een groot bord glijden en snijd hem in acht punten.

#### *Stel elkaar deze vragen eens:*

- Wanneer hebben jullie voor het eerst samen eten gekookt?
- Wat is jouw leukste herinnering van iets wat jullie samen hebben meegemaakt?

### Toaststerren met bieslookroom en gerookte kip

#### *Ingrediënten:*

- 1 zakje verse bieslook
- 125 ml zure room
- zout en peper
- 1 gerookte kipfilet
- 1 geroosterde paprika (uit een pot)
- 8 sneetjes witbrood
- olijfolie
- uitsteekvorm (ster)

#### *Bereiding:*

Snijd de helft van de verse bieslook fijn en roer dit door de zure room. Breng de bieslookroom op smaak met zout en peper. Snijd de gerookte kipfilet in 16 dunne plakjes. Snijd een geroosterde paprika in dunne reepjes. Bestrijk het witbrood dun met olijfolie en rooster ze aan beide zijden goudbruin. Dat kan in een broodrooster, maar ook in een pan. Steek met een uitsteekvorm 16 sterren uit het geroosterde brood. Bestrijk elke broodster met bieslookroom en leg er telkens een plakje kip en wat paprikareepjes op. Stapel steeds twee belegde broodsterren op elkaar. Druk licht aan en garneer met een schepje bieslookroom en de overige sprietjes bieslook. Steek in elke ster eventueel een cocktailprikket.

#### *Stel elkaar deze vragen eens:*

- Wanneer hebben jullie voor het eerst samen eten gekookt?
- Wat is jouw leukste herinnering van iets wat jullie samen hebben meegemaakt?

### Wraps met gerookte zalm en komkommer

#### *Ingrediënten:*

- 1 kuipje Boursin Knoflook & Fijne kruiden
- 4 wraps
- 1 komkommer
- 50 gram pijnboompitten
- 200 gram gerookte zalm
- 4 eetlepels groene pesto

#### *Bereiding:*

Verwarm de wraps per stuk heel even in de koekenpan. Schil de komkommer met een kaasschaaf of een dunschiller en maak daarna over de lengte plakken met de kaasschaaf.

Rooster de pijnboompitten in een droge pan, zodat ze iets bruin worden.

Smeer de wraps in met een dikke laag Boursin, leg de plakjes gerookte zalm hierop.

Smeer daarna de pesto over de zalm en strooi de pijnboompitten erover.

Leg hierop de plakken komkommer.

Rol de wraps op en steek deze vast met enkele cocktailprikkers.

Snijd de wrap in 5 á 6 stukjes.

#### *Stel elkaar deze vragen eens:*

- Wanneer hebben jullie voor het eerst samen eten gekookt?
- Wat is jouw leukste herinnering van iets wat jullie samen hebben meegemaakt?

### Tomatencappuccino

#### *Ingrediënten:*

- 2 eetlepels olijfolie
- 2 kleine uien, gesnipperd
- 12 pomodori-tomaten in stukjes
- 2 theelepels paprikapoeder
- 4 theelepels gedroogde Italiaanse kruiden
- 1 liter vlees- of kruidenbouillon
- versgemalen peper
- 200 milliliter slagroom
- 4 eetlepels fijngehakte verse peterselie

#### *Bereiding:*

Verhit de olijfolie in een pan met een dikke bodem en fruit hierin de ui zachtjes glazig. Schep de tomaten, paprikapoeder en kruiden erdoor en verwarm alles 2-3 minuten.

Voeg de bouillon toe en laat alles 10 minuten zachtjes koken. Pureer het geheel met een staafmixer tot een gladde soep en wrijf de soep indien gewenst door een zeef om de velletjes en de pitjes van de tomaten eruit te halen. Breng de soep verder op smaak met zout en peper en warm hem nog even goed door.

Klop intussen de slagroom half stijf met wat zout en peper. Schep de tomatensoep in kopjes en schep de room erop. Strooi er peterselie over ter garnering.

#### *Stel elkaar deze vragen eens:*

- Wanneer hebben jullie voor het eerst samen eten gekookt?
- Wat is jouw leukste herinnering van iets wat jullie samen hebben meegemaakt?

### **Sangria (alcoholvrij)**

Bij tapas is sangria erg lekker. Deze alcoholvrije variant is heerlijk!

#### *Ingrediënten voor 2 kannen:*

- 5 eetlepels suiker;
- 2 grote glazen sinaasappelsap;
- 2 sinaasappels;
- 2 citroenen;
- 2 appels of 2 perziken;
- 2 liter druivensap;
- 1 liter bruisend bronwater

#### *Bereiding:*

Snijd de sinaasappels, citroen, appel/perzik in kleine blokjes.

Meng de sinaasappelsap, suiker en druivensap in een grote kan.

Doe het fruit erbij en roer goed totdat de suiker is opgelost.

Laat de sangria afkoelen in de koelkast en doe er vlak voor het serveren bronwater bij.

#### *Stel elkaar deze vragen eens:*

- Wanneer hebben jullie voor het eerst samen eten gekookt?
- Wat is jouw leukste herinnering van iets wat jullie samen hebben meegemaakt?



