

EXTRA ACTIVITEITEN IN DE KOMENDE TIJD

vanaf 7 december 2018	Kerstversiering in zwart-wit	Iedereen kan hieraan meedoen
11 december 2018	Lezing en workshop Staphorster stipwerk	Alie van Lopik: vooraf reserveren
15 december 2018	Scrooge – een vrekkerig optreden	15.30-16.30 € 7,50 incl. entree
22 december 2018	Kerstmuziek op harp	14.00-16.00 uur alleen entree
15 januari 2019	Lezing over expositie Mode in zwart-wit	Ellen Haeser: vooraf reserveren
14 februari 2019	Lezing over de naoorlogse mode	Cora de Kok: Volksuniversiteit

EFFE BOMEN

Dick de Jong

Veel museumbezoek is fijn, maar het vraagt tegelijkertijd wel extra inspanning. Niet alleen op de middagen dat het museum open is, vooral ook daarbuiten. Want De Koperen Knop is een bedrijf, waar ook buiten de openingstijden veelal mensen aanwezig zijn. Afgelopen tijd merkte ik dat meerdere malen. Als er iemand in de ochtend – op afspraak – op bezoek kwam, keek men vreemd op of reageerde die vaak verrast bij het aanschouwen van het bezet zijn van alle vijf kantoorwerkplekken. Of van twaalf mensen in het museumcafé aan de koffie. En allemaal vrijwilligers! Fantastisch toch?

Toen de directeur tijdens haar nieuwjaarspeech in januari van dit jaar het motto van 2018 aankondigde 'kwaliteitsverbetering', werd hier en daar wat verbaasd gereageerd. Toch kunnen we nu na net 9 maanden concluderen dat dit al heel goed is gelukt. Maar heel veel van die zaken blijven aan het oog van het publiek onttrokken. Totdat ze erop worden gewezen. Verderop in deze Beknopt wordt een aantal van de verbeteringen nader genoemd.



De knotwilg, als onderdeel van Denkend aan Holland.

EEN VORKJE MEEPRIKKEN?

INLEIDING

Iedereen kent wel deze uitdrukking, bedoeld om een beetje balorig een ander uit te nodigen om een hapje mee te komen eten. Het gaat hier om de vork. Een voorwerp dat iedereen wel kent. Maar of het echt een alledaags voorwerp is mag u concluderen na het lezen van dit artikel. Eten met vork en mes is inmiddels wel de gewoonste zaak van de wereld geworden. Vroeger werd het eten met een vork alleen toegedacht aan de hogere klasse. Daar at men deftig, met mes en vork. Toch is er ook een tijd geweest dat er alleen een lepel voorhanden was. Onderstaand een aantal verschillende lezingen over de geschiedenis van ons bestek en dus ook van onze vork.

VORK

Een vork is een onderdeel van het bestek en bestaat uit een handvat met daaraan een aantal tanden, gewoonlijk drie of vier. Een vork wordt vooral gebruikt tijdens het snijden van voedsel: om het op de plaats te houden en om afgesneden stukjes naar de mond te brengen. Ook overlapt de functie van de vork die van de lepel ten dele: veel voedsel kan zowel met een lepel als met een vork naar de mond gebracht worden.



Een variatie aan vorken.

