

Reflectie

Naam student: Friso Liesker, HtH Amsterdam

Datum: 19-07-2019

Bedankt Hans!

Heel Howie bakt: tussen Visietoets en Puits d'amour



NB: De link naar de uitzending van de **Deegweek** (pastry week) van de *Great British Bake Off* is helaas niet meer werkzaam... Het beste wat ik kon vinden dat iets over de uitzending zegt, is [dit artikel](#). Met de nodige plaatjes voor het sfeergevoel.

Ik moet wat bekennen: ik ben fan van [The Great British Bake Off](#). Dat is een serie over de Britse volkshobby: bakken. Alles aan dat format is aangenaam Engels; het vindt plaats in een enorme witte tent op een groot grasveld dat deel uitmaakt van een riant landgoed, waar twaalf getalenteerde hobby-bakkers elkaar de tent uit moeten bakken, en waar vredig grazende schapen af en toe door het beeld scharrelen. Alles een beetje maf en gekruid met die onderkoelde, droge Britse humor.¹

¹ Een Britse recensent schrijft: Maybe it's the niceness, or the Britishisms, or the disappearing oven doors, or the sight of sheep peacefully grazing in the grass, or perhaps that on inclement weather days, it's possible to hear the pitter-pat of raindrops on the canvas tent roof. Whatever it is, I am convinced that if The Great British Baking Show could be converted into a substance, you could sell it at any medical-marijuana dispensary. I breathe more easily and instantly relax when I watch it. I'd say that's reason enough to tune in at the end of another draining, dreadful week in the land of (allegedly) overly sweet cherry pie.

Reflectietaart

Ik moest aan dat programma denken toen ik nadacht over mijn [Frisitoets](#). Dat wil zeggen: over de [briefing bij die toets](#). Ik kon daar namelijk geen chocola van maken, om het maar even op zijn *bakblik*s te zeggen. Ik liep steeds maar weer vast in *hoe* ik moest beginnen en *waar* en *waarom*, en wat dat betekende voor de structuur van de door mij te bakken reflectietaart. Ik kreeg er domweg geen grip op. Ik voelde ergens wel de logica en bedoeling van de briefing maar steeds als ik probeerde hem grijpbaar en hanteerbaar te krijgen, ontglipte hij me weer. Ik ben geloof ik niet traag van begrip maar het kostte me een paar uur en veel [%#^%\\$](#) voordat ik de code (of “noot”, op zijn bakblik)s had gekraakt.



Dit alles deed mij dus denken aan *The Great British Bake Off*. Waarom? Omdat de deelnemers daar ergens in de tweede helft van de uitzending één of andere onmogelijk schijnende opdracht krijgen. Zo krijgen ze tijdens de *Deegweek* de opdracht om klassiek Frans gebak te maken met de suggestibele naam [Puits d'amour](#). Geen deelnemer die het kende.



Ongeveer zo verging het mij ook. Ik had de ingrediënten van een recept maar ik had eerlijk gezegd geen idee wat ik moest gaan bakken.² Ik zag de lijn van het verhaal niet. Eén ding begreep één ding

² En naar ik later zou begrijpen, ik was niet de enige. Ik werd door drie klasgenoten gebeld of ik een idee had wat er werd gevraagd. Ik had dat inmiddels inderdaad ontwikkeld en deelde dat met ze. Maar tijdens een terugkomdag begreep ik dat ook mijn vertaalslag ze niet echt had geholpen.

wel: ik moest zorgen dat alle elementen van de briefing in mijn verslag aan bod kwamen. Ik besepte dat ik de intentie, die ik wel degelijk achter de vragen herkende, moest ontrafelen, uit elkaar trekken en op een andere manier ordenen. Ik besloot dus de [briefing te herschrijven](#), met behoud van ingrediënten en intentie.

Het enige waar ik toen nog mee worstelde was een zinnetje in het derde deel van de opdracht: *hoe ga je met een bepaald aspect om, denkend aan je uitgangsniveau?* Tja, denkend aan mijn uitgangsniveau..? Dat heb ik geprobeerd op te lossen door welbewust boven de materie te gaan hangen, verdiepend te googlen en door de verbanden, overeenkomsten en relaties die ik zag expliciet te benoemen. Qua *WRAP*, qua *Positieve psychologie*, qua *HEE*, e.d.

Zit er genoeg kardemom in?

Die bakkers uit *The Great British Bake Off* gaan een vergelijkbaar proces door: een pittige briefing, de vertaling daarvan naar een concept dat bij ze past, de constructie en ten slotte de executie. En dan maar hopen dat er niets aanbrandt, *over-* of *under cooked* is; heb ik alle ingrediënten wel op de juiste manier in het recept verwerkt? Allemaal, op hun eigen manier, proberen die bakkers er iets van te bakken, net als wij studenten. Soms schift een sausje en moet het overnieuw... Vragen, twijfels, vertwijfeling... Zit er genoeg kardemom in? Gebruik ik gembernat, gemberrasp... gekonfijte gember misschien? Wordt het baksel te droog, te nat? Hoe lossen we dat op?

Het aardige van *The Great British Bake Off* is natuurlijk dat drama; Je ziet het hele proces van al die bakkers, wat er fout gaat en hoe ze met hun handen in het haar zitten: *"This is so not as I how I wanted this to go down..."* of: *"Oh God, my pie is already leaking! It is underbaked...!"* Net onzekere studenten. Compleet met slechte timing. Of geen.



Tot het eind toe blijf je als kijker in onzekere verwachting. Flicker ze het? Lossen ze het op? Zijn de kleine en grotere catastrofes onoverkomelijk? Houden ze het hoofd koel? Halen ze de deadline? En verdorven, de meesten redden het. Volledig uit hun *comfort zone*, maar ze redden het!! Ze komen soms met de prachtigste en meest verrassende creaties op de proppen, die niet zelden boven verwachting uitpakken, ondanks alle hersen brekende briefings, tijdsdruk en tegenvallers. Onzeker wachten ze af hoe de jury - of God verhoede, de hoofddocent - het werkstuk aansnijdt. *De lat ligt*

hoog, zegt één van de juryleden ergens over de Puits d'amour-opdracht. En inderdaad, maar een schier onmogelijk lijkende opdracht blijkt uiteindelijk wél het beste in de deelnemers naar boven te brengen. Zoek oplossingen! Wees creatief! Vertrouw op je eigen kennis, visie en ervaring! Dat is wat die opdracht eigenlijk lijkt te vragen; jullie kunnen het, we weten het! Maar je krijgt het niet cadeau...

Ik zou denk ik, als de briefing van de Visietoets me daartoe niet had uitgedaagd, nooit de wegen hebben geëxploreerd die ik nu heb bewandeld; en ik heb wellicht ook daardoor verbanden en verbindingen benoemd, die anders buiten beschouwing waren gebleven. Worstelend en vloekend om de f*ck*ng perfecte *Puits d'amour* te produceren heb ik mezelf misschien naar een hoger niveau gemarteld dan waartoe een comfortzoneklus me had uitgedaagd.³ Ik kan me voorstellen dat dit ook voor de andere studenten geldt.

Dus eigenlijk zou ik, zouden *we*, moeten zeggen: Bedankt Hans!
Want uiteindelijk is die toets, als onderdeel van je portfolio, ook je visitekaartje.



Puits d'amour

³ Voor de beoordeling van de hoofddocent van mijn Visietoets, klik [hier](#).