



Stine Jensen

**Het grote
boek van
mooi en
lelijk**



Gatver!

ig!

'Mooi weertje vandaag.'

'Mooie tekening.'

'Mooi rapport.'

'Lelijk huis.'

'Lelijke muts.'

'Doe niet zo lelijk.'

Selijk!





INHOUD

INLEIDING 13

DROOMTAART 17

RUIMTE VERZINNEN 25

SPULLETJE, SPULLETJE AAN DE WAND 38

LIPPENSTIFTOGEN 49

VRIJHEID VAN KLEDINGSUITING 61

ALS JE HAAR MAAR GOED ZIT 71

DE PERFECTE PIROUETTE 79

ALLE FNUIKENDE KOSJOMBETTES

NOG AAN TOE! 89

HEMELSE HERRIE 100

MOOI MUSEUM 108

WEER-BAARHEID 118

WAAROM DIT BOEK & DANK 134

FOTOVERANTWOORDING 136



GOED FIJN LEKKER

LEUK KNAP SCHOON

AANTREKKELIJK PRACHTIG

NETJES KEURIG FRAAI

BEVALLIG CHARMANT GOED

ADEM BENEMEND WELGEVOERD

AANLOKKELIJK AANLOKKELIJK

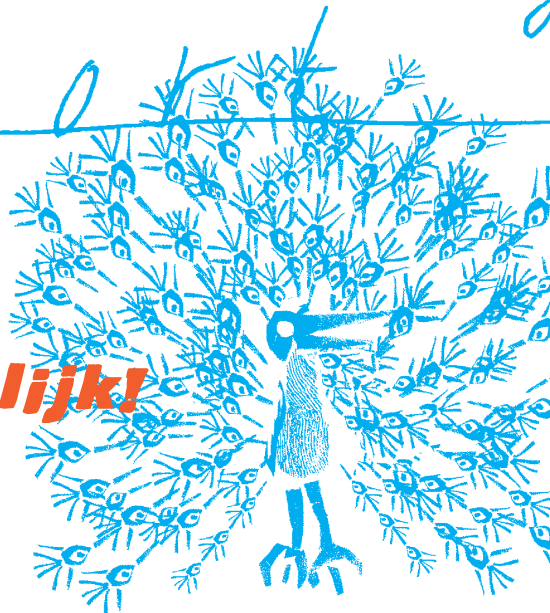
Mooie tekering Mooi rappor

Inleiding

Mooi! Gatver! Prachtig! Afgrijselijk!



De hele dag door vind je ergens wel iets van. Let er maar eens op hoe vaak je de woorden 'mooi' of 'lelijk' – of variaties daarop – gebruikt.



Tip! Noteer jouw antwoorden op de vragen in een schrift of boekje, en lees later nog eens terug wat je mooi en lelijk vond. Denk je er nog steeds zo over of is er iets veranderd?

Mooi is positief: goed, fijn, lekker, leuk, knap, schoon, aantrekkelijk, prachtig, netjes, keurig, fraai, bevallig, charmant, goed, adembenemend, welgevormd, aanlokkelijk.

Lelijk is negatief: afstotend, boos, kwaad, laag, min, verfoeilijk, onaantrekkelijk, ongunstig, onogelijk, smakeloos, zondig, gemeen, kwetsend. **Mooi en lelijk zijn oordelen.**

Dit is het grote boek over mooi en lelijk. Wanneer vinden we iets mooi of juist lelijk, en waarom? Hoe kan het dat je gevoel daarover zo verandert? Want vroeger hield je bijvoorbeeld van het behang op je kamer of van een trui of een ketting, en nu vind je ze foeilelijk. Waarderen mensen dezelfde dingen of heeft ieder een eigen unieke smaak? Hoe kom je dan aan je smaak? En is lelijk het tegenovergestelde van mooi?

Dergelijke oordelen veranderen gedurende je leven. Hoe ouder je wordt, hoe meer je gezien of gelezen, geproefd, geroken of gehoord hebt. Je ontwikkelt – met een mooi woord – je smaak. Ook vind je op verschillende leeftijden andere dingen belangrijk: dat iets je aan het lachen maakt, vrolijk maakt of je tot denken aanzet, of dat het een belangrijke boodschap uitdraagt.