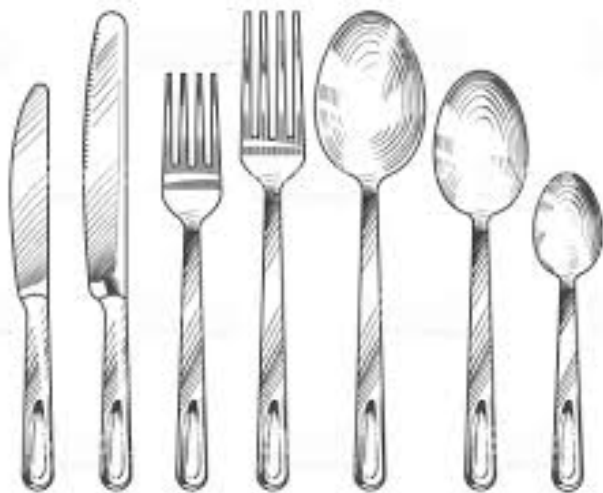
Vorken waren al in gebruik in de Romeinse tijd, maar zijn daarna weer verdwenen. Rond het jaar 1000 kwamen zij weer in zwang. Hoewel eerst veroordeeld als pretentius raakte het bestek geleidelijk in het westen bekend. De vork als onderdeel van het bestek ontstond in de zestiende eeuw in de hogere sociale klassen. In de vijftiende eeuw werd de (drietandige) vork nog beschouwd als een instrument van de duivel. Daarom werd bij het snijden van vlees alleen een tweetandige vork gebruikt.

De meeste vorken hebben drie of vier tanden, die licht gekromd zijn. Hierdoor kan het voedsel zowel aan de vork worden geprikt als met de vork worden geschept.

Het laatste wordt in het Verenigd Koninkrijk als onbeschaafd beschouwd: wie zich aan de etiquette houdt prikt al het voedsel, tot en met doperwtten toe, aan de vork. Van Lodewijk XIV van Frankrijk is bekend dat hij zich aan het oude gebruik om met lepel en mes te eten hield. In de negentiende eeuw groeide het aantal modellen lepels en vorken aanzienlijk. Waar ooit een enkele lepel en vork diens deden werd de tafel nu gedekt met natfruitvorken, opschepvorken, dessert- en hors-d'oeuvre vorken, visvorken en nog veel meer. Er bestaan zelfs sardinevorken. De toegenomen welvaart en de grote zilverproductie maakten dat mogelijk.

De invoering van visbestek eind negentiende eeuw werd door het Britse hof en de adel genegeerd. De Britse koningin eet tot op de dag van vandaag haar vis met twee gelijke vorken en wordt daarin door de adel nagevolgd. Een visbestek geldt in deze kringen als een aanwijzing dat iemand qua opvoeding en leefwijze tot de 'middle class' behoort.

Bestek



BESTEK

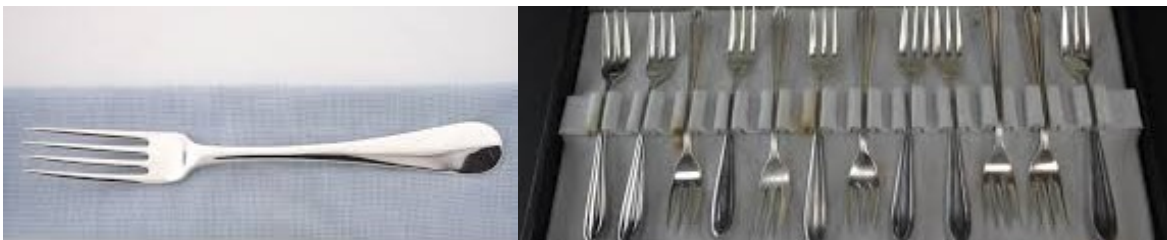
Het grootste deel van de wereldbevolking gebruikt niet het bestek zoals wij dit kennen, maar eet met stokjes of gewoon met de vingers. In onze Westerse cultuur is bestek een vast onderdeel

van de tafel. Er gingen echter heel wat eeuwen aan vooraf, voordat de etiquette voorschreef dat er met mes en vork moest worden gegeten!

