

Instructief

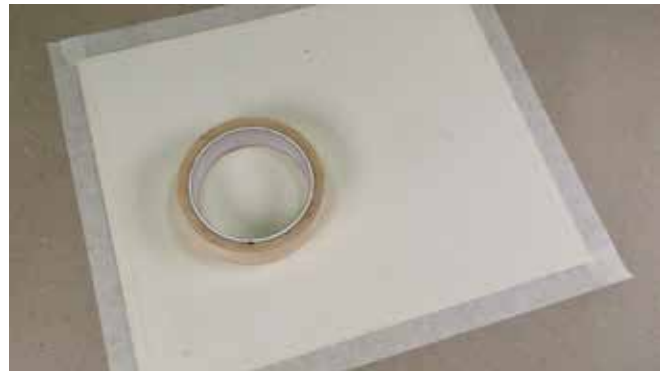


Driedubbel gebaksgenot

Van zo'n smakelijke Victoria Torte kun je dubbel plezier hebben. Driedubbel plezier zelfs. Je kunt er naar kijken en je verwonderen over de structuur, en over de kleuren. Je kunt het gaan tekenen en genieten van de tekenlijnen en tot slot kun je het ook gewoon opeten.

Dat is helemaal een feest.

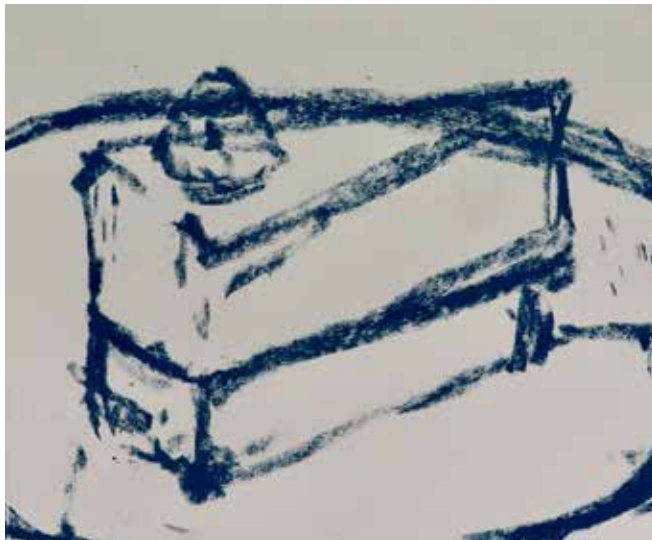
TEKST EN BEELD: LOES BOTMAN



Papier

U-Art pastelpapier is papier met een 'touch'. Het voelt letterlijk als schuurpapier. Het is zowel in klein formaat te koop als in grote vellen. U-Art is er in off-white en donkergrijs. Achterop het papier staat aangegeven welke korrelgrootte op het papier zit, net als bij schuurpapier. Het is fantastisch papier: sterk, prima met natte vloeistoffen te bewerken, en het kan vele lagen

pastelkrijt aan. Enige nadeel: het trekt altijd krom. Altijd! Dus daar moet je wel mee leren omgaan. Het is Amerikaans papier en hier in Europa zijn we toch gewend aan papiersoorten die keurig vlak blijven liggen. U-Art heeft daar een oplossing voor gevonden. Zij bieden ook 'panelen' aan; dit papier is op een schuimboard geplakt. Dus wanneer je U-Art pastelpapier aan het werk gaat, plak het dan altijd rondom vast.



Blauwdruk

Met een groot pastelkrijt van Sennelier zet ik een schets op. Bewust kies ik voor de kleur blauw. Het ligt het voor de hand om een bruin krijt te pakken wanneer je een chocoladegebakje tekent. Maar de keuze voor een 'vreemde' kleur zet je op het verkeerde been. Het daagt je uit en helpt je om de tekening naar een hoger niveau te tillen. En er is toch niets leukers om kleuren uit te proberen?

In de eerste week van januari 2022 bezochten we Confiserie Gmeiner in Freiburg am Breisgau. En daar koos ik een *Victoria Torte Schokoladenmousse mit Sacherbiscuit und Himbeerdecke*. Dat klinkt net zo lekker als het smaakt.

Diverse soorten pastelkrijt: Unison Colour, Sennelier, Schminke, Mungyo.





Eerste lagen

Alles krijgt een kleur; de verschillende vlakken in het gebakje, de gelei-laag bovenop, de framboos, het bord, de achtergrond. De kleuren blijven over het algemeen eenvoudig en dicht bij elkaar. Verschillende bruinen, een vage groen voor de achtergrond. Omdat de kleuren in de achtergrond rustig blijven, komt de aandacht meer op het rood te liggen. Even probeer ik wat geel uit, maar dat is te bont. Ik wil juist dat de eenvoud van dit overheerlijk stukje taart overeind blijft.

Warme kleuren

Juist omdat het papier voelt als schuurpapier is het fijn om te werken met wat zachtere pastelkrijtjes, zoals Unison Colour. Dit is de grote variant van Unison, ze hebben ook kleinere krijtjes. Maar deze tekening hoeft niet fotografisch precies te worden. Het moet vooral een lekker ogende tekening worden. Op dit papier kun je goed als een schilder tekenen, dus toetsen kleur neerzetten.



Toetsen

Het zijn dus allemaal kleurvlakken naast elkaar, over elkaar en op elkaar neergezet. Deze manier van werken is minder 'tekenachtig' en neigt naar het schilderen met een kwast.

Ik zet toetsen kleur neer. Unison Colour heeft een prachtige bruin, een diep donkere bruin. Die is prima geschikt om in deze tekening de donkerste vlakken aan te geven. Niet alleen in de chocolade, maar ook in de framboos.



Samenspel

Het lijkt een geraffineerd samenspel te zijn, al die kleuren. In werkelijkheid probeer ik een en ander gewoon uit. En al die kleuren samen maken dat het gebakje steeds meer tot leven komt. Zo heb ik bijvoorbeeld een oranje gebruikt. Dat is toch niet echt een voor de hand liggende kleur voor het tekenen van chocolademousse, maar in deze tekening werkt het juist heel goed.

Vaak is het de kunst om datgene wat er in je hoofd omgaat los te laten en gewoon lekker te experimenteren. Is het niet goed, dan kan het altijd nog een keer over. Luister dus niet te veel naar die stem in jouw hoofd, maar laat je handen de keuzes maken!

Glimmende glimlach

De glans van de gelei bovenop de chocolademousse bouw ik op door eerst een lichte kobalt kleur te tekenen en daarover heen wit. Neem daarvoor dan wel de allerzachtste wit dat je hebt. Bijvoorbeeld dat van Schmincke.

Droeven maar

Nog een paar kruimeltjes. Gewoon een paar stipjes donkerbruin met een klein toefje lichtbruin. En daar straalt het taartje je tegemoet. Door dit papier was ik in staat om heel veel lagen op elkaar te stapelen. Dat geeft een groot gevoel van vrijheid. Sterker nog, als ik het helemaal niets vind, totaal ontevreden ben, dan kan ik het er zo afvegen, of desnoods met aceton helemaal verwijderen. Het papier is dan niet schoon meer maar heeft nog genoeg 'grip' om er een heel nieuwe tekening op te beginnen. Nu eerst maar eens proeven!

Hoe dan ook, een fijne herinnering aan een zoet moment bij Confiserie Gmeiner in Freiburg!



Loes Botman, **Victoria Torte**,
2022, U-Art Pastelpapier
30 x 25 cm