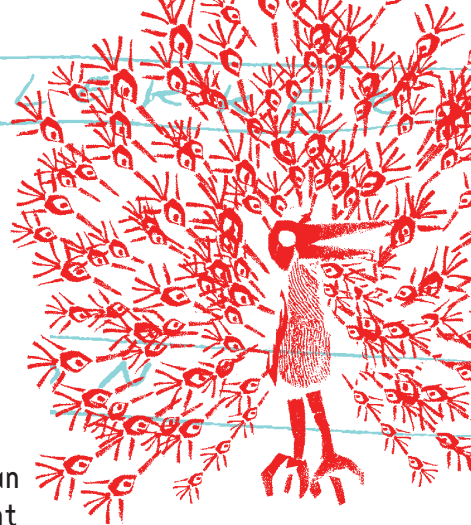




POSITIEF GOED FIJN

Dit is geen boek over kunst, al komt kunst er wel in voor. Het is breder: het gaat ook over huizen, mensen, het weer, eten, muziek, taarten bakken, uiterlijk en nog veel meer.

In de filosofie heb je drie grote domeinen: **het goede** (gedraagt iemand zich netjes), **het ware** (klopt het wat iemand zegt) en **het schone** (wat vinden we mooi). Dat laatste domein wordt ook wel 'aesthetica' genoemd, de kunst van het waarnemen. Als mensen iets als mooi, kunstzinnig of elegant ervaren, zeggen ze ook wel eens dat het 'aesthetisch' is, van het Griekse woord **aestesis** (waarnemen).



AANT

In dit boek ga je zelf filosoferen over mooi en lelijk. In elk hoofdstuk staan vragen en opdrachten. Ook maak je in ieder hoofdstuk kennis met een beroep waarin schoonheid een belangrijke rol speelt. Een kapper, architect, styliste, taartenontwerper, visagist, componist, harpist, design-onderzoeker, dichter, weervrouw, museumdirecteur en kunstschatser vertellen je hoe mooi en lelijk ertoe doen in hun beroep. Wat bestempelen zij als mooi, en wat niet? Ze geven ook tips, zodat je meteen aan de slag kunt om jezelf, de mensen om je heen, je omgeving en de wereld nog mooier te maken.

ACHTIG

NETJ

FRAAI

BELIIGT

CHARMA

Veel plezier!

MEIN

WEE

AAN

MEIN

AANLOKKELIJK

HET GROTE
BOEK VAN
MOOI EN
LELIJK



Droomtaart

Je ontdekt wat het geheim is van een mooie taart. Het hangt allemaal af van je smaak, maar wat is dat precies? Je leert het verschil tussen een banketbakker die perfect gelukte taartjes wil maken die allemaal precies hetzelfde zijn, en een taartenontwerper bij wie de taart een kunstwerk wordt. Een mooie taart heeft iets bekends én iets origineels, iets vertrouwds én iets verrassends.

WE GAAN DE MOOISTE TAART VAN DE HELE WERELD BAKKEN.

Concentreer je goed, want... je gaat die taart zelf maken. Je gaat hem voor je zien met de **mooiste - taart - op - de - wereld - visualisatie**. Die komt uit de oeroude mysterieuze traditie van het zogenaamde 'meditatie-droombakken': bakken in je hoofd.

Stel jezelf voor als bakker. Je draagt een kraakvers en schoon schort en je hebt een professionele bakersmuts op. Op het aanrecht staat alles wat jij nodig hebt voor het bakken van de mooiste taart ter wereld: van een blinkende bakmachine tot plastic kommen in alle kleuren van de regenboog, en van frisse maatbekers tot taartblikken in alle vormen en maten. Alle ingrediënten zijn er: meel, boter, suiker, eieren, honing, cacao.

Weet je al wat je wilt bakken? Mooi. Nu mag je gaan mengen en mixen; kloppen, klutsen en kneden. Is je deeg mooi glad en denk je dat het klaar is... hup, de oven in, **bakken maar!** Terwijl de taart in de oven staat, ga je nadenken over de versieringen: wat voor taart wil je? Wil je feest, kleur en spektakel? Je mag alles gebruiken: slagroom, glazuur, aardbeien, frambozen, kiwi, sprinkels, en marsepein in alle kleuren om figuurtjes van te maken...