Van het huidige bestek heeft het mes de oudste geschiedenis. Het is afgeleid van de scherpe, stenen gereedschappen uit de prehistorie. Van een tafelmes was toen uiteraard nog geen sprake. Bekend is dat Griekse edelen in de tijd van Homerus (achtste eeuw voor Christus) een mes gebruikten voor het kleinsnijden van vlees. De middeleeuwen staan niet bepaald bekend om hun verfijnde etiquette. Toch gebruikte men in die periode aan tafel mes en lepel. Het mes had in die tijd een lemmet met een spitse punt. Daarmee kon men gemakkelijk voedsel uit een schaal prikken om het vervolgens met de vingers in de mond te stoppen. Op de tafel van de gastheer lag geen bestek, want iedere gast bracht z'n eigen bestek mee. Dit bestond uit een mes en een lepel. Het bestek, de specerijen en het eten van de meestal adellijke gastheer bevonden zich in een zogeheten tafelschip. Dit was een schip in miniatuurformaat en feitelijk een voorzorgsmaatregel om vergiftigingen te voorkomen. Aan de masten van het schip hingen namelijk stukjes hoorn, die zouden verkleuren als ze in aanraking kwamen met vergiftigd eten.

HISTORIE

Het gebruik van de vork als instrument om eten naar de mond te brengen, is waarschijnlijk afkomstig uit het Byzantijnse rijk. De Byzantijnse prinses Theadora introduceerde dit onderdeel van het bestek in de elfde eeuw in Venetië. Toen ze trouwde met de Venetiaanse hertog nam ze uit het ouderlijk paleis de gewoonte mee om te eten met een gouden vorkje! Dit sprak de Venetiaanse dames wel aan en al snel werd het voorbeeld van de prinses gevolgd. De kerk bleek echter fel gekant tegen dit gebruik en bestempelde het als een 'duivelse zede'. Het zou nog enkele eeuwen duren voordat de vork echt ingeburgerd raakt. Als de Franse Koning Hendrik de III in 1574 in Venetië is, ontdekt hij dat er aan het Venetiaanse hof met tweehandige vorken wordt gegeten. Hij voert dit gebruik onmiddellijk in aan het Franse hof, vooral om praktische redenen. Door met een vork te eten bevulde de elite niet zo snel de hoge gesteven kragen die toen in de mode waren. Vanaf de achttiende eeuw worden mes, vork en lepel in series van zes of twaalf gemaakt. De gast neemt niet langer zijn eigen bestek mee, maar treft dit aan op de gedekte tafel. Later die eeuw wordt het tafelgerei uitgebreid met serveerbestek of een dessertbestek. Tegelijkertijd ontstaan etiquette en voorschriften voor het gebruik ervan zoals wij die nu kennen.



Deftige vorken.

ROND 1650

Uit het midden van de zeventiende eeuw is bekend dat de vork vaste prik werd aan de dis van de gegoede burgerij. Tot die tijd gebruikte men waar nodig een mes en soms een lepel. Het eten werd op grote borden en in schalen opgediend waar ieder naar believen uit opschepte. Er werd met de hand gegeten en het wassen van de handen vóór tafel was dan ook een hele ceremonie. De jeugd moest versjes opzeggen waarin de goede tafelmanieren werden bijgebracht. 'Graai niet in de schaal met volle hand, leg geen vlees uit de mond terug op de schaal, lik het mes niet af, snuif niet als een varken, schommel niet met je benen en snuit je neus niet in het servet'. Vaak deelden disgenoten mes en bord, zodat deze strenge gedragscode verre van overbodig was.

Over de opgang van de vork doen verschillende, soms bizarre verhalen de ronde. In de middeleeuwen betoogde de geestelijke stand dat voedsel dat heilig genoeg werd bevonden om de mens te voeden het dan toch zeker waard was om met de handen te worden genuttigd. Met andere woorden: de vork was een belediging van God. Dat bleek wel uit de droeve geschiedenis van een islamitische prinses met wie een Venetiaanse doge in de elfde eeuw trouwde. Zij raakte haar eten niet aan, maar liet zich voeren met een tweetandig vorkje. De pest maakte spoedig een einde aan haar leven. 'Dat komt nou van die heidense praktijken', riep de Kerk.

