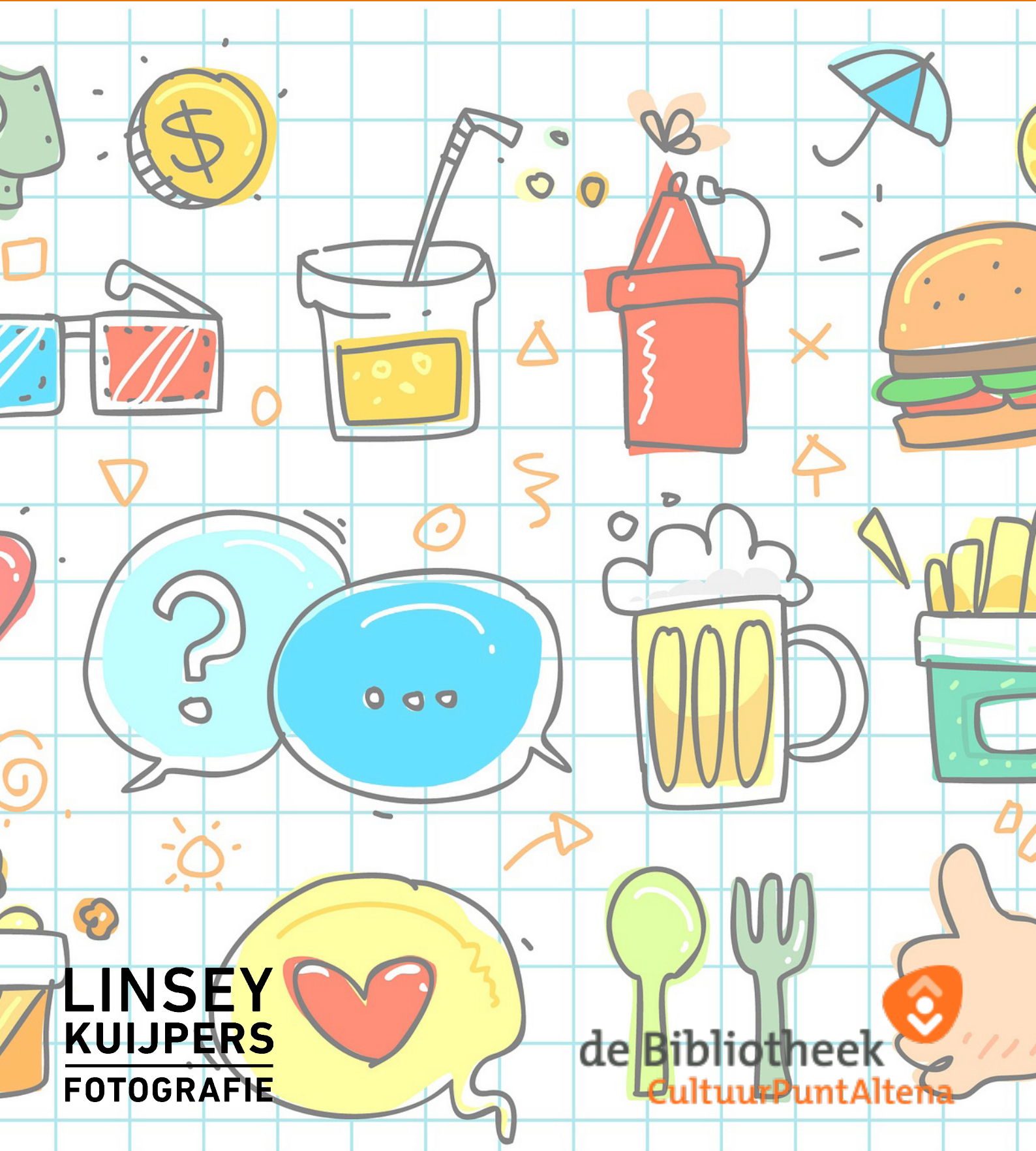


Wereldrestaurant

Lesbrief groep 5&6



**LINSEY
KUIJPERS**
FOTOGRAFIE

de Bibliotheek
CultuurPuntAltena

Lesbrief Wereldrestaurant - Groep 5&6

Let op, in les 1 worden er collages gemaakt, voorafgaand aan de les zullen er tijdschriften verzameld moeten worden die de kinderen kunnen gebruiken.