Ping! De taart komt uit de oven. Afkoelen gaat snel met een supersonische bakföhn, je kunt de taart meteen gaan versieren. Spuit je er slagroom op? Met grote lekkere dikke klodders of juist heel precies? Maak nu je taart helemaal af en... klaar! Proeven maar!



HET GROTE
BOEK VAN
MOOI EN
LELIJK



**Hoe ziet jouw mooiste taart eruit?
Beschrijf hem, maak een foto in je hoofd
zodat je jouw mooiste taart van de hele
wereld nooit meer vergeet.**

Taarten kun je zelf bakken, maar je kunt ze ook door anderen laten maken en kopen in een winkel. Bij een bakker bijvoorbeeld. De bakker probeert een taartje zo te maken dat jij precies krijgt wat je verwacht: een roomsoes, een mokaartje, tompouce of een abrikozenvlaai. Het is niet de bedoeling dat hij of zij fratsen gaat uithalen zodat er bijvoorbeeld een vierkante torenhoge abrikozenvlaai uit de oven komt die naar citroen smaakt. De bedoeling is juist dat het taartje zo min mogelijk afwijkt van wat wij verwachten.

Er zijn ook bakkers die gespecialiseerd zijn in zoetigheden en klein luxe gebak. Zij noemen zich banketbakker of 'pâtissier'. Ook zij willen graag dat hun gebakjes perfect zijn. Techniek en uitvoering zijn belangrijker dan creativiteit.



Bestaat de mooiste taart ter wereld?

Nou... ja en nee. Officieel wel, want er zijn bakwedstrijden waarbij de beste banketbakkers van de wereld met elkaar strijden om de titel meesterbakker. In Frankrijk bijvoorbeeld. Daar strijden pâtissiers jaarlijks om meesterpâtissier te worden. De competitie duurt een paar weken en een strenge jury van meesterpâtissiers beoordeelt de resultaten. Hier tref je geen gewone appeltaarten aan, maar complete bouwwerken van fijne chocola, bonbons en gebakjes. Met handschoentjes aan werken de meesterbakkers hun ontwerpen uit, ze zijn zelfs met gasbranders in de weer. De jury let op veel; de techniek, uitvoering, originaliteit en natuurlijk ook smaak moeten van een ongekende klasse zijn. De beste pâtissier krijgt de prijs uit handen van de president van Frankrijk.

Maar... ook al krijgt de beste pâtissier een prijs uit de handen van de Franse president, dat hoeft nog niet te betekenen dat jij die taart ook de mooiste van de wereld vindt. Of de lekkerste. Het hangt af van je persoonlijke smaak. Smaken verschillen, hoor je wel eens, en dat kan wel kloppen. De een vindt dit mooi, de ander dat. Hoe dat kan?

Laten we eens beginnen met de smaak van de taart. Bij jonge kinderen zit smaak anders in elkaar dan bij volwassenen. Ze zijn vooral gericht op **zoet**, terwijl volwassenen ook kunnen genieten van **bittere** of **zure** smaken. En dat is absoluut geen toeval, want jonge kinderen moeten nog groeien en flink bewegen, daarom gaan zij af op energierijk voedsel: zoet. Toch kun je niet de hele tijd suiker eten. Je hebt ook voedingsstoffen nodig. Je moet je smaak ontwikkelen door beetje bij beetje andere dingen te proeven.

Smaak is dus niet alleen persoonlijk, maar ook een kwestie van gewenning en gewoonte, én van nieuwe dingen proberen. Dat geldt voor alles wat wij proeven, maar ook voor de andere betekenis van smaak: wat wij er mooi uit vinden zien.



Wat vind je bij een taart belangrijker: hoe hij smaakt of hoe hij eruitziet?

Het kan zomaar zijn dat een mooie taart, zoals een prachtig versierde chocoladetaart, niet goed smaakt, en een lekkere taart is niet per se de mooiste. Bij het bakken kan er altijd wat misgaan: de taart kan inzakken, verbranden of hij is toch niet zo lekker als je had gedacht omdat de samenstelling niet helemaal klopt.