Het zou eeuwen duren voor de vork weer op tafel kwam. In de zestiende eeuw beschrijft alweer een Venetiaan, Bartolomeo Scappi, in zijn kookboek een tweetandige vork. Vermoedelijk is dit type vork een afgeleide van de voorsnijvork uit de keuken. Gebruikten de koks eerst gewoon het spit om het vlees voor te snijden, als snel bleek dat je met een vork meer grip had op de materie. Dit bleek niet alleen te werken in de keuken, maar ook aan tafel. De jurist Michel de Montaigne maakte in 1580 een reis naar Rome. Daar zag hij vorken, maar die vond hij niet zo interessant als de witte borden die de borden van schijven brood en de houten plank-



jes steeds meer gingen vervangen. Op deze 'harde' borden konden de koks ook gerechten opdienen die wat meer kookvocht bevatten. Om die netjes te kunnen eten, had je naast het mes ook een vork nodig.

En zo raakte de vork snel ingeburgerd aan de bovenkant van de maatschappij. In 1695 schreef de Fransman Antoine de Courtin een traktaat over de verfijnde tafelmanieren: 'Men moet het vlees op zijn bord snijden en het dan naar de mond brengen met de vork. Ik zeg: met de vork, want het is heel onbetamelijk om met de vingers iets vettigs, iets van saus, iets van stroop of zo aan te raken'

Nagemaakt bestek.

BIJNA VERGETEN VOORWERPEN: DE TELMACHINE

Wie kent hem nog? Eigenlijk was het een rekenmachine. Loodzwaar apparaat dat zo'n 40 bij 25 cm van je bureau in beslag nam en zeker 20 cm hoog was. Dat je door het op die hoogte moeten aanslaan van de toetsen geen RSI kreeg was een wonder. Of toch niet: RSI moest toen nog worden uitgevonden. Als je op dat apparaat een lastige berekening intikte, stond ie soms wel een minuut herrie te spuwen. Nu heeft bijna niemand meer een telmachine. Op elke mobiele telefoon zit er een en we hebben allemaal een computer met tal van rekenmogelijkheden. Hier en daar staat nog wel een rekenmachine; altijd makkelijk om de papierstrook eraf te halen en even te controleren of er geen foute aanslagen zijn gemaakt.



Dertig jaar terug had iedereen op kantoor zo'n grote rekenmachine. Je had er heel zware en lompe apparaten onder. Bakbeesten die iedereen links liet staan. Maar als er een extra exemplaar nodig was, werd deze wel gebruikt. Zo ook door de accountant, zoals uit het volgende blijkt. Op een maandagmorgen bij aanvang van het werk meldde de accountant zich. Het was winter en het had gevroren. De verwarming draaide nog lang niet op volle kracht. Er werd wat met tafels geschoven en er waren twee werkplekken voor de medewerkers van het accountantskantoor bij gemaakt. Op een ervan werd dat grote apparaat geparkeerd. Door dat geschuif was de stekker iets uit het

stopcontact geraakt; hij zat er nog wel in, maar maakte geen contact. Toen de jongste bediende van het accountantskantoor de toetsen intikte gebeurde er niets. Hij keek rond en je zag dat ie hulp vroeg. Een college tegenover hem zei: 'Oh, is het weer zover... Het is vannacht te koud geweest en de olie is dik geworden. Je moet 'm even tegen de radiator van de verwarming houden'. En even later zit die knul op zijn knieën met de rekenmachine tegen de radiator aangedrukt.

Ineens klinkt een bekende stap in de gang. De directeur. Wie hem heeft ingeseind is nooit duidelijk geworden. Maar ineens vloog de deur open en buldert het door de kamer: 'Wat doe jij daar op de grond?' Er zal zelden iemand een roder hoofd hebben gekregen, dan die accountantsleerling.

EXPOSITIE DENKEND AAN HOLLAND

Het was begrijpelijk een hele overgang van Donald Duck naar Denkend aan Holland. Niet alleen anders, maar vooral ook veel rustiger bezoek. Maar wel buitengewoon geïnteresseerde mensen. Vaak ook boeren of rustende boeren, die komen genieten van wat de expositie te bieden heeft. Ook de deelnemers aan de fotowedstrijd maken graag gebruik van de hen geboden mogelijkheid om de expositie en dus hun op De Etage getoonde foto te komen bekijken.