**BENODIGD KEUKENGEREI**

- Staafmixer
- Zeef
- Zout
- Peper
- Soeppan
- Pollepels en spatels
- Opscheplepels
- Garde
- (Beslag)kommen
- Kleine glaasjes/kopjes
- Koekenpan
- Hapjespan
- Kaasschaaf/dunschiller
- Messen
- Snijplanken
- Uitsteekvorm (eventueel)
- Keukenpapier
- Knoflookpers
- Broodrooster (eventueel)

## BOODSCHAPPENLIJST VOOR DE TAPASRECEPTEN

**Vlees/vis**

200 gram gerookte zalm  
 1 gerookte kipfilet  
 200 gram chorizo  
 12 eieren  
 400 gram rundergehakt mager  
 500 gram half om half gehakt

**Groente**

4 kleine uien  
 12 pomodori-tomaten  
 3 komkommers (2 als bijgerecht)  
 3 hele of 6 halve geroosterde paprika uit pot  
 8 eetlepels (diepvries)doperwtten  
 Augurken  
 Sla  
 Kerstomaatjes

**Kruiden**

1 teen knoflook  
 2 theelepels paprikapoeder  
 4 theelepels gedroogde Italiaanse kruiden  
 1 liter kruidenbouillon  
 4 eetlepels verse peterselie  
 1 zakje verse bieslook  
 gehaktkruiden

**Zuivel**

200 milliliter slagroom  
 125 milliliter zure room  
 1 kuipje Boursin Knoflook & Fijne kruiden  
 4 eetlepels melk  
 20 gram boter

**Overig**

Olijfolie  
 4 wraps  
 50 gram pijnboompitten  
 4 eetlepels groene pesto  
 8 sneetjes witbrood  
 2 theelepels tomatensaus  
 6 eetlepels bloem  
 24 mini-hamburgerbroodjes  
 Mosterd  
 Mayonaise en ketchup  
 Stokbrood (als bijgerecht)  
 Roomkaas of kruidenboter (als bijgerecht)  
 Salades (als bijgerecht, bijvoorbeeld rundvlees)  
 Cocktailprikkers  
 Frisdrank  
 6 eetlepels suiker  
 2 pakken jus d'orange  
 2 sinaasappels  
 2 citroenen  
 2 appels of 2 perziken  
 2 liter druivensap  
 1 liter bruisend bronwater

## BAMBOESCHAAL MAKEN

### Keuze 1: bamboeschaal

1. Kies uit alle monsters behang voor de stukken en kleuren die je het meest aanspreken.
2. Kijk in de monsters of er wellicht repeterende patronen zijn.
3. Knip de patronen uit of scheur stukken van het behang. Hoe kleiner de stukken, des te minder rimpels en vouwen je krijgt, omdat de schaal natuurlijk een holle vorm heeft.
4. Werk van onderste laag naar bovenste laag en van binnen naar buiten.  
  
Zorg dat na 45 minuten de deelnemers gaan plakken, als ze dat nog niet doen.
5. Smeer de behangdelen in met behangerslijm en druk ze in de bamboeschaal en dakpansgewijs over elkaar heen. Zorg ervoor dat er geen bamboeschaal meer zichtbaar is aan de binnenzijde.
6. Omdat behangerslijm wateroplosbaar is en niet super snel droogt kun je nog dingen verplaatsen en herstellen.
7. Knip de randen aan de buitenkant zo strak mogelijk af.
8. Als je helemaal tevreden bent laat je het geheel drogen. Dit kan een aantal dagen duren.
9. Breng een 'vernislaag' aan met glansgel medium voor acrylverf.
10. Mocht de papieren schaal loskomen van de bamboeschaal, dan kun je deze alsnog vastzetten met contactlijm of Velpon.



**HANDLETTERING**

**Keuze 2: handlettering**

1. Lees de levensmotto's door en bepaal samen welke jullie het meest aanspreekt/aanspreken. Neem de tijd om hierover in gesprek te gaan in de tweetallen: waarom ben je door deze tekst het meest aangesproken? Wat zegt dat over jou? Wat zijn jullie overeenkomsten en verschillen? Wat zegt dat over jullie samen?
2. Kies ieder één levensmotto en geef die print aan de ander. Je gaat nu voor elkaar een kalligrafie maken van die tekst.
3. Neem een stuk carbonpapier en leg de print over het papier. Let er goed op dat de tekst op de juiste plaats ligt, zodat je straks geen scheve tekst op het eindwerk hebt staan.
4. Soms werkt het makkelijker om het carbonpapier en de print wat bij te knippen, zodat je meer zicht hebt op het onderste papier. Ook kan het handig zijn om de vellen vast te zetten met een stukje tape, om verschuivingen tegen te gaan.
5. Vervolgens is het tijd voor een staaltje 'handlettering', door met een pen of potlood de lijnen van de geprinte letters te volgen. Wie vaker met carbonpapier heeft gewerkt, weet dat er wat kracht nodig is om een goede afdruk te laten ontstaan.
6. Als je alle lijntjes hebt gehad, kun je de print en het carbonpapier verwijderen en als het goed is staat er nu een afdruk van de tekst op het onderste papier.
7. Nu is het aan jou om de letters te voorzien van kleur. Overleg met je moeder/dochter welke kleur ze hiervoor het mooiste vindt.

