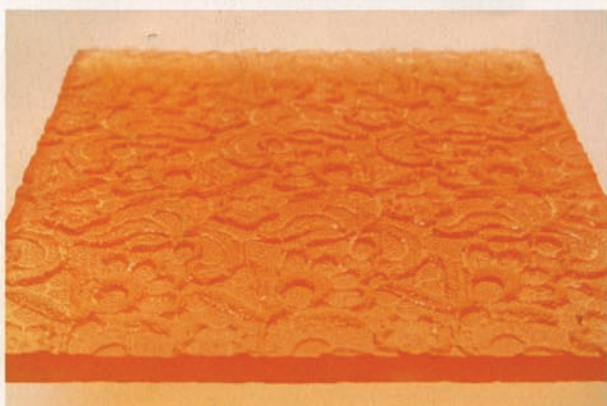


Kanten tegels van melkchocolade, zandgebak, suikerwerk en witte chocolade

'Ander Kant' keuze uit de historische kantcollectie van het museum naast eigentijdse voorwerpen van ontwerpers die werden geïnspireerd door kant, nog te zien t/m 30 april in Museum Boijmans van Beuningen, Rotterdam.



De Argentijnse themaweken in de Bijenkorf duren nog t/m 17 mei.

---

## Andere kant van kant

De eetbare kanten tegels van Katja Gruijters brengen twee verleidelikheden samen: zoetheid en kant. Gruijters studeerde in 1998 af aan de Design Academy met betonnen stoep-tegels waarop een naaldkantpatroon te zien was: 'van de andere kant bekeken'. Inmiddels houdt ze zich bezig met food design. Geen wonder dat, toen ze werd gevraagd om met haar stoeptegels mee te doen aan de groepstentoonstelling 'Ander kant' in het Museum Boijmans van Beuningen, het idee voor eetbare kanttegels in haar opkwam. Het gedetailleerde kantpatroon in haar originele kleitegel moest Gruijters aanpassen met een scalpeermesje – en veel geduld – om de mallen goed 'lossend' te maken. In siliconen bakmallen, waarin

ze kon bakken én chocolade gieten, maakte ze de tegels van witte en melkchocolade, suikerwerk en zandgebak, allemaal met hetzelfde kantpatroon. De combinatie eten en interieur, en het in gang zetten van een nieuw eetritueel spreken haar aan: tijdens de high tea die ze in het Boijmans organiseerde konden bezoekers proeven van de tegels en er zelf met beitel en job stukjes van afbikken om mee naar huis te nemen. De enthousiaste ontvangst van de eetbare kanttegels gaf Gruijters de moed om ermee naar de Bijenkorf te stappen. Met resultaat: we kunnen daar tijdens vier de themaweken over Argentinië de (bij een fabrikant geproduceerde) chocoladetegels kopen. — *rp* [katjagruijters.nl](http://katjagruijters.nl)