De blaasbalg is aan reparatie toe.



Onderdeel van Denkend aan Holland. En weer is er een school op bezoek.



VOORBEREIDING MODE IN ZWART-WIT

Er wordt achter de schermen door een grote groep enthousiaste expositiecommissieleden hard gewerkt aan het vinden van de meest interessante bruiklenen voor de komende winterexpositie.

GEBRUIK TOUCHSCREEN

In de vorige Beknopt meldden wij u de ingebruikname van het grote scherm op De Etage. Dit zorgt niet alleen voor een opvallend grote kwaliteitsverbetering voor wat er tijdens de openingstijden wordt getoond. Het bewijst ook zijn aanvullende diensten bij het overige gebruik van deze ruimte bij presentaties en vergaderingen. De gebruikers zijn in elk geval heel erg enthousiast.



De lekke griendaak op het droge.



Melkkarretje in de expositie.



De theetuin wordt winterklaar gemaakt.

OP AUTOMATISERINGSGBIED

De afgelopen maanden is veel tijd gestoken in het bijwerken en onderhoud van de diverse computers. Dit heeft erin geresulteerd dat deze nu sneller zijn en er dus prettiger kan worden gewerkt. Dit had ook een positieve weerslag op de interne taakverdeling. Ook kan een aantal van de vrijwilligers nu vanuit huis enkele emailadressen benaderen en zijn er documenten in een cloud-omgeving geplaatst, zodat ze vanuit verschillende plekken op te roepen zijn. In de komende tijd zal dit proces worden ontgewikkeld.

DIRECTIESECRETARIAAT

Sinds Anne-Marie Verhagen een dag per week de directeur ondersteunt, kan deze laatste meer tijd steken in dingen, die al lang zijn blijven liggen. Ook het verzenden van Beknopt-informatie en andere uitvoerende zaken zijn door haar ter hand genomen, evenals de verzorging van het adressenbestand 'Wie is Wie' en enkele andere lijsten. Tevens zorgt ze voor het ontvangen en verwerken van specifieke aanmeldingen, de naambadges en nog veel meer.

NIEUWE INSTALLATIES

Sinds kort beschikt het museum over een nieuwe telefooninstallatie en over een nieuwe kassa. De kassa heeft een touche-screen en is eenvoudig in bediening. Het voordeel is nu ook dat er op eenvoudige wijze dagelijks uitdraaien kunnen worden gemaakt, zodat er altijd up to date informatie beschikbaar is. De telefoon bestaat uit een desktoestel bij de receptie en vijf losse units op de kantoren, in het museumcafé en op De Etage.



Herfst in de boomgaard.



Weer een mol minder.



Business-event 2018

KLIMAATBEHEERSING

Eerder dit jaar is er een nieuw systeem aangekocht om klimaatmetingen te kunnen doen. Het oude systeem bleek niet meer te werken en bij het zoeken naar geschikte bruiklenen voor exposities werd het museum steeds meer geconfronteerd met vragen over temperatuur en vochtigheidsgraad in de ruimten waar de materialen komen te staan. Het museum beschikt nu over vier meeteenheden en een uitleesunit, dat is aangesloten op het computersysteem op kantoor.

WERK- EN TAAKOMSCHRIJVINGEN

Door ziekte van de uitvoerende ligt de beschrijving van taken en werkzaamheden momenteel stil. Die beschrijvingen zijn vooral bedoeld om in beeld te krijgen wat voor werkzaamheden er moeten worden gedaan. Dat is in een organisatie van die van De Koperen Knop erg belangrijk, omdat daar nogal wat taken door slechts één persoon worden gedaan. 'Eenpitters' heet dat in het jargon.