De twee lessen worden op aparte momenten gegeven, zodat de kinderen tussendoor tijd hebben om spullen van thuis mee te brengen.

Les 1: Een collage maken

Lesduur +/- 1 uur

Benodigheden: Tijdschriften, papier, stiften, potloden

De opdracht: een collage maken!

Tijdens deze lessen gaan de kinderen in groepjes van +/- 4 aan de slag.

Een collage is een kunstvorm waarbij er gebruikt wordt gemaakt van uitgeknipte of gescheurde stukken papier, die vervolgens op een ondergrond geplakt worden. Materialen die gebruikt kunnen worden zijn bijvoorbeeld: Knipsels uit tijdschriften, delen van foto's, tekeningen, teksten etc. De collage kan een hulpmiddel voor een kunstenaar zijn om de inspiratie op gang te brengen.

Stap 1: kies samen met je groepje twee landen uit waarmee jullie aan de slag gaan. (Mogelijk zijn er al landen aan bod gekomen in voorgaande lessen die gebruikt kunnen worden)

Stap 2: verzamel uit tijdschriften, internet en foto's zoveel mogelijk beeldmateriaal dat met de eetcultuur van jullie twee landen te maken heeft (denk aan eten, manier van de tafel dekken, soort restaurant, kleuren, etc)

Stap 3: jullie hebben nu (beeld)materiaal verzameld. Dit materiaal gaan jullie samenvoegen op twee vellen papier, waardoor de collages tot stand komen. Per land maakt de groep 1 collages. Elk groepje heeft 2 landen, dus aan het einde van de les zijn er 2 collages per groepje. (Materiaal kan je scheuren, knippen, versnipperen etc)

Stap 4: Ieder groepje presenteert nu de collage. Bespreek met elkaar wat de verschillen zijn tussen de twee landen, wat valt op? (verschil in soort eten, kleur, textuur, opmaak tafel/bord, etc)

Stap 5:

De leerkracht legt alvast de volgende opdracht uit. Voor de volgende les zorg je als groepje ervoor dat jullie eten meenemen dat met jullie twee landen te maken heeft. (bijvoorbeeld: Italië – spaghetti, Nederland – Boerenkool, Frankrijk – Stokbrood en kaas etc.) Naast eten kan het groepje ook een mooie achtergrond meenemen voor de foto. bijvoorbeeld een stuk stof met een mooie print die bij je land past.



Bron: <https://yoo.rs/collages-collages-met-tropische-thema-s-1569787061.html>

Les 2: Op wereldreis – een fotoverhaal

Lesduur +/- 1 uur

Benodigdheden: Een camera (op bijvoorbeeld de chromebook, tablet etc), voedsel (dit kan geknutseld, echt of nep zijn), een achtergrond en/of ondergrond (zelf gemaakt in de les of meegebracht van thuis).

De opdracht: geïnspireerd op de Fusion keuken (zie onderstaande toelichting) zullen de eetculturen van de twee landen samengebracht worden tot een gerecht wat de kinderen zelf stijlen en fotograferen.

Wat is de fusion keuken?

Fusion, ook aangeduid als fusionkeuken, fusion cuisine of vergelijkbare termen, is een aanduiding voor een stijl van koken die elementen van verschillende culinaire stijlen, tradities en kooktechnieken combineert. De onderlinge beïnvloeding kan samenhangen met migratiestromen of met welbewust experimenteren.

