



"FOLLOW
THE
WHITE
RABBIT"



Woord vooraf

Als klein meisje was ik al gefascineerd door *Alice in Wonderland*. Het Engelse boek, dat mijn ouders eens uit het buitenland meenamen, zat vol met verrassingen: schuifjes, klapjes en verborgen plaatjes die het verhaal tot leven brachten.

De wereld van Alice was prachtig en spannend, maar ook vreemd en verwarrend—niets was zoals het leek. Alice zat verveeld aan een meer, zag een wit konijn met haast, volgde het en viel een diep konijnenhol in. Plots bevond ze zich in een wonderlijke wereld vol raadsels en onverwachte ontmoetingen. Waar niks was zoals je denkt dat het zou moeten zijn.

In die wereld moet Alice zich snel aanpassen. Niets is voorspelbaar: ze groeit of krimpt door een slok of hap, ontmoet pratende dieren, en wordt uitgedaagd door een boze koningin die met gemak de uitspraak "Kop eraf!" bezigt. Alles voelt vreemd en toch spannend; een beetje zoals het leven zelf, waar alles zomaar kan veranderen.

"Curiouser and curiouser!" roept Alice, en ik herhaal het graag—ook ik heb geleerd mijn eigen wereld als een wonderland te zien, vol verrassingen.

Alice in Wonderland liet me ook een eigen "rabbit-hole" creëren: een plek in mezelf waar ik veilig was en de wereld kon kleuren zoals ik wilde. Het gaf me een andere blik op het leven, één waarin onverwachte wendingen welkom zijn.

Net als Alice moest ik vaak een nieuwe weg inslaan zonder precies te weten waarheen.

Soms verfde ik mijn werkelijkheid roze, terwijl hij groen bleek te zijn. De maakbaarheid van mijn leven had zijn grenzen, maar juist die verrassingen brachten me waar ik nu ben: in mijn eigen wonderland.

Ik heb het geluk gehad dat ik de wereld, mijn wereld altijd ben blijven bekijken als een wonderland. Ik ben altijd bedacht op iets gek, wonderlijks en dat is me in mijn leven dus ook heel vaak overkomen net als iedereen. Ik dacht dat iets zo was maar dan was het toch ineens totaal iets anders, mensen zijn veranderlijke wezens.

Ik dacht dat die persoon zo was maar daar bleek ik me heel erg in te vergissen. Ik dacht dat ik mijn leven op orde had totdat dat ineens helemaal niet meer zo was.

Dit boek nodigt jou uit om ook jouw wonderland te verkennen. Creëer jouw unieke plek, wees nieuwsgierig en ga op avontuur. Laat niemand je vertellen dat het niet kan, want het kan allemaal. Laat je verrassen en omarm het onbekende.

Ga zelf op avontuur in je huis, in je omgeving en zie hoe wonderlijk mooi, gek, bijzonder, grappig en mooi het allemaal is.

Het mag er allemaal zijn. JIJ mag er helemaal zijn!

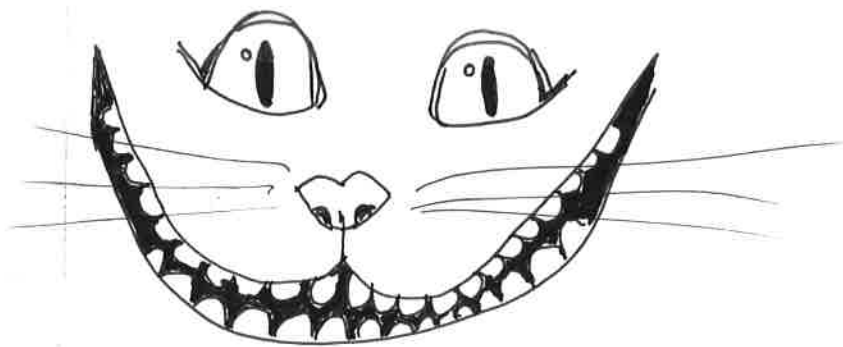
De (bijna) lege pagina's zijn voor jou om in te vullen, er iets van te maken.
Je kan er iets op plakken, een college maken, iets opschrijven, een gedicht of een
boodschappenlijstje of een begin van een zin, een recept dat je uit wilt proberen het is aan jou.

Het is een uitnodiging aan jou om er iets mee te doen wat bij je past. Maak het jezelf niet te makkelijk.
Doe iets wat je nog niet eerder hebt gedaan. Creëer je eigen creatieve ruimte. Het is per definitie goed.
Laat je vooral door niemand zeggen dat het niet kan of niet bestaat. Wat weten zij daarvan?

Kijk door het sleutelgat van je leven, wat zie je daar?

Veel plezier!

Liefs,
Anna



ξ In Wonderland is niets wat het lijkt en alles is onderhevig aan plotselinge veranderingen. Wat zegt dit over onze perceptie van de werkelijkheid? Is de realiteit objectief, of is het een constructie van onze waarnemingen en ervaringen? Wat is de aard van de werkelijkheid?



*Those who don't
Belive in magic
Wil never
Find
It*



Konijnenhol

Omgekeerde appeltaart met kersen

Wat je nodig hebt:

- 125 g bloem
- 70 g boter
- 50 g poedersuiker
- 1 ei
- 200 g kersen (diepvries)
- 6 volzoete appels (bijv. piñk lady)
- 3 el kraanwater
- 100 g suiker

Hoe maak je het:

Meng 50 g boter met de poedersuiker. Voeg de bloem toe en kneed of maal tot kruimelig deeg. Voeg het ei toe en kneed of maal kort tot samenhangend deeg. Leg in vershoudfolie 40 min. in de koelkast. Verwarm de oven voor op 180 °C. Laat de kersen ontdooien. Schil de appels, snijd in kwarten en verwijder het klokhuis. Smelt de suiker met het water in een steelpan op laag vuur. Karamelliseer de suiker op hoger vuur kastanjebruin. Neem van het vuur. Roer de rest van de boter erdoor. Pas op, het kan spetteren. Schenk de karamel in de quichevorm. Leg de appel met de bolle kant in de karamel en verdeel de kersen erover. Bestuif het werkblad met bloem en rol het deeg uit tot een ronde lap van Ø 30 cm. Leg het deeg op de appels en duw aan de rand een beetje naar onderen. Maak met een mes gaatjes in het deeg en bak in de oven in ca. 40 min. lichtbruin en gaar. Neem uit de oven en laat 10 min. afkoelen. Leg een platte schaal op de bakvorm en draai om.



Little Alice fell

D

O

W

N

the hOle, bumped her head
And bruises her soul



*Deze benen kan je gerust uitknippen en ergens tussen doen
zodat je het niet vergeet.*