BUSINESS EVENT

Dit jaar brachten de sponsors met het bestuur een bezoek aan Blokland Metaalbewerking in Hardinxveld-Giessendam. Na een hartelijke ontvangst volgde er enkele bedrijfspresentaties, waarbij de geschiedenis van het bedrijf nadrukkelijk in beeld kwam. Aansluitend ging het gezelschap in twee groepen de gebouwen door, waar een uitleg werd gegeven van wat het bedrijf maakt. Daarbij bleek dat dit wel heel bijzondere producten zijn.

Er werd ook nog een link gelegd met een toekomstige expositie in Museum De Koperen Knop: '3D een expositie met verdieping', want ook in dit bedrijf wordt hiermee gewerkt.



Een van de moderne bedrijfsgebouwen.



Tijdens de rondleiding nam iedereen de tijd.

UITBREIDING ZUILEN

Gelukkig hebben we een nieuwe vrijwilliger gevonden, die onder meer de beide zuilen in het museum zal gaan beheren. Het is de bedoeling dat de gebruiksmogelijkheden hiervan worden uitgebreid en dat er ook meer filmmateriaal op te zien zal zijn. We komen hier later op terug.

FINANCIËLE ADMINISTRATIE

De afgelopen jaren heeft er een omslag plaatsgevonden binnen de financiële administratie van het museum. De boekhouding gebeurt nu - grotendeels in de vorm van sponsoring - door DRV te Sliedrecht, die dit werk en het opstellen van de jaarrekening geheel heeft geautomatiseerd. Door het museum moet alles voorzien van codes worden gescand en gemailld, waarna het door een computer wordt uitgelezen en verder verwerkt. Dit heeft best wat extra werk en hoofdbreken gekocht. In eerste instantie heeft de bestuurssecretaris Annelies de Koning zich daarmee bezig gehouden. Gelukkig kunnen we nu al geruime tijd rekenen op Cobi van Es, die een dag per week op zeer nauwgezette wijze voor de voorbereiding en aanlevering zorgt.

SCHONEN EN DIGITALISEREN ARCHIEF

Bij het doorlopen van alle berguimten in het museum werd duidelijk dat de hoeveelheid archiefdozen en -stukken te groot is geworden. Een grondige schoningsactie van het dynamische archief (dat dagelijks raadpleegbaar is) volgde en nu is ook een begin gemaakt met het statisch archief (dat opgeborgen is en maar zelden moet worden geraadpleegd). Omdat ook dit onvolgende ruimte opleverde en er nog teveel materiaal resteerde is besloten een begin te maken met het digitaal archiveren.



Wethouder Nederveen reikt de prijzen voor de fotowedstrijd Denken aan Holland uit.



Kinderworkshop Denkend aan Holland.

2019 JUBILEUMJAAR

Begin november 2018 komt voor het eerst een ingestelde jubileumcommissie bij elkaar om te gaan bespreken wat voor extra activiteiten er volgen in het kader van het dertigjarig bestaan van het museum volgend jaar. Er zijn veel leuke ideeën.

VRIJWILLIGERSVACATURES

Voor het verrichten van verschillende werkzaamheden is De Koperen Knop op zoek naar vrijwilligers. Onder meer voor de dagelijkse suppoostendiensten, inclusief het museumcafé. Maar ook assistentie op het gebied van de klimaatmetingen, de taak- en werkbeschrijvingen, het digitaliseren van het archief en nog veel meer. Aanmelden kan bij de directeur: 06-14148618.

STICHTING EIGENAREN VAN MUSEUM DE KOPEREN KNOP

DE STICHTERS EN INSTANDHOUDERS ZIJN

Jan Boerman	1988 - 2003
Kommer Damen	1988 - heden
Ad van Herk	2003 - heden
Andries de Kok	1988 - heden
Huib de Kok	1988 – 1993

Gerrit van Noordenne	1988 – heden
Balt van der Padt	1993 - 2005
Janny van der Padt	2005 - heden
Jan Timmer	1988 - heden
Jan van Vliet	1988 - heden
Marc Vogel	1988 – heden

DIT MUSEUM WORDT MEDE IN STAND GEHOUDEN DOOR DE GOEDE VRIENDEN:

Alert Security	Historische Vereniging	Mostert Bloemen
Aspect ICT	Hardinxveld-Giessendam	Multiman Nederland
Blokland Bouwpartners	Hoek en Blok	Neptune Marine Services
Blokland Metaalbewerking	Hollands Werk	Van Noordenne Accountants
Gebroeders Blokland	B.M. van Houwelingen	Cafe Olt Ghiessen
BMN De Klerk	I.M. Brouwer Industriële	Optima Uitzendburo
De heer J. Boerman	Metaalwerken	Van der Padt & Partners
Boerman Transport	Industrial and Marine	Van der Padt Deuren
Van Den Bout Accountancy & Advies	Diesels Nederland	Pasman Integraal Vastgoedonderhoud
Schilders Behangers G. van den Bout	Notarispraktijk Interwaert	Peinemann Holding
Bouwmeester Watersport	Jambo Media	Prefunko
Schildersbedrijf Den Breejen	De Jong's Pijpleidingen	Reijnders Graveertechniek
Shipyard Den Breejen	Veehouderij, Loon & Verhuur-	Automobielbedrijf Schouten
Buyk Constructies	bedrijf Gebr. De Jong	Snelle Vliet Touringcars
Damen Marine Components	Restaurant Kampanje	Soloan
Damen Shipyards Gorinchem	Kapsalon Hans en Annelise	Bouwonderneming Stout
D.A.P. De Lekstreek	Kamsteeg	Bureau Tekst en Beeld
Advocaten Degenaar, Hoogendam	Keukenhof Sliedrecht	Thuis in Bouwen
en Colombijn	Klimaatsservice Holland	Tienmorgen Advies
Discom	Klop Watersport	Trabor Gevelprojecten
Van Dijk Vastgoed	De Koning Aannemingsbedrijf	Tromp Advies Accountants &
Garagebedrijf van Dijk	Kooiman HR Management & Advies	Belastingadviseurs
DRV Accountants	D.A.P. De Lekstreek	Grafisch Bedrijf Tuijtel
Dubbeldam Beheer	Van Leussen van den Broek	Verschoor Dames- en Herenmode
Elon Vloer & Interieur	Notarissen	Visser & Smit Hanab
Van Es Architecten	Luxaflex Nederland	Van Vliet Sliedrecht
Euro-Rijn Beheer	Merwede Consultancy	Vlot Holding
FlexiVers	Bouwmaatschappij Merwestreek	Cafetaria Wielwijk
De Giesen Wildeman	Van der Meijden Luxury Interiors	Van Wijngaarden Marineservices
Giessenwind	Van Milligen Metselwerken	W.S.B. Solutions
Helmink Hoontechniek	Administratie en Advies Moerdijk	De Zeeuw Hoveniers
Van den Herik Sliedrecht		

COLOFON:

Redactie : Dick de Jong.
Assistentie : Alida Ambachtsheer & Anne-Marie Verhagen
Foto's : Alida Ambachtsheer, Ewoud Klop, Dick de Jong en anderen

Voor deze uitgave zijn onder meer artikelen en teksten van derden gebruikt.
Voor zover iemand meent dat hierbij de kopierechten zijn geschaad kan er contact worden opgenomen met de redactie.

MUSEUM DE KOPEREN KNOP

het cultureel en historisch
centrum in de alblasterwaard



Binnendams 6 | 3373 AD Hardinxveld-Giessendam | 0184-611366
directeur: Alida Ambachtsheer | 06-14148618 | dinsdag-donderdag 9.00-17.00 uur
www.koperenknop.nl | koperenknop@koperenknop.nl | bank nl93rabo0395001005
open: dinsdag t/m vrijdag 13.00-17.00 uur en zaterdag 11.00-17.00 uur
groepen op afspraak - informeer naar de mogelijke bezoeksarrangementen



Herfststuk, dat tijdens de workshop op 24 oktober 2018 werd gemaakt.