Stap 1: de leerkracht bespreekt de fotografie tips onderaan deze lesbrief in de klas, de voorbeelden uit de lesbrief kunnen op het grote scherm getoond worden. (Er kan ook een korte presentatie gemaakt worden voorafgaand aan de les.)

Stap 2: Per groepje wordt alles op tafel gelegd en bekeken wat er meegebracht is. Bedenk per groepje een fusion gerecht met de meegenomen ingrediënten. Breng de ingrediënten van twee landen samen tot een nieuw zelfbedacht gerecht. Als er nog ingrediënten missen kan je die knutselen (bijvoorbeeld een stokbrood van een stuk karton)

Stap 3: Per groepje maak je een geschikte achtergrond voor de foto. Dit kan van een groot vel papier gemaakt worden of een stuk stof. Mogelijk heeft het groepje zelf al een achtergrond meegenomen.

Stap 4: Zoek een rustige plek in de klas met mooi licht, het liefst dicht bij een raam. Zet de lichten in de klas uit mits het niet te donker wordt. De kinderen kunnen hun foto het beste dicht bij de ramen maken zodat er licht op valt. Let erop dat ze het raam niet als achtergrond gebruiken, dat is te fel en dan krijg je tegenlicht.

Stap 5: Fotograferen maar! Maak een foodfoto met de ingrediënten. Maak gebruik van kleur en contrast, leg de ingrediënten mooi neer. Je kan beweging vastleggen door iets op het gerecht te laten vallen, druppelen etc. Je kan het gerecht afmaken met wat poedersuiker, of de gerechten natmaken met een plantenspuit. Zo komt het echt tot leven.

Stap 6: Kies de mooiste foto uit en lever deze in bij de leerkracht. **De gemaakte foto's kunnen na afloop op het grote scherm in de klas getoond worden.**

Tijdens het fotograferen

- Maak gebruik van een mooie achtergrond, dit kan een houten snijplank zijn maar ook een mooi kleed of misschien wel een zelfgetekend patroon op een groot papieren vel
- Contrast in kleur zorgt ervoor dat de foto's eruit springen.



Bron: <https://www.zoomacademy.nl/blog/9-tips-voor-food-fotografie/>

- Kleuren erg dicht bij elkaar liggen werken ook mooi voor een rustige foto.



Bron: <https://www.zoomacademy.nl/blog/9-tips-voor-food-fotografie/>

- Maak gebruik van daglicht en zet eventueel de lichten in het klaslokaal uit. Kunstlicht heeft een andere kleur dan daglicht.
- De kinderen kunnen hun foto het beste dicht bij de ramen maken zodat er licht op valt. Let erop dat ze het raam niet als achtergrond gebruiken, dat is te fel en dan krijg je tegenlicht.



Bron: <https://foodfromclaudnine.nl/fotografie-algemene-tips/>



- Neem de tijd om het voedsel mooi neer te leggen. Met tijd en aandacht kan het een prachtig kunstwerk worden.
- Probeer de foto eens van bovenaf te maken door bijvoorbeeld op een ladder te gaan staan (onder begeleiding van de leerkracht). Maar dit werkt niet altijd. Probeer verschillende hoeken uit om de te kijken wat mooi is.



Bron: <https://www.sidphotographic.com/folio-overview-food-photographer-london>
Bron: <https://rickvanderpoorten.com/foodfotografie>

- Je kan een spiegel (of spiegelende ondergrond) gebruiken voor bijzondere effecten



Bron: <https://www.zoomacademy.nl/blog/9-tips-voor-food-fotografie/>

- Je kan beweging vastleggen door iets op het gerecht te laten vallen, druppelen etc.
- De kinderen kunnen hun gerecht afmaken met wat poedersuiker, of de gerechten natmaken met een plantenspuit. Zo komt het echt tot leven.



Bron: <https://foodteacher.nl/food-photography/>

Bron: <https://www.pikrepo.com/fznn/red-tomato-in-close-up-photography>

Bron: <https://www.kamilekave.com/>

Bron: <https://www.kamilekave.com/>

