



Liever geen rottend fruit aan de muur



Appels en peren doen niet moeilijk als ze geschilderd worden.

In tegenstelling tot mensen kunnen ze dagenlang stilzitten en hoeven ze nooit naar het toilet. Een schilderij van dingen waar geen leven in zit, wordt een stilleven genoemd. Toch zit ook in levenloze dingen leven. De bloemen in een vaas beginnen te verwelken en fruit dat blijft liggen, gaat rotten. Dat legden de schilders liever niet vast in een stilleven. Niemand heeft zin om thuis een schilderij van rotte peren op te hangen. Wie het ziet, ruikt er immers al snel de geur bij en je weet maar nooit of er vliegen op gaan zitten. Schilders van stillevens deden vroeger immers hun uiterste best om alles er zo echt mogelijk uit te laten zien.

Om te bewijzen hoe goed ze waren, schilderden ze er ook nog beestjes bij. Geen fruitvliegjes, maar fladderende vlinders bijvoorbeeld. De Hollandse schilder ELIAS VAN DEN BROECK was daar een echte meester in. Andere schilders waren jaloers en beschuldigden hem van bedrog. Hij plakte echte vlindervleugels op zijn doeken in plaats van ze te schilderen, beweerden ze. Van die roddel kwam een rechtszaak. Om te bewijzen dat hij geen bedrieger was, schilderde Van den Broeck voor de ogen van de rechter een prachtige vlindervleugel. En die roddels? Die kregen vleugels.



Gooi een appel met een bruin plekje niet weg, maar leg hem in een aparte fruitschaal. Probeer nog wat ander rottend fruit te verzamelen. Zodra je drie stuks bij elkaar hebt, schilder je het fruit en de schaal. vergeet niet er de fruitvliegjes bij te schilderen.

TIP

SCHILDEREN MET HET SAP VAN GROENTEN OF FRUIT

Wat heb je nodig?

Groenten en fruit waarvan het sap kleurrijk is, water, mixer of blender, potje met deksel.

Bijvoorbeeld spinazie = groen, rode biet = rood of roze, wortels = oranje, bosbessen = blauw tot paars, rode kool = blauw, schillen van rode ui = bordeauxrood.

Hoe maak je het?

- Snijd de groenten of het fruit in kleine stukken.
- Doe ze in de blender en maak er sap van.
- Of doe ze in een pot met wat water en mix ze tot pulp.
- Laat het sap uit de pulp druipen.
- Doe het sap in een potje met deksel en bewaar dat in de koelkast.