Tijd om er een echte taartenbakster bij te halen. Ze heet **Maroeska Metz** en heeft meegedaan aan het programma **Heel Holland Bakt**. Ze haalde zelfs de finale, waarin ze op het nippertje verloor, maar wel diepe indruk achterliet, want ze had een zwevende taart gemaakt: een magische taart die in de lucht bleef hangen. (zie foto op p.23)

Maroeska zegt zelf trouwens niet dat ze een 'bakker' is. Ze is een **taartenontwerper**. Als taartenontwerper bedenkt ze hoe taarten eruit moeten zien en hoe ze moeten smaken.

Ze is begonnen met bakken toen ze zeven jaar oud was. 'Er zat een receptenboekje bij de oven in ons weekeindhuisje. Ik ging dat hele boekje uitproberen. De soesjes, daar was ik helemaal





*Bestaan er ook
lelijke taarten?*



*Jazeker! Lelijke
taarten zijn
doorsneetaarten.*



door gefascineerd. Het smaakt vies als je meel gewoon in je mond stopt, maar als je er een deegje van maakt, dan zwelt het op in de oven! Dat is chemie. Ik ben vanaf dat moment altijd blijven bakken.'

Maroeska heeft een kunstopleiding gedaan, de Rietveld Academie. Daar leer je alles over hoe je een kunstenaar wordt: welke materialen je kunt gebruiken en hoe je ontwerpt. Om haar opleiding af te ronden maakte ze eetbare beelden. De beelden waren van cake en chocola gemaakt en hadden allerlei vreemde vormen. Ze maakte overal een krul in die lijkt op het uiteinde van haar viool, omdat ze die krul zo mooi vindt. Ze schreef er ook haar eerste receptenboekje bij. En ze deed een mesje bij het boekje zodat je van de kunstwerken kon eten.

Dit ontdekke ze over wat voor haar een mooie taart is:



'Een mooie taart is als een raadsel. Wat zou erin zitten? Je weet nog niet hoe hij smaakt. Als er aardbeien op zitten, smaakt de taart dan ook naar aardbeien? Proeven is altijd spannend. Een mooie taart ziet er origineel uit, er moet iets zijn wat je niet eerder hebt gezien. Ik probeer dat uit, en heb bijvoorbeeld een gereedschapstaart gemaakt en ook een zwevende taart. Bij een echte mooie taart draait het dus niet om perfectie, zoals bij een banketbakker, maar om originaliteit. En dan is er natuurlijk de smaak! De ideale smaak is crunchy, zacht, een ervaring in je mond.'

'Een lelijke taart? Voor mij is dat een doorsneetaart, zoals een modetaart, macarontaart of driptaart. De focus ligt alleen op de buitenkant en het is een kakafonie! Te veel kleuren en versiersels op een hoop. Kleuren doen ertoe. Je hebt natuurlijk ook mislukte taarten. Die kunnen nog wel lekker zijn. Maar ze zijn ingezakt, slap en technisch mislukt.'

Zo, nu weet je al iets meer over smaak en over wat 'mooi' is. Smaak is persoonlijk, maar ook iets wat je ontwikkelt en waar je van huis uit ideeën over meekrijgt.

Een taart kan 'perfect' zijn, in de zin dat hij precies is zoals je verwacht, maar voor echt 'mooie' taarten komt er meer bij kijken: die smaken niet alleen lekker, maar zijn ook origineel. Ze zien er vertrouwd uit maar hebben bovendien iets onverwachts en verrassends. **In een mooie taart wordt het bekende met iets nieuws gecombineerd.**

Wil je nu je droomtaart gaan bakken, dan heeft Maroeska de volgende drie gouden tips:



Denk vanuit smaak. Houd je van aardbeien? Of juist van chocola? Of banaan? Dan is dat je uitgangspunt!



Maak je eigen verhaal met de taart: misschien kun je je hobby erin verwerken of een thema uitbeelden.

