

Karin Kuik – Fotografie

Karin Kuik is vanaf 1982 bezig met het beoefenen van beeldende kunst, waaronder fotografie. Van 1990-1999 was zij actief als amateurfotograaf, o.a. bij fotoclub Brandpunt in Purmerend en als lid van de Fotobond. Ze nam deel aan diverse fotowedstrijden van de Fotobond, waarbij diverse foto's door een vakjury werden beoordeeld met goud of zilver. Ze had diverse solo-exposities, o.a. rondreizende expositie over de Sovjet Unie langs alle bibliotheken in Noord-Holland en de expositie "Een ander gezicht" in Wijkcentrum 't Noot in Purmerend in 1999. Vanaf 2000 heeft zij haar focus verlegd naar driedimensionale beeldende kunst, maar fotografie heeft altijd haar warme belangstelling gehouden met name tijdens haar reizen over alle continenten. Het abstraheren van beeldende aspecten zoals vorm, kleur, ruimte en licht heeft daarbij haar bijzondere aandacht. In de natuur is zij vaak op zoek naar de structuur. Thema's zijn aarde, water, planten, dieren en mensen. Bij gebouwen en stillevens staan lijnen, maar ook verval en kleur centraal.

Karin Kuik

T 06 43796304

E karinkuik@upcmail.nl

W www.karinkuik.exto.nl



Jökulsárlón

Jökulsárlón is het grootste gletsjermeer in IJsland en bekend vanwege de altijd rondrijvende ijsbergen met fraaie ijsformaties. Het gletsjermeer is vrij nieuw, aangezien het pas in de jaren 1934-1935 ontstond. Het meer groeide echter snel van 7,9 km² in 1975 tot minstens 23 km² hedendaags door het steeds sneller smelten van de gletsjers.



Driehoekspalm

De driehoekspalm (*Dypsis decaryi*) is een een plant uit de palmenfamilie die endemisch is in Madagaskar. Dat betekent dat deze palm alleen voorkomt op Madagaskar. De bladbasissen groeien in drie verticale kolommen op ongeveer 120 graden ten opzichte van elkaar zodat een driehoekige vorm ontstaat, vandaar de benaming driehoekspalm. Zoals altijd op zoek naar structuur in de natuur heb ik ingezoomd op de kolommen en is een mooie serie abstracte foto's ontstaan.





Rode suikermaïs

Extra zoete suikermaïs, gefotografeerd op een markt in Madagaskar.



Panela

Panela is een ongeraffineerde rietsuiker met een vaste vorm van sucrose die in Latijns Amerika op een traditionele manier wordt verkregen door het koken en verdampen van suikerrietsap. Het sap wordt gemaakt van gemalen suikerriet, wordt opgevangen, gekookt en in mallen gegoten, waar het uithardt tot rokerige, karamelachtige en aardse suikerblokken. Op de foto 'Panela', gemaakt in Colombia, is één van de tussenstappen te zien: de eerste keer dat het gekaramelliseerde suikerrietsap wordt gezeefd.



Gewassen koffie

Koffie wordt geplukt als een bes, met de pit er in (dat wordt onze koffieboon). Meestal rood, bij sommige variëteiten is de kers geel. Die kers is een zachte laag om de koffieboon heen en als de koffie is geoogst moet die schil verwijderd worden, wij willen tenslotte alleen die koffieboon hebben. Dat moet wel zorgvuldig gebeuren zonder aroma te verliezen. Daar zijn speciale methodes waaronder gewassen koffie, ook wel het natte proces genoemd. De koffiebesen worden in een waterbad gedaan waardoor de onrijpe besen komen bovendrijven en de goede naar beneden zakken. Daar is de eerste selectie al. Daarna gaan de besen de machine in om te worden ontdaan van hun schil, te zien op de foto 'Gewassen koffie', gemaakt in Colombia. Hierbij wordt continu water toegevoegd om de schil er goed vanaf te spoelen. Als de buitenste laag is verwijderd blijft de boon (en de schil) fermenteren in water. Een of twee dagen, soms langer, blijven de bonen en de schillen in water. Hierna wordt de boon gewassen van de schil, nadat die zijn aroma's heeft afgegeven aan het water en dus de boon. Na het wassen begint het drogen.