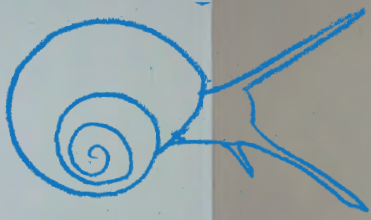


Maak het jezelf niet te moeilijk.

Van de keuken gaan we nu door naar je kamer. Loop je mee?

*Een mooie taart oogt niet
alleen aantrekkelijk, maar
heeft ook een geheim.*





Ruimte verzinnen

Je ontdekt... wat het geheim is van een mooie kinderkamer. Het hangt af van de tijd waarin je opgroeit, van de cultuur en van je leeftijd. Kinderen vinden soms heel andere dingen mooi dan volwassenen. Een architect legt uit dat een 'mooie' kamer vaak slim en verrassend met de ruimte omgaat.

Men neme een hoogslaper, een bureautje, een klerenkast, een boekenkast, een speelgoedbak, vrolijk behang en kleurrijk beddengoed, en tadaaa! Je hebt een kinderkamer. Zo'n kamer kun je kant-en-klaar kopen in meubelwinkels. Zo doen we dat in Nederland. Een betaalbare doe-het-zelfkamer. Praktisch en gezellig, toch? Alles past bij elkaar, alles klopt, maar is het ook mooi?

Dat hangt er natuurlijk van af wat je mooi vindt. Als 'mooi' een combinatie is van 'vertrouwd' en 'verrassend', 'bekend' en 'nieuw', zoals bij de taarten uit het vorige hoofdstuk, dan is het natuurlijk wel een beetje saai om iedereen dezelfde soort kamer te geven.

Je kamer is een belangrijke plek, want daar breng je veel tijd door. Het is dus fijn als je je daar helemaal thuis voelt en je het een prettige en mooie ruimte vindt. De muren staan vast, die kun je niet veranderen, maar wie zegt jou dat je altijd een stoel moet hebben om op te zitten? Of dat kussens keurig op een bank moeten liggen? Misschien kan het ook anders!



Het inrichten van kamers heet ook wel **binnenhuisarchitectuur**. Architectuur is een combinatie van techniek en kunst. Of het nu een gebouw of kamer is, je moet altijd eerst een ontwerp maken. Dat is behoorlijk technisch werk waar veel meten aan te pas komt. Je moet goed kunnen rekenen. Maar het is ook kunst, want je wilt creatief zijn en iets heel moois en origineels maken. Je kunt taarten ontwerpen, maar ook huizen of bruggen. En alle gebouwen in een stad.

Zijn er huizen die jij heel erg mooi vindt, of juist heel lelijk? Kun je uitleggen waarom?

Vicky (11): 'Huizen waarin veel glas is gebruikt, zijn heel modern en hip. Mijn droomhuis is zo'n huis, en het staat in een bos. Het lelijkste gebouw staat vlak bij mijn school, in Amsterdam. Het is zalmkleurig en lijkt op een aquarium en er staat een soort beeld op. De kleur is lelijk en ik begrijp niet wat dat ding erbovenop doet.'

Lena (12): 'Ik vind grijze flatgebouwen lelijk. Jammer genoeg woon ik in zo'n gebouw. Het is allemaal zo vierkant, alsof het door een reus is neergezet. Oude huizen zijn vaak gezelliger dan nieuwe.'

Ronja (8): 'Het huis waarin ik woon is niet zo mooi aan de buitenkant, het is van grijs steen. Af en toe kijk ik op YouTube. Dan zoek ik iets op om het binnen leuk te maken. Ik zie heel mooie kamers, waar de muur turquoise is of met bomenbehang beplakt. Sommige vriendinnen hebben netjes opgeruimde kamers, bij mij liggen veel kleren op de vloer. Dat vind ik gezellig. Dan zegt een moeder: "Wat is het hier rommelig." Maar ik denk: zo is het bij mij.'

Bobby (12): 'Later wil ik een villa met een zwembad. En een mooie keuken met een kookeiland. Ik hou van strakke vormen.'

Foster (12): 'Een rijtjeshuis is een nachtmerrie. Dat is te saai. Er zit geen eigen vorm in. Het is standaard.'

